



Chef-Köche

Französische Unternehmen leisten sich eigene Spitzenköche für ihr Top-Management. Die Konzern-Restaurants sind eigentlich streng abgeschirmt. Wir haben trotzdem einen Blick hineingeworfen

TEXT: LEO KLIMM
FOTOS: STEPHANIE FÜSSENICH



Halb weiches Ei mit Splittern der Périgord-Trüffel – eine Vorspeise aus der Chefkantine des Ölmultis Total (linke Seite). Dominique Ruault kocht bei Axa. Das Hôtel de La Vaupalière aus dem 18. Jahrhundert gehört zur Zentrale der Versicherung



01



03



02

01 In diesem Gebäude richtete einst Napoleon seine Hochzeit aus, heute dient es der Bank BNP Paribas als Zentrale. Rund 20 Beschäftigte verköstigen hier Vorstände und ihre Geschäftspartner

03 Als erste Vorspeise lässt der Chefkoch Hummer und Jakobsmuscheln mit grünem Spargel servieren, gewürzt mit einer Prise Cayennepeffer

02 François Montchanin kochte früher selbst, unter anderem für Jacques Chirac. Heute ist er bei BNP verantwortlich für die Vorstandssalons – und für die Kunst, Gäste zu empfangen

In der Zentrale der Großbank BNP Paribas nehmen zwei Männer Jakobsmuscheln aus.

Ein anderer zupft Riesengarnelen aus ihrer Schale, in einem Kessel blubbert eine Rinderbouillon. Ihr Geruch mischt sich auf merkwürdig angenehme Weise mit dem von Vanille und Karamell, der aus einem Nebenraum dringt. Draußen, in den Straßen von Paris, graut der Morgen. Drinnen, in der Küche, herrscht Hochbetrieb seit 6 Uhr früh.

In der Mitte der hell erleuchteten Küche steht Gérard Sallé. Sein Name ist in sein Hemd gestickt. Der Meister zerlegt heute selbst den ganzen Kabeljau, den der Fischhändler gerade angeliefert hat. „Alles muss perfekt sein“, murmelt er. „Wir haben einen Ruf zu verteidigen.“ Natürlich, stellt Sallé klar, kommt der frische Kabeljau nicht aus einer Zuchtfarm. „Das wäre nicht unser Niveau.“

Sallé, 53, ist seit 40 Jahren Koch. Er hat in renommierten Restaurants gearbeitet. Im Plaza Athénée und im La Marée hat er sich Michelin-Sterne verdient. Seit 2013 allerdings wirkt er in einem noch exklusiveren Etablissement. An einem Ort unweit des Louvre, an dem man Sallés Gourmetgerichte nicht gegen Geld genießen kann, sondern nur wenn man Spitzenmanager bei BNP Paribas ist. Oder von solch einem dazu eingeladen wird. Sallé leitet die „cuisine de direction“ der Bank – zu Deutsch: die Vorstandsküche. Und wie jeden Tag lässt er sein Team auch heute ein Mittagsmenü zubereiten, für das er im Lokal leicht 200 Euro verlangen könnte.

Mit knappen, leisen Anweisungen gibt er den Takt vor. Nur einmal

wird er kurz laut: „Leute, wir müssen Gas geben!“ Zehn Männer und eine Frau antworten im Chor: „Oui, chef!“ Chef ist ein häufig benutztes Wort in der Küche. Es herrschen klare Verhältnisse: Sallé ist der Chefkoch. Und Chef-Koch. Der Koch der Bankchefs.

