

Im Restaurant

Heikle Situationen beim Essengehen

Cécile ist meine Partnerin für ein Sprachtandem, ich treffe sie in einem Café in den Tuileries. Wir bekommen vom Kellner einen Tisch zugewiesen – direkt neben dem Tisch zweier junger Mütter, die ihre Babys dabei haben. Cécile grüßt sie nicht, aber wir lächeln guttunlich die Babys samt Mamis kräftig an. Abstand unserer Tische: 15 Zentimeter. Themen der Mütter: Muttersein, Jobs der Väter, Urlaubspläne. Kein Problem, das alles mitzubekommen. Schon eher ein Problem, sich auf unser Tandem zu konzentrieren. Ich erzähle Cécile, dass ich neulich in einem Restaurant auch so eng neben ein anderes Paar gesetzt wurde. Dass ich freundlich *bonjour* gesagt hätte. Dass ich *bon appétit* gewünscht hätte, als deren Essen kam. Entsetzt schaut sie mich an: »Was hast du gemacht?« Cécile kann streng sein. Ich spüre, dass ich jetzt erst einmal eine Portion Landeskunde verpasst bekomme.

Warum darf man denn nicht guten Appetit wünschen?

Restaurants in Frankreich – für Deutsche sowieso eine andere Welt voller Fettnäpfe. Sie stürzen sich gerne wie zu Hause einfach auf einen freien Tisch, anstatt am Eingang geduldig auf den Kellner zu warten, der ihnen einen Tisch zuweist. Schon gar nicht setzt man sich an einen Tisch, an dem bereits Franzosen sitzen. Man zahlt am Ende nicht getrennt, sondern legt zusammen, sodass auf dem kleinen Tellerchen die Gesamtsumme liegt. Den Kellner ruft man keinesfalls mit »*Garçon*«, sondern dezent mit einem Handzeichen oder mit »*Monsieur*« oder »*Madame*«, begleitet von einem »*s'il vous plaît*«. Oder mit »*Excusez-moi*« (»Entschuldigen Sie bitte«).

Nicht selten kommt es vor, dass man im Restaurant und in der Brasserie ganz nah dran sitzt am Nachbartisch. Die Restaurants bestuhlen und betischen ihre Terrassen und Säle nun mal so eng, weil sie möglichst viele Gäste unterbringen wollen. Gerade in Paris sind die Mieten teuer, da wird gerne gequetscht, um mehr Geld verdienen zu können. »Das macht man aber nicht, damit die Leute leichter ins Gespräch kommen«, sagt Cécile und seufzt. Platzmangel – die Pariser leiden darunter. Man müsse ständig seinen persönlichen Platz und sein persönliches Leben verteidigen, schützen, freikämpfen, sagt Cécile. Nervige Enge überall: in der eigenen kleinen Wohnung, in der Metro. Und dann auch noch in den Restaurants die Mini-Abstände zum Nachbar-Paar.

Zugegeben: Das kann natürlich auch sehr spannend sein. Etwa als ich einst dabei sein durfte, als ein Paar seine Beziehung diskutiert hat. Neulich besprach ein Paar Mitte 50 einen Hauskauf, es ging um enorme Summen. Deren Menü war nicht lang genug, um letztlich zu einer Entscheidung zu kommen, was ich sehr bedauerte. Hätten sie mich gefragt: Ich hätte mich gegen das Haus entschieden.

Cécile sagt: »Jeder weiß bei diesen Mini-Abständen doch, dass er den anderen eigentlich stört.«

Et alors? Was ist die Lösung? »Man ignoriert sich!« Le Tischnachbar, er existiert einfach nicht. Eine kurze Begrüßung und ein kurzes Verabschieden sind in Ordnung, aber selbst das lassen viele Franzosen sein. Keinesfalls wünsche man dem Nachbarn einen guten Appetit.

»Ich finde das einfach nur höflich«, verteidige ich mich.

Cécile entgegnet: »In einem edlen Restaurant wäre das ein absoluter Fauxpas. Du würdest damit ja zugeben, dass du die Nachbarn beobachtest oder schaut, was oder wann sie essen. Was geht's dich an? Was mischt du dich ein? Willst du denn nicht, dass sie einen schönen, ungestörten Abend verbringen?«

Verstehe: Zwischen Tisch und Tisch gibt es unsichtbare Mauern, die respektiert werden. Sich zu nahe zu kommen, das gehört sich nicht.

