

Fransk krögare återlämnar michelinstjärna

Det är restaurangen Le Lisita i franska Nîmes som fick sin första stjärna 2006, som nu bett om att få återlämna den. De allt högre kraven på service som stjärnan innebar, medförde att restaurangen behövde mer kvalificerad, dyrare personal och exklusivare råvaror. Detta bidrog till ökade priser och att lokalbefolkningen försvann från gästlistan. Efter finanskraschen 2008 fick restaurangens erkände köksmästare Olivier Douet (bilden), kämpa för att gå runt. Nu vill Douet återvända till sin ursprungsform vilket var ett mer informellt brasserie. I och med det hoppas han kunna skära kostnader, sänka priser och få tillbaka sina stamgäster. - På en stjärnkrog krävs det en servitör för fem till sex personer. På ett brasserie kan samma servitör ta hand om 20-30 gäster, förklarar Douet.