Wie BNP Paribas leisten sich viele große französische Firmen solche Kantinen der Extraklasse, deren Kreationen dem kleinen Kreis der Top-Angestellten und ihren Gästen vorbehalten sind. Die Vorstandsküchen des Medienkonzerns Vivendi etwa, des Kosmetikriesen L'Oréal oder des Gasherstellers Air Liquide genießen in der Pariser Businesselite einen legendären Ruf. Auch weniger bekannte Unternehmen wie der Autzulieferer Plastic Omnium und der Elektronikhersteller Schneider Electric betreiben – teils in völliger Eigenregie – kleine Privatrestaurants. Vor der Öffentlichkeit werden die Chef-Küchen jedoch abgeschirmt wie ein Geschäftsgeheimnis. Kein Zutritt. Aber drei Konzerne machen nun eine Ausnahme: die Bank BNP Paribas, die Versicherung Axa und der Ölmulti Total. Sie gewähren erstmals Einblicke in das, was ein BNP-Manager den „Intimbereich“ französischer Unternehmen nennt.

In Deutschland, wo Konzernchefs eher auf schwere Limousinen Wert legen als auf gutes Essen, mögen die exklusiven Küchen wie spätfeudaler Luxus anmuten. In Frankreich gehören sie in jedes Unternehmen, das etwas auf sich hält. „Frankreich misst der Symbolik der Mahlzeit eine gewisse Bedeutung zu“, sagt der Pari-

ser Kulinarik-Historiker Pascal Ory. „Während die protestantische Welt den Kapitalismus erfand, haben wir die Gastronomie erfunden.“ Beim feinen Essen in der Firmenzentrale wird beides miteinander verbunden.

Für Jean-Louis Beffa ist das „Ausdruck des Willens, eine französische Tradition zu erhalten“. Der Manager, der lange Aufsichtsrat bei BNP Paribas und bei Siemens war, widmete sich auch in seiner Zeit als Lenker des Baustoffkonzerns Saint-Gobain gern dem guten Essen. „Ich habe die Menüs immer gemeinsam mit unserem Meisterkoch zusammengestellt“, erzählt er stolz. „Manche Manager finden, sie können mit einem Sandwich im Magen gute Entscheidungen treffen. Ich nicht.“ Und nicht zuletzt sei ein Leibkoch auch ein Zeichen des Erfolgs: „Ja, es ist ein Statussymbol“, bekennt Beffa. Du bist, was du isst – nirgends stimmt der Satz so sehr wie in Pariser Vorstandsetagen.

Die Refugien der Top-Manager sind zwar kulturell verankert. Heute aber, da in Frankreichs Wirtschaft unerbittlich rationalisiert wird, müssen auch die konzernerneigenen Lokale ihre Daseinsberechtigung nachweisen. François Montchanin weiß das. Der Mann im blauen Maßanzug ist in der BNP-Zentrale der oberste Verantwortliche in Sachen Gastlichkeit, seit 20 Jahren. Er erklärt gern, warum täglich wechselnde Spitzenmenüs für durchschnittlich 50 Esser im Interesse der Bank sind: „Unsere Salons sind vor allem ein Arbeitsinstrument“, sagt Montchanin. „Sie ermöglichen, gegenüber Geschäftspartnern Gastfreundlichkeit zu zeigen, und gewährleisten zugleich die Vertraulichkeit der Tischgespräche.“ Um auf höchster Ebene absolute Diskretion zu sichern, hat Montchanin sogar zwei Kellner abgestellt, die allein für den Bankchef und

VORSPEISE

GAMBAS-SALAT AN ZITRONENGRAS

REZEPT VON GÉRARD SALLÉ, Chefkoch BNP Paribas

den Präsidenten des Verwaltungsrats da sind. „Wenn sie mit Verhandlungspartnern ins Sternerestaurant gehen würden, wäre das gar nicht diskret. Und teuer käme es auch.“

Also leistet sich BNP einen Sternekoch. Mehr noch: In den Filialen von New York, London, Genf und Frankfurt hat Montchanin in den vergangenen Jahren ebenfalls Privatrestaurants eröffnet. Auch dort beschäftigt er vorzugsweise französische Köche. „Als französisches Haus wollen wir auch an der Küche erkennbar sein“, sagt Montchanin. Die Gastronomie dient der Imagepflege.

