

FEINSCHMECKER

FEINSCHMECKER

Traumziel Côte d'Azur

Insider-Tipps für die
Küste und die Bergdörfer

Redaktionelle Beiträge ATOUT FRANCE

PORTWEIN

*Revival des
faszinierenden Klassikers*

SPECIAL
Die schönsten
Zugreisen der Welt

Desserts mit Kaffee

*Kreative Rezepte für Eis,
Brownie und Soufflé*

PASTELL, HOLZ,
FEINES GLAS

*Trends für
die Tafel*



44

Auf Schienen das Reisen genießen

Mit der Bahn durch Europa und die Welt – ob mit dem Schweizer Glacier Express (o.) dem peruanischen Belmond Andean Explorer oder anderen Luxuszügen. Dazu empfehlen wir gute Bahnhofsrestaurants und schicke Reiseaccessoires



Portwein: jetzt wieder Trend

Portwein wird gerade wiederentdeckt, in angesagten Bars wie in Restaurants. Wir stellen die Vielfalt der Stile vor, präsentieren die wichtigsten Produzenten, zumeist traditionsreiche Familienunternehmen wie Niepoort (1.), und empfehlen Pairings



Für Sie entdeckt: Messe-Neuheiten

Elegante Gläser, Porzellan in Pastellfarben, aber auch handfeste Holzbretter und Pizzaöfen sind die neuesten Trends von den Designmessen. Unsere Favoriten für die Frühlingssaison!

FOTOS: MARKUS BASSLER (2), DAVID MAUPLÉ, KATOO PEETERS, STEFAN SCHLUMPF/GEX AG

Neue Welten, neue Wege – lassen Sie sich überraschen!

Was hat der Feinschmecker mit einem Toprestaurant gemeinsam? Beide erreichen nur mit einem eingespielten Team die beste Performance. Dafür engagiert sich die Redaktion Monat für Monat seit mittlerweile 49 Jahren – so lange ist der Feinschmecker das führende deutsche Genussmagazin. Und das haben wir jetzt für Sie auf 200 Seiten erweitert: mit neuen Themenwelten, noch mehr kompetenten Empfehlungen und inspirierenden Geschichten.

Für mich ist es Zeit, Danke zu sagen: Ihnen, liebe Leser und Leserinnen, für Ihre Treue und dem Team für sein unermüdliches Engagement. Nach 18 Jahren im Dienst des Genusses zieht es mich auf neue Wege. Deshalb ist diese Ausgabe unter gemeinsamer Regie mit meiner Kollegin Gabriele Heins entstanden. Dieses Mal mit einem Schwerpunkt zum Thema Slow Travel – die schönsten Zugreisen für Genießer. Außerdem widmen wir uns der Faszination des Portweins, präsentieren aktuelle Trends für Küche und Tafel vor und stellen Ihnen neue Adressen an der Côte d'Azur vor. Lassen Sie sich überraschen!



Shae
Deborah
Middelhoff

DEBORAH MIDDELHOFF
Chefredakteurin

94



International im Saarland

Unser Koch des Monats Sebastian Sandor spielt im Restaurant „Louis“ in Saarlouis die Erfahrungen, die er über viele Jahre in Japan und Belgien gesammelt hat, voll aus



Traumziel Côte d'Azur

Ein Urlaub an Südfrankreichs legendärer Küste löst Glücksgefühle aus. Auch abseits von Nizza und Saint-Tropez locken wunderbare Ziele wie das Museumsrestaurant „Sous les Pins“ in Saint-Paul-de-Vence (o.)

In diesem Feinschmecker

Titelthemen in Rot

Reisen

26 Côte d'Azur

Sehnsuchtsziel im Frühling – Ikonen und Neuentdeckungen an der Küste und im beschaulichen Hinterland

44 Special: Slow Travel

Eine Hommage an das Reisen mit der Bahn, die schönsten Luxuszüge der Welt, Bahnhofrestaurants in Europa und stylisches Reisegepäck

74 Urlaub für Individualisten

B&B La Mugletta in Venetien: stiller Charme und Hausgemachtes aus dem Garten

80 Die Hungers in Japan

Ein Gastronomenpaar auf Genusstour: hier ihre Tipps

84 Interview Podcast

Andreas Nüssel von Silversea Cruises über das kulinarische Konzept S.A.L.T.

88 Gute Gasthäuser

Schwäbische Tradition in Bioqualität: „Gasthaus Mohren“ nahe dem Bodensee

90 Geschmackssachen

Die Bauern haben allen Grund zum Protest, findet Alexander Oetker

91 Reisenotizen

Genuss und Kultur in Rottach-Egern

Essen

94 Koch des Monats

Mit Inspirationen aus Japan und Belgien begeistert Sebastian Sandor die Gäste im Saarbrücker „Louis“

106 Saisonküche

Kleine, feine Naschereien – Rezepte zum und mit Kaffee

116 Auf die Schnelle

Unser frühlingfrischer Risotto ist ruck, zuck fertig

118 Genusshelden

Emil Sošić züchtet in Istrien Austern im Naturschutzgebiet und erntet so Spitzenqualität

122 Meisterstück

Aus einer Hand: Harald Rüssel serviert Reh aus eigener Jagd

126 Küchennotizen

Slow-Food-Messe und Waltmanns Käsekolumne

Trinken

130 Große Portweinschule

Die verschiedenen Stile, wichtige Produzenten und die besten Pairings

142 Best Buy

Für Sie entdeckt: Weißweine in Topqualität aus Spanien

144 Das Winzergespräch

Georg Prinz zur Lippe vom Schloss Proschwitz in Sachsen: ein echt zäher Typ

150 Weinmarketing

Winzer erreichen heute mit Social Media und markanten Etiketten neue Zielgruppen

154 Getränkeotizen

Ein Gin-Festival und ein Weintasting online

Lifestyle

158 Tableware: Trends von den Designmessen

Gläser und Porzellan, Bretter aus Holz und Pizzaöfen

168 Kerstens Coffeshop

Redakteur Kersten Wetenskap empfiehlt die Sorte Robusta und neue Maschinen

170 Expertennetzwerk

Dominik Därr von Trauminselreisen über die Zukunft des Travel Designs

174 Lebensartnotizen

Zwei Innovationen für die Küche und ein edles Geschirr

Szene

178 Neueröffnung

Spitzenkoch Jeroen Achtien hebt das Inter Scaldes in Zeeland auf ein neues Level

180 Empfehlungen

Neue Restaurants und Genusskonzepte von Berlin bis Paris

188 Stopover Miami

Floridas Metropole bietet Strand, Palmen und eine vielseitige Genusskultur

3 Gruß aus der Küche

5 Editorial

8 Chef's Table

10 Salon

18 Backstage

20 Lesezeichen

172 Feinschmecker Club

194 Impressum

195 Leserbrief


196 Zahlen, bitte!

198 Vorschau

 www.feinschmecker.de

 facebook.com/feinschmecker.magazin

 instagram.com/derfeinschmecker.magazin

 www.feinschmecker.de/podcast



Alle Hotels und Restaurants getestet und bewertet
Erklärungen auf Seite 187



Podcast

Vincent Moissonnier (o.), Patron des Restaurants „Le Moissonnier“ in Köln, oder Spitzenkoch Andi Widmann von „Widmann's Albleben“ sprechen mit der Redaktion über das, was sie bewegt

www.feinschmecker.de/podcast



Titelbild: „Garten des Meeres mit Wildkräutern, Muscheln und Meeres-schnecken“ von Gérald Passedat aus dem „Le Petit Nice“ in Marseille, fotografiert von Markus Bassler

FOTO: ERIC CHMIL



Dichter
GOURMETRESTAURANT

UNSERE ROCKBAR

Authentisch, nahbar, hochwertig. Die RockBar des Gourmetrestaurants Dichter verspricht Gourmets einen ganz exklusiven Einblick in die Kulinarik von Sternekoch Thomas Kellermann. Sie speisen direkt an der offen gestalteten Küche des Sternerestaurants und sind somit hautnah am Geschehen. Ausgezeichnet mit 4,5 Feinschmecker Punkten ist das Gourmetrestaurant Dichter mehr als eine Reise an den Tegernsee wert.

