

Baedeker SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER PARIS

Bon appétit!

- Stimmungsvolle Brasserien der Belle Epoque
- Frische, unkomplizierte Bistroküche
- Romantische Plätze und spannende Molekularküche

ISBN 978-3-8297-1257-6



9 783829 712576

€ 19,95 [D]
€ 20,60 [A]



*Hohe Wandspiegel,
dicke Lederpolster
und nostalgisches
Jugendstildekor –
kultiviert tafeln
in der legendären
Brasserie Lipp*

► Seite 4

*Koch aus Leidenschaft:
David Rathgeber hat
seine Wurzeln in der
echten französischen
Küche.*

► Seite 10



*Bretonische Austern,
warme Gänseleber
und Perlhuhn auf
karamellisiertem Kraut –
kulinarische Verführungen
für Feinschmecker*

► Seite 11



LEBEN À LA CARTE

»Chaud devant! Chaud devant!« Das schwere Silbertablett in die Luft gestemmt, bahnt sich der Kellner geschickt den Weg um die Menschenmenge an der Bar des Bofinger. Beim Aperitif warten die Gäste hier auf einen frei werdenden Tisch unter der gewaltigen Glaskuppel im Jugendstildekor. Schon beim Betreten der Brasserie Bofinger spürt man, warum die berühmte Schlemmerhalle für wahre französische Lebensart steht. Und diese verteidigt sie seit fast 150 Jahren standhaft mit zeitlosen Klassikern wie Austern und Champagner, Choucroute und Entenleberpate.

In einer **Brasserie**, die gewöhnlich bis spät in die Nacht geöffnet hat, darf man professionellen Service und eine gedruckte Speisekarte erwarten. Und natürlich eine authentische Pariser Küche. Denn die Brasserien gehören seit Ende des 19. Jh.s zu Paris wie der Eiffelturm. Nachdem Elsass-Lothringen 1871 an das deutsche Kaiserreich fiel, flohen viele Elsässer in die französische Hauptstadt und ließen sich südlich des Gare de l'Est nieder. Wie in ihrer Heimat eröffneten sie Brauereigaststätten, die »Brasseries«. Hier wurde frisches Bier gezapft, aber auch klassische Landweine wie Riesling, Silvaner und Gewürztraminer kamen auf den Tisch. Bis heute stehen auf der Speisekarte deftige Gerichte wie Sauerkraut, geschmorte Schweineschulter und Kalbsbäckchen auf Wurzelgemüse sowie riesige Meeresfrüchteplatten. Die Klassiker der heimischen Küche sind zwar nicht gerade billig, aber erschwinglich. Abends sollte man

auf jeden Fall reservieren, mittags gibt es fast überall preiswerte Plats du jour und Formules. Aber auch zwischendurch lohnt allein schon das prachtvolle Interieur, auf ein Bier oder einen Café crème vorbeizuschauen.

Stuck, Sauerkraut und Meeresfrüchte

Zu den glanzvollsten Brasserien der Belle Époque gehört zweifellos das denkmalgeschützte **Bofinger** in der Rue de la Bastille. Der junge Elsässer Frédéric Bofinger war 1864 der Erste, der in Paris Bier vom Fass ausschenkte. Das süffige Blonde hatte sofort Erfolg. Aber vor allem die sensationellen Sauerkrautgerichte, wie das sahnige »Choucroute de la mer« mit Lachs, Lotte und Langusten, sprachen sich schnell herum. Heute verwöhnt Chefkoch Georges Belondrade seine Gäste auch mit zartem Zitronenzander, schonend gegarter Lammkeule und einer göttlichen Bouillabaisse. Blu-

menumranktes Prunkstück über dem Speisesaal ist seit 1919 die herrliche Glaskuppel aus der Werkstatt von Néret und Royer.

Vorhang auf!

Die Liebe zwischen den Brasserien und den Theaterbühnen von Paris war immer ein offenes Geheimnis. Hier aß man vor der Aufführung zu abend, trafen sich die Schauspieler, wenn der Vorhang gefallen war. 1880 feierte Bühnenstar Sarah Bernhardt in der **Brasserie Flo** die Premiere von Dumas' »Kameliendame«. Heute genießen Tout Paris und Gäste aus aller Welt das nostalgische Art-déco-Ambiente. Flo ist übrigens die Abkürzung von Floderer. Auch Monsieur Floderer kam einst aus dem Elsass, um die Stadt der Liebe mit heißen Austern in Champagnersauce zu beglücken.

Eine massive Theke aus kubanischem Mahagoni, heiteres Licht, überdimensionale Spiegel und blumenumrankte Märchenmalereien versetzen den Besucher der **Brasserie Julien** in die Zeit um 1890. Ein Jugendstiljuwel, in dem Kalbstatar, warme Gänseleber mit Linsen und ein himmlisches Cassoulet aufgetischt werden.

Ein Grund für seine Popularität ist sicherlich die Lage des **Lipp** am Boulevard Saint-Germain. Zudem ist die unter Denkmalschutz stehende Brasserie eine Augenweide: acht Fayencen von Léon Fargues mit exotischen Farnen, zwei Deckengemälde mit afrikanischen Motiven, dicke Lederpolster und große, abgeschrägte Wandspiegel, um zu sehen und gesehen zu werden. Schon bald nach der Eröffnung 1880 trafen sich bei Léonard Lipp

Pariser Brasserien – Menü 30 bis 45 Euro

① Brasserie Bofinger

5–7, Rue de la Bastille, 4. Arr.

Tel. 01/42 72 87 82

www.bofingerparis.com

Métro: Bastille

Tgl. 12.00 – 15.00, 18.30 – 1.00 Uhr

Die Meeresfrüchteplatte mit Austern, Crevetten, Seeschnecken und Miesmuscheln reicht bestens für zwei.

② Brasserie Flo

7, Cour des Petites Ecuries, 10. Arr.

Eingang: 63, Rue du Faubourg Saint-Denis

Tel. 01/47 70 13 59, www.flobrasseries.com

Métro: Château d'eau

Tgl. 12.00 – 15.00, 19.00 – 1.30 Uhr

Traditionelle Gerichte, aber auch Thunfischsteak mit Sichuan-Pfeffer. Unwiderstehlich: die mit Schokoladencreme gefüllten Macarons.

Am begehrtesten sind die Plätze unter der riesigen Glaskuppel in der Brasserie Bofinger.

