

Rhône-Alpes | Vom Genfersee über den Mont-Blanc bis zu den Lavendelfeldern im Süden; vom einfachen Bouchon in Lyon bis zum Sternekoch: Frankreichs zweitgrösste Region zeigt sich als facettenreiches Schlaraffenland. **Christian Bützberger**

# Ein Landstrich zum Verlieben

Die Eglifilets mit Pommes frites am Seeufer in Annecy munden hervorragend. Zum Wohlgefühl trägt auch die Bilderbuchkulisse mit dem schneebedeckten Gipfel der Tournette über dem See bei. Beim spätnachmittäglichen Spaziergang durch die sauberen, blumengeschmückten Strassen der Altstadt von Annecy, wo sich die Menschen am Fluss Thiou beim Aperitif von der Sonne verwöhnen lassen, kommt mediterrane Atmosphäre auf.

Zwischen den Seestädtdchen Annecy und Aix-les-Bains am Lac du Bourget liegt der Naturpark Massif des Bauges. Da vergnügen sich Erholungssuchende beim Wassersport und Wandern. Im Dorf Bourget zeigte uns der Berufsfischer Olivier Parpillon den morgendlichen Fang, den er mit seinen beiden Angestellten aus dem fischreichen See gezogen hat: Hechte, Karpfen, Barsche, Rotaugen... Ein Könner im Zubereiten der Fische ist Küchenchef Jean Pierre Jacob im nahen Restaurant «Le Bateau Ivre».

## Bei den Kartäusern

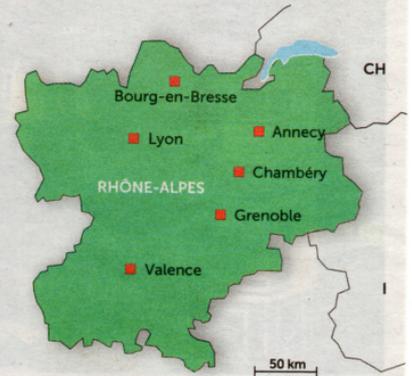
Die Natur mit den weiten Wäldern, Seen und Alpen ist ein Magnet, der Touristen anzieht. Mit zwei Nationalparks und sechs regionalen Naturparks setzt die Region Rhône-Alpes bewusst auf eine nachhaltige Umwelt.

In den heutigen Naturpark La Chartreuse, diese grüne Lunge zwischen Chambéry und Grenoble, hat es schon 1084 den heiligen Bruno gezogen. Zusammen mit einer stetig wachsenden Zahl Gefährten baute er kleine Eremitagen und später ein Kloster, die heutige Grande Chartreuse, das Mutterkloster aller Kartäuser. Der Kartäuserorden ist noch immer weltweit aktiv. Die einzige von Mönchen bewohnte Kartause in der Schweiz, La Valsainte, steht in der Freiburger Gemeinde Cerniat. Touristisch

bekannter, aber nicht mehr von Kartäusern betrieben, ist die Kartause Ittingen in Warth im Kanton Thurgau.

Die Kartäusermönche leben seit ein paar hundert Jahren von einem hochgeschätzten, wohlschmeckenden Produkt, dem Likör. Und das kam so: Im Jahr 1605 übergab der Marschall d'Estrés den Mönchen in Vauvert bei Paris - im heutigen Palais Luxembourg - ein Manuskript. Darin stand die Formel eines Elixiers für ein langes Leben. Es dauerte allerdings bis 1737, bis Bruder Jérôme Maubec, der Apotheker im Kloster der Grande Chartreuse, die Herstellungsformel für dieses Elixier heraustüftelte: einen Likör, der aus insgesamt 130 Pflan-

Nicolas Diedrichs, Museums-Direktor Grande Chartreuse, hat dieses Foto des Karthäuserklosters ermöglicht.



zen besteht. Das Rezept kennen bis heute nur drei Mönche.