Beim Reisen mit dem Zug ist der Weg das Ziel.
Die Eisenbahn, einst zur Beschleunigung
erfunden, hilft uns heute, gepflegt das Tempo
zu drosseln.

Reisen

Côte d'Azur

Die legendäre Küste lässt sich
immer wieder neu entdecken –
etwa durch Abstecher in die Berge
Seite 26

Slow Travel

Reisen mit dem Zug: grandiose
Natur, luxuriösen Komfort und
Zeit auf andere Weise erleben.
Die schönsten Strecken,
Restaurant-Tipps für die Pausen
und für Accessoires
Seite 44

Urlaub für Individualisten

Das La Muglietta in Venetien
ist noch ein Geheimtipp
Seite 74

Zwei Gastronomen in Japan

Das Ehepaar Hunger aus Bayern
lässt sich im Urlaub inspirieren
Seite 80

Ein Gasthaus mit Biokonzept

Das „Mohren“ nahe dem Boden-
see setzt auf eigene Produkte
Seite 88



Gehört an der Côte
d'Azur einfach dazu:
sehen und gesehen
werden in einer der
vielen Bars entlang
der Promenade
in Nizza

Die Promenade
des Anglais in
Nizza ist eine
Sichelbucht, wie
es in dieser
Perfektion wohl
keine zweite gibt

Legenden unter Palmen

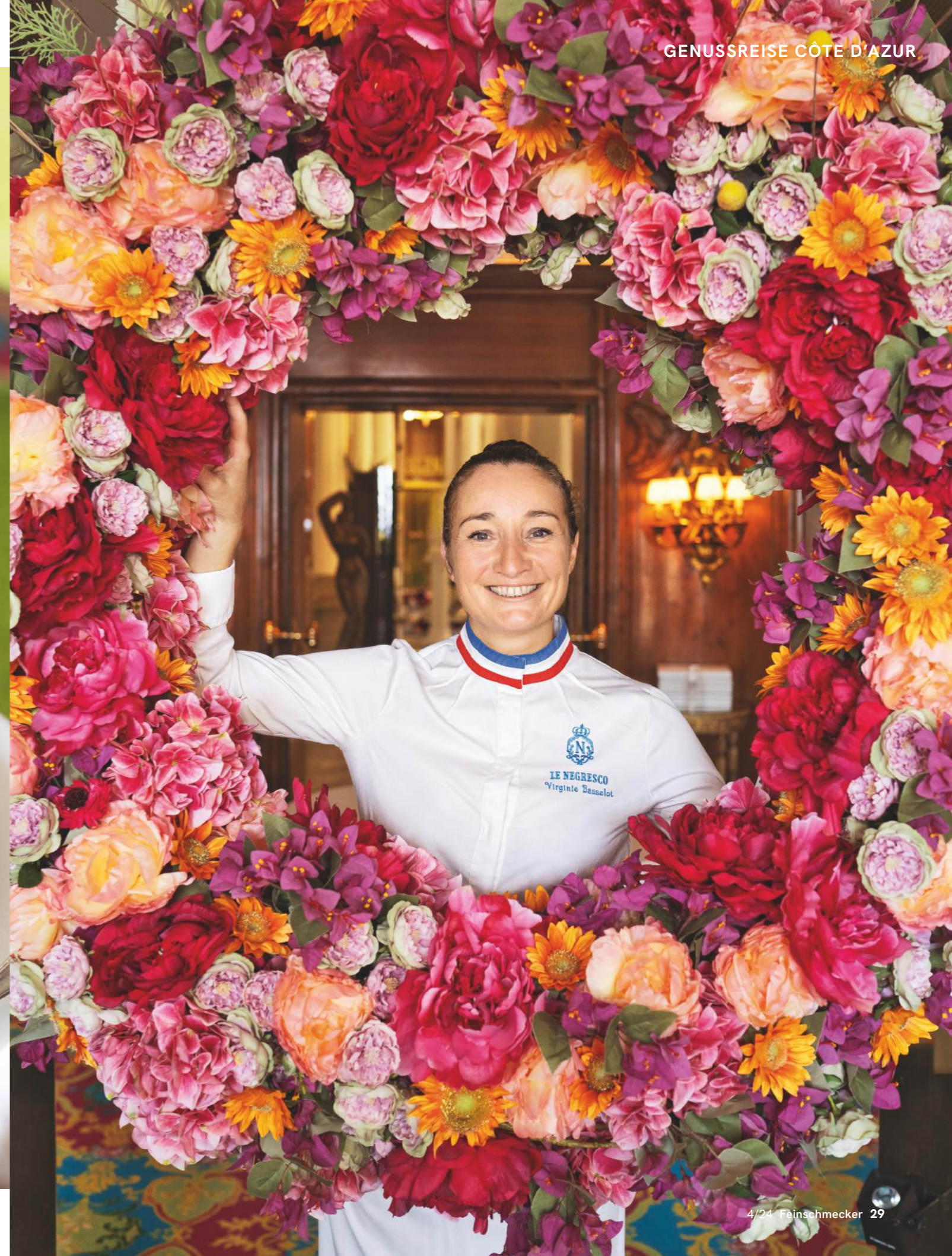
Die Côte d'Azur, Südfrankreichs berühmte Küste, steht für ausschweifenden Luxus. Gleichzeitig lockt hier aber auch das einfache und gerade deshalb wunderschön-leichte Leben. Nicht weit von Nizza oder Saint-Tropez lassen sich beeindruckende Geheimtipps finden – besonders im beschaulichen Hinterland

Text Alexander Oetker, Fotos Markus Bassler

Eine meisterhafte Köchin setzt dem französischen Nationaltier ein kulinarisches Denkmal

Huhn mit Zitrone aus Menton, Zucchini und Basilikum-Mus im „Le Chantecler“, Toprestaurant des Hotels Negresco

Rechts: Virginie Basselot stammt aus der Normandie und leitet alle Küchen im Negresco



Der Service im „Le Chantecler“ hebt die Glasglocken und gibt den Blick frei auf kunstvoll gestaltete Teller – die Gäste freut's

Der Leuchtturm der Hotellerie an der Côte d'Azur ist mehr Museum als Nobelhotel – mit einer Lobby, so groß, dass man sich in Versailles wähen könnte.

Die azurblaue Küste kann für so vieles stehen: lärmende Partys in edlen Strandclubs, Milliardärs-Helikopter am Himmel und Champagner auf sehr viel Eis. Oder aber: kleine Märkte in lauschigen Bergdörfern, Kichererbsenfladen aus dem Holzofen in Nizzas Altstadt, abendliches Boulespiel in einem Weiler, Palmen und Meerblick inklusive.