Bleibt eine technische Frage: Wie schafft man es, durch die Tische hindurch zu kommen, wenn gerade mal zehn Zentimeter Platz dazwischen sind? Ungern schiebt man schließlich seinen Po in *le plat du jour*

des Nachbarn. Doch ein guter Kellner zieht schon mal den Tisch vor, damit der Gast zur Sitzbank durchschlüpfen kann, vor allem wenn es sich um eine Frau handelt. Oder man muss selbst den Tisch bewegen. Oder den Bauch kräftig einziehen und hoch auf die Zehenspitzen.

Anleitung zum Glücklichein beim Gang ins Restaurant

Essengehen in Frankreich: Das ist nicht in erster Linie Nahrungsaufnahme. Das ist ein Moment der Entspannung, des Genusses, der Lebensqualität, des Luxus, Status und der Konversation. Es geht nicht darum, schnell satt zu werden. Franzosen sitzen abends oder sonntagsmittags schon mal drei Stunden und mehr zum Essen zusammen. Ein bestimmter Ablauf gehört dazu, auch Kinder müssen sich früh daran gewöhnen. Man zeigt also im Restaurant auch gute Manieren und Erziehung. Diesen Ablauf, der für Fremde oft ungewohnt ist, kann man lernen.

Reservieren

Vor allem für den Abend dringend zu empfehlen, wenn man nicht anstehen und warten will. In Gourmettempeln ist es ein absolutes Muss, in nicht zu gehobenen Brasserien wiederum kommt man einfach vorbei. Mittags hat man schon eher Glück, einen Tisch zu bekommen, wenn man früh – also gegen 12.30 Uhr – kommt. Sprachunkundige können oft ganz leicht im Internet reservieren.

Tischauswahl

Sie treten ein und warten auf den Kellner, der sie platziert. In Frankreich sucht man sich im Restaurant nie selbst den Tisch aus – nur in Bars, Cafés und einfacheren Brasserien, wenn man etwa außerhalb der Essenszeiten etwas trinken will. Der Kellner fragt: *»Pour combien de personnes?»* – Für wie viele Personen?« Sie sagen einfach *»Pour*

deux/trois/quatre... – Für zwei/drei/vier...« Dann zeigt er Ihnen einen Tisch oder mehrere zur Auswahl. Gefällt Ihnen der Tisch nicht, können Sie selbstverständlich fragen, ob nicht eine andere Ecke möglich wäre. Setzen Sie sich niemals einfach zu anderen Gästen an den Tisch, das wäre sehr unhöflich.

Bestellung

Schön, Sie sitzen schon mal! Manchmal fragt der Kellner gleich: *Desirez-vous un apéritif?* – Möchten Sie einen Aperitif trinken?« In einem guten Restaurant gehört der dazu. Die Franzosen trinken oft ein Glas Champagner (*une coupe de Champagne*) oder einen Kir (siehe Kasten zu den Aperitifs im Kapitel *Die Speisekarte*, Seite 301).

Jetzt bekommen Sie die Menü-Karten, manchmal auch eine Weinkarte dazu. Will heißen: Jetzt sind allerhand Entscheidungen zu treffen, über die Sie während des Aperitifs nachdenken können. Manchmal sagt der Keller jetzt – leider oft in Windeseile – die Tagesgerichte von der Schiefertafel an. Bitten Sie ihn ruhig, die Gerichte zu wiederholen, wenn es zu schnell ging.

Erste Entscheidung: Wollen Sie *à la carte* essen oder das **Menü** (*le menu*) bestellen? Ein Menü zu wählen, ist meistens billiger, als sich mehrere Gänge selbst zusammenzustellen. Ein Menü macht dem Touristen die Auswahl auch viel einfacher.

Es gibt Menüs ohne und mit Wahlmöglichkeiten. Meistens kann man trotz der Entscheidung für ein Menü (meist gibt es mehrere Menüs unterschiedlicher Preisklassen) trotzdem zwischen mehreren Speisen pro Gang auswählen. Sie wählen eine Vorspeise (*entrée*), ein Hauptgericht (*plat*) und eine Nachspeise (*dessert*). Gehen Sie richtig lange und gut essen, können Sie vorher auch noch eine Suppe essen und vor dem Dessert den Käsegang nehmen, oder einen Salat nach der Hauptspeise als Zwischengang (manchmal auch vorher). Manchmal möchte der Kellner gleich alle Gänge wissen, wenn er die Bestellung aufnimmt. Manchmal wartet er mit dem Dessert-Gang bis nach dem Hauptgang und zählt dann noch einmal die möglichen Nachspeisen auf.

