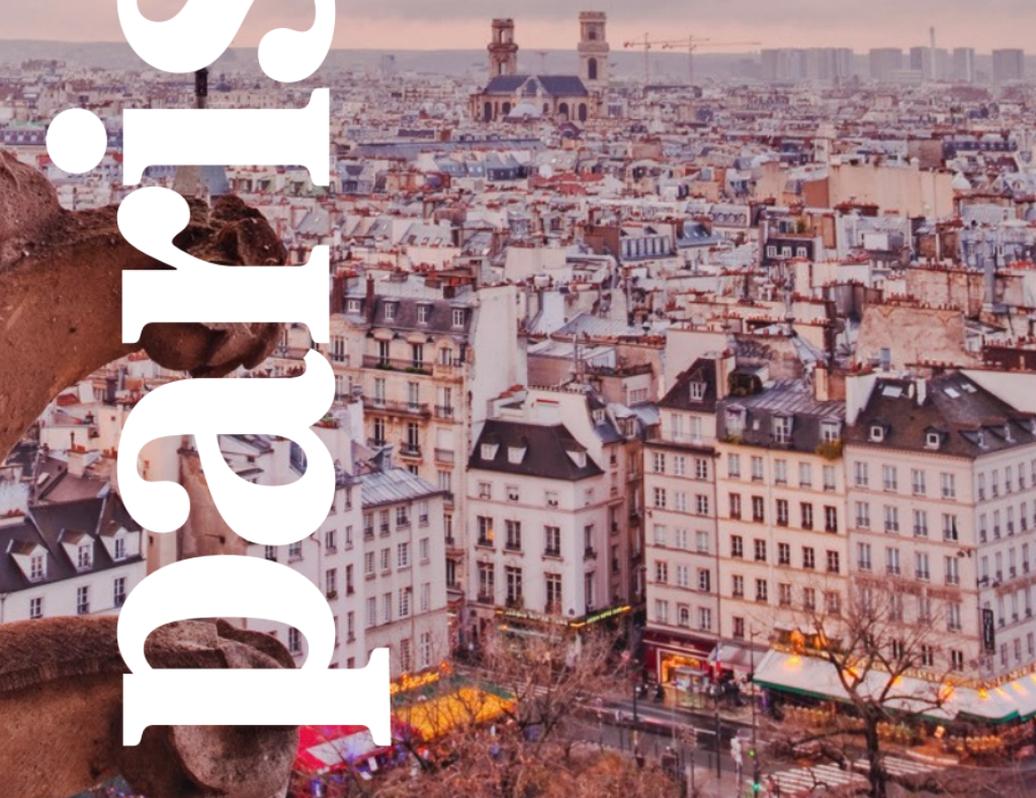


DUMONT

Reise-Taschenbuch



Paris



Bon appétit – aber wohin zum Essen?

Sie haben Hunger und möchten sich spontan für ein Lokal entscheiden? In der Hauptstadt Frankreichs, dessen Küche legendär ist, gibt es ein richtig breites Angebot.

Saint-Germain (6e = 6. Arrondissement) ♡ M/N9/10, **Quartier Latin (5e)** ♡ O/P10/11, **Marais (4e)** ♡ P/Q7/8: In diesen Vierteln finden Sie dank der großen Auswahl an Cafés, Bistros und Restaurants sicher irgendwo noch einen hübschen Platz – auch ohne Reservierung.

Rue Sainte-Anne (1e, 2e) ♡ N7: Rund um die Rue Sainte-Anne (1e, 2e) gibt es viele japanische Lokale.

Place d'Italie ♡ Karte 4, D4: Sie haben Appetit auf Nudelsuppe? In Chinatown bekommen Sie die und viele andere authentische asiatische Gerichte.

Snack around the clock: Foodtrucks spielen in Paris keine große Rolle, weil das Angebot an schnellen Snacks auf die Hand auch ohne sie überwältigend ist. So setzen die **Feinkostabteilungen** der drei großen Kaufhäuser ebenso auf schnelle Gäste wie Weinhandlungen, **Biomärkte** und **Lebensmittelläden in den Marktstraßen** der Viertel, in denen Sie an ein paar eng aufgestellten Tischen vor Ort essen können. Jeder **Bäcker** und **Take-away** hat Sandwiches in der Vitrine, mancher **Fischhändler** öffnet auf Wunsch ein Dutzend Austern zum direkten Verzehr am Stehtisch und selbst viele Geschäfte ohne kulinarisches Sortiment eröffnen **Cafés oder »Kantinen«** in ihren Räumen. *Infinite Food* – immer und überall essen zu können – hat die klassischen Tischzeiten in der französischen Hauptstadt inzwischen vielerorts außer Kraft gesetzt.

* Wo Sie in den verschiedenen Stadtgebieten gut essen können, steht an Ort und Stelle im Buch.

TYPISCH PARIS

Meeresfrüchteplatten: Außer direkt am Meer sind Fisch und Meeresfrüchte nirgendwo frischer als in Paris.