Zwischen Nizza und Menton, Saint-Tropez und Antibes finden sich die Superlative an jeder Ecke – und gleichzeitig lockt hier das ganz einfache und gerade deshalb wunderschön-leichte Leben des Südens. Und warum auch nicht? Ein jeder sucht sich heraus, was für ihn am besten passt.

Das gilt auch und besonders für die Köche der Côte d'Azur. Thomas Filiaggi zum Beispiel zählt zu jenen, die sich absetzen wollen von all dem Rummel.

Der Enkel eines Italieners war Händler für – ja, tatsächlich – Boulekugeln. Das lukrative Geschäft mit dem französischen Volkssport betrieb er im Haus seiner Ahnen, bis er im Alter von 30 Jahren die Kugeln gegen den Herd tauschte und das Haus zu einem Restaurant umbaute.

Das „Les Dilettants“ liegt an der Ausfallstraße von Vallauris nach Antibes. Die hat den Charme eines Industriegebiets, aber es ist wie so oft in Frankreich: Nicht die Lage zählt, sondern die Qualität. Außerdem gibt es eine schöne Terrasse und hinterm Haus einen Garten – so nah, dass Filiaggi für jeden einzelnen Teller nach draußen rennt und mit der Schere frische Kräuter abschneidet, Sauerampfer, Kerbel, Petersilie. Zu zweit sind sie in der kleinen, offenen Küche – was wenig ist, denn Gastraum und Terrasse sind oft voll besetzt. Die Einheimischen wissen die Qualität des Restaurants zu schätzen – und ganz besonders die Preise. Drei Gänge für 39 Euro, das ist in dieser Gegend ein kleines Wunder. „Selbst schlechte Restaurants sind hier an der Côte viel zu teuer“, sagt Filiaggi, „wir versuchen, mit eigenem Gemüse und Fischen von befreundeten Fischern die Preise im Zaum zu halten.“

Das funktioniert auch deshalb, weil Filiaggi sich auf das Wesentliche konzentriert: Der Tintenfisch gelingt kross und zart zugleich, so, wie er sein sollte, man ihn aber dennoch selten bekommt. Dazu gibt es Fregola Sarda, die geröstete Kugelpasta aus Sardinien, und garteneigenen Fenchel mit einer Krustentier-Bisque, ebenfalls ein Genuss. Und das Dessert, Milchreis mit Himbeeren und reifen frischen Feigen, der regionalen Frucht schlechthin, ist so einfach wie gut.

Es gibt viele Orte an der Côte d'Azur, an denen die Unterschiede zwischen Licht und Schatten klarer zu spüren sind als anderswo auf der Welt. Weil der Reichtum so groß ist, fallen Einfachheit und Armut viel mehr auf – in Nizza etwa, Frankreichs fünftgrößter Stadt. Da sind die wüsten Vororte im Norden, da schlängelt sich die Autoroute 8 an Hochhausburgen vorbei. Und da ist die Promenade des Anglais,

Thomas Filiaggi kocht in seinem Restaurant „Les Dilettants“ einfach gut. Früher hat er mit Boule-Kugeln gehandelt



Oktopus mit Bisque und Fenchel im „Les Dilettants“

Der Masséna-Platz im Herzen von Nizza ist ein beliebter Treffpunkt, hier kreuzen sich mehrere Boulevards. Regelmäßig finden Veranstaltungen statt, zum Beispiel der jährliche Karneval und Konzerte



Zum ständigen Angebot des Restaurants „Le Chai“ auf dem Weingut Fondugues-Pradugues gehört auch ein Foodtruck

Rechts: Auf der Terrasse des „Le Chai“ wird es abends besonders stimmungsvoll

eine Sichelbucht, wie es in solcher Perfektion wohl keine zweite gibt. Mit ihrem steinigen Strand und den herandrängenden Wellen ist sie eine Landmarke für die Côte – so wie das an ihr liegende Negresco ein Leuchtturm ist für die Hotellerie in Frankreichs Süden. Es ist fast mehr Museum als Nobelhotel, 6000 Kunstwerke warten auf den Fluren, die Lobby ist so groß, dass sich der Gast in Versailles wähnt.

Das alles hat Virginie Basselot zu Beginn eingeschüchtert, denn der Köchin aus der ländlichen Normandie war das glitzernde Versprechen der Côte d'Azur immer als schöner Schein vorgekommen. Bei ihr daheim waren die Menschen anders, bodenständig, fest verwurzelt. Doch die Köchin, die erst als zweite Frau mit der prestigeträchtigen Medaille Meilleur Ouvrier de France ausgezeichnet wurde, wagte den Sprung nach Nizza – und leitet seit wenigen Jahren alle Küchen im Negresco. Am stärksten – wie sollte es anders sein? – hat sie dem Gourmetrestaurant „Le Chantecler“ ihren Stempel aufgedrückt.

„Als ich hier anfang, wusste ich gar nichts, ich kannte nicht einen Produzenten. Aber es funktioniert alles über Mund-zu-Mund-Propaganda, eine Gemüsefrau kennt einen Fischer, der wiederum einen Rinderzüchter – und schon sind die besten Qualitäten in deiner Küche“, sagt Basselot. Viele Produkte besorgt sie aber auch zu Fuß in der Rue de France, in der auch die ganz normalen Einwohner Nizzas, die

Niçoises, ihre Einkäufe erledigen. Bei all der Meisterschaft am Herd, von der ihre kunstvollen Teller zeugen, will sie keinesfalls als abgehoben wahrgenommen werden. Mit ihrem nur leicht gegarten Huhn von der Geflügelzucht Terre de Toine im abgelegenen Bergdorf Pierlas setzt sie dem französischen Nationaltier ein kulinarisches Denkmal, serviert es mit Zitrone aus Menton, Zucchini und einem Basilikum-Mus. Floral wie bei Ducasse kommt ihr Himbeerdessert daher, bei dem das zum Teller-Ensemble gehörende Verbenensorbet auf einem Mandel-Shortbread platziert wird. Basselots Menü ist ein Erlebnis und besichert dem ersten Haus am Platze großen kulinarischen Erfolg, denn die beiden Säle des „Le Chantecler“ sind fast ganzjährig ausgebucht. „Das Gute ist“, sagt die Köchin, „Nizza lebt das ganze Jahr über – ein reiner Saisonbetrieb findet hier nicht statt.“

Dass die Côte ganzjährig Besucher anzieht, liegt auch an den hervorragenden Museen, die sich entlang der Küste verteilen. Eines der schönsten ist ohne Frage die Fondation Maeght, eine private Kunststiftung, die in Saint-Paul de Vence Hunderte Skulpturen von Giacometti und Miró ausstellt, dazu wichtige Werke von Kandinsky, Chagall und Matisse. Doch weil man hier oben im Garten auf den Hügeln über Nizza so schön sitzen und verweilen kann, wollten die Stifter kein klassisches Museums-Fastfood. Stattdessen fragten sie die Patrons des Fine-Dining-Restaurants „Les Agitateurs“ im Hafen von Nizza – und die eröffneten etwas abseits des Ausstellungsgebäudes in Räumen, die Diego Giacometti (der Bruder von Alberto Giacometti) gestaltet hat, kurzerhand das Restaurant „Sous les Pins“.

