



Es ist ein ungewöhnliches Konzept: Europas Kulturhauptstadt 2013 ist nicht nur eine Stadt, sondern integriert auch das Land drumherum – »Marseille-Provence« wird in diesem Sommer zu einem einzigen großen Fest der Farben, der Künste, des Genusses und der überschäumenden Lebensfreude. Besonders spannend: das große Theater der Kochkunst. TEXT ILSE FISCHER

# GOURMÉDI TERRANÉE

Foto Corbis



MuCEM: das erste Museum der Welt für mediterrane Kultur



Gérald Passédats  
Passion ist das Meer.  
Sein neues Restaurant  
liegt im MuCEM



Seeigel delikat – purer Geschmack nach Salz und Jod: Mehr Meer geht nicht

**L**a Méditerranée, das Südliche – es findet sich in der Architektur, der Fotografie, der Kunst und natürlich in der Küche. In diesem Sommer heißt es für die Kulturhauptstadt 2013 »Marseille-Provence«, also neben Marseille auch in den Orten Aix-en-Provence, Arles, Aubagne, Gardanne, Istres, Martigues und Salon-de-Provence: Bühne frei für Kunst und Küche, Aromen und Wein. Das Meer und die Sonne spielen die Hauptrollen bei den über 400 Veranstaltungen im Rahmen von »MP«, bei mehr als 60 Ausstellungen, Konzerten auf dem Wasser, Bühnenshows und dem großen Theater der Kochkunst.

Marseille, die älteste Stadt Frankreichs, ist mit ihren kosmopolitischen Wurzeln gegensätzlich, faszinierend, rebellisch. Jetzt erfindet sich das von Seefahrern gegründete Massalia neu. Daran arbeiten die besten Architekten, bis 2020 soll alles fertig sein. Wie es aussehen wird? Wie der Glas-Beton-Turm von

Zaha Hadid oder wie das Kulturzentrum Le Silo. Aushängeschilder sind das futuristisch gestaltete Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (MuCEM) und die Villa Méditerranée. Der französische Stararchitekt Rudy Ricciotti schuf einen Glasquader, der durch eine Betonleiter mit der Festung Saint-Jean verbunden ist, zusammen bilden sie das MuCEM. Fast stiehlt ihm aber die Villa Méditerranée die Schau, gigantische Ausstellungsflächen oben, unten das riesige Unterwasser-Auditorium. Alles weist in eine wörtlich zu nehmende glänzende Zukunft und bildet einen Gegenpol zum alten Hafen und jenen berühmten Vierteln, die für das Image der Stadt als Kriminellenhochburg verantwortlich sind.

Kulinarisch denkt man bei Marseille sofort an Bouillabaisse, die berühmte Fischsuppe. In der Hafencity gibt es sogar eine Charta, die die Zutaten und die authentische Zubereitung festschreibt. Aber beileibe nicht jeder hält sich daran. Es gibt inzwischen viele

Köche, die aus der Tradition etwas Neues entwickeln, Lionel Lévy zum Beispiel. Zwar verwendet er für seine »Bouille-A-Baisse« die klassischen Zutaten, doch die Fischsuppe kommt im Glas als Milchshake daher. Man schmeckt die einzelnen Fische, den Safran, die Rouille, nur die Form ist eben anders.

Die Architekturprojekte verändern die Stadt, aber auch die Restaurantszene bekommt neue Fixpunkte. Aus dem Hotel Dieu wurde ein Fünf-Sterne-Intercontinental-Hotel, in dem im Juni Lévy in der »Brasserie Les Fenêtres« seine Bistrotküche eröffnet, im September folgt das Restaurant »Alcyone«, mindestens ein Stern ist Pflicht. Im »Une table, au Sud« hat Lévy's Souschef Ludovic Turac das Zepter übernommen, er kombiniert ein perfektes Kalbsbries mit süßsauren Radieschen oder eine Rilette vom Kabeljau mit den ersten Erbsen der Saison.

Im obersten Stockwerk mit der Traumterrasse des MuCEM wird Gérald Passédats eine neue Adresse des reinen Geschmacks

schaffen – »Le Môle Passédats«, Eröffnung im Juni. Im »Le Petit Nice« kocht er seit vielen Jahren »vergessene« Fischarten wie Galinette (einen Skorpionfisch) oder Gurnard (eine Art Rotbarbe) und würzt sie beispielsweise mit Zesten von der Bergamotte. Seine »Bouille Abaisse« aber ist der Höhepunkt: Zuerst serviert er rohe Muscheln, dann Stücke vom Drachenkopf, Rotbarsch, Meeraal, Seeteufel und Languste in einer Safranbouillon, dann, um – wie er sagt – »in die Tiefen des Geschmacks vorzudringen«, zwei Filets in einer gebundenen Suppe aus Felsenfischen. »Meine Küche basiert auf einem einzigen Lebensort, dem Mittelmeer. Das Meer allein ist meine Passion.« Was man schmeckt.

