



Freitag, 30. Mai 2008, 12.30 Uhr



### **Der Name**

Liliane und Vincent Moissonnier gaben dem „Le Moissonnier“ ihren Namen.

### **Die Geschichte**

Vorzeitig und unfreiwillig (andere Vorstellung von Lernalltag als die Schulleitung) verlässt Vincent Moissonnier die Hotelfachschule in Strasbourg. Er ging nach Deutschland um sich im seinerzeit zweitbesten Restaurant des Landes, dem Maitre in Berlin, zu bewerben, wo er nach 1,5 Jahren bereits zweiter Oberkellner wurde.

Liliane Moissonnier, Absolventin der Hotelfachschule in Strasbourg, arbeitete im Hotel Kempinski in Berlin an der Rezeption, als sich beide völlig unromantisch auf dem Ausländeramt gegenüber des Checkpoint Charlie über den Weg laufen.

Nach drei Jahren in Berlin wurde das Maitre geschlossen, Vincent Moissonnier ging nach Köln zu Franz Keller, der zu diesem Zeitpunkt bereits einen Michelin-Stern hatte. Mit 23 Jahren war Moissonnier dann bereits Restaurantleiter und verantwortlich für 23 Mitarbeiter. Er blieb vier Jahre.

Eine kleine, unscheinbare Zeitungsannonce ließ den Traum der Moissonniers dann wahr werden. Das ehemalige Café Frings, ein Traditionshaus in erbärmlichem Zustand, war 1972 aufgegeben worden und einige Jahre später in ein Kulturzentrum umfunktioniert worden. Vincent und Liliane pachteten das Lokal 1987 und renovierten es liebevoll u.a. mit Hilfe eines Kirchenmalers, der die originalen Jugendstilornamente wiederherstellte.

An den Küchenchef Eric Menchon gelangten die Moissonniers ebenfalls wieder per Kleinanzeige, die sie im französischen Minitel aufgegeben hatten. Für einen Tag reist er von Aix-en-Provence mit dem Zug nach Köln, um sich vorzustellen. „Menchons und Moissonniers sind geschaffen, um miteinander zu arbeiten. Eric ist ein Künstler – der genialste Koch, den ich kenne“.

## **Die Philosophie**

Frische Interpretation alter Rezepte, liebevoll und perfekt zubereitet, mit besten Zutaten und freundlicher Zurückhaltung serviert.

Die Gewürze kauft Moissonnier in einem kleinen Geschäft von Monsieur Ismael in einem unscheinbaren Viertel in Paris. Auch Fleisch und Fisch stammen aus Frankreich, nämlich vom Großmarkt Paris-Rungis