Das Lokal ist ein Glücksfall für das Museum und dessen Besucher, denn den Profis gelingt vieles zugleich: Sie servieren mit wenig Aufwand und in kurzer Zeit Gerichte, die nicht teuer, regional und richtig fein sind. Die gebackenen Zucchini Blüten mit Zitronenmayonnaise und Pesto etwa hat man selten so gut gegessen wie hier. Und der gebackene Blumenkohl mit Tonnato-Sauce und Wildkräutern ist ein Umami-Kracher.

Nachdem man hier oben noch eine Weile dieses tiefe Glücksgefühl genossen hat, das der Süden auszulösen vermag, geht es weiter. Beim Reisen durch die Küstenregion ist es immer wieder erstaunlich, wie

Die Rosé-Winzer der Region setzen neuerdings nicht mehr nur auf den Flaschenverkauf – manche sind nun auch Gastgeber.





Man sitzt auf den Hügeln über Nizza und empfindet dieses tiefe Gefühl von Glück, das so nur der Süden auslösen kann.

schnell sich die Landschaft verändert. Man muss von Nizza aus nur eine halbe Stunde Richtung Norden fahren, und es erwarten einen völlig neue Ausblicke und Panoramen. Die Straßen werden enger, bald sind es nur noch Serpentinien. Aus Palmen werden Bergkräuter, ihr satter Duft erfüllt die Luft. Wir sind in den französischen Seealpen, bis in 3200 Meter Höhe erstrecken sich die Gipfel hier, Italien ist in Sichtweite.

Der Nationalpark Mercantour gehört noch zur Region Nizza, und doch kann man kaum glauben, eben noch am Strand gelegen zu haben, wenn sich jetzt, anderthalb Stunden später, die Tür der „Auberge de la Roche“ öffnet, ein Berglokal im kleinen Dörfchen Valdeblore, das zugleich Herberge ist, weil niemand nach dem Diner wieder den ganzen Weg nach Nizza hinunterfahren will. Fünf rustikal-schöne Zimmer gibt es, einen Spa mit Bergblick – und drei junge Menschen, die hier oben Fremdkörper sind, wie es extremer nicht sein könnte. Allesamt kommen sie aus Paris, haben bei großen Köchen gelernt, um schließlich vor drei Jahren ein komplett verlassenes Bauernhaus zu kaufen, ohne Wasser, Strom und Wege.

Misstrauisch wurden die Neuankömmlinge begrüßt, und sie werden es bis heute. „Die Menschen in diesen Bergdörfern wollen keine Veränderung, und wir haben hier sehr viel verändert“, sagt einer aus dem Trio, der Koch Alexis Bijaoui. Er wirkt nachdenklich: „Ich mag dieses Leben, weil wir auf uns selbst gestellt sind. Aber von den Leuten aus den Dörfern ringsum findet sich keiner an unserer Tafel.“

Die „Auberge de la Roche“ ist ein Kleinod in diesem Ort, in dem es sonst nur einfache Bistros gibt, hier ist alles très chic und dennoch gemütlich, die Gäste aus Paris oder Nizza sitzen zum Apéro am riesigen Kamin. Die Küche ist sehr regional und nachhaltig, es gibt ausschließlich Produkte von Orten, die man innerhalb einer Stunde erreicht. Die Lachsforellen räuchern die drei selbst, ihr Gemüse wächst im



Das Restaurant „Sous les Pins“ auf dem Gelände der Fondation Maeght, einer privaten Kunststiftung, bietet schattige Plätze unter Bäumen – ideal für eine kulinarische Pause. Zu sehen gibt es hier viele Skulpturen von Giacometti und Miró



Appetitliches Trio im „Sous les Pins“: Kürbissuppe, Blumenkohl und Zucchiniblüte



Der Nebel, der Duft oben im Bergdorf – das sei magisch, sagt ein Koch, der nie wieder zurück will nach Paris.



Herberge, nicht nur Restaurant: Die „Auberge de la Roche“ im Dorf Valdeblore hat fünf rustikale Zimmer und einen Spa mit Bergblick



In der „Auberge de la Roche“ wird naturnah gekocht. Dabei gibt es nicht nur Gemüse, wie hier beim Teller mit Zucchini-Blüte, sondern auch Innereien

Viele Gäste kommen aus der Stadt, genießen neben dem Essen das Ambiente



Berggarten. Alles ist wahnsinnig frisch und lecker, wie zum Beispiel bei der dehydrierten Tomate mit Pimentpüree und Karamell-Beurre-blanc. Das Konzept des Lokals kann jedoch auch fordernd sein, etwa bei der Taube, die in einer Sauce aus ihrem eigenen Blut serviert wird, Innereien inklusive.

Der Besuch hier oben ist eine Lehrstunde in Nachhaltigkeit, dafür sorgt auch die Weinkarte, die ausschließlich Naturweine bereithält – eine gute Auswahl, aber eben auch eine weitere Herausforderung. Doch allein das Aufwachen am nächsten Morgen ist ein Erlebnis, das den Ausflug lohnt: grüne Weite, Berge, Adler über dem Tal. „Wenn es hier oben regnet“, sagt Alexis Bijaoui, „dann ist da der Nebel, es ist einfach magisch hier am sprichwörtlichen Arsch der Welt, und wie es dann duftet – ich will hier nie wieder weg.“

Zum Schluss unserer Fahrt durch den Süden nehmen wir die Talstraße und halten uns ein Stündchen gen Westen. Saint-Tropez ist nicht weit, aber wir halten vorher in Ramatuelle, am Weingut Fondugues-Pradugues. Die Rosé-Winzer der Region haben gottlob endlich erkannt, dass sie neben dem Wein noch auf andere Einnahmequellen setzen müssen, weil der Klimawandel und die vielen Brände manche Ernte

schlicht ausfallen lassen. So ist auch das „Le Chai“ entstanden, ein Restaurant in einer umgebauten Scheune des Guts. Wir sitzen auf der herrlichen Terrasse davor, wo die Atmosphäre schöner nicht sein könnte. Die Tische stehen weit auseinander, als Gast wähnt man sich fast allein und mitten im Weinberg. Die Rebstöcke sind grün und voll, ihre Symmetrie ist hinreißend. Man blickt auf Zypressen, die abends beleuchtet werden, und fühlt sich irgendwann an die Stimmung eines „repas de vendange“ erinnert, dem typischen Essen unter Freunden und Mitarbeitern eines Weinguts während der Lese.

Chefkoch Valentine Costuna liebt diesen Ort, wie sollte es auch anders sein? Nach einer Welttournee, die den Australier sogar im peruanischen Lima kochen ließ, verbringt er seine Sommer nun in der Bucht von Saint-Tropez. „Das ist der teuerste Fischmarkt der Welt“, sagt er, etwas gequält lachend. „Die Produkte sind super, aber wir müssen echt rechnen.“ Doch offenbar rechnet Costuna gut: Sein gereiftes Thunfisch-Tatar ist pures Aroma, die Auberginen-Vinaigrette mit Daikon-Radieschen-Tupfern eine wunderbare Untermalung. „In diesen Weinorten bieten ja doch alle das gleiche touristische Essen“, sagt Costuna. „Wir wollten es anders machen, und wir spüren: Die Leute suchen genau das.“

Besser könnte man ein Fazit unseres Roadtrips nicht formulieren. Es gibt sie, die Geheimtipps an dieser überlaufenen Küste, die gerade den Frühsommerurlaub zu einem ganz besonderen Genuss machen können.