Garzeiten

Bestellen Sie ein Steak oder einen Hamburger, fragt Sie der Kellner, wie sie das Fleisch haben möchten: »*Quelle cuisson?*« Antworten Sie »*bleu*«, wenn Sie es fast roh wünschen, »*saignant*« für blutig, »*à point*« bedeutet medium (auch die Franzosen nutzen manchmal das englische Wort). Wollen Sie keinerlei Blut mehr sehen, dann sagen Sie »*bien cuit*« – durchgebraten. Ein Steak *bien cuit* zu bestellen, ist für viele Franzosen allerdings ein Frevel. Einmal fragte mich die Bedienung: »Wollen Sie Ihr Steak blutig?« Ich sagte rosa, also medium. Der Kellner darauf zu mir: »Wie grausam!«

Käse

Statt eines Desserts können Sie oft auch einen Käseteller bestellen. Oder, wenn Sie großen Hunger haben, auch beides. Allerdings gilt in Frankreich nicht der Spruch: »Käse schließt den Magen.« Denn der Käse wird immer vor dem Dessert gegessen. In guten Restaurants kommt der Kellner mit dem Käsewagen oder der Käseplatte vorbei, und Sie dürfen dann drei oder vier Sorten auswählen. Wenn der Kellner sie nicht serviert, schneiden Sie sich mit dem beigelegten Käsemesser jeweils ein Stückchen ab. Bei Brie oder Camembert nie die Spitze, sondern an der Seite entlang. Und: Man fordert beim Käse keinen Nachschlag!

Getränke

Sind Sie sich unsicher bei der Weinauswahl, lassen Sie sich vom Kellner beraten. (*Pourriez-vous recommander un vin, s'il vous plaît?* – Könnten Sie uns bitte einen Wein empfehlen?) Vorsicht: Alkohol ist oft sehr teuer. Wenn Sie nur Leitungswasser trinken wollen, kein Problem: Bestellen sie *une carafe d'eau*, die gibt es gratis – und das ist ganz üblich, vor allem mittags. Abends im Restaurant würde der Kellner sich aber wundern, wenn Sie zum guten Essen nur Leitungswasser trinken würden.

Zugeben: All diese Entscheidungen können einen ganz schön stressen. Aber sie können auch Spaß machen, wenn man sie als Vorspiel-Zeremoniell betrachtet. Schließlich geht es darum, sich gutes Essen auszusuchen – dabei läuft einem schon das Wasser im Mund zusammen. Und der Kellner hilft meistens gerne.

Kaffee

Für Franzosen gehört ein Kaffee (*un café*, also ein kleiner Espresso) ans Ende einer Mahlzeit. Man trinkt ihn nach dem Dessert, gerne auch am Abend. Für Koffein-Feinde gibt es den *un déca*, das ist die Abkürzung für *décaféiné*, also ein entkoffeinierter Kaffee. Auch ein Digestif, etwa ein Calvados, kann das Essen beenden. Milchkaffee trinken Franzosen nach dem Essen nicht, das ist für sie eher ihre Frühstücksmahlzeit.

Brot

Das bekommt man in guten französischen Restaurants ohne Berechnung zum Essen in einem Körbchen serviert – so viel man will. Man bricht sich ein Stückchen von einer Scheibe ab und führt es zum Mund, den Rest legt man neben den Teller auf die Tischdecke. Krümeln ist kein Problem!

In feinen Restaurants gibt es ein kleines Tellerchen, auf das man das Brot legen kann. Zur Suppe, Süßspeisen und Obst isst man kein Brot. Keinesfalls sollte man Gänseleberpastete bei der Vorspeise auf das Baguette streichen, als würde man ein Leberwurstbrot schmieren. Man isst die Pastete langsam mit Messer und Gabel. Beim Käsegang schneidet man ein Stück Käse ab und führt es mit einem Stückchen Brot zum Mund.

Das Gedeck

Liegen mehrere Bestecke neben dem Teller, benutzt man das äußere für den ersten Gang. Bei mehreren Weingläsern ist das größte für Wasser (Ich merke mir das immer mit der Frage: Was sollte man am meisten trinken? Wasser!). Das mittlere ist für den Rotwein bestimmt, das kleinste ist das Weißweinglas.

