

SWISS UNIVERSE

THE LUXURY EDITION FOR FIRST AND BUSINESS CLASS

#53



PEOPLE PLACES PLEASURE

BURANO

The **s**ecret chef

Joël Robuchons erster Assistent Yosuke Suga ist jetzt selber ein Star.
Joël Robuchon's first assistant Yosuke Suga has become a star himself.



Urs Heller

Der Herausgeber des «GaultMillau Schweiz» kennt die besten Restaurants und die trendigsten Köche der Welt. In der Kolumne «Chef's table» verrät er seine Lieblingsadressen.

Urs Heller, who publishes the "Gault-Millau Switzerland" guide, knows the in chefs and the finest restaurants. In our "Chef's table" feature he shares his favourite addresses.

gaultmillau.ch

Er hatte den besten Lehrmeister der Welt: Joël Robuchon, den kürzlich verstorbenen «Jahrhundertkoch». Yosuke Suga war 16 Jahre lang der Mann an seiner Seite, eröffnete mit dem französischen Kultchef «Ateliers» in Tokio und New York, begleitete ihn zu TV-Shows. Suga-san, jettet noch immer um die Welt (als Ambassador für die Luxuschampagnermarke Krug), hat daheim in Tokio aber ein ziemlich geheimnisvolles Restaurant eröffnet: Sugalabo, nur 20 Plätze, eher ein Privatclub mit nur schwer zu findendem Eingang im Minato-Distrikt.

Sugas Küche? 80 Prozent japanisch, 20 Prozent europäisch. «Ich will auf Foie gras, Kaviar und Trüffel nicht verzichten. Das gibt's bei uns nicht. Auch der weisse Spargel ist in Europa besser», sagt Mister Suga. Seine Gerichte sind spektakulär: Frittierte Abalonen (Seesnecken) auf Tokachi-Kartoffeln mit einer beeindruckenden Lebersauce und einer Prise Säure obendrauf (Finger Limes!). Krabbenquiche mit Tartufi d'Alba. Hokkaido-Seeigel mit Kaviar. Black Cod, elegant mariniert mit den ersten Steinpilzen der Saison. Der Dessertshow überlässt er dem besten Kumpel in der «Suga-Boygroupp»: Kazu Narita serviert eine hauchdünne, goldene Kugel aus karamellisiertem Zucker, darin alles von der frischen Mango.

Und wie kriegt man einen Tisch im «Secret Restaurant»? Mit viel Glück. Und mit Hilfe eines gut vernetzten Concierges.

He had the best teacher in the world: "chef of the century" Joël Robuchon, who died earlier this year. Yosuke Suga was at his side for 16 years, helping the French celebrity chef to launch "Ateliers" in Tokyo and New York and appearing with him on TV shows. Suga-san continues to jet around the world (as ambassador for the luxury champagne brand Krug), but he has also opened a rather mysterious restaurant back home in Tokyo: Sugalabo in the Minato district – with only 20 seats, it is more like a private club, the entrance well concealed.

Yosuke Suga's cuisine? 80 per cent Japanese, 20 per cent European. "I don't want to give up foie gras, caviar and truffles, delicacies that don't exist here. And white asparagus is tastier in Europe, too," says Mister Suga. His dishes are very spectacular: fried abalone (sea snails) on Tokachi potatoes with an impressive liver sauce and a dash of acidity (finger limes!); crab quiche with tartufi d'Alba; Hokkaido sea urchin with caviar; black cod, elegantly marinated with the first porcini mushrooms of the season. He leaves the desert show to his best mate in the "Suga boy group": Kazu Narita serves a wafer-thin golden sphere made from caramelised sugar and filled with fresh mango. And how do you manage to get a table at this "secret restaurant"? With a lot of luck. And the help of a concierge with connections.

sugalabo.com



Kocht in Tokio und auf der ganzen Welt: Yosuke Suga, 16 Jahre lang persönlicher Assistent von Joël Robuchon.

Cooks in Tokyo and around the world: Yosuke Suga, Joël Robuchon's personal assistant for 16 years.



So kocht Suga-san: Black Cod, Steinpilze und Auberginenkaviar.

One of Suga-san's signature dishes: black cod, porcini mushrooms and aubergine caviar.



Nur 20 Plätze: das geheimnisvolle «Sugalabo» in Tokio.
Only 20 seats: the mysterious "Sugalabo" in Tokyo.