Auf Eis serviert werden Austern, Taschenkrebse, Garnelen, Kaisergranat, Hummer und Strandschnecken, dazu gibt's das passende »Besteck« zum Knacken und Herauslösen.

Fleischige Spezialitäten: Zu den Klassikern auf Bistro-Speisekarten gehört das Rindertatar, oft mit *frites* als Beilage, das Sie sich mit den getrennt gereichten Zutaten und Gewürzen selber anmischen. Genauso beliebt ist Entrecôte, die französische Variante des Steaks, auch gerne gegrillt.

Süßes oder Käse zum Schluss:

Beim klassischen Menü hat der Gast die Wahl zwischen Dessert oder Käse als drittem Gang. Crème brûlée, Mousse au chocolat, Obsttartes oder Schokoladenkuchen sind der perfekte Abschluss für ein schönes Essen. Der Käseteller ist eine reizvolle Alternative, nicht umsonst ist Frankreich berühmt für seine vielfältigen Käsesorten, ob aus Ziegen-, Schafs- oder Kuhmilch.

Wein zum Essen: Die einst strengen Regeln, wozu nun Rot- oder Weißwein passt, haben sich gelockert. Viele Lokale führen auch halbe Flaschen, erfreulich für Alleinreisende, die Wert auf einen guten Tropfen legen.

T

Ausgewählt

Tradition

Seite 189

6 Bouillon Pigalle: Erfolgreiche Wiederbelebung der Tradition einfacher Speiselokale, der früher für Paris typischen *bouillons*. **N 5**

Seite 53

8 Bofinger: Belle-Époque-Brasserie an der Bastille, Spezialität des Hauses sind die Meeresfrüchteplatten. **R 10**

Bistronomie

Seite 219

8 Chez Michel: Die Bretagne in Paris, in gleich drei Bistros von Thierry Breton nebeneinander. **P 5**

Seite 219

6 Le Servan: Zwei Schwestern sorgen für weltoffene asiatisch-französische Fusionküche, nettes Bistro-Ambiente und freundlicher Service. **S 9**

Seite 109

2 KGB: In seinem preiswerteren Zweitlokal setzt Küchenchef William Ledeuil der Qualität so strenge Maßstäbe wie in Ze Kitchen Galerie. **Karte 2, O 10**

Seite 218

1 Clamato: Seafood vom Feinsten im Bistro des angesagten Sternekochs Bertrand Grébaut. Er hat es direkt neben seinem Edelrestaurant **Septime** eröffnet. **S 10**



Seite 218

3 Le 6 Paul Bert: Moderner Ableger des Traditionsbistros **Paul Bert** **4**. In derselben Straße finden sich mit der **Cave Paul Bert** **5** und einem Meeresfrüchte-Restaurant weitere Lokale desselben Betreibers. **T 10**

Seite 162

2 Café Constant: Zum Küchenreich von Sternekoch Christian Constant, der in Paris mehrere Restaurants führt, gehört ebenfalls ein Bistro – ohne weiße Tischdecken, dafür deutlich günstiger als sein Hauptrestaurant. **J 9**

Neue Trends

Seite 84

14 Frenchie Bar à Vins:

In der Bar des Frenchie gibt's Miniportionen zum Wein. *À partager*, teilen und vieles probieren ist auch in Paris ein Megatrend. ♣ O7

Seite 110

11 L'Avant-Comptoir:

Essen können Sie im Marktlokal von Bistrole-gende Yves Camdeborde nur im Stehen: Tapas, hervorragender Wein. ♣ Karte 2, N 10

Seite 85

15 Edgar: Szenelokal im Szenehotel mit herrlicher Terrasse – das Essen ist okay, aber im Grunde zweitrangig. ♣ P7

Seite 55

14 Marché des Enfants Rouges: Paris' ältester Markt hat sich zur Streetfoodmeile entwickelt, bei schönem Wetter im Freien genießen. ♣ Q8



Gesund und vegetarisch

Seite 53

4 L'As du Falafel:

Wenn auf die Hand, dann ein Falafel-Pitabrot in der Rue des Rosiers, auch wenn das ohne Schlangestehen nicht geht. ♣ Karte 2, Q9

Seite 54

9 Wild & The Moon:

100 % bio, 100 % pflanzlich, kaltgepresste Smoothies und Detox-säfte, Superbowls, Vitality-Shots – gesund und trendy. ♣ Q8

Seite 54

10 Nanashi: Zwanglose Location, Frisches und Vegetarisches aus der Bentobox, mitten im Hipsterviertel – mittags eine gute Option. ♣ Q8