Benimmregeln

Die Serviette legt man sich auf den Schoß, Ellbogen nicht auf den Tisch stützen. Vor und nach dem Trinken den Mund mit der Serviette abtupfen. Geflügel wird – wie Obst bei der Nachspeise – in Frankreich in der Regel mit Messer und Gabel gegessen. Was den Wein betrifft: Man genießt ihn, trinkt nicht zu viel (Trunkenheit kommt nicht gut an) und ab dem Dessert hört man auf mit dem Alkoholkonsum. Und: Langsam essen. Zeit lassen. Wenn Sie als Tourist Zeitdruck haben, dann sollten Sie sich sehr gut überlegen, ob Sie wirklich in ein Restaurant gehen wollen.

Konversation

Wenn Sie mit Franzosen essen: Reden Sie nicht übers Geschäft, lieber über Privates, Kulturelles – und über das Essen, über Rezepte und Lebensmittel generell. Spielerisch, voller Leichtigkeit und Humor – so mögen Franzosen die Unterhaltung. Fragen Sie nicht gleich nach dem Beruf. Wenn man die Franzosen am Tisch nicht schon sehr gut kennt: Politik und Geschichte (Weltkriege) sollte man von sich aus nicht ansprechen. Auch das Thema Geld (Verdienst, Miete der Wohnung etc.) ist heikel. Und es kommt gar nicht gut an, wenn Deutsche belehrend sind, bei Themen wie Atomenergie, Ökologie oder Wirtschaft.

Rechnung

Der Kellner wird Sie nach den Gängen vermutlich fragen, ob Sie zufrieden waren, etwa mit »*Alors, ça a été?*« Waren Sie es, sagen Sie: »*Oui, merci, très bien.*« Sind alle satt und glücklich, kommt leider noch die Rechnung. Man bestellt sie mit »*L'addition, s'il vous plaît!*«, zum Beispiel wenn der Kaffee serviert wird. Oft wird sie auch einfach nach dem Kaffee gebracht. Der Kellner bringt sie meistens dem, der auch den Wein bestellt hat – er gilt als der Einladende. Sie liegt auf einem Plastischälchen, einem Tellerchen oder auch in einer Kladde. Es ist die Rechnung für den gesamten Tisch, die Aufteilung wird den Gästen überlassen. Ein französischer Keller fragt also niemals, ob man einzeln oder getrennt bezahlt! Im Gegensatz zu Deutschland zahlen die Franzosen nämlich nicht einzeln. Zahlt der Einladende nicht alles, legt man zusammen – und in der Regel wird die Rechnung durch die Zahl der Personen geteilt. Hatte man weniger als die anderen, ist man großzügig und fängt nicht an, auf Euro und Cent seinen Anteil genau auszurechnen. Geiz am Tisch ist nicht französisch.

Man legt also die Gesamtsumme oder eine Kreditkarte auf das Tellerchen. Und wartet, bis der Kellner wiederkommt und es mitnimmt oder mit dem Kartenlesegerät auftaucht. Der Kellner wird das Wechselgeld einfach zurück auf den Tisch stellen. Kellner und Zahlender sprechen also nicht über Geld. Ist der Kellner wieder weg, können Sie in Ruhe entscheiden, wie viel Trinkgeld sie liegenlassen wollen. Übrigens: In vielen einfachen Pariser Brasserien bezahlen die Gäste mittags einfach am Tresen an der Kasse.

Trinkgeld

Das ist in Frankreich viel praktischer, weil man es in Abwesenheit des Kellners regelt. Trinkgelt (*le pourboire*) ist in Frankreich meistens im Preis inbegriffen (*service compris*). Sie entscheiden, ob Sie mit dem Service wirklich zufrieden waren und ob Sie noch etwas geben möchten – und lassen es dann auf dem Tisch oder Tellerchen liegen, statt diese Summe dem Kellner beim Zahlen anzusagen!

Man gibt kein Trinkgeld in Pariser Cafés und Bars, wenn man nur etwas getrunken hat. Gelegentlich lässt man die paar Cent zum nächsten Euro liegen. In Restaurants und Brasserien freuen sich die Bedienungen über Trinkgeld, das Sie hinterlassen. Deutsche geben allerdings oft zu viel: In einem normalen Restaurant gibt man höchstens fünf Prozent, nie zehn. Die Rechnung ist teuer genug. Zahlt man mit der Karte, was die Franzosen gerne tun, kann man ein paar Münzen beim Gehen auf dem Tellerchen oder dem Tisch liegen lassen.

