

FICHE MEDIA

FRANKREICH MAGAZIN

DATE DE PARUTION : ETE 2020
NATIONALITE : Allemande
CVP : - €
TIRAGE : 45 000 ex
VISITEUR UNIQUE PAR MOIS : -
PERIODICITE : Trimestrielle
SUITE A UN ACCUEIL DE PRESSE DU 23 AU 25 SEPTEMBRE 2019



Reisen, Kultur & Küche

FRANKREICH

magazin

Der verborgene Schatz
LES BARONNIES
PROVENÇALES

RADWEG LA FLOW VÉLO
Entspannt vom Wald zum Strand

Grandeur am Bergsee
ANNECY

Gaumenfreuden
im alten **AVIGNON**

Exklusiv-Interview mit
Modeschöpfer YVES SAINT LAURENT
„DIOR gab mir
meinen Namen“

Sommerfrisch
in den Gärten
von Paris

Das Beste
in Burgund

Geheimtipps aus der Wahlheimat

D: € 6,50 CH: CHF 11,50
A: € 7,20 FR: € 8,10 LUX: € 7,70

03







Vom Pralinen-Lädchen bis zum
Kocherlebnis mit Spitzenköchen

Avignon für Feinschmecker

Alte Stadtmauern aus dem 14. Jahrhundert umrahmen das Herz des alten Avignon. Hier machen wir eine kulinarische Tour auf der Suche nach gutem Essen, provenzalischen Kochtipps und speziellen Geschäften. Das Angebot ist überraschend groß.



Pont d'Avignon, die berühmte halbe Brücke in der Rhône



Designboutique Ardeco

Jonathan Chiri kocht seit den 1990er Jahren für renommierte Restaurants in Amerika und Europa. 2002 ließ sich der gebürtige Kalifornier in der Provence nieder und hat seither sein Herz an Avignon verloren. „Ich mag es, dass man hier nicht den Stress einer Großstadt hat, aber dennoch viele Vorteile“, sagt Jonathan. „In den vergangenen Jahren passiert kulinarisch viel Neues, und für eine Stadt mit nur 90.000 Einwohnern ist die kulturelle Vielfalt außergewöhnlich groß.“ Auf dem überdachten Markt Les Halles gibt Jonathan auf charmante Art einen Kochkurs in seinem Mini-Restaurant Cuisine Centr’Halles, das die Größe eines geräumigen Marktstandes hat. In der offenen Küche kann man die Dynamik des Marktes genießen und sich an den erlesenen provenzalischen Produkten wie Oliven und Tapenade ergötzen, die die Standnachbarn frisch feilbieten.

Kochen und Radfahren

Während des Kochkurses bereite ich mit einer Gruppe von Touristen ein Mittagessen, unter anderem mit in Lavendel marinierter Entenbrust und Ratatouille aus dem Ofen. Selten habe ich einen Koch so leidenschaftlich und ausführlich über Koch- und Schneidetechniken sowie seine Zutaten sprechen hören. Letzere kauft er in Les Halles frisch. „Ich möchte, dass meine Gäste eine gute Vorstellung von den Produkten der Provence bekommen und was sie damit machen können. Dass sie etwas lernen, das sie zu Hause kochen können. Das Gemüse für Ratatouille ist zum Beispiel überall auf der Welt zu bekommen.“ Neben seinem Restaurant leitet Jonathan die Fima Gourmet Cycling Travel, die kulinarische Fahrradturlaube in Frankreich, Spanien und Italien organisiert.

Wunderwelt

Der Vox Populi Showroom des Designers Pascale Palun liegt in einem Gebäude aus dem 17. Jahrhundert. Das Licht, das durch das Glasdach fällt, verstärkt die ohnehin schon mysteriöse Atmosphäre. Pascale lässt sich von Antiquitäten und Kunst aus früheren Jahrhunderten inspirieren. Sie macht einfallsreiche Kreationen mit alten Materialien, allesamt handgemacht. Ich gehe an Skulpturen vorbei, die wie weißes, transparentes Netz unter Glaskuppeln aussehen, und schaue fasziniert auf die anmutigen Häuschen und Vogelkäfige mit tanzenden und musizierenden Puppen darin und die Kissen mit Bildern alter Gemälde. Die in Avignon geborene Pascale



„Ich möchte, dass meine Gäste eine gute Vorstellung von den Produkten der Provence bekommen. Dass sie etwas lernen, das sie zu Hause kochen können“



Eröffnungsseiten links: Restaurant La Violette; Cindy Chastanger verkauft in ihrer Boutique Dinge, die „100 % Avignon“ sind; Au Coeur d'Avignon; Chocolaterie von Aline Géhant. Rechts: Le Pique-Nique des Chefs. Diese Seite: Chef Jonathan Chiri; das Interieur von Vox Populi.