CÔTE D'AZUR

Lieblingsorte

Herrliche Marmelade, köstliche Fladen, urige Lokale – die Küste bietet so viel mehr als Meer



1



2



3



4



5



6

Wo aus Zitronen die beste Marmelade wird

1 Menton ist Frankreichs Zitronenhauptstadt – alljährlich findet hier im Frühjahr sogar ein Zitronenfest statt. Die Confiturerie Herbin macht Mentons beste Zitronenmarmelade, preisgekrönt und herrlich bitter. Die Manufaktur kann besucht werden, Führungen dauern 30 Minuten. Von Menton aus ist es übrigens nur ein Katzensprung über die Grenze ins italienische Ventimiglia.

Ein Fest für alle Sinne: Markt in Nizza

2 Der Cours Saleya in Nizza ist trotz der vielen Touristen, die nur schauen wollen, ein lebendiger Markt geblieben. Einheimische decken sich mit frischen Blumen ein, Gastronomen laden gleich den ganzen Kofferraum damit voll. Zahlreiche Produzenten verkaufen ihre Erzeugnisse hier direkt – Öl, Wein, Honig, Früchte, Würste, Gemüse und Gewürze. Auch für weit gereiste Feinschmecker gibt es immer noch etwas zu entdecken.

Mittags räumen die Händler ihre Stände, dann breiten sich Stühle und Tische der Cafés und Restaurants rundherum aus. Am frühen Abend trifft man sich hier zum Aperitif, bevor man in die Restaurants im Stadtzentrum weiterzieht.

Socca und Pan bagnat – Snacks à la niçoise

3 Simpel, aber sehr aromatisch kommt das Fastfood in Nizza daher. Am beliebtesten ist die Socca, ein im Ofen gebackener Fladen aus Kichererbsenmehl, der nur mit Salz und Pfeffer bestreut und sofort heiß gegessen wird. • Die beste Socca gibt bei „Chez René Socca“ in der Altstadt.

Etwas reichhaltiger ist das Pan bagnat (Foto), ein Brötchen, das mit den Zutaten einer Salade Niçoise belegt wird, also mit Thunfisch, Anchovis, Ei, Salat und Tomaten. • Das beste Pan Bagnat findet man bei „La Gratta“ am Hafen.

Boule-Kugeln mit persönlicher Gravur

4 Boule, Boccia, es gibt viele Namen für Frankreichs Nationalsport. Hier im Süden nennt man das Spiel Pétanque und trinkt dazu – natürlich – einen Patis. Der Marktführer für die schweren Kugeln aus Stahl ist die Firma Obut. In deren Boutique in Vallauris gibt es sogar einen riesigen Boule-Platz zum Testen, und die Kugeln können graviert werden – ein sehr persönliches Mitbringsel.

Bezahlbar übernachten bei Saint-Tropez

5 Das Escalet in Ramatuelle ist eines der wenigen bezahlbaren Hotels in der Bucht von Saint-Tropez. Es liegt in einer herrlichen Gartenanlage, hat einen wunderschönen Pool mit einer Bar, die auch Snacks bietet. Die Zimmer sind im maritimen Stil gehalten. Und zum Strand von Escalet geht man nur zehn Minuten.

Süffiger Wein in einer der letzten echten Tavernen

6 Guingettes, das sind die beliebten Traditionslokale, in denen französische Familien seit jeher feiern, essen, tanzen. Leider gibt es nur noch wenige dieser Tavernen, jene in La Gaudoise ist eine der urigsten. Im hölzernen Saal oder im Garten werden mittags und abends ausladende Menüs serviert – mit echter Salade Niçoise, Ravioli mit Bratensauce, reichlich Fleisch und jeder Menge Desserts. Der Hauswein ist günstig und süffig. Unbedingt reservieren!

CÔTE D'AZUR

Auf einen Blick

Hotels

1 Escalet Storia Ramatuelle

Schönes, bezahlbares Hotel in den Weinbergen mit einem großzügigen Pool. Auch zum Strand ist es nicht weit.

●●● 2159 Rte de l'Escalet, FR-83350 Ramatuelle, Tel. 494 45 29 44, <https://storia-ramatuelle.com>, 30 Zi., DZ ab € 207 🍷🚰📶

2 Negresco

Altehrwürdiges Hotel, Zimmer mit herrlichem Meerblick über die Sichelbucht von Nizza. Das Haus besticht durch Grandezza und zahlreiche Originalkunstwerke. Für das Toprestaurant „Chantecler“ und alle weiteren Küchen des Hotels ist Virginie Basselot verantwortlich.

●●●●● 37, Promenade des Anglais, FR-06000 Nizza, Tel. 493 16 64 00, www.hotel-negresco-nice.com, 126 Zi., DZ ab € 369 🍷🚰📶

3 Terre Blanche

Großzügige Anlage mit einem der besten Golfplätze Europas und großem Spa. Luxuriöse Suiten und Villen stehen auf dem Areal verteilt. Im Fine-Dining-Restaurant „Le Faventia“ serviert Christophe Schmitt provenzalische Gerichte mit den besten Zutaten von Produzenten aus der Region.

●●●● Route de Bagnols-en-Forêt, FR-83440 Tourrettes, Tel. 494 39 90 00,

www.terre-blanche.com, 115 Suiten und Villen, Suite ab € 480 🍷🚰📶

4 Villa Saint-Hubert

Einfaches Stadthotel außerhalb der Altstadt gelegen, mit einem schönem Garten.

●● 26 Rue Michel-Ange, FR-06100 Nizza, Tel. 493 84 66 51, www.villasainthubert.com, 13 Zi., DZ ab € 98 🍷🚰📶

Restaurants/
Streetfood**5 Auberge de la Roche**

Berglokal mit fünf Zimmern und einem Spa in den Meeralpen mit strikt regionalem Fine Dining von einem jungen Team.

●●● La Roche, FR-06420 Valdebloure, Tel. 493 05 19 07, www.laubergedelaroche.com, Fr-Mo abends geöffnet, Menü € 90 🍷🚰

6 Chez René Socca

Der Traditionsimbiss serviert den knusprigen Kichererbsenfladen in verschiedenen Variationen. Auch zum Mitnehmen.

● 2 Rue Miralheti, FR-06300 Nizza, Di-So 9-21 Uhr geöffnet, Tel. 493 92 05 73 🍷

7 La Gratta

Im kleinen Kiosk am Hafen von Nizza gibt es das beste Pan Bagnat – Salade Niçoise im Brötchen.

● 2 Bd Franck Pilatte, FR-06300 Nizza

8 La Guingette Gadoise

Uriges Traditionslokal mit provenzalischer und mediterraner Küche. Salade Niçoise, Ravioli mit Bratensauce, reichlich Fleisch und jede

Menge Desserts. Süffiger Hauswein. Schattige Terrasse. Unbedingt reservieren!

● 7096 Rte de Cagnes, FR-06610 La Gaude, Tel. 493 24 42 07, www.restaurant-laguinguette-gadoise.fr, Do-So mittags und abends geöffnet, Menüs € 30-38 🍷🚰

9 Le Chai

Aromatische Gerichte ohne Menüzwang inmitten der Rosé-Weinberge, herrlich.