Zu Hause, im BNP-Stammsitz in Paris, in dessen Mauern Napoleon Bonaparte einst die Adelsdame Joséphine de Beauharnais ehelichte, laufen die letzten Vorbereitungen für das Mittagessen. In den zwölf Speisezimmern steht der Wein – meist Bordeaux – schon bereit. Wie es sich gehört, wurden die Flaschen bereits vor Stunden zum Dekantieren geöffnet. Die Salons sind mit Renaissance-Gemälden geschmückt, auf den Tischen liegt frisch poliertes Silberbesteck.

Um kurz vor 13 Uhr gibt Gérard Sallé das Signal, das Essen aufzufahren. Als erste Vorspeise lässt der Chef Hummer und Jakobsmuscheln mit grünem Spargel servieren. Es folgen die Riesengarnelen, verarbeitet zu einem feinen Salat. Die Hauptspeise ist der Kabeljau, den Sallé am Morgen zerlegt hat. Er hat das Rückenfilet gebraten und mit „Gemüse von anno dazumal“ garniert. Ein raffiniertes Menü aus einfachen Zutaten. Begleitet wird es von einem Roten aus dem Burgund, der gut zu Fisch passt. Zum Dessert lässt Sallé ein Blätterteig-Millefeuille mit an Salzbuttermarmeladisiertem Apfel und Vanilleeis auftischen. Gut eine Stunde dauert das Essen. Dann bringt der Kellner den Espresso.

Drei der Konzernköche haben exklusiv für Capital ein Menü zusammengestellt – zum Nachkochen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

20 frische Gambas (Riesengarnelen),
20 Blatt Zitronengras, 200 g Sojasprossen,
2 TL frisch gepresster Limonensaft,
4 Tomaten (Durchmesser ca. 4 cm),
6 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

01 Garnelen vollständig schälen, Darm entnehmen. Tomaten häuten, Kerne entfernen, in Scheiben schneiden. Äußere Blätter des Zitronengrases entfernen, hacken. Garnelen wenige Minuten andünsten. Köpfe entfernen, Schwänze in Salatschüssel geben. 2 EL Olivenöl und Salz zugeben, Pfeffer darübermahlen. Den Saft von einer Limone einträufeln. Behutsam umrühren.

02 In einer zweiten Schüssel die Sojasprossen mit dem übrigen Olivenöl und Limonensaft anmachen.

03 Zum Servieren die Sprossen in Schalen anrichten, Garnelenschwänze darüberlegen. Tomatenscheiben und Zitronengras anfügen. Olivenöl und Limone darüberträufeln.

Zeit – genauer: der Mangel daran – ist einer der Faktoren, die dazu beitragen, dass sich das Geschäftsessen à la française in nur zwei Jahrzehnten radikal verändert hat. „Früher endete das Essen selten vor 15.30 Uhr, manchmal wurde es 16 Uhr“, sagt Montchanin. Heute muss alles schnell gehen, das Mahl, und sei es noch so exquisit, darf allerhöchstens anderthalb Stunden beanspruchen. Ein Digestif wird schon lange nicht mehr gereicht, ebenso wenig die Zigarre: Rauchen ist selbst im Privatrestaurant verboten.

Tatsächlich spiegelt die Spitzenküche der Spitzenmanager den Wandel, den die Beschleunigung der Kommunikation, die Globalisierung der Geschäftsbeziehungen und die veränderten Essgewohnheiten in Frankreichs Küche ausgelöst haben. Was im Mutterland der Gastronomie traditionell die Norm war, ist heute nicht mehr unbedingt konsensfähig.

Es gilt: Niemand darf wegen seiner gesundheitlich, kulturell, religiös oder weltanschaulich motivierten Ernährungsgewohnheiten diskriminiert werden. Also dampfgaren die Chefs jetzt, anstatt zu frittieren. Verwenden weniger Butter und Crème fraîche. Bevorzugen saisonale und regionale Produkte. Bieten vegetarische Alternativen. Verzichten wegen der immer häufigeren Allergien auf Erdnussöl und glutenhaltiges Mehl. Die berühmt-berüchtigten Froschschinken bereiten sie nur noch zu, wenn ausdrücklich danach verlangt wird. Bei BNP wird mit Rücksicht auf Muslime nur Fleisch verwendet, das den Regeln der Halal-Schlachtung entspricht, und kaum noch Schwein angeboten. Für Juden lässt die Bank koscheres Fleisch anliefern.

