



Gaumenfreude und Augenweide

WORT
KATRIN AMBÜHL

BILD
CLÉMENT LAMBELET

Der Lausanner Designer Raphaël Lutz interpretiert das Thema Tafelkultur neu. Er entwirft Objekte, bei denen Kulinarik und Design aufeinandertreffen.

Ein Porzellanstäbchen, auf dem wie bei einem Lollipop ein Amuse-Bouche thront. Ein Dessertbecher mit Glaseinsatz, bei dessen Entfernen sich zwei verschiedene Cremes zu einem farbenfrohen Gemisch vermählen. Diese und andere kulinarische Erlebnisse erwarten Gäste am Designer's Table. Dabei handelt es sich um eine Reihe von Gastroevents, die seit 2017 durchgeführt werden, der letzte im März. Für diese An-

lässe entwirft Lutz – wohlbemerkt Spross einer Wirtfamilie – Tabletop-Objekte, die er dann in Kleinserien von Künstlern oder Manufakturen in der Westschweiz fertigen lässt. Bekanntestes Stück, das viel Lob aus der Gastronomie und der Designszene erntete, ist der Präsentierteller (ganz oben). Diesen hat der Designer 2017 für die Präsentation des Restaurants Hôtel de Ville in Crissier am Bocuse d'Or entworfen. Werden die Teller mit Sauce beträufelt, entsteht ein faszinierendes Farbenschauspiel, das dem Gericht optisch den letzten Schliff gibt, so wie die Kirsche auf einem Sahnehäubchen.

RAPHAELLUTZ.CH