●●●● Domaine Fondugues-Pradugues, 7677, Route des Plages, FR-83350 Ramatuelle, Tel. 494 79 09 77, <https://fondugues.fr/lechai>, Di-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 26-40 🍷🚰

10 Le Chantecler

Elegantes Fine Dining bei Frankreichs bester Köchin Virginie Basselot im Nobelhotel Negresco. Ihr Menü ist ein Erlebnis und beschert dem ersten Haus am Platze großen kulinarischen Erfolg, denn die beiden Säle sind fast ganzjährig ausgebucht.

●●●●● 37, Promenade des Anglais, FR-06000 Nizza, Tel. 493 16 64 10, www.hotel-negresco-nice.com Mi-So abends geöffnet, Hauptgerichte € 46-139, Menü € 65-260 🍷🚰📶

11 Les Dilettants

An der Ausfallstraße von Vallauris nach Antibes hat Seiteneinsteiger Thomas Filiaggi sein Restaurant aufgebaut. Er serviert leichte Gerichte mit Gemüse aus dem eigenen Garten hinterm Haus. Schöne Terrasse.

●●● 1193 Chemin de Saint-Bernard, FR-06220 Vallauris, Tel. 493 33 99 59, www.facebook.com, Mi-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 22-24 🍷🚰

12 Sous les Pins

Die Macher vom Spitzenrestaurant „Les Agitateurs“ in Nizza haben in dem berühmten Museum ein Restaurant eröffnet. Die Gäste sitzen „unter Pinien“ im herrlichen Skulpturengarten und genießen frische regionale Gerichte.

●●● 621 Fondation Maeght, FR-06570 Saint-Paul-de-Vence, Tel. 493 32 45 96, www.lesagitateurs.com/sous-les-pins, Mo-So 10-18 Uhr, Fr-Sa auch 19.30-23 Uhr geöffnet, Menüs € 95 (mittags)-€ 155 (abends) 🍷🚰

Einkaufen

13 Cours Saleya

Markt in Nizza mit vielen Blumenständen und regionalen Produzenten. Nachmittags trifft man sich auf einen Kaffee, abends zum Aperitif.

● Cours Saleya, FR-06300 Nizza, Di-So 9-13 Uhr

14 Maison Herbin

Die beste Zitronenmarmelade von Menton, herrlich bitter und preisgekürt. Beim Besuch im Laden kann man auch einen Blick in die Küche erhaschen.

● 2, Rue du Vieux Collège, FR-06500 Menton, Tel. 493 57 20 29, www.confitures-herbin.com, Mo-Sa 9.30-12.30 und 14-19 Uhr, So 10-12.30 und 15-18 Uhr geöffnet 🍷

15 OBUT Boutique

Marktführer für die schweren Kugeln aus Stahl, mit denen man Pétanque spielt. Shop und Spielgelände. Sehr informative Website. Workshops in Vallauris und in Saint-Bonnet-le-Château im Département Loire.

● 1193, Chemin de Saint-Bernard, FR-06220 Vallauris, Tel. 493 64 11 36, www.boulesobut.de, Mo-Fr 9.30-18 Uhr geöffnet 🍷 📶

Die Erklärung für Symbole und Bewertungen finden Sie auf Seite 187



SLOW TRAVEL

Nehmen Sie doch Platz!

Vom Gleis zum Genuss: 10 Toprestaurants in und um Europas Hauptbahnhöfe für einen kulinarischen Zwischenstopp

Text Gabriele Thal

Paris / Gare de Lyon Le train bleu

Der Saal mit dem original erhaltenen Fin-de-Siècle-Prunk ist spektakulär, die Gerichte von Sternekoch Michel Rostang wie Foie gras von der Ente mit Topinambur und Rauchaal bestechen durch tadelloses Handwerk. Ist der Aufenthalt kurz, wählt man das in 45 Minuten servierte „Traveller’s Menu“ oder geht an die Bar. Dort gibt es Frühstück, Sandwiches und Salate. Wem selbst dafür keine Zeit bleibt, nutzt das Take-away-Menü (€ 37) mit drei kalten Gängen, das komfortabel vorbestellt werden kann.

●● Gare de Lyon, 75012 Paris, Tel. 0033-143 43 09 06, www.le-train-bleu.com, Mo-So 11.15-14.30 und 19-22.30 Uhr, Hauptgerichte € 36-120 🍴🍷

Paris / Gare du Nord NENI

Brunch, Lunch, Dinner: Die leichte Levante-Küche der in Österreich lebenden Israelin Haya Molcho ist genau das Richtige vor oder nach einer längeren Zugreise. Wer im Pariser Gare du Nord ankommt oder umsteigt, hat es zum Glück nicht weit: Gleich gegenüber, im 25hours Hotel, befinden sich die stylishen Räume mit Samtsesseln und Marmortischen. Wenn es schnell gehen muss, teilt man sich ein Mezzetrio (Foto), wer Zeit hat, genießt ein „Balagan“-Menü für zwei (€ 59 p.P.). Auch Frühstück gibt es hier: Schon ab sieben Uhr kann man es sich hier schmecken lassen.

● 12 Boulevard de Denain, 75010 Paris, Tel. 0033-142 80 82 34, www.neniparis.fr, Mo-So 7-10.30 (Frühstück), 12-23 Uhr geöffnet, So Brunch 12-15 Uhr, Hauptgerichte € 21-26 🍴🍷



FOTOS: CLAPS.TV, LEFOTOGRAPIEDUDIMANCHE, MICHAEL SCHULTE (2)

Wien / Hauptbahnhof Das Steinhart

Nur 500 Meter vom Wiener Hauptbahnhof befindet sich das clean-moderne Restaurant hinter den Ziegelmauern eines ehemaligen Industriebaus – in jedem Fall ein Ruhepol vom Rummel auf einem der größten Bahnhöfe Europas. Hier schmeckt mittags ein täglich wechselnder Lunch oder bis 18 Uhr österreichische Bistroküche, etwa Altwiener Backfleisch oder Blunzenknödel (mit Blutwurst). Raffinierter und ebenfalls österreichisch inspiriert ist abends das Fine-Dining-Menü (€ 82), das man sich aus mehreren Gerichte zusammenstellen kann – allerdings nur von Montag bis Freitag, denn am Wochenende ist das Restaurant geschlossen.

●● Erika-Krenn-Promenade 15/1/1, 1100 Wien, Tel. 0043-66 01 10 01 22, dassteinhart.at, Mo-Fr 8.30-23 Uhr geöffnet, Lunch 11.30-14 Uhr, Hauptgerichte € 12,50-23,50 🍴🍷



„Handgemachtes hat Seele und Charakter. Deshalb ist die Slow-Food-Messe in Stuttgart für mich immer ein Pflichttermin im Jahr.“

GABRIELE HEINS, STV. CHEFREDAKTEURIN

ESSEN

News & Trends

Guter Stoff!