„Gut
präsentiert
schmeckt
Schokolade
anders, als
wenn sie
einfach nur
auf einer
Schale liegt“



arbeitete unter anderem zehn Jahre lang in der Modewelt für den Designer Thierry Mugler. Vor 20 Jahren hat sie Vox Populi gegründet. Sie erhält Aufträge aus aller Welt und dekoriert Häuser und Restaurants. An der Wand prangt deutlich ein Leitsatz des Modedesigners Jean Paul Gaultier: „Alles ist großartig.“

Yoga mit Geschenken

Aus der Vergangenheit begeben sich in die hippe Gegenwart in Le Nid. In dem geräumigen und hellen Gebäude sind diverse Unternehmen versammelt, darunter der CQFD Concept Store, das Yoga-Studio Inspire Yoga Avignon und das Bio-Restaurant La Cantine du Nid sowie das Café Tulipe. Die Yogalehrerin Camille Roux erläutert das Rundum-Konzept hinter Le Nid: „Nach einer Yoga-Stunde kann man in angenehmer Umgebung gesund essen – und Geschenke kaufen.“ Der Concept Store verkauft französische Produkte wie Karten und Suppentassen, Bücher, Schokolade sowie Einrichtungsgegenstände. Camille gibt auch gerne Yoga-Kurse an besonderen Orten wie dem Museum Collection Lambert. „Während einer solchen Stunde erlebst du Kunst auf eine andere Art und Weise. Man kann nicht nach zwei Minuten zum nächsten Bild gehen, man hat mehr Kontakt mit dem Kunstwerk.“ Im Restaurant sieht mein Brot mit Avocado, Rucola und blauen und orangefarbenen Blüten ungemein fröhlich aus.

Köstlicher Luxus

Etwas weiter die selbe Straße hinunter betrete ich die Chocolaterie Aline Géhant und koste eine Praline mit Thymian und eine mit Lavendel. Sie sind Alines Favoriten aus eigener Herstellung. Sie rät mir, die Schokolade in meinem Mund ganz langsam schmelzen zu lassen, „dann schmeckst du sie besser“. Die köstlichen Aromen erinnern mich an die Lavendelfelder und die Berge mit wilden Kräutern in der Provence. Aline hat das Konditoreifach in Nîmes gelernt, wo sie ihre Liebe zur Schokolade entdeckte. „Ich habe mich in alles verliebt, was mit Schokolade, der Textur, dem Geruch zu tun hat.“ In Paris lernte sie dann vier Jahre lang im La Maison du Chocolat, wie man Schokolade macht. „Meine Schokolade ist nicht wirklich teuer und daher ein bezahlbarer Luxus.“ Sie findet die Art der Präsentation sehr wichtig. „Gut präsentiert schmeckt Schokolade anders, als wenn sie einfach nur auf einer Schale liegt.“

„Table Haute“ mit Sternen

La Mirande ist ein bekannter Name in Avignon. Das



Aline Géhant in
ihrer Chocolaterie;
herrliche Gerichte
auf feinem
Porzellan im
5-Sterne-Hotel
La Mirande.





Fünf-Sterne-Hotel eröffnete 1994 seine Kochschule Le Marmiton, in der Spitzenköche aus der Provence unterrichten. Es gibt einen Teesalon und ein Gourmet-Restaurant mit Michelin-Stern unter der Leitung von Küchenchef Florent Pietravalle. Im 14. Jahrhundert, als mehrere Päpste in Avignon regierten, war La Mirande der Kardinalspalast. Letztendlich kaufte die deutsche Familie Stein das Gebäude 1987 und restaurierte es in drei Jahren. Heute versetzt ein wunderschönes Interieur aus dem 18. Jahrhundert mit Kronleuchtern, Spiegeln in goldfarbenen Rahmen und elegantem Porzellan in die Vergangenheit. In der Küche aus dem 19. Jahrhundert organisiert das Hotel einen Table d'hôte, wobei zwei Köche neben einem großen Holztisch kochen an dem die Gäste zusammen essen. Da offiziell nur ein Chambre d'hôte einen Table d'hôte anbieten darf, hat das Hotel ihn „Table Haute“ genannt. Wir werden es ausprobieren. Nach einer Verkostung im Weinkeller können wir uns mit Küchenchef Jeff Mouroux zusammensetzen. Kupferpfannen glänzen, Töpfchen mit frischen Kräutern duften auf dem Tisch und weiß-blaues Geschirr prunkt im Wandschrank. Jeff stellt das Menü passend zur Saison zusammen: „Ich gehe auf den Markt und nehme den Fisch und das Gemüse, die an diesem Tag gut aussehen.“ Zuerst kocht er eine Vorspeise mit Pilzen, Cannelloni, Schweinebrust (*larc de porc noir de Bigorre*) und Haselnüssen, einer ausgezeichneten Palette von >

