

Abseits der Touristenpfade liegt das *Gavroche*, ein kleines Restaurant mit 25 Plätzen – schlicht und unprätentiös in der Ausstattung, aber alles andere als schlicht in seinen Gerichten. Schließlich ist Küchenchef Benoît Fuchs ein Westermann-Schüler. Seine Küche ist bodenständig – und mit einem Hauch Fernost aromatisiert. So serviert er Jakobsmuscheln in Nusskruste auf Chicorée mit Ingwer-Karamell oder asiatisch lackierte Wachtel mit Salbei-Sauerkraut. Sein Sohn lernt gerade bei Emile Jung im *Au Crocodile*. Und der ist einer der ganz Großen der Stadt.