

DUMONT

Frankreich Süden
Bildatlas Nr. 9

€ 9,95 [D] € 10,30 [A] CHF 13,50 [CH]

Frankreich Süden

Languedoc-Roussillon

Montpellier
Metropole mit Flair

Canal du Midi
Sehnsuchtsstrecke
für Hausbootfahrer

Schlemmerparadies
Die besten Restaurants

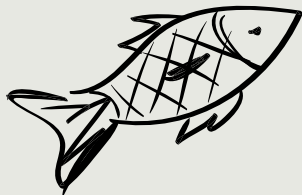




Konzerte für den Frieden

1939 flüchtete Pablo Casals vor dem Franco-Regime nach Südfrankreich. Zuflucht fand der angesehene Cellist im kleinen Pyrenäenstädtchen Prades, das er zum landesweit berühmten Zentrum für Kammermusik machte. Seit 1950 konzertieren hier berühmte Musiker und ihre Sommerschüler im August in der Abtei St-Michel-de-Cuxa und den Kirchen der Umgebung – und halten mit ihren Auftritten Casals' Erbe lebendig: seine Forderung nach Frieden, Toleranz und Glaubensvielfalt.

Lokale Küche für Genießer



Die französische Küche ist schon lange kein Geheimtipp mehr, und doch können Feinschmecker im Süden des Landes noch das eine oder andere Schlemmerparadies entdecken – manche sind sogar mit Sternen prämiert. Besonderer Wert wird auf regionale und saisonale Zutaten sowie auf kreative Kombinationen und sorgfältige Zubereitung gelegt. Der Süden schmeckt!

2



1 La Maison du Terroir

Pascal Borell machte Maury, bislang berühmt für Wein, auch als Schlemmerziel bekannt. Seit 2013 regieren dort zwei junge Frauen, die ihren Meister längst übertreffen: die Küchenchefin Eve Charrenton und die Sommelière Aude Jan. Serviert werden eine Terrine de Foie Gras mit bittersüßen Zitrusaromen, zarte Enten-Tournedos, rotes Gambas-Curry und Banoffe zum Dessert.

2, avenue Jean Jaurès,
66460 Maury,
Tel. 04 68 86 28 28,
www.restaurant-maisonduterroir.fr

2 L'Epicurien

Die Heimat von Küchenchef Rikard Hult ist Schweden, seine Frau ist Französin – wen wundert es da, dass sich in der Marktküche des Gourmetkochs skandinavische Melancholie und südfranzösisches Terroir vereinen? Mit Vorliebe serviert er zu Mont-Royal-Täubchen auf Pilzen und Sellerie, Jakobsmuschel-Risotto oder Rinderfilet die Weine seines besten Freundes: Die Tropfen von Patrice Lescarret (Domaine de Causses Marines) harmonisieren ausgezeichnet mit den Speisen.

42, Place Jean Jaurès,
81000 Albi,
Tel. 05 63 53 10 70,
www.restaurant-lepicurien.com

3 Château de Salettes

Schnörkellos, fast minimalistisch ist der Speisesaal, raffiniert und kreativ die Küche: Beim Menü „Toulouse-Lautrec“ trifft Foie Gras auf Apfel- und Zitronenaromen, werden Jakobsmuscheln in einen Speckmantel gehüllt und flirtet das langsam gegarte Kalbsfilet mit feinen Erbsen und jungem Spargel. Danach feiert Küchenchef Ludovic Dziewulski mit einem Überraschungsdessert ein furioses Finale.

lieu dit de Salettes,
81140 Cahuzac-sur-Vère,
Tel. 05 63 33 60 60, www.chateaudesalettes.com

4 La Barbacane

Im Herzen der UNESCO-geschützten Festung Cité de Carcassonne inszeniert Jérôme Ryon im nostalgischen Ambiente des Barbacane mit seinen Holzvertäfelungen und Spitzbogenfenstern eine subtil verfeinerte Traditionsküche, die Michelin seit Jahren mit einem Stern belohnt.

Hôtel de La Cité, Place
Auguste-Pierre Pont,
11000 Carcassonne,
Tel. 04 68 71 98 71,
www.hoteldelacite.fr/les-restaurants/la-barbacane

