

→ STAR-PATISSIER aus Nizza

**Ein Südfranzose will den Schweizern das Leben versüssen: Star-Pâtissier Patrick Mésiano verzaubert im Café Schober in Zürich, das neu von Gastronom Michel Péclard geführt wird.**

## Ein Franzose in Zürich

**SCHON MIT 14 JAHREN** wusste Patrick Mésiano, was er werden wollte. Er absolvierte die Hotelfachschule in seiner Geburtsstadt Nizza, verliess sie als diplomierter Pâtissier und arbeitete in den besten Restaurants der Côte d'Azur. Die wichtigste Station: Chef-Pâtissier des Restaurants von Superkoch Joël Robuchon im Hotel Métropole in Monaco. Er eröffnete zusätzlich seine eigene Pâtisserie in Beaulieu-sur-Mer, eine zweite folgt in Nizza. Sein neuestes Abenteuer führt Patrick Mésiano nun vom Mittelmeer an den Zürichsee.

**Monsieur Mésiano, mit welchen Köstlichkeiten wollen Sie die Zürcher Herzen erobern?**

Mit Macarons oder unserer Spezialität Tarte aux Citrons de Menton. Natürlich wird es am Morgen diverses Frühstücksgebäck aus Butter geben. Jeden Tag bieten wir auch 25 verschiedene Pâtisseries an. Klassiker wie Crèmeschnitten oder Eclairs, sehr beliebt sind die Kreationen Macao oder Monte Carlo, rot-weiss, in den Farben von Monaco – und natürlich der Schweiz.

### KAFFEE mit Herz

Die Kraft der zwei Herzen funktioniert auch beim Espresso oder Cappuccino! Nicht nur für Verliebte sind die herzigen Löffel mit der eng umschlungenen Form an jedem Griff. Heartspoon von Artwerk aus mattedem Edelstahl, 10 Zentimeter lang.

Erhältlich im Fachhandel, Paar, CHF 27.–

Foto Aurélie Jeannette



**PATRICK MÉSIANO, 36,** ist Chef-Pâtissier des Superkochs Joël Robuchon und kreiert neu im Zürcher Dessertrestaurant Café Schober süsse Spezialitäten.

**Wie sind Sie denn überhaupt nach Zürich gekommen?**

Ich lernte den Zürcher Gastronomen Michel Péclard an der Côte d'Azur kennen, wo er Ferien machte. Wir verstanden uns auf Anhieb, schnell entstand das Projekt. Die Geschichte des Cafés Schober faszinierte mich.

**Sind Sie häufig in Zürich?**

Einer meiner besten Mitarbeiter ist vor Ort. Ich mindestens einmal im Monat.

**Werden Sie für Schober eine eigene Spezialität kreieren?**

Wir arbeiten an einem Schokoladenkuchen. Und speziell für Zürich gibt es ein neues Macaron: gefüllt mit Pistache-Crème und frischen Himbeeren.

**Schweizer kennen Macarons ja bereits. Sie heissen hier aber Luxemburgerli.**

Ich weiss. Doch nur Form und Farbe

haben Ähnlichkeit. Macarons werden auf der Basis von gemahlenden Mandeln hergestellt. Die Luxemburgerli von Sprüngli sind einmalig, nicht kopierbar. **Warum sind Macarons in Frankreich so erfolgreich?**

Eine richtige Modeerscheinung und süsse Überraschung, aussen knusprig, innen weich. Macarons sind auch zum Anschauen schmuck oder als Dekoration auf Torten. Wir produzieren inzwischen zwölf Sorten, auch ausgefallenerer wie Caramel au Fleur de Sel. **Wie behalten Sie bei so viel süssen Versuchungen Ihre schlanke Linie?**

Ich liebe Süsses, vor allem Schokolade. In der Haute Gastronomie arbeiten wir aber daran, immer weniger Zucker zu verwenden. Im Vergleich zu den Rezepten aus meinen Anfängen brauche ich heute fast 50 Prozent weniger Zucker. *Annemarie Mahler*