

Ein kulinarischer Tag mit Theresa in Paris

Schlemmen an der Seine

Die französische Metropole ist unvergleichlich, auch was ihr gastronomisches Angebot betrifft. Ein kulinarisches Tagesprogramm in Paris hat Télécram-Mitarbeiterin Theresa Baumgärtner für unsere Leser zusammengestellt.



Rungis

Es ist 4.30 Uhr morgens in Paris. Die Sterne leuchten hell am Himmel und die meisten Menschen schlafen noch. Wir machen uns auf den Weg dorthin, wo schon seit zwei Uhr in der Nacht auf Hochtouren gehandelt wird: Rungis. Es ist der weltweit größte Großmarkt für Lebensmittel. Paris ist die Hauptstadt der französischen Küche und Rungis steht demnach für allerbeste Qualität. Schon lange war es ein Traum von mir, diesen Standort einmal zu sehen. Und nun ist es endlich soweit. Carole Metayer erwartet uns bereits. Sie ermöglicht für Außenstehende einen privilegierten Einblick in das Geschehen der verschiedenen Hallen. Die unglaubliche Auswahl an Fisch,

Geflügel, Fleisch, Gemüse, Blumen und Käse ist gigantisch und scheint geradezu unendlich. Staunend besichtigen wir die einzelnen Abteilungen, bleiben fasziniert stehen und grüßen die Markthändler in ihren weißen Kitteln. Der Besuch ist definitiv ein unvergessliches Erlebnis!

Kontakt für individuelle Führungen durch Rungis:

Carole Metayer
Tel. 0033/662412463
carole.metayer@laroutedesgourmets.fr
www.laroutedesgourmets.fr

Paris Authentic

Wer Paris eigentlich schon sehr gut kennt und die Stadt einmal aus einer ganz neuen, außergewöhnlichen Perspektive kennenlernen möchte, dem empfehle ich eine geführte Stadttour in einem originalgetreuen Citroën 2CV. Bei strahlend schönem Wetter kann man sogar ohne Dach fahren. Das Geniale: Man wird an der gewünschten Adresse abgeholt und wieder abgesetzt.

www.parisauthentic.com



Restaurant Bachaumont

Nach einer kleinen Ruhepause treffen wir uns zum Lunch im neu eröffneten Restaurant „Bachaumont“. Hier trifft sich die trendige Szene von Paris zum Mittagessen. Die offene Küche und die herzliche Atmosphäre wirken sofort sehr einladend. Wir entscheiden uns für „oeufs mimosa“ als Vorspeise und danach „onglet de boeuf“, aus dem Holzkohleofen serviert mit „purée de pomme de terre“. Als Dessert gibt es „riz-au-lait“. Die Gerichte hören sich einfach an, schmecken aber hervorragend! Zu Mittag gibt es ein Drei-Gänge-Menü mit jeweils

drei Alternativen zur Auswahl. Es lohnt sich zu reservieren. Nur ein paar Straßen weiter lädt übrigens die belebte Rue Montorgueil zum Flanieren ein. Hier reihen sich feinste, kleine Epicerien, Chocolaterien, Käsegeschäfte und Bäckereien aneinander.

18 Rue Bachaumont, 75002 Paris
Tel: 0033/181664700
www.restaurantbachaumont.com



Sébastien Gaudard

Zum „Goûter“ gegen 16 Uhr treffen wir Sébastien Gaudard in seinem „Salon de Thé des Tuileries“ im 1. Arrondissement. Der legendäre Pariser Pâtissier ist den Fußstapfen seines Vaters gefolgt und hat sich mit seinen Werken einen Kindheitstraum erfüllt. Im Gespräch erzählt er mit leuchtenden Augen von seinem Bestreben, die feinsten französischen Pâtisseries zu zaubern. Immer im Einklang mit der Saison und mit den besten Zutaten! So gibt es bei ihm im Februar keine Himbeertarte, dafür aber das köstlichste „mille-feuille“ oder einen „baba au rhum“. Statt einer „tarte renversée“ bevorzugt er eine „tarte classique“, wie sie früher seine Großmutter herstellte und

geht damit entgegen dem Trend seiner Konkurrenz. Sébastien Gaudard erschafft Klassiker in raffiniertester Qualität und somit höchsten Genuss. Die Erdbeerzeit beginne bei ihm zum Beispiel immer etwas später, so Sébastien Gaudard. Denn dann bekomme er die vollausgereiften, süßesten Erdbeeren aus der weiten Pariser Region. Sein Drei-Königs-Kuchen wurde schon mehrfach zum Besten der Stadt gewählt. Folglich gehört er nicht nur für mich zu einer Lieblingsadresse in Paris.

1, rue des Pyramides, 75001 Paris
Tel. 0033/171182470
www.sebastiengaudard.com



Ein Kochkurs im „Le Cordon Bleu“

Die im Jahr 1895 gegründete Schule „Le Cordon Bleu“ zählt weltweit zu den renommiertesten Kochschulen. Wer sich für einen Tag wie Julia Child fühlen und seine Kenntnisse in der französischen Küche oder Weinkunde

ausbauen möchte, dem kann ich einen Tages-Workshop nur empfehlen!

www.cordonbleu.edu/paris/programmes

MIWWEL A KICHEN

MEUBLES ET CUISINES

AMEUBLEMENTS

THILL.lu

HOSINGEN

www.thill.lu

Sonntags geöffnet von 14.00 - 18.00 Uhr.

Sech doheem fillen