Sie sind ein Hingucker in der Küche, die handgemachten Geschirrtücher der Textildesignerin Stefanie Luckner. In ihrer Werkstatt in Hamburg stellt sie Geschirrtücher (besonders gut zum Polieren von Gläsern!) und Servietten aus Leinen per Handsiebdruck her, jedes Stück ein Unikat. Gourmets freuen sich über die schönen Stücke mit kulinarischen Motiven.

www.unikat-luckner.de



Ottolenghi auf Tournee

Zum ersten Mal tritt Yotam Ottolenghi live in Deutschland auf: Der Koch, Gastronom und Autor vieler Kochbuch-Bestseller („Simple“, „Flavor“) kommt im Rahmen seiner „Comfort-Tour“ im November nach Hamburg, Köln und München und präsentiert sein neues Werk.

www.eventim.de

Ernährung im Ulmer Museum

Spannende Auseinandersetzungen mit dem Thema Essen zeigt das Museum Brot und Kunst in Ulm: Die aktuelle Ausstellung „Lebenselixier“ beschäftigt sich mit dem Thema „Dünger“ in allen Facetten (bis 7.4.). Im Anschluss werden unter dem Motto „mindestens haltbar“ Künstlerinstallationen zum Wandel unserer Esskulturen präsentiert (26.4.-6.10.).

www.museumbrotundkunst.de

Markt des guten Geschmacks

Die Slow-Food-Messe wird wieder zum kulinarischen Magneten in Stuttgart: Vom 4. bis 7. April präsentieren Genuss-Handwerker aus Europa ihre gut, sauber und fair erzeugten Spezialitäten und laden zur Verkostung sowie zum Einkauf ein. Die Produkte – ob Käse, Wurst, Wein, Brot, Oliven oder Süßes – müssen dabei den strengen Qualitätskriterien von Slow Food entsprechen.

www.messe-stuttgart.de/marktdesgutengeschmacks



St. Félicien fermier von der Rhône

Er trägt den Namen seines Geburtsorts: Erstmals stellten Bauern im 19. Jahrhundert diesen Käse im Dorf Saint-Félicien in der Region Rhône-Alpes her, erläutert der Erlanger Maître Affineur Volker Waltmann. Ursprünglich aus Ziegenmilch gemacht, besteht er nun hauptsächlich aus Kuhmilch. Die Kombination aus sorgfältiger Handwerkskunst und der charakteristischen Umgebung prägt den einzigartig cremigen Geschmack und die Textur dieses köstlichen Weichkäses. Die zarte rötlich-weiße Rinde trägt dabei auch zu seinem milden, leicht nussigen Geschmack bei.



Food-Cluster in Hamburg

Der Hamburger Senat hat ein Food-Cluster gegründet, bei dem Akteure aus dem Bereich Ernährungswirtschaft, Start-up und Landwirtschaft bis hin zu Lebensmittelhandel und Logistikbranche kooperieren sollen. Ziel ist es, Innovationen voranzutreiben.

www.hamburg.de

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, FERDINAND GRAF LUCKNER (2), DAVID MAUPLÉ

»SLOW TRAVEL« NACH ITALIEN: DAS KLEINE ABC DER PASTA



Mit mehr als 40 Pasta Rezepten!

Diese **kulinarische Liebeserklärung** ist ein echter Augenschmaus: Steven Guarnaccia illustriert die italienischen Namen der Nudeln – von Engelshaar und Ellenbogen, bis Fingerhut und Hahnenkamm – und erzählt ihre Geschichten. Besser noch: Zu jeder Form von Pasta gibt es die passenden Rezepte! Eine wunderbare Reise durch italienische Regionen und Aromen.



136 Seiten • € 18,00
ISBN 978-3-7757-5457-6
Im Buchhandel
und unter hatjecantz.de

HATJE
CANTZ



„Das Blindtasting ist die Königsdisziplin der Weinprofis. Sich unvoreingenommen auf einen Wein einzulassen sorgt für Wow-Momente.“ KATHARINA MATHEIS, WEINREDAKTEURIN

TRINKEN News & Trends

Ein Fest für Gin & Tonic

Er hat ein gefühlt unendliches Aromen- und Geschmacksspektrum: Gin & Tonic ist mehr als ein Drink. Deshalb widmet die Südtiroler Gemeinde Schenna am 4. Mai dem Barklassiker ein ganzes Festival. Bereits zum zweiten Mal ist das historische Schloss Schenna Kulisse für Barkultur. Die Besucher können sich durch regionale Gin-Sorten probieren. Zudem gibt es Masterclasses mit Experten wie Christian Heiss, Barchef der Zürcher „Kronenhalle“.



www.schenna.com/gin-festival

Flaschenpfand in Kalifornien

Kalifornien hat seine Pfandpflicht auf Getränkeflaschen und -behältnisse erweitert. Bislang galten die Regelungen nur für alkoholfreie Getränke. Seit Anfang des Jahres wird auch auf 0,75l-Wein- und Spirituosenflaschen ein Pfand von 10 Cent erhoben, auf die in den USA beliebten Bag-in-Boxes 25 Cent.

Whiskey-Rekord

The Emerald Isle, eine 30 Jahre alte Abfüllung eines dreifach destillierten irischen Single Malts, hat den Weltrekordpreis von 2,8 Millionen US-Dollar erzielt. Bezahlt hat ihn der Whiskeysammler Mike Daley. Es ist nicht nur die höchste Summe, die jemals für einen irischen Whiskey bezahlt wurde, sondern sogar der höchste Preis für jede Art von Whisky.

Unkonventionelle Badener

Immer mehr Weingüter vermarkten ihre Weine als Landwein. Sie verzichten bewusst auf die amtliche Prüfung, um ihre Individualität zu wahren. Eine besonders aktive Szene von Landweinwinzern gibt es in Baden. Am 26. April findet der fünfte Landweinmarkt in Efringen-Kirchen statt. 27 Betriebe stellen sich und insgesamt 200 Weine vor.

www.landweinmarkt-baden.de



„Wenn man 75 wird und es keinen Champagner gibt, ist etwas schiefgelaufen.“

CHRISTINE WESTERMANN, STERN

Probieren und Tippen

Drei Weine in einer Blindprobe gemeinsam diskutieren: Am 12. April um 19.30 Uhr veranstaltet Master Sommelier Hendrik Thoma ein Online-Tasting. Die Teilnehmer erhalten vorab die Weine, die sie mit Thoma und Villa-Verde-Gründerin Ina Finn probieren. Auch die beiden wissen nicht, was im Glas ist. Eine Auflösung gibt es am Ende – mit zugeschalteten Winzern.

€ 70, shop.weinamlimit.de/weinverkostung



FOTOS: RENÉ GAMPER/TOURISMUSVEREIN SCHENNA, VERENA MÜLLER, RAINER UNKEL/IMAGO IMAGES

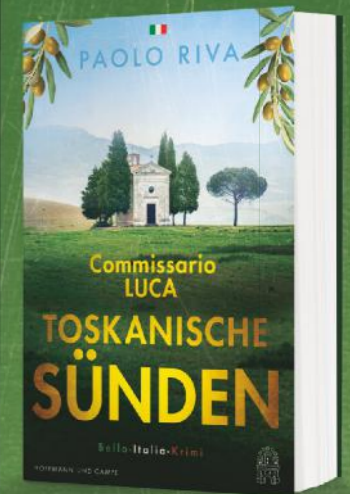
Ein liebenswerter Commissario, drei Esel und ein malerisches Dorf unter der Sonne der Toskana



BAND 1
ERSCHIENEN IM
MÄRZ 2022



BAND 3
240 SEITEN | € 18,- [D] | ISBN 978-3-455-01604-8
AUCH ALS E-BOOK ERHÄLTlich



BAND 2
ERSCHIENEN IM
MÄRZ 2023



NEU
DIREKT
BESTELLEN

HOFFMANN UND CAMPE



Zürich/Orsini, Mandarin Oriental Savoy Spitzenküche alla italiana

Mehr Prime Location geht nicht: im Herzen der City, direkt am Paradeplatz, schräg gegenüber von Sprüngli. 1838 als erstes Zürcher Grandhotel eröffnet, hat man das Haus unter der Flagge von Mandarin Oriental aufwendig restauriert und hinter historischer Fassade ein sehr zeitgemäßes Luxushotel internationalen Zuschnitts geschaffen. Die Zimmer und Suiten in eleganten Grau- und Beigetönen sind kompakt, aber sehr durchdacht vom französischen Top-Designer Tristan Auer gestaltet.