Christian Buffas Fischsuppe im »Le Miramar« hingegen ist klassisch gut, sein Lokal ist die Institution für die traditionelle Bouillabaisse. Einflüsse aus Korsika, Spanien und Italien finden sich, dazu kommen die Gewürze des Maghreb. >

Fotos: Corbis, Getty Images



Im pittoresken Fischerdorf Martigues isst man Poutargue in vielen köstlichen Varianten



Georgianas Küche ist geprägt von ihrer Heimat Benin



Im »L'Epuisette« trifft Haute Cuisine auf fangfrische Zutaten aus dem Meer

> Auch die Küche der Region ist von Traditionen durchdrungen, sie haben in diesem Jahr ihren Auftritt beim großen Kochtheater – bei köstlichen Festen (»Festins de Méditerranée«), bei Köchen und Künstlern in der »Friche Belle de Mai«, bei den Picknicks mit Panoramablick, bei der »Gourméditerranée«. Außerdem gibt es spannende Ausstellungen von Pablo Picasso bis Marcel Pagnol, das mobile Centre Pompidou in Aubagne, witzige Theaterstücke und ganz allgemein sehr gute Informationen über Kunst, Küche, Land und Leute.

Kulinarisch wichtigstes Programm von »Marseille-Provence« sind die »Festins de Méditerranée«: sieben Küchengeschichten, sieben Episoden, bei denen man den Reichtum der Produkte der Provence und fast vergessene Gerichte entdecken kann. Genießer aus aller Welt treffen sich bei großen Banketten unter freiem Himmel und erleben provenzalische Gastfreundschaft. Zum Auftakt lädt Aubagne zu einem Mittagessen, bei dem Kräuter und

Christophe Dufau (Restaurant »Les Bacchanales«) den Ton angeben werden. Die zweite Episode verbindet zwei großartige Frauen am Herd – Mina Rouabah-Roux (»Minakouk«) und Georgiana Viou (»L'atelier de Georgiana«). Die beiden verraten in Gardanne die Geheimnisse der Festtagsküche ihrer Familien (sie stammen aus Algerien und Benin), die man zu jeder Zeit auch in ihren Restaurants probieren kann. In Istres feiert man die Verbindung von Land und Meer mit einem Festmenü von Sébastien Richard (»La table de Sébastien«) und Guillaume Sourrieu (»L'Epuisette«), beide lassen sich bei ihren Gerichten von den Gewürzen aus der arabischen Welt inspirieren.

Die Rückkehr des wahren Fischgeschmacks zelebriert man im alten Fischerdorf Port-de-Bouc mit der starken Aromaküche von Fabien Morréale (»Le Garage«) und den dort traditionellen griechischen Einflüssen. Würzige Salzlämmer aus La Crau sind Teil der Kreationen der fünften

Episode in Salon-de-Provence. In Arles am Rhoneufer serviert Gemüsespezialist Armand Arnal (»La Chassagnette«) ein Gazpacho von der Roten Bete, vereint gebrauchten Camargue-Spargel mit Poutargue (Rogen der Meeräsche) und pochierem Seehecht, das Lammfleisch aus Saint-Gilles würzt er mit Zitrone und Piment. Oliven schließlich stehen im Mittelpunkt bei »Un dimanche sous les oliviers« in Saint-Rémy-de-Provence. Eine Vereinigung von Küchenchefs und kleinen Produzenten der Region (Conservatoire Grand Sud Des Cuisines) führt Regie und bringt vor allem das Wilde der Alpilles auf die Teller – Wildschwein mit Kräutern aus der Garrigue zum Beispiel.

Diese Veranstaltungen finden zu bestimmten Terminen statt (siehe Kasten), den quasi symbolischen Preis von 15 Euro pro Person inklusive Wein bezahlt man nach Voranmeldung. Selbst wer keine Karten mehr bekommt oder nur an anderen Tagen Zeit hat, sollte »Marseille-Provence« für diesen Som-

mer einplanen: 250 Restaurants beteiligen sich bei »Les Tables 2013« und garantieren, dass nur die besten saisonalen und regionalen Produkte in die Kochtöpfe kommen. Von der Poutargue aus Martigues und den Seeigeln von Carry-le-Rouet über Pastis aus Aubagne, die Calissons aus Aix-en-Provence, das Lammfleisch aus La Crau sowie den roten Reis und das Salz aus der Camargue bis zu den besten Rezepten für Anchoïade, Tapenade, Aioli, Bourride und Co.: Alle Menüs versprechen puren südlichen Genuss. Schließlich ist die Provence ein Mythos, ein Paradies aus gleißendem Licht, das Land der ausgedehnten Mittagessen und trägen Nachmittage, bei denen die Eiswürfel im Aperitif klirren und die Bouleketten auf dem Sandboden klacken. »Marseille-Provence«, das sind die mittelalterlichen Städte, die duftenden Märkte und die schattigen Straßencafés, in denen schon van Gogh und Mistral ihren Pastis getrunken haben – Frankreich pur und die beste Idee für den Sommer. <

