



Der Bauch von Paris besinnt sich der Tradition



Bild: (c) APA/AFP/LIONEL BONAVENTURE

Die bodenständige Küche feiert ein glorreiches Comeback. Die Brasserie, die große Schwester des Bistros, mit Schnecken, Soufflé und Pot au Feu, der französischen Version des Tafelspitzes, ist wieder en vogue.

10.06.2016 | 19:40 | Doris Barbier (Die Presse)

Sternekoch Alain Ducasse hat soeben sein neues kulinarisches Stelldichein, das Champeaux im frisch renovierten Hallenviertel eröffnet: In der Neobrasserie des 21. Jahrhunderts sitzt man auf bequemen Lederbänken, die Servietten sind aus Stoff mit schwarzem handgesticktem Monogramm, die industriellen Leuchten verstrahlen sanftes Licht.

Die Kellner jonglieren ihre schwer beladenen Tablett elegant und gekonnt. Sie sind nicht livriert, tragen dafür aber ziemlich lange Schürzen aus derbem Denim. Spätestens beim Blick auf die Karte aus vergilbtem recyceltem Papier wird einem klar: Die schwarz bedruckten Buchstaben sind mindestens genauso retro wie die Gerichte des Menüs.

In der Rubrik Entrée findet man deshalb nicht nur Weinbergschnecken, sondern auch Foie Gras (Gänseleber) oder eine Brettjause à la française (Planche de Charcuterie) mit Rohschinken, Würsten und einer Terrine nach Großmutterns Art. Das Wochenmenü liest sich wie ein Auszug aus Honoré de Balzacs Roman an das legendäre Hallenviertel.

Das Mousse au chocolat kommt aus der hauseigenen Schokolademanufaktur, Saisonales und Regionales wird auch hier bevorzugt – sogar bei den Eissorten in der Rubrik Desserts. Erdbeeren im Winter wird man bei Ducasse vergeblich suchen. Zum Bahnhof Saint Lazare begaben sich die Pariser bis dato meist nur, um nach Deauville, den beliebten Badeort am Ärmelkanal, zu fahren. Jetzt entwickelt sich dieser Bahnhof gerade zum neuen In-Treff für Gourmets. Schuld daran ist Sternekoch Eric Frechon, der ausgerechnet hier sein neues Restaurant eröffnet hat: Im Lazare, einer Bilderbuchbrasserie mit robustem Porzellangeschirr, Kupferreindln und weißen Tischtüchern, vergisst man spätestens beim Blick in die Karte, dass man sich eigentlich mitten drin im Bahnhofsgetümmel befindet. Bodenständig und solide, mit Zutaten zu hundert Prozent made in France: Weißwein aus dem Loiretal, Camembert aus der Normandie und Armagnac als Digestif inklusive. Und einem speziellen Sonntagsmenü façon grand-mère – nach Großmutterns Art.

Pfiff à la française

Ein paar Straßen weiter, gleich neben der Börse, liegt das Gallopin. Der gekachelte Fußboden aus Zementfliesen und die Teakholzverkleidung am Eingang stammen aus dem 19. Jahrhundert. Gustave Gallopin, der Gründer und erste Besitzer, hat hier anno 1876 eine spezielle Maßeinheit für Bier eingeführt – eine Art Pfiff à la française, die dem Gallopin noch heute ihren Namen verleiht. Nomen est omen – das Wort Brasserie bedeutet Brauerei –, in Nordfrankreich und Belgien gehörte das Bierbrauen zum Establishment. Die Pariser Hautevolée der Belle Epoque ging hier aus und ein, dann fiel es jahrzehntelang in einen unverdienten Dornröschenschlaf. Das Volk wollte Lifestyle, Exotik und World Food, Quiche und Coq au Vin aß man lieber zu Hause bei Muttern. Bis der junge Pariser Gastronomieexperte Mathieu Boucher diese Brasserie inklusive Art-déco-Glasdach, ein Relikt der Pariser Weltausstellung von 1900, entdeckte hat und die gute alte, ziemlich nahrhafte Brasserieküche zwischen Charme und Tradition wieder aufleben lässt.

Bier im Timbale

„Manche kommen eigens für den Kalbskopf“, sagt Mathieu Boucher, „andere schwören auf unseren Eisbecher mit Schlag und Amarenakirschen, ein Rezept meines Vaters.“ Auch den Gallopin gibt's mittlerweile wieder – Stammgäste und Gutinformierte bestellen 20 Zentiliter frisch gekühltes Bier, das „wie damals“ im Timbale (Silberbecher) serviert wird. Auch sonst findet man auf der Karte nur Altbekanntes und Bewährtes: Die Schnecken kommen im Dutzend, die Zwiebelsuppe gratiniert, die Pastete en croute, in der Kruste, und das Tartare de Bœuf (Rindfleischtatar) mit hausgemachten Pommes frites. Tradition oblige.

Die Brasserie ist mittlerweile auch zu Mittag bummvoll – gekocht wird nicht zu Hause. Das Menü mit Tagesgericht, Kaffee und Crème brûlée um 19 Euro zieht nicht nur die Trader aus der benachbarten Börse an, sondern mittlerweile auch Touristen und Anrainer aus der Nachbarschaft. „Die Mischung macht's“, erklärt Boucher, der sein Restaurant gern auch Filmteams für Dreharbeiten zur Verfügung stellt. Auch die Gipsköpfe von Balzac und Victor Hugo, die seit 1896 hinter dem Tresen wachen, hat er stehen lassen.