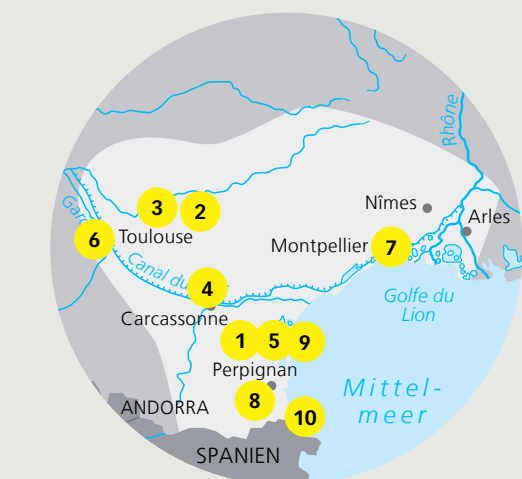
5



5 Domaine Riberach „La Coopérative“

Eine Schnecke ist das Wahrzeichen – und Slow Food die Maxime von Luc Richard und Karin Pühringer, die die einstige Genossenschaftskellerei von Bélesta in ein Verwönnhotel verwandelten, in dem Bio und Öko genauso großgeschrieben werden wie Genuss und Design: Es gibt 18 Zimmer, die früher Gärbehälter waren, ein Restaurant mit Loft-Charakter und einen Badeteich, den ein Bach speist und den Pflanzen ganz natürlich reinigen. Die Karte ist bodenständig; zum Vorspeisensalat passt der weiße „Synthese“ aus der hauseigenen Kellerei ausgezeichnet. Schwein und Lamm kommen aus den Nachbardörfern, Fische von der Küste des Roussillon.

2a, route de Caladroy,
66720 Bélesta,
Tel. 04 68 50 30 10,
www.riberach.com



7 La Réserve Rimbaud

6 Restaurant Michel Sarra

Nicht en bloc, sondern als Bouillon serviert Michel Sarra die Spezialität des Südens: Foie Gras, Gänsestopfleber. Trüffel aus dem Périgord hüllt der Zwei-Sterne-Koch in Pute und Spinat, der Loup de Mer konkurriert Schicht um Schicht mit zartem Schinken und nussigem Spargel. In seiner Sterne-Küche bekämpft Michel mit kreativer Kulinarik starre Traditionen – und ist doch tief im gastronomischen Erbe des Gers verwurzelt. Köstlich!

21 Boulevard Armand Duportal, 31000 Toulouse,
Tel. 05 61 12 32 32,
www.michel-sarra.com

So schmeckt der Süden: Für seine authentisch-kreative Küche, die fest im Terroir des Midi verwurzelt ist, wurde Charles Fontès jüngst mit seinem ersten Michelin-Stern belohnt. Gebratene Jakobsmuscheln werden hier mit eingelegten Orangen kombiniert; in Artischocken versteckt Fontès würzige Pilze, grünes Gemüse inszeniert er als getrüffelte Canneloni. Das mundet nicht nur im klaren Ambiente des Saals in edlem Beige, Grau und Weiß vorzüglich, sondern auch auf der lauschigen Terrasse am Fluss Lez.

820 avenue St Maur,
34000 Montpellier,
Tel. 04 67 72 52 53, <http://reserve-rimbaud.com>



9 Restaurant Klim & Ko „Le Grand Cap“

8 La Rencontre

Nach Lehrjahren bei den besten Küchenchefs des Südwestens hat der junge Koch Guillem Monier mitten im Herzen von Perpignan hinter alten Backsteinmauern sein erstes Restaurant eröffnet – und sich gleich in die Herzen der Einheimischen gekocht. Ihr Favorit auf der kleinen, feinen Karte ist „L'Agneau Catalan“, ein in Thymian gegrilltes Lamm mit einem Ragout aus regionalem Gemüse und Quinoa.

16, rue des Cardeurs,
66000 Perpignan,
Tel. 04 68 34 42 73,
www.restaurant-larencontre.fr

Schon die Lage ist spektakulär: Hoch über dem Kap von Leucate thront der Schlemmertempel von Stéphanie und Alexandre Klimenko, hinter den bodentiefen Panoramascheiben stilvoll dekoriert mit poppiger Kunst: mit Torsos aus buntem Glas, Löwenköpfen in Neonfarben und einem leuchtend roten Herz in XXL. Nicht minder mutig gibt sich die Küche, die kreativ Orient und Okzident, Land und Meer, Tradition und Avantgarde zu kulinarischen Kunstwerken verschmelzen lässt.

Chemin du Phare,
11370 Leucate,
Tel. 04 68 70 06 84,
www.klimenko.fr

10 Le Fanal

Noch lebendig landen die Fische in der Küche des neuen Sterne-Restaurants, das Pascal Borell 2014 direkt am Hafen von Banyuls-sur-Mer eröffnete: Rotbarbe, Seeteufel, Meerforellen und Seafood, für das die Einheimischen kilometerweit anreisen. Wer lieber Deftiges vom Land isst, kann knusprigen Kaninchenbraten mit Schnecken kosten oder Kalbsbries mit Morcheln – zwei Spezialitäten, die sonst nur noch selten auf der Karte stehen.

Avenue du Fontaulé,
66650 Banyuls,
Tel. 04 68 98 65 88,
www.pascal-borell.com