Fotos: Bildagentur Huber, beigestellt

## FESTINS DE MÉDITERRANÉE

Einige Veranstaltungen haben bereits im Mai stattgefunden, hier das kulinarische Restprogramm für Sommer und Herbst.

### Port-de-Bouc

21. Juni, 20 Uhr:  
La grande table de Fabien Morréale

22. Juni, 20 Uhr:  
La grande table de Alexandre Mazzia

### Salon-de-Provence

7. Juli, 20 Uhr:  
La grande table de Fancis Robin

### Arles

3. August, 20 Uhr:  
La grande table de Armand Arnal

### Saint-Rémy-de-Provence

13. Oktober, 12.30 Uhr:  
La grande table du Conservatoire Grand Sud  
Preis: € 15,- pro Person

Reservierung und Information:  
[www.frequence-sud.fr](http://www.frequence-sud.fr)



Ein Besuch bei Sébastien Richard in Istres lohnt sich natürlich auch außerhalb der MP-Veranstaltungen



Richards kreative, leichte Küche ist geprägt von arabischen Gewürzen

# BEST OF MARSEILLE-PROVENCE

## RESTAURANTS

### AIX-EN-PROVENCE

#### LE GRILLON

Ein einziges Café am Cours Mirabeau? Dann ist es das »Grillon«, historisch, unerreicht, wunderbar. Das Tatar von Alain Cataneo verdient einen Stern. Cours Mirabeau  
T: +33/(0)4/42 27 58 81  
<http://cafelegrillon.free.fr>

#### LE MILLEFEUILLE

Die ganze Stadt spricht darüber, es ist eine Top-Adresse von Aix. Küche mit köstlichen Ideen: wilde Crevetten mit Sesamöl oder confiertes Gemüse. 8, Rue Rifle-Rafle  
T: +33/(0)4/42 96 55 17  
[www.le-millefeuille.fr](http://www.le-millefeuille.fr)

### ARLES

#### LA CHASSAGNETTE

Nahezu göttlich ist die Küche von Armand Arnal in Sambuc, umgeben vom Kräutergarten und der Camargue. Domaine de l'Armelière  
Route du Sambuc  
T: +33/(0)4/90 97 26 96  
[www.chassagnette.fr](http://www.chassagnette.fr)

### AUBAGNE

#### LES ARÔMES

Unbedingt reservieren! In diesem winzigen Restaurant genießt man wunderbar einfache Marktküche, veredelt mit Überraschungen. 8, Rue Moussard  
T: +33/(0)4/42 03 72 93  
<http://lesaromes.vpweb.fr>

### ISTRES

#### LA TABLE DE SÉBASTIEN

Große, vergnügliche Genussmomente schenkt die Küche von Sébastien Richard. Reich an Geschmack und Charakter, einfach unverfälscht gut. 7, Av. Hélène Boucher  
T: +33/(0)4/42 55 16 01  
[www.latabledesebastien.net](http://www.latabledesebastien.net)

### MARTIGUES

#### LE GARAGE

Den Reichtum des Meeres vor der Türe, köstliche Kreationen auf den Tellern. 20, Av. Frédéric Mistral  
T: +33/(0)4/42 44 09 51  
[www.restaurantmartigues.com](http://www.restaurantmartigues.com)

### MARSEILLE

#### L'ATELIER DE GEORGIANA

Die feurig-exotische Küche ihrer Heimat Benin erfreut ebenso wie die tollen Kochkurse. 19, Rue Saint-Jacques  
T: +33/(0)4/28 73 13 95  
[www.georgiana.fr](http://www.georgiana.fr)

#### L'ÉPUISETTE

Der Platz ist ein Traum, die Frische der Zutaten auch und die Art des Kochens Kunst. Ein Must! Vallon des Auffes  
T: +33/(0)4/91 52 17 82  
[www.l-epuisette.fr](http://www.l-epuisette.fr)