Nur manchmal erweitern die veränderten Ansprüche den kulinarischen Horizont: —————>



Messerwetzen für den Fisch: Sternekoch Gérard Sallé, der bei BNP die Küche leitet, arbeitet nur mit frischen, naturbelassenen Produkten. „Wir haben einen Ruf zu verteidigen“, sagt er



01

Seit BNP den belgischen Wettbewerber Fortis übernommen hat, lässt sich zum Essen auch Bier bestellen.

Haute Cuisine ist nicht jedermanns Sache. Französische Tischsitten erst recht nicht. Das kann zu peinlichen Situationen führen. Montchanin erinnert sich, wie asiatische Gäste die Fingerschalen, die zur Reinigung neben ihren Tellern standen, für Trinkbehälter hielten. Sie schlürft das Wasser aus den Schalen. „Da sah sich unser Vorstand gezwungen, aus Höflichkeit dasselbe zu tun – um die Verhandlungspartner nicht in Verlegenheit zu bringen“, erzählt Montchanin. „Seitdem haben wir die Fingerschalen abgeschafft.“

Auch bei Axa ist man sensibilisiert, um den Clash der Kulturen zu vermeiden. Die Kellner in der Zentrale des Versicherungskonzerns erinnern sich lebhaft, wie sich das Gesicht eines Gastes aus Übersee grün verfärbte, als er aus Unwissen das Zimtstäbchen in seinem Dessert mitgegessen hatte. Bei Japanern achtet

01 Mit Rücksicht auf die Figur der Manager bietet Felice di Fazio, Oberkellner bei Axa, nicht mehr bei jedem Essen Käse an. Heute aber gibt es unter anderem Beaufort und Camembert



02

02 Ein Axa-Koch bereitet eine Soße vor. Die Hauptküche liegt im Untergeschoss der Zentrale. Über ein Aufzugsystem ist sie mit drei kleineren Satellitenküchen verbunden

das Personal besonders darauf, dass sie keine zu großen Käseportionen nehmen. Denn sie vertragen Käse schlecht. Nicht auszudenken, wenn wegen so etwas ein Deal platzt. Die Gourmetküche, die ein Trumpf in der Kundenbeziehung sein soll, darf nicht zum Geschäftsrisiko werden.

Axa-Chefkoch Dominique Ruault – nach einem Karrierestart im Spitzenlokal Ledoyen seit 25 Jahren bei Axa – plant auch deshalb meist ein vegetarisches Alternativgericht ein. Der Hasenrücken mit Foie-gras-Füllung, den er heute zubereitet, gefällt womöglich nicht jedem.

„Früher waren die Dinge einfacher. Und es gab von allem mehr“, sagt Ruault. „Eine Fleischportion wog 200 Gramm, heute sind es 140. Beim Fisch sind wir von 160 auf 120 Gramm runter.“ Damit die Gäste schneller speisen können, entfernt das Küchenteam heute alle Knochen und Gräten. Käse gibt es nicht mehr bei jedem Essen – mit Blick auf die Zeit und auf die Figur der Manager.

HAUPTGANG

GEFÜLLTER HASENRÜCKEN

REZEPT VON DOMINIQUE RUAULT, Chefkoch Axa

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Hasenrücken, Hasenkeulen, 100 g frische Foie gras, 50 cl Sahne, 50 g Hühnchenfilet, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 Schalotten, 1 Stange Sellerie, 3 Knoblauchzehen, 1 EL Mehl, 1 l Rotwein, 2 Stückchen schwarze Schokolade; als Beilage empfohlen: Möhrchen und Chicorée

01 Soße: Hasenkeulen in Stücke schneiden. Knoblauch stampfen, Gemüse schälen und schneiden. Etwas Butter im Topf zerlassen, Fleischstücke dazu, kurz anbraten. Gemüse einrühren, 1 Min. leicht braten. Mehl einstreuen. Topfinhalt bei geringer Hitze anrösten. Wein in den Topf, zum Kochen bringen. 1 Stunde mit Deckel köcheln lassen. Mit Sieb Hälfte der Flüssigkeit filtern, aufheben.