Ach ja: Manche Brasserien und Salons de Thé akzeptieren die EC-Karte erst ab einem bestimmten Betrag, etwa 15 Euro. Das steht meistens in der Karte oder auf einer Schiefertafel an der Wand, etwa: »CB (für *carte bancaire*) *minimum 15 Euro.*«

Essenszeiten

Sie weichen von denen in Deutschland etwas ab:

Petit déjeuner: Das Frühstück fällt vor allem sehr klein aus: Eine große Tasse Milchkaffee mit Croissant oder einem Stück Baguette mit Marmelade zum Beispiel. Ich frage mich, wie die Franzosen es schaffen, damit durch den Vormittag zu kommen ... Oft ist das Frühstück im Hotel zu teuer für das, was einem dann serviert wird. Tipp: Frühstücken Sie im Café oder in der Brasserie ums Eck. Bestellen Sie *un café crème et une tartine de beurre avec de la confiture* (»ein Milchkaffee und ein Butterbaguette mit Marmelade«). Oft preiswerter und sehr lecker! Und Sie sind gleich mitten unter Parisern.

Déjeuner: Das mehrgängige Mittagessen gleicht das karge Frühstück wieder aus. Die Franzosen gehen etwas später zu Tisch als die Deutschen: Es beginnt frühestens ab 12.30 Uhr und zieht sich bis 14 Uhr und länger hin.

Dîner: Wenn um 18 Uhr schon Leute allein im Restaurant sitzen, sind das Touristen! Franzosen essen spät am Abend, eher gegen 20 oder 21 Uhr. Kein Wunder, dass das Frühstück so klein ausfällt.

★ Do it yourself ★

Sparen Sie Geld und gehen Sie nicht am Abend, sondern am Mittag essen: Denn dann haben Sie neben der Karte die preiswerte *plat du jour* («Tagesgericht») oder die *formule du jour* («Tagesmenü»). Bei letzterer können Sie oft entscheiden, ob Sie drei Gänge essen wollen oder ob Sie nur *entrée* und *plat* («Vorspeise» und «Hauptgericht») oder auch *plat* und *dessert* («Hauptgericht» und «Nachspeise») essen. Das reicht meistens völlig – und ist die preiswerte Variante. So eine Zwei-Gänge-Formule kostet oft nur zwischen 13 und 18 Euro, manchmal ist sogar der Kaffee mit drin (siehe auch Kapitel *Paris gratis*, Seite 171).

Die Rechnung wird meistens nicht so hoch in einer Crêperie (hängt natürlich davon ab, wie viele Crêpes Sie essen ...). Und: Es ist ein Essen, mit dem Kinder versöhnt sind. Man isst erst einmal eine herzhaft-galette (Crêpe mit Buchweizenmehl), danach eine süße Crêpe. Das **Breizh Café** zum Beispiel liegt in einer schönen Shopping-Straße inmitten des Marais.

■ 111, rue Vieille du Temple, 3. Arr. • 01 42 72 13 77 • www.breizhcafe.com •
Mi–So 11.30–23 Uhr (So bis 22 Uhr) • Metro: Filles du Calvaire

Zahlreiche Crêperien gibt es auch im Montparnasse-Viertel bei der Metrostation Edgar Quinet (etwa in der Rue du Montparnasse).

Wollen Sie bei Parisern zu Hause kochen lernen? Wenn Sie Französisch oder Englisch sprechen, können Sie einen Kurs buchen bei www.meetingthefrench.com. Nach dem Kochen isst man noch zusammen. Auch Baguette-Backkurse und Stadtrundgänge werden angeboten.

4 x 3 + 1 Restauranttipps

Französische Küche

Touristenfalle oder nicht? Hilflös steht man als Tourist in Paris vor der Menge französischer Restaurants. Zwar sind die Geldbeutel unterschiedlich dick und die Geschmäcker sehr verschieden (auch was das Interieur angeht), aber hier sind dennoch ein paar Tipps für Brasserien und französische Restaurants, in die auch die Pariser sehr gerne gehen. Ein Rat vorweg: Schauen Sie sich vorher die Karten, Preise und Einrichtung im Internet an.