#### LE MIRAMAR

Eine Institution mit Ideen. Christian Buffa kocht perfekte Fische, seine gekrönte Bouillabaisse und das alles mit paradiesischem Blick auf den Hafen. 12, Quai du Port  
T: +33/(0)4/91 91 10 40  
[www.lemiramar.fr](http://www.lemiramar.fr)

#### MINAKOUK

In ihrem rosaroten Minirestaurant zelebriert Mina die Küche ihrer algerischen Kindheit, luftig leicht. Unbedingt probieren: Millefeuille mit Gemüse. 21, Rue Fontange  
T: +33/(0)4/91 53 54 55  
[www.minakouk.com](http://www.minakouk.com)

#### LE PETIT NICE PASSÉDAT

Das Meer ist Gérald Passédats Passion und die Küche, die daraus entsteht, ein Geschenk der köstlichsten Art. Corniche JF Kennedy  
T: +33/(0)4/91 59 25 92  
[www.passedat.fr](http://www.passedat.fr)

#### LE VENTRE DE L'ARCHITECTE

Alexandre Mazzia am Herd, zwei Architekten als Designer. Das Ergebnis: ein Erlebnis für Auge und Gaumen. 280, Boulevard Michelet  
T: +33/(0)4/91 16 78 23  
[www.gerardin-corbusier.com/ventre](http://www.gerardin-corbusier.com/ventre)

#### UNE TABLE, AU SUD

Die Aromaküche von Lionel Lévy ist ein Gedicht, wie z. B. Knoblauchkartoffel mit Wolfsbarschbäckchen. Traumblick auf den Hafen. 2, Quai du Port  
T: +33/(0)4/91 90 63 53  
[www.unetableausud.com](http://www.unetableausud.com)

Die Region Provence auf einen Blick



# BEST OF MARSEILLE-PROVENCE



## SALON-DE-PROVENCE

### LE MAS DU SOLEIL

Für das Ambiente gilt dasselbe wie für die Küche von Francis Robin: Provence pur. 38, Chemin de Saint Crôme  
T: +33/(0)4/90 56 06 53  
www.tablesdecharme.com

## VENCE

### LES BACCHANALES

Christophe Dufau ist ein Meister des absoluten Geschmacks. Und wenn er Meer und Berg verbindet, dann ist das ein Gedicht. 247, Av. de Provence  
T: +33/(0)4/93 24 19 19  
www.lesbacchanales.com

## NEUE HOTSPOTS

### AB JUNI IN MARSEILLE:

#### ALCYONE

##### LES FENÊTRES

Lionel Lévy wird ab Juni und September zwei neue Kochtempel bespielen und das sicher mit Kunst und gewohnter Perfektion. Intercontinental Marseille Hotel Dieu 1, Place Daviel  
T: +33/(0)4/13 42 42 42  
www.ihg.com/marseille

#### LE MÔLE PASSÉDAT

Noch ist es ein weißes Blatt am Kochhimmel, das Gérald Passédat ab Juni mit Farbe und Geschmack füllen wird. MuCEM 7, Rue Bugeard  
www.passedat.fr

## HOTELS

### GALERIE HUIT

5 einzigartige Zimmer mit Galerie. Von Art déco bis provenzalisch. Eine Frage des Geschmacks, aber immer gut. 8, Rue de la Calade 13200 Arles  
T: +33/(0)6/82 04 39 60  
www.galeriehuit.com

### LE 28

Geheimtipp für das Besondere im Herzen von Aix. Raffiniert gestylte Suiten, perfektes Ambiente. 28, Rue du 4 Septembre 13100 Aix-en-Provence  
T: +33/(0)4/42 54 82 01  
www.28aax.com

### LE GRAND HOTEL DU ROI RENÉ

Mitten in Aix eine Oase der Ruhe mit Dachpool und Terrasse. Langschläfer-Zimmerfrühstück! 24, Bvd. Du Roi René, 13100 Aix-en-Provence  
T: +33/(0)4/42 37 61 00  
www.grand-hotel-roi-rene-aix-en-provence.com

### MAMA SHELTER

Philipp Starck verbindet die Farben des Südens mit seinem Stil. Nach Paris jetzt auch hier im Herzen eines authentischen Viertels. 64, Rue de la Loubière, 13006 Marseille  
T: +33/(0)4/84 35 20 00  
www.mamashelter.com

### NEW HOTEL VIEUX-PORT

Die Zimmer sind eine Einladung zu einer Reise in den Süden vergangener Tage, zwei Schritte vom Hafen. 3 bis, Rue Reine Elisabeth, 13006 Marseille  
T: +33/(0)4/91 99 23 23  
www.new-hotel.com

## INFORMATIONEN

www.mp2013.fr  
www.visitprovence.com (Guide Gastgeber 2013)  
Le Routard Marseille-Provence 2013  
www.routard.com