02 Füllung: Hühnchenfilet, 50 g Foie gras, Ei, Salz, Pfeffer 1 Min. pürieren. Sahne hinzugeben, 1 Min. mixen.

03 Fleisch: Knochen aus Hasenrücken entfernen. Rücken auf einer Backfolie ausbreiten, salzen, pfeffern. Die Füllung darauf verstreichen und die übrige Foie gras über die Füllung verteilen. Das Ganze zu einem Schlauch rollen und mit Bratenschnur an beiden Enden festbinden.

04 Rücken 20 Minuten dampfgaren. Soße unter Hinzugabe der Schokostückchen aufwärmen, umrühren.

05 Hasenrücken in vier Teile schneiden. Die Teller mit der warmen Soße bedecken, je ein Stück Rücken sowie Beilagen darauflegen.

Die Axa-Zentrale, das in der Nähe des Élysée-Palasts gelegene Hôtel de La Vaupalière aus dem 18. Jahrhundert, gibt mit ihren reich verzierten Salons einen prunkvollen Rahmen für Geschäftsessen ab. An diesem Tag nutzen ihn 17 handverlesene Mitarbeiter und ihre Gäste. Regelmäßig diniert hier auch die Politik. Neulich erst bekochte Ruault den Premierminister Manuel Valls. Das darf auch etwas kosten. Rund 1 Mio. Euro, munkelt man, gibt Axa pro Jahr für die Schlemmerküche aus.

Dennoch werden die Ausgaben genau überwacht. Mithilfe einer Software verwaltet Ruaults Team die Tischreservierungen und stellt Rechnungen an die betreffenden Kostenstellen im Konzern. „Hier läuft nichts Pi mal Daumen, es gibt ein strenges Reporting“, sagt Ruault. Je nach Zutaten berechnet er 45 Euro, 55 Euro oder 70 Euro pro Menü, um die Kosten zu decken. Die Küche ist bei Axa eine Konzernfunktion wie das Personalwesen oder das Controlling. Ruault sieht das nüchtern: „Mein Job ist, eine gute Basis für ein gelungenes Geschäftsessen zu schaffen.“

Wobei die Kosten für manche Extravaganz sinken, besonders beim Wein. Lag das Budget dafür vor ein paar Jahren bei 65 000 Euro, sind es heute 30 000 Euro jährlich. Es wird schlicht weniger getrunken. Dabei bekommt Ruault beste Weine zum Vorzugspreis: Axa besitzt renommierte Güter in Frankreich, Portugal und Ungarn. Im Keller der Pariser Konzernzentrale lagern hinter einer dicken Tresortür Tausende Flaschen – darunter Bordeaux-Stars wie Cheval Blanc und Margaux. Manche sind mehr als 100 Jahre alt.

In der Küche geht es gerade so hektisch zu wie bei einem Boxenstopp, da schlendert Claude Bébear zur Tür herein. Der Ehrenpräsi-

dent von Axa hat das Unternehmen in den Achtzigern geformt – und dafür gesorgt, dass die Zentrale eine gehobene Küche bekommt. „Mit einem Geschäftspartner ein gutes Essen zu teilen erzeugt Vertrauen. Es dient dem Business“, rechtfertigt Bébear die Investition noch heute. Kopfschüttelnd erzählt er von einem Trauma, das er bei einem Besuch des US-Konzerns IBM davongetragen hat: Dort seien sie stolz darauf, die Nahrungsaufnahme in genau 17 Minuten zu erledigen. Ein Frevel! Da wendet sich Bébear doch lieber dem Wein zu, den er gleich trinken wird. Er wählt eine Flasche des konzerneigenen Bordeaux im Wert von 200 Euro und entschwindet mit seinem Gast, dem Chef eines Touristikunternehmens, in ein Speisezimmer.