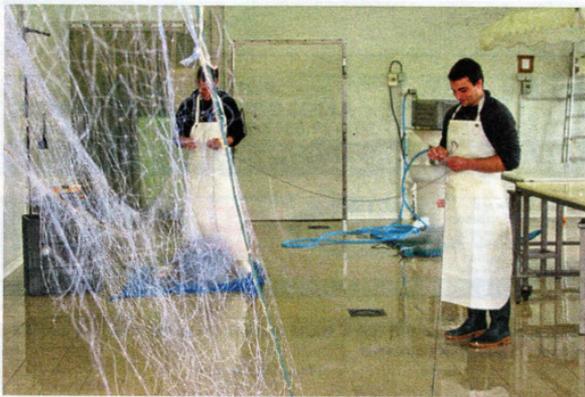
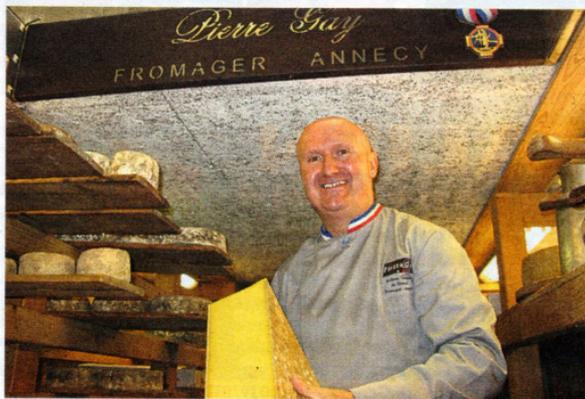
Wer die Region Rhône-Alpes näher kennenlernen möchte, dem sei aus zwei Gründen ein ausführlicher Halt in Tain l'Hermitage empfohlen. Freunde feiner Schokolade kommen in der im Herbst ihre Tore öffnenden «Cité du Chocolat» der Firma Valrhona voll auf ihre Kosten. Moderne Architektur, auffallendes Design und auf 1000 m<sup>2</sup> Fläche eine «Schnupper-Strecke» mit interaktiven Werkzeugen und Animationen, die über alle Sinne an Schokolade erinnern.

## Ab durch die Rebberge

Tain l'Hermitage ist auch von Rebbergen umgeben, die sich an den langgezogenen Hängen der Rhone hinziehen. Hier werden wunderbare Weine gekeltert; die Namen Hermitage, Saint-Joseph oder Condrieu erfreuen jeden Weinliebhaber. Die Rebberge von Hermitage können Interessierte zu Fuss über den Rundweg «Sur le pas de Gambert» erwandern. Auf einer Länge von vier Kilometern und elf Stationen werden Geologie, der Weinanbau und die Rebsorten erklärt. Wer es lieber rollenderweise mag, mietet sich beim Önologen und Weinhändler Fabien Louis ein E-Bike mit Navi und los geht's.

## Beliebte Bouchons

Hauptstädte haben ihr eigenes Image. Für Lyon, Hauptstadt der Region Rhône-Alpes gilt dies gar in doppelter Hinsicht, gilt Lyon doch auch als kulinarische Hauptstadt Frankreichs. Dieses gastronomische Erbe Lyons wurde Anfang des 19. Jahrhunderts in den «Bouchons» gelegt. Das waren kleine Restaurants, in



Pierre Gay präsentiert in seinem Keller in Ancey stolz seine vielen Käse. Beim Berufsfischer Olivier Parpillon in Bourdeau am Lac du Bourget. Bresse-Hühner auf einer Wiese des Züchters Joël Billet in Montrevel en Bresse.

denen vorab Innereien wie Kalbsbries, Kutteln, Nieren, aber auch Lammfüsse und alles vom Schwein aufgetischt wurde. Ein Strohbüschel («Bousche») an der Türe signalisierte den Kutschern, dass «man hier essen und trinken» und die Pferde mit dem Strohbüschel trocken reiben kann.

### Wo Paul Bocuse kochen lernte

Zum Rufe Lyons als kulinarische hauptstadt hat ein Koch Enormes geleistet: Paul Bocuse. 87 Jahre zählt der Meister heute. Er hat noch sein Restaurant «L'auberge du pont de Collonges», steht aber nicht mehr selbst am Herd. Bocuse vermarktet sich immer noch brillant, so tragen auch die «Halles de Lyon» seinen Namen. Auf zwei Stockwerken mit rund 10000 m<sup>2</sup> sind dort 58 Stände unterge-

bracht, in denen Besucher Lebensmittel allerfeinster Qualität erstehen können. 17 kleine Restaurants und zwei Bouchons laden ebenfalls zu Tische.

Den wahren Ruf der Stadt hat aber nicht Paul Bocuse gelegt, sondern die Lyoner Mütter (Mères Lyonnaises). Im 20. Jahrhundert, als sich reiche Seidenfabrikanten, Kaufleute und Bankiers noch von der eigenen Köchin mit raffinierten Menüs bekochen liessen. Nach dem Ersten Weltkrieg haben sich einige von ihnen selbstständig gemacht und so gelangten die Rezepte an die Öffentlichkeit. Eine von ihnen, die «Mère Brazier», erhielt von 1933 bis 1936 regelmässig drei Michelin-Sterne. Und ihr bekanntester Lehrling hiess: Paul Bocuse! Bei ihm kann man in sechswöchigen Kursen selber (besser) kochen lernen. Wir haben einen halbtägigen Patissier-Kurs bei der Dreisterne-Köchin Anne Sophie Pic in Valence besucht, die auch im Lausanner Hotel Beau-Rivage ein Restaurant führt.

