

# Backen mit Patrick Mésiano

*Süsse Aussichten für  
das neue Schober*



**Im März 2009 weht im Zürcher  
Café Schober ein neuer Wind**

FOTO: DOMINIQUE MEIENBERG

Schober-Fans können aufatmen. Diese Woche wurde bekannt, dass der erfolgreiche Gastronom Michel Péclard das Café in der Zürcher Altstadt übernimmt. Endlich verschwindet der Kitsch, und kulinarisch weht ein neuer Wind durch die alten Räume. Péclard lässt Irma Dütsch, einst Schweizer «Köchin des Jahres», die Menüs kreieren und bietet Gebäck von Frankreichs Top-Pâtissier Patrick Mésiano an. Bevor dieser sein Geschäft mit sieben Pâtisseries in Beaulieu-sur-Mer eröffnete, arbeitete er für den «Koch des Jahrhunderts» Joël Robuchon. Auf [www.bonappetitbiensur.france3.fr](http://www.bonappetitbiensur.france3.fr) haben wir fünf einfache Rezepte von ihm entdeckt. (KOE)