„Nach einer Yoga-Stunde kann man in angenehmer Umgebung gesund essen – und Geschenke kaufen“



Table haute bei La Mirande; Yogastudio mit Lehrerin Camille Roux in Le Nid.

Le Pique-Nique des Chefs: rund um den Bauernmarkt warten hübsch ausgestattete Picknickdecken; Carré du Palais begleitet jedes Gericht mit umfangreichen Weintipps.



Vorab kann man für achtzehn Euro einen Picknickkorb mit allerlei köstlichen Gourmet-Snacks bestellen



Aromen. Das zweite Gericht ist ebenfalls provenzalische Perfektion: Gegrillte Rotbarbe mit Tomatentartar, Tapenade aus schwarzen Oliven, eine Creme aus Borlottibohnen und Rotweinsauce.

Gourmet Picknick

Jeff Mouroux taucht auch während des großen gastronomischen Pique-Nique des Chefs auf, bei dem er mit anderen Köchen aus Avignon Picknickkörbe füllt. Jedes Jahr organisieren sie diese Veranstaltung am letzten Sonntag im September auf der Île de la Barthelasse, der größten Flussinsel Europas. Ich sitze im Gras und habe einen schönen Blick auf die Stadt und den Pont d'Avignon, die berühmte Halbbrücke in der Rhône. Es gibt einen Bauernmarkt und überall sind Picknick-Plätze geschmackvoll dekoriert. Besucher lehnen gemütlich an Heuballen. Jeff: „Alle vierzig Minuten bietet ein anderer Koch aus Avignon eine Vorführung. Dann lassen sie die Leute verkosten.“ Vorab kann man einen Picknickkorb für 18 Euro mit allerlei köstlichen Gourmet-Snacks bestellen. „Michelinköche sind auch daran beteiligt, aber wir wollen den Preis trotzdem niedrig halten.“

Tanzende Schmetterlinge

Weinliebhaber sollten zum Carré du Palais neben dem päpstlichen Palast gehen, wo sich alles um die Weine der umliegenden Côtes-du-Rhône dreht. Das Carré besteht aus einem Restaurant, einer Weinbar, einem Weinkeller und einer Weinschule. Im Keller lagern mehr als 10.000 Flaschen aus der Region. Besitzerin Cecile Requin erläutert, was diese Weine von anderen französischen Weinen unterscheidet. „Der größte Teil des Südens der Côtes-du-Rhône hat mehr Sonne, was bedeutet, dass die Weine aus dieser Region fruchtiger sind und oft einen höheren Alkoholgehalt haben.“ Im Restaurant beeindrucken die wunderschön präsentierten Gerichte wie die Ziegenkäse-Mousse in Gurkengelee, umrahmt mit Forelleneiern. Zu jedem Gericht erhalte ich umfassende Tipps zu passenden Weinen und deren Herkunft. Im Ehrenhof des Papstpalastes läuft von Mitte August bis Mitte Oktober die Vibrations 360 ° Schau. Im Dunkeln tanzen bunte Bilder über die Wände aus dem 14. Jahrhundert, als würden tausende Schmetterlinge in alle Richtungen fliegen, Gemälde von Vincent van Gogh werden lebendig und dann wieder stehe ich auf dem Meeresboden. Avignon überrascht immer wieder.

