

Individualität und Kreativität

Er wird gerne als talentiert, erfinderisch, rigoros und präzise beschrieben. Yves Jehanne ist seit zwei Jahren Chef-Pâtissier im Hause „Steffen“. Mit knapp 28 Jahren kann der junge Konditor aus Toulouse bereits eine beachtliche Karriere vorweisen.

Sie definieren ihren Beruf als Leidenschaft, doch was hat diese bedingungslose Liebe für die süße Kunst bei Ihnen ausgelöst?

Meine Leidenschaft wurde mit großer Wahrscheinlichkeit von meinen Eltern beeinflusst. Meine Mutter ist Peruanerin und mein Vater Franzose. Er war schon immer ein Genießer. Jedes Wochenende brachte er uns einen Blätterteig-Kuchen, Windbeutel und Obsttorten mit nach Hause. Aber ich war eigentlich schon immer leidenschaftlich am Kochen und Backen interessiert. Als ich im Alter von 15 Jahren mein Studium in der Hotellerie begann, wusste ich noch nicht ob ich Koch oder Konditor werden wollte. Schließlich gefiel mir das Kochen, aber ich blühte mit der Pâtisserie so richtig auf.

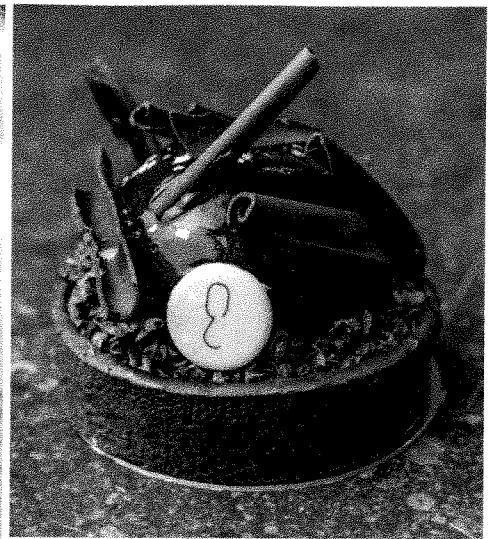
Welche sind die großen Herausforderungen eines Pâtissiers und was macht diesen Beruf für Sie so interessant?

Im Gegensatz zum Kochen ist im Bereich der Konditorei keine Improvisation möglich. Ich mag es, wenn die Dinge präzise und rigoros sind. Es handelt sich hier um Arbeitsmethoden nach Maß. Eine gewisse Genauigkeit ist notwendig, um ein hochwertiges Dessert zu produzieren.

Vor vier Jahren haben Sie sich in Luxemburg niedergelassen. Genauer gesagt im Hotel „Le Place d'Armes“, wo sie als Chef-Pâtissier mit raffinierten Kreationen reinste Gaumenfreude bei den Kunden der Restaurants „La Cristallerie“, „Café de Paris“ und „Le Plëss“ ausgelöst haben. Jetzt leiten Sie ein echtes Schöpfungsatelier für ein großes Unternehmen, dessen Arbeitsmethoden sich sicherlich von denen unterscheiden, die Sie aus dem Bereich der Hotellerie kennen.

Jetzt, mit dem zeitlichen Abstand, würde ich sagen, dass die Arbeit in einem Restaurant ein bisschen dem sonntäglichen Basteln in der eigenen Garage ähnelt. Ich mag die sofortige und kurzlebige Natur der Kreationen im Restaurant. Hier in unserem Labor arbeiten wir auf eine ganz andere Art und Weise, da wir alle Marken und Lokale des Konzerns mit Produkten versorgen. Wir arbeiten mit viel größeren Mengen. Es ist ein anderes Ausmaß und um unsere Ziele zu erreichen, bin ich umgeben von einem talentierten Team von 15 Konditoren, die alle eine echte Leidenschaft für ihre Arbeit haben. Das Atelier funktioniert sieben Tage die Woche. Es ist sehr selten, dass so viele Mitarbeiter in einer Hotelstruktur oder einem Restaurant arbeiten.

Als ich im Alter von 15 Jahren mein Studium in der Hotellerie begann, wusste ich noch nicht, ob ich Koch oder Konditor werden wollte.



Schon gewusst?

Yves Jehanne zählt zu seinen Mentoren einige der großen Namen der französischen Gastronomie, wie der Sternekoch Frank Renimel und der Chef-Pâtissier Nicolas Buche, der ihm die Rigorosität und die Erfordernisse des Berufs vermittelt hat. Im Jahr 2016 gründet Yves Jehanne hierzulande „Les Sucrés du Lux“, dessen Konzept sich vom „Club des sucrés“ inspiriert, der 2005 in Paris dank der Starköche Christophe Michalak und Christophe Adam gegründet wurde. Das Prinzip ist einfach: Viermal im Jahr die besten Konditoren aus Luxemburg und der Großregion zusammenbringen.