Restaurant Champeaux, Forum des Halles, La Canopée, 75001 Paris

Le Lazare, Gare Saint Lazare, 75008 Paris

Gallopin, 40, rue Notre Dame des Victoires, 75002 Paris.

(„Die Presse“, Print-Ausgabe, 11.06.2016)

Traduction Française :

Le Ventre de Paris se souvient de la tradition

La cuisine locale est célèbre un retour glorieux. La Brasserie, la grande soeur du bistrot, avec des escargots, Soufflé et pot au feu, la version française du panneau de dentelle, est de nouveau en vogue.

10.06.2016 | 19:40 | Doris Barber (La Presse)

Alain Ducasse vient d'inaugurer son nouveau rendez-vous culinaire, l'Champeaux dans la zone de la salle nouvellement rénovée: Dans le Neobrasserie du 21e siècle vous pouvez vous asseoir sur des sièges en cuir confortables, les serviettes sont en tissu avec le monogramme brodé à la main noire, lampes industrielles rayonnent lumière douce.

Les serveurs jonglent leurs plateaux lourdement chargés élégant et intelligent. Vous n'êtes pas livrée, mais portez plutôt longue jupe faite de denim grossière. Pas plus tard que quand on regarde la carte de papier recyclé jaunie est une claire: les lettres imprimées noires sont tout aussi rétro que les plats du menu.

Sous la rubrique Entrée donc être trouvé non seulement des escargots, mais aussi foie gras (foie d'oie) ou un copieux casse-croûte à la française (Planche de charcuterie) avec du jambon, des saucisses et un aliment Terrine de style maison. Le menu de la semaine se lit comme un extrait de Honoré de le roman de Balzac du légendaire quartier hall.

La mousse au chocolat vient de notre propre usine de chocolat, saisonnier et régional est également préféré - même à la crème glacée sur nos desserts. Les fraises en hiver seront recherchées en vain Ducasse. Pour la gare Saint Lazare, est allé à Paris à ce jour la plupart du temps à la ville balnéaire populaire de la Manche pour aller à Deauville. Maintenant, cette station vient de développer le nouveau lieu de rassemblement pour les amateurs de cuisine. Le coupable est le chef étoilé Eric Frechon, qui a ouvert son nouveau restaurant ici de tous: Dans Lazare, un Bilderbuchbrasserie avec robuste vaisselle en porcelaine, cuivre Reindln et nappes blanches, on oublie le dernier quand on regarde la carte que vous avez réellement en plein milieu est situé à la mêlée de la station. À terre et solide, avec des ingrédients à cent pour cent made in France: vin blanc de la vallée de la Loire, Camembert de Normandie et de l'Armagnac comme un digestif inclus. Et un dimanche Menu Façon grand-mère spéciale - comme Granny.

Sifflet à la française

A quelques rues de là, juste à côté de la bourse, est le Gallopin. Le carrelage de carreaux de ciment et les murs en teck à l'entrée sont du 19ème siècle. Gustave Gallopin, le fondateur et premier propriétaire, anno 1876 introduit une unité spéciale pour la bière ici - une sorte de coup de sifflet à la française, qui donne toujours le Gallopin son nom. Nomen est omen - le mot signifie Brasserie Brasserie -, dans le nord de la France et la Belgique brassage de la bière appartenait à l'établissement. La croûte supérieure parisienne de la Belle Epoque est sorti ici, puis il est tombé décennies dans un sommeil non gagné. Les gens voulaient mode de vie, l'exotisme et mondial de l'alimentation, quiche et coq au vin a été mangé plutôt être à la maison avec des noix. Jusqu'à ce que le jeune expert de la gastronomie parisienne Mathieu Boucher Cette brasserie y compris verrière art déco, une relique de l'Exposition universelle de 1900 à Paris, a découvert et fait revivre le bon vieux brasserie, assez nutritive entre charme et tradition.

Bière en Timbale "Certains viennent spécifiquement pour la tête de veau», a déclaré Mathieu Boucher », d'autres ne jurent que par notre sundae avec chantilly et cerises noires, une recette de mon père." Même de l'Gallopin maintenant à nouveau - patrons et bien informés pour 20 Zentiliter bière fraîche réfrigérée, le «comment est ensuite servi "en timbale (argent tasse). Même autrement, peuvent être trouvés sur la carte une seule fois bien connus et éprouvés: Les escargots viennent à la douzaine, la soupe à l'oignon au gratin, le pâté en croûte, dans la croûte et le Tartare de Boeuf (tartare de boeuf) avec des frites maison. Tradition oblige. La Brasserie est maintenant Bumm plein au déjeuner - la nourriture est pas à la maison. Le menu avec plat du jour, café et crème brûlée à € 19 attire non seulement les commerçants du marché voisin, mais maintenant aussi les touristes et les habitants du quartier. "Il est le mélange», a dit Boucher, qui aime mettre ses restaurants et équipes de tournage pour filmer disponibles. Les têtes de plâtre de Balzac et Victor Hugo, qui regardent derrière le comptoir depuis 1896, il n'a pas bu.

Restaurant Champeaux, Forum des Halles, La Canopée, 75001 Paris

Le Lazare, Gare Saint Lazare, 75008 Paris

Galopin, 40, rue Notre Dame des Victoires, 75002 Paris.

("Die Presse", édition imprimée, 06/11/2016)