Schlicht und preiswert, s' il vous plaît

Café de l'Industrie: Hier sieht es gar nicht industriemäßig aus, sondern wie in einem großen, gemütlichen, in die Jahre gekommenen, verwinkelten Wohnzimmer. Holzböden mit Teppichböden, rote Lederbänke, alte Holzbistrotische, vergilbte gerahmte Porträts. Zwischen Gemälden und dem warmen Licht kleiner Lampen sitzen mittags Angestellte und Studenten und essen ein kleines, sehr preiswertes Menü. Sehr lockere Atmosphäre. Gegenüber gibt es noch einen kleineren Ableger des Cafés. Gratis-Wi-Fi.

■ 16, rue Saint-Sabin, 11. Arr. • 01 47 00 13 53 • www.cafedelindustrie.paris.fr •
Täglich 10–2 Uhr • Metro: Bastille, Bréduet-Sabin

L'Estaminet des Enfants Rouges: Am Rande des Marais-Viertel-Trubels und des Marché des Enfants Rouge liegt dieses kleine Restaurant mit Terrasse. Ein einfacher Gastraum eher wie eine Werkskantine, braun gestrichene Wände, Glühbirnen hängen herab. Mittags ein preiswertes Express-Menü. Gratis Wi-Fi.

■ 39, rue de Bretagne, 3. Arr. • 01 42 72 28 12 • www.lestaminetdesenfantsrouges.com • Di–Sa 9–20 Uhr, So 9–15 Uhr, an schönen Tagen Do–Sa 9–23 Uhr • Metro: Temple, Filles du Calvaire

Le Chat Bossue: Eine Minute weg vom beliebten Marché d'Aligre ist dieses einfache Restaurant, in dem man auch Nachmittags auf den Lederbänken oder auf den wenigen Terrassenplätzen sitzen und einen Café oder Aperitif trinken kann. Mittags gibt's eine *plat du jour* schon für 11–13 Euro.

■ 126, rue du Faubourg Saint-Antoine, 12. Arr. • 01 43 40 82 63 • Mo–So 7.30–2 Uhr • Metro: Ledru-Rollin

Für eine *plat du jour* am Mittag oder ein lockeres Abendessen

Le Temps des Cerises: Ein typisches französisches Bistro, als wäre die Zeit stehengeblieben. Familiär, gute bodenständige Küche, man sitzt eng zusammen. Fast, als wäre man auf dem Land.

■ 31, rue la Cerisaie, 4. Arr. • 01 42 72 08 63 • www.facebook.com/pages/le-temps-des-cerises/199407043426474 • Täglich 9–2 Uhr • Metro: Bastille

Le Bouillon Chartier: Eine Pariser Institution, eine frühere Suppenküche in einem Hinterhof der Rue du Faubourg Montmartre. 1896 eröffnet und immer noch so wie einst. Glaskugeln als Leuchten, Ablagen aus Kupfer für die Garderobe zwischen den Tischen. Ein großer Belle-Époque-Speisesaal für mehr als 300 Gäste. Reservieren kann man hier nicht, oft gibt es endlose Schlangen (gute Chancen mittags vor halb eins). Schlichtes, gutes Essen zu vernünftigen Preisen. Das Besondere aber ist, dass man hier recht leicht mit Menschen ins Gespräch kommen kann – gerade wenn man alleine essen geht. In anderen französischen Restaurants wäre es ein großer Fauxpas, sich einfach zu anderen an den Tisch zu setzen. Anders im Chartier, hier werden die Tische voll besetzt. »Hier isst niemand allein«, sagt der Kellner. Und am Ende schreibt er die Rechnung einfach mit dem Kuli auf die weiße Papiertischdecke.

■ 7, rue du Faubourg Montmartre, 9. Arr. • 01 47 70 86 29 • www.bouillon-chartier.com • Täglich 11.30–22 Uhr • Metro: Grands Boulevards

La Marine: An einer Ecke am Canal Saint-Martin treffen sich hier die Leute vom Kiez und die Angestellten der umliegenden Büros und essen traditionelle französische Gerichte und freuen sich über einen guten Kabeljau, Hasenschlegel oder ein Bœuf Bourguignon.

■ 55, bis quai de Valmy, 10. Arr. • 01 42 39 69 81 • Täglich 12–23.30 Uhr • Metro: République

Es gibt was zu feiern

Le Bistro Paul Bert: Die Bedienung stellt einem eine Tafel mit den Gerichten zur Auswahl hin. Frische Zutaten vom Markt garantiert. Fleischliebhaber werden sich über die Steaks freuen. Vorsicht bei den Nachspeisen wie Paris-Brest oder die Profiteroles: Göttlich, aber uff, mächtig! Tage vorher reservieren.

