



Over Paul Fagel

Paul Fagel, 18 juni 1942

Paul Fagel is een telg uit de beroemde Fagelfamilie. Voorbestemd om cuisinier te worden, trok hij op z'n achttiende naar Frankrijk om er de kneepjes van de Franse haute cuisine in het algemeen en de Provençaalse keuken in het bijzonder te leren. Hij verwierf 3 michelin sterren, 5 rode bestekjes, Oustaù de Beaumanière bij Les Baux. Zijn drijfveer was de introductie van de Franse keuken in Nederland. En dat is hem overtuigend gelukt. Terug in Nederland ging hij werken in restaurant Klein Paardenburg in Ouderkerk aan de Amstel, destijds van zijn broer Ton en introduceerde als eerste de Beurre Blanc bij zalm in Nederland, wat resulteerde als eerste bistro van Nederland in 1977 beloond met een Michelinster.

Na zeven-en-een-half jaar opende Paul Fagel zijn eigen restaurant in Wijk bij Duurstede. Hij noemde het 'Duurstede' en kreeg al snel een ster in de Guide Michelin. Negentien succesjaren later (1993) vestigde Paul Fagel zich in Het Arsenaal in Naarden-Vesting met Arsenaal Restaurants Paul Fagel. Hij begon daar met Restaurant Het Arsenaal en De Brasserie Paul Fagel. Broer Ton assisteert hem in het Arsenaal. Sinds september 2009 maakt Theaterzaal Klein-Arsenaal ook deel uit van Arsenaal Restaurants Paul Fagel.

In 2011 worden zijn inspanningen, waaronder die voor asperges, beloond met het ambassadeurschap voor de Nederlandse asperge.



Paul Fagel