### Bresse-Hühner und die Trüffel

Zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch Rhône-Alpes darf ein Ausflug in die Bresse – das Land des Geflügels – nicht fehlen. Joël Billet erzählt auf seinem Hof in Montrevel en Bresse, dass Bressehühner immer Freilandhühner sind, die nur mit Mais aus der Region oder Buchweizen gefüttert werden. Auch Georges Blanc im nahen Vonnas, ein Künstler am Herd mit höchsten Meriten, offeriert seinen Gästen raffiniert zubereitete Bressehühner.

Über die Trüffel haben wir noch nicht gesprochen. Dabei stammt doch ein Grossteil der französischen Trüffel aus der Drôme, dort wo der Lavendel blüht. Dieser Landstrich hat wirklich alles zu bieten ausser Meer.

## KOMPASS

■ **Rhône-Alpes:** Die Region Rhône-Alpes ist mit 43000 km<sup>2</sup> grösser als die Schweiz mit 41285 km<sup>2</sup>. In den acht Departementen Ain, Ardèche, Drôme, Isère, Loire, Rhône, Savoie und Haute-Savoie leben rund 6,2 Mio. Einwohner.

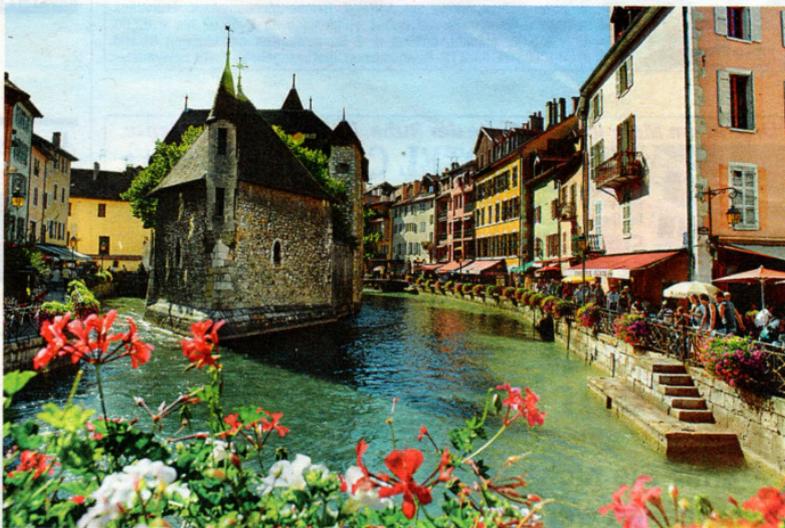
■ **Wasser:** Die Region wird stark vom Wasser geprägt. Davon zeugen nicht nur die 30 Mineralquellen (u.a. Badoit, Evian), sondern auch die Thermalbäder in den 16 Kurorten – [www.thermaix.com](http://www.thermaix.com).

■ **Übernachten:** Les Trésoms, Ancey, [www.lestresoms.com](http://www.lestresoms.com). Le ValOmbre, Saint-Pierre de Chartreuse, [www.le-valombre.fr](http://www.le-valombre.fr).

■ **Restaurants:** Bouchon Daniel & Denise in Lyon, [www.daniel-et-denise.fr](http://www.daniel-et-denise.fr). Restaurant Le Bateau Ivre, [www.hotel-ombremont.com](http://www.hotel-ombremont.com). Der Dreisternekoch Georges Blanc führt in Vonnas diverse Hotels und Restaurants: [ww.georgesblanc.com](http://ww.georgesblanc.com).

■ **Literatur:** Die grünen Reiseführer von Michelin sind sichere Werte: Französische Alpen und Rhonetal, Ardèche, Lyon.

■ **Adressen:** [www.rhonealpes-tourisme.com](http://www.rhonealpes-tourisme.com), [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com), [www.nouvelleshallesdelyon.lyon.fr](http://www.nouvelleshallesdelyon.lyon.fr), [www.musee-grande-chartreuse.fr](http://www.musee-grande-chartreuse.fr), [www.chartreuse.fr](http://www.chartreuse.fr), [www.ausommelier.com](http://www.ausommelier.com), [www.scook.fr](http://www.scook.fr), [www.institutpaulbocuse.com](http://www.institutpaulbocuse.com).



Flanieren entlang dem Fluss Thiou, der durch die Altstadt von Ancey fliesst.