■ 18, rue Paul Bert, 11. Arr. • 01 43 72 24 01 • Di–Sa 12–14 Uhr und 19.30–23 Uhr • Metro: Faidherbe-Chaligny, Charonne

Le Grand Colbert: Benannt nach dem Minister Ludwigs XIV. liegt diese schicke Brasserie an den Vivienne-Passagen, wo sich auch Mode- und Filmleute gerne treffen. Immer wieder diente es als Filmkulisse – etwa für Jack Nicholson und Diane Keaton in *Was das Herz begehrt* oder für eine Szene des Films *Qu'est-ce qu'on a fait au bon dieu (Monsieur Claude und seine Töchter)*.

■ 2, rue Vivienne, 2. Arr. • 01 42 86 87 88 • www.legrandcolbert.fr • So–Di 12–0.30 Uhr (letzte Bestellung), Mi–Sa 12–1 Uhr, Teesalon 15–18 Uhr • Metro: Bourse

Le Marché du Lucas: Sie mit Kleid, er mit Anzug, zur Feier des Tages gibt es Sterneküche – aber nicht zum Sternepreis. In einer Passage klingelt man an einer Tür und geht die Stufen hinauf, viel Gold, weiße Tische. Michelin-Sternekoch Lucas Carton hatte irgendwann keine Lust mehr auf das Sterne-Tamtam und gab die Auszeichnungen zurück. In seinem Restaurant an der Madeleine-Kirche La table Lucas Carton kostet ein Menü 180 Euro, aber in seinem Bar-Restaurant-Ableger im 1. Stock bekommt man mittags und abends seine Edel-Küche schon für rund 50 Euro pro Menü bei einer weniger steifen Stimmung.

■ 9, place de la Madeleine, 1. Arr. • Reservierung nötig unter 01 42 65 56 66 oder per Mail unter restaurant@lucascarton.fr (»Pour le Marché du Lucas« angeben) • www.lucascarton.com • Di–Sa • Metro: Madeleine

Papa und Mama laden ein und lassen fünf gerade sein

Train Bleu: Wohl eines der schönsten Bahnhofsrestaurants in Europa. Unter der denkmalgeschützten Pracht im Belle-Époque-Stil wurden bereits Filme wie *Nikola* von Luc Besson gedreht. Coco Chanel, Brigitte Bardot, Jean Cocteau und Colette kehrten hier gerne ein. Der Name spielt an auf den einstigen Zug Paris-Vintimille an die Côte d'Azur.

■ In der ersten Etage in der Gare de Lyon, Place Louis Armand, 12. Arr. • 01 43 43 09 06 • www.le-train-bleu.com • Tägl 11.30–14.45 und 19–22.45 Uhr, kleinere Karte in der Bar (7.30–22 Uhr) • Metro, RER: Gare de Lyon

La Coupole: Berühmte Brasserie im Art-Déco-Stil mit Geschichte (seit 1927) und über 400 Sitzplätzen. Eine bemalte Kuppel an der Decke, zwischen den denkmalgeschützte Säulen voller Malereien essen Touristen und Pariser Meeresfrüchteplatten und denken zurück an die wilden Montparnasse-Zeiten. Henry Miller frühstückte hier, Matisse trank Bier, Joyce einen Whiskey. Und auch Sartre, Man Ray, Hemingway, Aragon oder Joséphine Baker verbrachten hier viel Zeit.

■ 102, bd. du Montparnasse, 14. Arr. • 01 43 20 14 20 • www.lacoupole-paris.com • Tägl. 12–24 Uhr (So–Mo bis 23 Uhr), Frühstück ab 8 Uhr (8.30 Uhr Wochenende) • Metro: Vavin

Le Julien: Wer Jugendstil mag, der wird sich hier nicht satt sehen können. Wenige Schritte von den Grands Boulevards liegt diese Brasserie mit auf Glas gemalten Blumenfrauen. Man schmückt sich damit, dass Künstler wie Sarah Bernard und Edith Piaf hier gerne aßen. Die Küche folgt den Jahreszeiten, gute Fischgerichte.