Drink pink

Champagner ist und bleibt das Getränk für besondere Anlässe. Von allen produzierten Sorten ist der Rosé das Highlight. Er ist meist sehr rar und die Topabfüllungen sind ein Muss für Sammler und für Champagner-aficionados. Probieren Sie unsere drei Lieblingssorten.

Champagne has long been the first choice when it comes to celebrating a special occasion. Of all produced varieties, rosé is the true highlight. It tends to be very rare, and the best bottles are a must-have for collectors and a highlight for champagne aficionados. Try our three favourite brands.



Krug Rosé

krug.com

1843 gegründet, zählt Krug heute zu den «Blue Chips» der Champagne und gehört wie Dom Pérignon, Ruinart, Veuve Clicquot, Mercier und Moët & Chandon zum LVMH-Konzern. Bei Krug werden ausschliesslich Prestigeweine abgefüllt. Jeder Grundwein reift zuerst in 205-Liter-Eichenfässern. Der Krug Rosé ist eine Assemblage aus verschiedenen Jahrgängen, der Finesse, Eleganz und Leichtigkeit celebriert. Ein perfekter Begleiter für Wildgerichte, Lamm oder scharfe Speisen.

Founded in 1843, Krug is now counted among the “blue chips” of the Champagne region; like Dom Pérignon, Ruinart, Veuve Clicquot, Mercier and Moët & Chandon, it belongs to the LVMH group. Krug exclusively produces prestige wines. Every base wine has been aged in 205-litre oak casks. Krug Rosé is an assemblage of different vintages that celebrates refinement, elegance and lightness. It pairs perfectly with venison, lamb or spicy dishes.



Cuvée Louise Rosé

vrankenpommery.com

Am Anfang der Erfolgsgeschichte des Champagnerhauses Pommery steht Jeanne-Alexandrine Louise Pommery. Nach dem Tod ihres Mannes Alexandre im Jahr 1858 übernahm die junge Witwe den 1836 gegründeten Betrieb. Heute gehört das Haus Paul-François Vranken und der Vranken-Pommery-Gruppe. Zu Ehren der Witwe Louise wurde die Prestigelinie Cuvée Louise kreiert, deren Roséversion nicht nur extrem rar ist, sondern auch zu den absoluten Highlights gehört – vor allem die älteren Jahrgänge werden von Sommeliers der Spitzengastronomie in den Himmel gelobt. Die Cuvée Louise Rosé passt besonders gut zu Tagliatelle mit Trüffeln oder einem Rindsfilet.

The success story of the champagne house Pommery begins with Jeanne-Alexandrine Louise Pommery. After the death of her husband Alexandre in 1858, the young widow took over the winery, founded in 1836. Today, the company belongs to Paul-François Vranken and the Vranken Pommery group. The prestige line Cuvée Louise was created in honour of widow Louise; its rosé version is not only extremely rare, but also belongs to the absolute highlights – older vintages especially are highly praised by the top sommeliers of fine-dining establishments. The Cuvée Louise Rosé goes exceptionally well with truffle tagliatelle or beef fillet.



Cristal Rosé, Louis Roederer

louis-roederer.com

Der rare Prestige-Champagner des Hauses Louis Roederer geniesst den Ruf, die einmaligste und eleganteste Roséabfüllung der ganzen Champagne zu sein. Idealerweise reift der Wein ein paar Jahrzehnte, damit er seine volle Grösse zeigen kann. Die spezielle Flasche mit dem flachen Boden geht auf Zar Alexander II. zurück. Er wollte, dass der Wein in eine durchsichtige Bleikristallflasche mit flachem Boden abgefüllt war. Nur so konnte er sicher sein, dass ihm niemand Gift in die Flasche geleert hatte. Cristal Rosé ist ideal zu Hummer, Jakobsmuscheln oder einem Loup de Mer.

This rare prestige champagne by the house of Louis Roederer has the reputation of being the most unique and elegant rosé in the entire Champagne region. Ideally, the wine is given a few decades to mature in order to develop its full character and greatness. The special Roederer bottle with its flat bottom goes back to the era of Tsar Alexander II. He insisted that the champagne be stored in a transparent lead-crystal bottle with a flat bottom so he could be sure than no one had poured poison into the bottle. Cristal Rosé is ideal with lobster, scallops or sea bass.