Die Wiedereröffnung des beliebten Ristorante „Orsini“ erwarteten die Zürcher mit Spannung – allerdings ist nur der Name geblieben. Im komplett restaurierten, jetzt licht-eleganten Ambiente steht die Küche unter der Regie des Mailänder Spitzenkochs Antonio Guida („Seta“), der seine besten Männer an die Limmat schickte. Sie bieten mediterranes Fine Dining vom Feinsten, exzellentes Handwerk und beste Produkte, hochaktuell interpretiert: Bildschön inszeniert die gebeizte Bernsteinkrebse mit knackigen Bittersalaten und delikatem Spiel von Kaviar und sizilianischer Mandelmilch. Unter der hausgemachten Pasta glänzt Spaghetti mit gezupftem Taschenkreb, Brunnenkressecreme, Miesmuschel-Weißwein-Coulis und dem feinsäuerlichen Frischekick von Fingerlimes; delikate ab-

geschmeckt die Schwarzwurzel-Anis-Sauce zu mit Fasan gefüllten Tortelli und Rote-Bete-Jus. Blauer Hummer kommt vom Grill mit Béarnaise und Kürbis-Cannolo, à part die Scheren mit Hummus und knusprig frittierten Linsen; zum Reh gibt's in Campari eingelegte Rote Bete, Kohlsahne und Kardamom-Jus.

Highlight im gesamten Haus sind die Kreationen von Spitzenpatissier Andy Vorbusch, im „Orsini“ paart er Quittenterrine mit Lorbeer-Eis, Topinambur und Kräutern oder Schokomousse mit Piemonteser Haselnuss als Schaum und Eis, dazu frische Maroni und Trüffel. Sehr zugewandter Service; Sommelier Matteo Rimoldi hat eine Top-Weinkarte (600 Positionen) zusammengestellt – naturalmente mit Schwerpunkt Italien.

Fazit: Ikone im neuen Gewand mit Top-Location und exzellenter Gastronomie. Patricia Bröhm

●●●●● „Mandarin Oriental Savoy, Zurich“, Poststr. 12, CH-8001 Zürich, Tel. 0041-435 88 38 88, www.mandarinoriental.com, 80 Zimmer und Suiten, DZ ab € 900 📞🚗🏠📶🗿

●●●●● „Orsini“, Di-Sa mittags und abends geöffnet, Hauptgerichte € 63-100 📞🗿

TIPP: Modernisierte französische Klassiker (Beef Wellington tableside!) in der „Savoy Brasserie“ genießen.



Die handgefertigte Kunstinstallation aus Porzellan von Livia Marin würdigt die italienischen Regionen



Die kreative Küche von Clément Vergeat ist Stadtgespräch in Paris

Paris/Tracé Mit Poesie und Leidenschaft

Das kleine, stille Restaurant liegt mitten im Zentrum nahe dem Theater Comédie Française. Mit seinen grauen Stühlen sowie Tischen mit nackten Holz- oder Marmorplatten auf Metallgestellen strahlt das Interieur Wärme und Gemütlichkeit aus, wirkt dabei aber sehr zurückgenommen.

Diese ruhige Atmosphäre passt zu den Gängen des poetischen Tasting-Menüs. Der kulinarische Stil des jungen Küchenchefs Clément Vergeat ist so subtil, dass man sehr aufmerksam genießen muss, um alle Komponenten zu entschlüsseln. So servierte Vergeat etwa ein Amuse-Bouche aus Zwiebelbouillon, die mit Öl garniert war, das ein Comté-Käse ausgeschwitzt hatte – eine veredelte Version der traditionellen Zwiebelsuppe. Der erste Gang war eine Jakobsmuschel in einer weißen Wolke aus Haselnuss-emulsion, die wiederum in einer Misobouillon lag, dazu eine Stange fermentierter Spargel und ein orangefarbenes Baiser aus Jakobsmuschel-Corail – raffiniert mit leicht erotischer Anmutung. Das folgende erdige Ragout aus dehydriertem Knollensellerie, der mit Pilzjus rehydriert wurde, ist ein weiteres faszinierendes Beispiel für Vergeats Können und seine leidenschaftliche gastronomische Kreativität. Seine Gänge bleiben lange im Gedächtnis. **Fazit:** Kulinarische Genussreise mit Anspruch in entspannter, fast meditativer Atmosphäre. Alexander Lobrano

●●●●● 1. Arr., 15 Rue de Richelieu, FR-75001 Paris, Tel. 0033-01 71 60 91 30, www.xn--restaurant-trac-pnb.com, Di-Sa abends geöffnet, Menü € 95 (5 Gänge) und € 130 (8 Gänge) 📞
TIPP: Sehr zu empfehlen ist das Weinpairing von Sommelier Félix Bogniard.

FOTOS: ERIC BARROCA, MOHIG

Unsere Bewertungen

Erfahrene Tester sind für den Feinschmecker weltweit unterwegs. Sie testen anonym, bewerten unabhängig und zahlen ihre Rechnungen. Einladungen werden nur in Ausnahmefällen angenommen und nicht für Tests verwendet.

RESTAURANTS:

- In jeder Hinsicht perfekt
- Küche und Service herausragend, Ambiente und Komfort außergewöhnlich
- Exzellente Küche, sehr guter Service, Komfort und Ambiente bemerkenswert
- Sehr gute Küche, guter Service, angenehmes Ambiente, komfortabel
- Gute Küche, ansprechendes Ambiente
- Solide Küche, sympathisches Lokal
- Bewertung ausgesetzt

HOTELS:

- In jeder Hinsicht perfekt
- Außergewöhnliches Haus mit hervorragendem Service in bemerkenswerter Lage
- Großer Komfort bis ins Detail, sehr guter Service, rundum Wohlbefinden
- Guter Komfort, freundliche Atmosphäre
- Komfort über dem Durchschnitt und/oder freundliche Atmosphäre
- Sympathische Unterkunft

WEINGÜTER:

- Einer der besten Weinproduzenten
- Herausragende Weinqualität
- Sehr gute Weinqualität
- Überdurchschnittliche Weinqualität
- Gute Weinqualität
- Halber Punkt

SYMBOLE:

- 🗿 Bar
- BIO Bioangebot
- 🏠 Garage oder Parkplatz
- 🕒 Mittags geöffnet
- 🏊 Pool
- 🌿 gutes vegetarisches Angebot
- 🌳 Terrasse und/oder Garten
- 🛏️ Übernachtung möglich
- 🍷 außergewöhnliches Weinangebot
- 📶 WLAN gratis
- 🛏️ Zimmerservice
- 💳 Karten akzeptiert
- 👤 Nur Barzahlung