Was wird beim Essen besprochen? Lässt es sich am gedeckten Tisch so hart verhandeln wie an einem leeren Konferenztisch, den man jederzeit verlassen kann? „Nein“, antwortet Jean-Louis Beffa, der ehemalige Siemens-Aufsichtsrat. „Es geht eher darum, die Atmosphäre zu lockern. Man spricht über allgemeine Dinge, die aktuelle Konjunktur zum Beispiel. Und wenn man dann gut gegessen hat und entspannter ist, redet man übers Geschäft.“

Wie Bébear ist Beffa im „Club des Cent“, einem Gourmetclub, dem 100 ausschließlich männliche Mitglieder mit nachgewiesener gastronomischer Bildung angehören. Insofern will das Lob etwas heißen, das Beffa für das Vorstandsrestaurant von Siemens übrighat: „Dort wird absolut auf Pariser Niveau gekocht“, sagt der Ex-Aufseher.

Dabei herrscht in deutschen Unternehmen kulinarisch sonst eher Ödnis. Viele davon haben nie eine eigene, täglich betriebene Chef-Kantine besessen. Sie →

DESSERT

BABA AU RHUM (HEFEKÜCHLEIN IN RUM) MIT HIMBEEREN, VANILLEIS UND KOKOS-LIMONEN-GELEE

REZEPT VON MAGALI ROCHA, Köchin bei Total

begnügen sich, wie die Bahn in ihrem Berliner Tower, mit einer kleinen Bar für Bier und Brezeln. Andere, wie Bayer, halten Vorstandskasinos für derart unzeitgemäß, dass sie sie ganz abgeschafft haben.

Ein Freund der Gaumenfreuden wie Ex-RWE-Chef Jürgen Großmann steht da auf verlorenem Posten. „Es gibt immer weniger bekennende Genussmenschen“, bedauerte er kürzlich in einem Interview. Großmann besitzt selbst ein Drei-Sterne-Restaurant, das er auch zur Bewirtung von Besuchern seines Stahlunternehmens Georgsmarienhütte nutzt. „Der moderne Entscheider läuft Marathon, zählt täglich seine Schritte und misst kontinuierlich seinen Body-Mass-Index“, klagt Großmann. Dabei seien strategische Entscheidungen „immer auch Bauchentscheidungen“.

Bei Total, dem Pariser Ölkonzern, versucht man, das Spannungsverhältnis zwischen moderner Unternehmensführung und der Tradition barocker Geschäftsessen mit einem Kompromiss zu lösen: Auf die Chef-Küche zu verzichten kommt für Frankreichs größten Industriekonzern nicht infrage. Aber es soll alles etwas bescheidener zugehen.

Vom Restaurant in der 46. Etage des Total-Turms im Büroviertel La Défense bietet sich ein atemberaubender Blick über Paris. Der Ort ist zweifelsohne mondän, und nur die 30 ranghöchsten Mitarbeiter dürfen hierhin einladen. Der Speisesaal im 47. Stock steht allein den sieben Vorständen offen. Allerdings lässt sich schon am Gedeck ablesen, dass eine gewisse Schlichtheit gewollt ist. Und in der kleinen Küche geht es eng zu. Ihre Bewirtschaftung hat Total schon seit mehr als 20 Jahren ausgelagert an eine Filiale des britischen Cateringkonzerns Compass, der auch

ZUTATEN FÜR ZEHN BABAS:

Baba: 15 g Hefe, 100 ml Wasser, 250 g Mehl, 3 Eier, 20 g Zucker, 5 g Salz, 75 g Butter; Rum-Sirup: 140 g brauner Zucker, 0,5 l Wasser, 40 ml brauner Rum; Vanilleis: 0,5 l Milch, 30 ml Milchpulver, 2 ausgeschabte Vanilleschoten, 180 g Sahne, 130 g Zucker, 30 g Traubenzucker, 5 g Stabilisator; Gelee: 200 ml Kokosmilch, 35 ml Limonensaft, geriebene Limonenschale, 1,3 g Agar-Agar, 25 g Zucker; frische Himbeeren

01 *Baba: Mit Rührgerät Hefe mit 2 EL lauwarmem Wasser anrühren. 50 g Mehl hinzumischen, abdecken und 30 Min. aufgehen lassen. Mit übrigem Mehl, Wasser, Eiern, Zucker, Salz und Butter zu Teig verkneten. Mit feuchtem Tuch bedecken, 45 Minuten ruhen lassen. Teig in kleine Edelstahlformen füllen und bei 200 °C 12 bis 15 Min. im Ofen backen.*

02 *Rum-Sirup: Alle Zutaten mischen, bis zum Siedepunkt erhitzen. Abkühlen lassen. Eis: Alle Zutaten mischen und auf 85 °C erhitzen. 12 Stunden ziehen lassen, dann in einer Eismaschine schleudern. Kugeln formen. Gelee: Kokosmilch mit der Limonenschale zum Kochen bringen, Agar-Agar und Zucker dazu. Flüssigkeit 30 Sek. aufkochen, dann auf ein flaches Blech ausgießen und kühl stellen. Ist die Masse fest, kleine Tafeln mit dem Durchmesser der Babas ausschneiden.*

03 *Babas mit Sirup übergießen, in Desserttellern aufstellen. Gelee-Tafeln auf Babas setzen, darauf Himbeeren anordnen, mit Eis servieren.*

ganz unten im Turm für die übrigen 3 300 Total-Mitarbeiter der Zentrale das Kantinenessen aus gibt.

Die Vorstandssuiten sind das Reich von Compass-Mann Sylvain Chevereau. Anders als die Kollegen bei BNP und Axa hat er nicht den Anspruch, absolute Spitzengastronomie zu bieten. „Mit Sternerestaurants können wir uns nicht messen“, gibt er zu. „Die Deko, die Tische, die Ausführung der Gerichte, da ist überall ein Klassenunterschied.“

Auch bei Total werden die Gerichte – etwa Rotbarbe an Yuzu, mit Blutwurst-Coulis und Bohnen – jeden Tag aus frischen Qualitätsprodukten zubereitet. Gewöhnungsbedürftig ist nur, dass es dazu lediglich Mineralwasser gibt. Keinen Wein. „Den haben wir abgeschafft“, sagt Chevereau. Nur zu besonderen Anlässen lässt er noch Wein oder Champagner bringen. „Letztes Jahr habe ich vielleicht drei Flaschen geöffnet.“ Total begründet die radikale Linie damit, dass Wein die Arbeitseffizienz verringere. Und dass die Manager in Paris sich nicht ein Gläschen genehmigen könnten, während die Arbeiter auf den Bohrinseln einem strikten Alkoholverbot unterliegen. Allerdings wird der Verzicht kompensiert: Chevereau bietet vor dem Dessert eine enorme Käseplatte an. „Als ich einmal versucht habe, eine Sorte wegzulassen“, sagt er, „bin ich sofort zur Ordnung gerufen worden.“

Manchmal allerdings stellen die Manager gar keine Ansprüche – sondern verlangen einfach nur Hausmannskost. Der Chef von Axa zum Beispiel überraschte seinen Koch Dominique Ruault neulich mit einem Heißhunger auf Brathähnchen mit frischen Pommes. Eine Herausforderung für einen Spitzenkoch. „Auch das“, sagt Ruault, „muss erstmal gelingen.“

Sylvain Chevereau managt für den Ölkonzern Total die Vorstandssalons – wie diesen in den obersten Etagen des Total-Hochhauses im Geschäftsviertel La Défense

