Bild: Jonas Weibel

Berufliche Stationen davor:

- Demi-Chef de Partie, Hôtel le Royal, Deauville (Frankreich)
- Koch, Restaurant l'Escargot, Valenciennes (Frankreich)

Porträt Stéphane Demarcq, 1998, Verantwortlicher Küchenakademie, Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier

Mit zehn Jahren «übernahm» Stéphane die Küche seiner Tante – erst versuchte er es mit Joghurtkuchen, später erweiterte er sein Repertoire, oft mit seiner vierjährigen Cousine als Zuschauerin. Was ihn stets antrieb: sich zu übertreffen, seine Grenzen zu finden. Kochen war von Anfang eine Herausforderung gegen sich selbst. Stéphanes Stil ist traditionell, aufwendig, auf den Punkt gewürzt. Er vermeidet Exotisches und liebt es, Pilze zu suchen. Es macht ihn glücklich, diese direkt aus dem Wald in die Pfanne zu bringen.

Seit bald sieben Jahren arbeitet Stéphane bei Franck Giovannini im Restaurant de l'Hôtel de Ville. Er kam mit 21 Jahren nach Crissier, wuchs mit jeder Saison. «Franck verdanke ich, dass ich heute hier bin», sagt er über seinen Mentor. Giovannini lehrte ihn, Küche zu denken, statt nur zu kochen – die eigene Arbeit zu hinterfragen, kreativ zu bleiben, aber klar und einfach zu sein im Geschmack. Heute unterrichtet Stéphane in der hauseigenen Kochakademie. Es ist eine Aufgabe, die ihn begeistert.

Vor zwei Jahren erlitt er einen schweren Motorradunfall. Danach realisierte er, wer wirklich für ihn da war – und trennte sich von einigen Bekanntschaften. Sein engster Vertrauter ist mittlerweile sein Zwillingsbruder. «Ein Zwillingsbruder ist Bruder und bester Freund zugleich», sagt er. Stéphanes Familie in Frankreich ist für ihn das Wichtigste.

Wenn Stéphane nicht kocht, fährt er Motorrad oder ist im Wald unterwegs. Auf beides mag er nicht verzichten, obschon weder Freundin noch Chef nach dem Unfall davon begeistert sind. Eines Tages will er ein unkompliziertes Restaurant eröffnen, den Mont Blanc erklimmen und einen Ironman absolvieren. Die Herausforderung gegen sich selbst, die mag Stéphane immer noch gerne.

Stéphane's Entweder-Oder-Liste:

Pinzette oder Löffel?
Pinzette. Damit kann ich sehr präzise sein.

Bordeaux oder Naturwein?
Naturwein wegen des natürlichen Geschmacks.

Perfektion oder Tempo?
Perfektion. Ich bin nicht sehr schnell, dafür umso perfektionistischer.

Frühaufsteher oder Nachteule?
Frühaufsteher.

Sprach- oder Textnachricht?
Sprachnachricht. Geht schneller und ich kann gleichzeitig etwas anderes machen.

Online bestellen oder lokal kaufen?
Online schauen, lokal kaufen.

Sneakers oder Lederschuhe?
Sneakers. Ich bin zügig und aktiv unterwegs.

Stadt- oder Naturmensch?
Naturmensch. In einer Stadt sind mir die Gerüche zu stark.

Und zu guter Letzt…

Was zauberst du in 15 Minuten aus Kimchi, Erdnussbutter und Mango?

Ein Dessert, bestehend aus Mangosorbet und Mangokompott, mit einem Klecks Erdnussbutter, dazu etwas Kimchi-Sauce und obendrauf ein dekoriertes Sablé.