Kaffee und Tee

Seite 163

10 Ladurée: Historische Räume im Directoirestil, legendäre *macarons* und feine Törtchen, hervorragender Tee. ♣ M7

Seite 110

10 Coutume Café: Der Vorreiter der kleinen Kaffeeröstereien und Coffeeshops, die überall entstehen. ♣ L10

Seite 110, 82

9 Claus: Mal richtig gut frühstücken? Geht bei Claus in Saint-Germain oder bei Claus 4 unweit des Louvre.

♣ Karte 2, N 10 und O8

Liebliche

Seite 110

7 Bar du Marché: Beim Croque Monsieur wird es nie langweilig, bietet die trubelige Rue de Buci doch viel zum Schauen.

♣ Karte 2, N 10



Seite 220

17 La Cave de Belleville: Ein Glas guter Wein, dazu einen Käseteller und ein nettes Ambiente in einer Weinhandlung ... ♣ S6

Seite 82

2 L'Écume Saint-Honoré: Was wäre pariserischer als Austern beim *huîtreur* am Marché Saint-Honoré zu schlürfen? ♣ M/N8

Flanieren

An Schaufenstern entlanglaufen — durch Märkte stöbern, das Besondere entdecken ...

Schaufenstermeilen

Saint-Germain-des-Prés: 📍 M/N9/10
Edle Boutiquen bekannter Mode- und Schuhdesigner reihen sich am Boulevard Saint-Germain und von Rue de Rennes bis Rue du Bac. S. 99, 112

Forum des Halles: 📍 Karte 2, O8/9
Modische Jeans- und Sportswear, Modeschmuck und Accessoires gibt's u. a. im Hallenviertel. S. 76

Boulevard Haussmann: 📍 M6
Hier finden Sie die *grands magasins*: Printemps und Galeries Lafayette. S. 183, 186

Marais: 📍 P/Q7/8
Zeitgenössische Designer, angesagte Marken, kleine Spezialläden für Ballettinnen, Tee, Duftkerzen oder Konfitüre — hier macht Bummeln Spaß. S. 44



Im Marais lässt sich gut shoppen, wie hier in der Rue Charlot.

SOLDES! SOLDES!

S

Im Januar und im Juli verwandeln sich Kaufhäuser wie Edelboutiquen in Wühltische – Schlussverkauf mit kräftigen Rabatten. Binnen sechs Wochen wird mehrmals reduziert – Mode, Tisch- und Bettwäsche, Geschirr und andere Waren. In den ersten Wochen gibt's Nachlässe um 50 %, später um 75 % und mehr.

Rue du Faubourg Saint-Honoré:
📍 J6–M7
Klassische Shoppingmeile zwischen Palais Royal und Madeleine – hier ist fast alles *très chic*. S. 156

Triangle d'Or: 📍 J/K7/8
Die ›Großen‹ in Haute Couture, Prêt-à-Porter und Luxus residieren an Avenue Montaigne und George-V. S. 149

Flohmärkte

Village Saint-Paul
📍 Q.10
Versteckte Trödeläden im Marais laden zum Stöbern ein. S. 56

Marché aux Puces de Saint-Ouen
📍 Karte 4, D2
Einer der weltgrößten Flohmärkte liegt an der Porte de Clignancourt. S. 184

&

Fundstücke

Seite 191

3 CFOC: Der Asia-Concept-Store führt Lackkästchen, Keramik, Körbe, Textilien und vieles mehr. **Q 6**

Seite 57

10 Papier Tigre: Grafisch gestaltete Notiz-, Adress-, Tagebücher und Kalendarien. **Q 8**

Seite 57

12 Merci: Der Fashion- und Lifestyle-Concept-Store ist schon Kult. **R 9**

Seite 221

8 Centre Commercial: Fair-Trade-Design und nachhaltig produzierte Mode. **Q 7**

Seite 222

11 La Trésorerie: Skandi-InChic für Tisch, Küche und Garten. **Q 7**

Seite 57

8 Le Slip Français: Im Trend ist »Made in France«, auch als blau-weiß-roter Herrenslip. **Q 8**

Seite 56

3 Mariage Frères: 1854 gegründete Teehandlung im Marais. **Karte 2, P 9**



Seite 57

9 Empreintes: Fantastisches Kunsthandwerk aus Frankreich. **Q 8**

Seite 86

7 E. Dehillerin: Einer der bestsortierten Küchenläden Frankreichs. **Karte 2, O 8**

Von Kopf bis Fuß

Seite 86

8 Agnès B.: Qualitativ gute, zeitlos klassische Mode. **Q Karte 2, O 8**

Seite 85

2 Annick Goutal: Im (so femininen) Reich der Düfte setzen sich nur selten weibliche Riechprofis durch: Annick Goutal ist die Ausnahme. **M 8**

Seite 114

12 L'Artisan Parfumeur: Düfte und mehr aus der Parfümhochburg Grasse. **M/N 10**

Seite 112

8 Inès de la Fressange: Die französische Stilikone präsentiert ihre ganz persönliche Auswahl an Schmuck, Sonnenbrillen, Modischem oder Dekorativem. **M 10**

Seite 220

1 Isabel Marant: Feminine Melting-pot-Mode. **R 10**



Seite 114

13 Heschung: Seit 1934 werden die sportlich-eleganten Schuhe aus hochwertigem Leder und in handwerklicher Qualität im Elsass gefertigt. **M 10**

stöbern