■ TEXT & FOTOGRAFIE ANNETTE SPAAN

Tipps & Adressen

Informationen

- Vaucluse Provence Attractivité (www.provenceguide.com)
- Avignon Tourisme (www.avignon-tourisme.com)
- Visite Avignon par Lieutaud (www.visiteavignon.com)

Reisen

Im Sommer fährt der Thalys nach Valence, Avignon, Aix-en-Provence und Marseille.
www.thalys.com

Essen

- La Mirande ******
Fantastisches Restaurant mit Michelin-Stern, table d'hôte und Kochkursen.
4, Place de l'Amirande
www.la-mirande.fr

- Carré du Palais**
Restaurant, Weinbar und Weinverkostungen (mindestens 10 Personen, €25 pro Person)
1, Place du Palais
www.carredupalais.fr

- Italie là-bas**
Italienisches Restaurant mit kreativen Gerichten, angenehmer Atmosphäre und einer „Bib Gourmand“-Auszeichnung von Michelin. Zudem werden Kochkurse angeboten.
23, Rue de la Bancasse

- Cuisine Centr'Halles**
Markt Les Halles,
18, Place Pie
www.jonathanchiri.com

- La Fourchette**
Familienrestaurant mit

traditioneller französischer Küche mit kreativem Einschlag. In der Nähe des Papstpalasts.
17, Rue Racine
www.la-fourchette.net

- Le Violette**
Herrlich im schönen Innenhof des Museum Collection Lambert gelegen. Mediterrane und auch asiatische Gerichte.
5, Rue Violette
www.collectionlambert.fr/46/le-violette.html

- Le Pique-Nique des Chefs**
Jeweils am letzten Sonntag im September. Zwei Wochen vorab reservieren!
Île de la Barthelasse
www.avignontumeregales.fr

Übernachten

- N°15 - Chambres d'hôtes**
Großartige Lage in einer ruhigen Gegend, 500 Meter vom Papstpalast entfernt. Stilvoll eingerichtete Zimmer mit Blick auf den schönen Garten im Innenhof mit Schwimmbad.
DZ ab €150/Nacht.
15, Rue Saluces
www.15avignon.fr

- Le Clos Saluces - Maison d'hôtes**
Dieses Herrenhaus aus dem 19. Jahrhundert mit einem schönen Innenhof und angenehmen Sitzbereichen ist ein provenzalisches Paradies.
DZ ab €229/ Nacht.
11, Rue Saluces
www.leclossaluces.com

- Au Coeur d'Avignon - Maison d'hôtes und Weinbar**
Geschmackvoll eingerichtet mit wunderschönem Innenhof und Weinbar.
DZ ab €90/Nacht.
9, Rue du collège d'Annecy
www.aucoeurdavignon.com

- Le Jardins de Baracane - B&B**
Dieses schöne B&B mit Schwimmbad in einem Herrenhaus aus dem 17. Jahrhundert verfügt über einen schönen Innenhof, in dem man gut entspannen kann.
DZ ab €150/Nacht
12, Rue Baracane
www.lesjardinsdebaracane.fr

Kultur

- Palais des papes**
Mit Histo-Pad, auf dem man sieht, wie die Räume im 14. Jahrhundert aussahen.
www.palais-des-papes.com
- Vibrations 360° show**
Eine Schau im Papstpalast mit Musik und Projektionen.
www.avignon-vibrations.com
- Collection Lambert**
Museum gegenwärtiger Kunst in zwei beeindruckenden Häusern aus dem 18. Jahrhundert.
5, Rue Violette
www.collectionlambert.fr
- Musée Calvet**
Verschiedene Sammlungen, darunter Gemälde aus dem 16. bis 20. Jahrhundert, archäologische Funde,

dekorative Kunst und Statuen.
65, Rue Joseph Vernet
www.musee-calvet.org
www.fondation-calvet.org

Geschäfte

- Le Nid**
CQFD Concept Store, Yogastudio Inspire Yoga Avignon und biologisches Restaurant La Cantine du Nid und Café Tulipe unter einem Dach.
7, Rue des Trois Faucons
www.inspireyogaavignon.fr

- John Gormsen**
Schöne Galerie und Designboutique des dänischen Malers John Gormsen.
2, Place Saint Pierre
www.johngormsen.com

- Vox Populi**
Toller Showroom von Pascale Palun.
35 bis, Rue de la Bonneterie
www.voxpopulicatalogue.com

- Ardeco**
Geschäft mit europäischem Design junger, unbekannter Designer.
84 bis, Rue Joseph Vernet
www.ardeco-avignon.fr

- Aline Gehant Chocolatier**
Die beste Schokolade der Stadt!
15, Rue des Trois Faucons
www.aline-gehant-chocolatier.com