

JUIN 2013

BUNTE.DE

03 Juin 2013



STARTSEITE > LIFESTYLE

BRUNO OGER

ER KOCHT FÜR NICOLE KIDMAN UND STEVEN SPIELBERG!

Vor dem ersten Film kommt auch in Cannes das Essen – schließlich ist man in Frankreich. BUNTE.de war da zur Eröffnung der Filmfestspiele und sah den Sterneköchen über die Schulter, was sich VIPs wie Steven Spielberg und Nicole Kidman servieren ließen. Spargel mit Kaviar zum Beispiel ...

03. JUN 2013 UM 14:23 VON BUNTE.DE



© FOTOS: GETTY IMAGES, PRIVAT

Bruno Oger, Nicole Kidman, Steven Spielberg

Im Electrolux Agora Pavillon in Cannes sorgt während der Filmfestspiele ein wechselndes Team preisgekrönter Spitzenköche für das leibliche Wohl der Gäste. Allen voran Zwei-Sterne Koch Bruno Oger, der selbst ein Promi-Restaurant an der Côte d'Azur betreibt. Highlight ist der Chef's Table im Festival-Pavillon, an dem VIP-Gäste wie die Grand-Jury-Mitglieder Steven Spielberg, [Nicole Kidman](#), Ang Lee und Christoph Waltz Platz nehmen und genießen. Sie dürfen auch in die Küche, um sich Tipps und Tricks aus der Haute Cuisine abzuschauen.

BUNTE.de: Hat ein Spitzenkoch auch Lampenfieber, wenn er für die Superstars des Films am Herd steht?

Bruno Oger: Wenn man für 600 Personen kocht und alles wie ein Uhrwerk funktionieren muß, bleibt keine Zeit für Lampenfieber. Es ist eine Ehre, eines der wichtigsten und größten Dinners in Frankreich zu organisieren. Und dieses Jahr hatte ich das große Vergnügen, mit Anne-Sophie Pic zusammen zu kochen. Das ist etwas ganz Besonderes, da sie die einzige Frau in Frankreich mit drei Sternen ist.

Sie haben 5 Gänge und ein paar kleine Leckereien zum Einstieg gekocht, darunter Königskrabben mit Shrimps, einen Seebarsch mit Rhabarber und Sellerie und Schokoladen-Crème. Ihr Favorit im Menü?

Ganz eindeutig der grüne Spargel mit Kaviar.

Hat der dem Jury-Vorsitzenden [Steven Spielberg](#) geschmeckt?

Ja, er war begeistert.

Keinerlei Sonderwünsche, wie sonst in Hollywood üblich?

Nein, Spielberg bat mich nur, ihm am nächsten Morgen warme Madeleines (Kleingebäck in Form einer Jakobsmuschel, d. Red.) zu servieren. Also haben wir ihm warme Madeleines zum Frühstück gemacht.

Ist während der Festspiele auch schon mal etwas in der Küche schief gelaufen?

Ja, als wir den Backofen öffneten, um den Fisch zu backen, hatten wir keinen Strom. Die Versorgung war einfach zusammengebrochen. Das war fürchterlich. Das kann einfach passieren. Aber wir konnten die Situation retten.

In der Küche sollte eigentlich alles klappen, was verwenden sie für Küchengeräte?

In meinem Restaurant ist alles von Electrolux, aber ich habe immer noch nicht alle Geräte, denn das Angebot ist einfach umwerfend groß. Ich hätte liebend gerne ein paar bei mir zu Hause.

Kochen Sie denn überhaupt noch zu Hause?

Ich muss zugeben: Nein, nicht sehr viel.

Und was isst man sonst gerade gerne an der Côte d'Azur?

Im Moment lieben alle Risotto.

Ein italienisches Gericht ...?

Sicher, aber wir sind hier an der Riviera ja ganz nah an Italien. Bon appétit !

MEHR ZUM THEMA: [Filmfestival Cannes](#)