■ 16, rue du Faubourg Saint-Denis, 10. Arr. • 01 47 70 12 06 • www.julienparis.com • Mo–Sa 12–15 Uhr und 19–0 Uhr, So–Mo bis 22 Uhr, Frühstück Mo–Fr ab 8 Uhr (Wochenende ab 8.30 Uhr) • Metro: Strasbourg Saint-Denis, Château d'Eau

Vegan

Für viele Franzosen gehört zu einem Mittag- oder Abendessen immer noch ein Stück Fleisch oder Fisch, alles andere ist ihnen suspekt. Doch längst bieten viele Restaurants inzwischen einige vegetarische Gerichte an (*végétariens*). Hier ein Tipp für Veganer (*végétaliens*):

Sol Semilla: Ein kleines Restaurant und Geschäft am Canal Saint-Martin, das auch Lebensmittel verkauft. Verschiedene wechselnde Tagesessen.

■ 23, rue des Vinaigriers, 10. Arr. • 01 42 01 03 44 • www.sol-semilla.fr • Di–Mi 12–20 Uhr, Do–Sa 12–22 Uhr, So 12–19 Uhr • Metro: Jacques Bonsergent, République

Foodtrucks

Den Parisern fehlt mehr und mehr mittags die Zeit, in ihr geliebtes Restaurant zu gehen. Kein Wunder, dass immer mehr Foodtrucks in den Straßen auftauchen: Die Essensstände auf Rädern haben Sandwichs, Burger mit Pommes, aber auch alle möglichen Länderküchen. Geheimtipp: Wenn Sie im Marais sind und Hunger haben, dann schauen Sie mal in die unscheinbare Seitengasse Rue des Guillemites: Dort finden Sie einen fest installierten Foodtruck namens L'Improbable in einer früheren Garage mit gemütlichen Sitzkissen, Sesseln, Kuchenangebot und warmen und kalten Sandwichs [3–5, rue des Guillemites • www.facebook.com/LimprobableCafe • Di–Fr 11–17 Uhr, Sa–So 11–19 Uhr].

Hier noch einige Webseiten von Pariser Foodtruck-Stars (überwiegend Burger):

- La Cantine California: www.cantinecalifornia.com
- Le Réfectoire: www.le-refectoire.com
- Le Camion qui fume: www.lecamionquifume.com
- Mozza & Co: www.mozzaandco.it

Hier kann man einen *food truck* suchen, der gerade jetzt in nächster Nähe steht: www.easyfoodtruck.com

Die Brasserie

Schön wäre es, wenn alle Brasserien noch ihr eigenes Bier brauen würden: Brasserie bedeutet nämlich eigentlich Brauerei. Heute ist eine Brasserie eine Gaststätte. Der Begriff entstand wohl in der Normandie und Belgien und bezeichnete eine Hausbrauerei, die auch Hausmannskost angeboten hat. Der Begriff Brasserie verweist also auf französische Tradition.

Im Deutsch-französischen Krieg 1870 flohen viele Elsässer nach Paris. Einige von ihnen eröffneten Bierkneipen und boten deftige elsässische Küche an. Die **Brasserie Bofinger** geht auf den Elsässer gleichen Namens zurück, der sein Restaurant in der Nähe der Place de la Bastille eröffnete [5–7, rue de la Bastille, 4. Arr. • www.bofingerparis.com]. Die **Brasserie Flo** des Elsässers Floderers [7, cour des Petites-Ecuries, 10. Arr. • www.brasserieflo-paris.com] ist heute immer noch berühmt. Legendar ist die **Brasserie Lipp**, eine Institution in Saint-Germain-des-Prés, in der über Jahrzehnte Künstler wie Saint-Exupéry und André Gide sowie Politiker wie Georges Pompidou oder Jacques Chirac gespeist haben [151, boulevard Saint-Germain, 6. Arr.]. Diese altherwürdigen Brasserien sind heute teurere Restaurants, wo es immer noch Sauerkrautgerichte, aber auch Meeresfrüchteplatten gibt.

Brasserie ist also nicht gleich Brasserie, es gibt sehr einfache und sehr edle. Viele sind vom Mobiliar ein wenig einfacher ausgestattet als ein Restaurant. In den meisten einfachen Brasserien bekommt man auch den ganzen Tag über Kleinigkeiten zu essen wie einen Croque Monsieur oder einen Salat oder Gerichte in ordentlicher, aber Mehr-auch-nicht-Qualität. Und dann gibt es Top-Brasserien – etwa **La Coupole** im Montparnasse-Viertel (siehe Seite 295).