Paris: Große Küche, kleine Preise

Schonkost für das Portemonnaie

BISS zeigt gute Pariser

Adressen mit günstigen Preisen

Tipps & Trends

Von Frankreich-Korrespondent Jörg Zipprick

Grande Cuisine für Feiertage und große Anlässe, Bistroküche für den Alltag. So speist man in Paris seit rund 200 Jahren. Doch die Zeiten, als französische Küche für befrackte Maitres, steife Tischdecken und ein Arsenal von Tafelsilber standen, sind wohl endgültig vorbei. Junge Köche in bescheidenen Lokalen werden allgemein als große Profis anerkannt, der Vorsprung der vermeintlichen Top-Klasse mit ihren Sternen schmilzt. Signifikante Preisunterschiede wirken sich eher auf Interieur und Service als auf kulinarische Qualitäten aus. Das hat einen ganz einfachen Grund: Gerade in Paris drängen viele gut ausgebildete Köche auf einen schon überfüllten Markt. Wer hier Erfolg haben will, muss etwas bieten. Oder zumindest so tun als ob.

Großartige Trends werden in Paris momentan nicht geschaffen, aber Tendenzen gibt es schon: Food Trucks, mobile Restaurants auf Rädern wie in New York, sowie gutes Essen in lockerer Atmosphäre wie in New York oder London, das gibt es jetzt auch

in Paris.

Astier

Zu den entbehrlichen Tendenzen, die hoffentlich bald wieder verschwinden gehört das verbale Veredeln einfachster, günstiger Zutaten, der (hoffentlich vorübergehende) Sieg von Ästhetik und aufwendiger Präsentation über den guten Geschmack sowie Köche, die sich gleich nach Eröffnung für Superstars halten und dreistellige Beträge für Carte Blanche-Menüs verlangen. Dabei serviert der Koch was er will und nicht unbedingt, was dem Gast schmeckt. Mal ist das Resultat interessant, mal ein gutes Geschäft für den Koch. Und, mal ehrlich: Würden Sie dem Supermarkt 160 Euro für einen „Überraschungskorb“ in die Hand drücken? Dem Buchhändler? Dem Bäcker? Dem Metzger? Und was sagen Sie, wenn der Metzger das kostbare Paket nur mit einer kunstvoll drapierten Schweineschnauze über einem Zungenstück füllt? Im Falle von Reklamationen heißt es, man sei schließlich Künstler. Ein Gast, der Gegenwert für sein Geld möchte, gehört folglich zu den Kleingeistern und verweigert sich obendrein der Kunstförderung.

Beschleunigt hat sich der Trend zum hemmungslosen Kopieren: Was anderswo in der Stadt läuft, auf Foodblogs oder in Kochbüchern auftaucht, übernehmen Köche gern und oft. Häufig gesichtet werden bunte Potpourris aus Rohkost, die entfernt an Jackson Pollock erinnern, glatt gezogene Salatblätter als Tellerdeko, spontane Saucenspritzer, wahllos gestreute Krümel

als „Knusperelement“ sowie Schokokugeln oder Halbkugeln, die – Oh Wunder – beim Übergießen mit einer heißen Flüssigkeit wegschmelzen. Und davor ist man, zugegeben, auch in unserer Auswahl nicht immer sicher. Doch zum Ausgleich setzen unsere Adressen das Portemonnaie nicht auf Radikaldiät.

Wichtig: Viele Lokale sind nur mittags günstig. Wir haben das im Text vermerkt. Doch Menüpreise und Öffnungszeiten können sich ändern, fragen Sie bei der Reservierung ruhig, ob es das günstige Menü noch gibt.

Lokal L´Ami Jean mit Küchenchef Jégo

Vorwahl von Frankreich: 0033

F – Freunde und Familie

B – Business

P – Partner/in (und all die, die es noch werden sollen)

M° steht für die jeweiligen Haltestation der Metro

Abri *F*

Das ungewöhnlichste Konzept von Paris: Montags und samstags gibt es hier feine Sandwiches, sonst Menüs mit viel Fisch und Gemüse sowie dem Geschmack nach mehr. Sechs Gänge für 38,50 Euro, serviert von Chefkoch Katsuaki Okiyama. Der hat im Taillevent und bei Robuchon gelernt, seine Speisefolgen

wechseln täglich. Achtung: Viel größer als ein Taschentuch ist dieses Lokal nicht.

92, rue du Faubourg-Poissonnière, Tel. : 01 83 97 00 00, So geschlossen.

Menü 22 und 38, 50 Euro

M° Poissonnière

L´Ami Jean

L’Ami Jean *F*

Laut ist es hier, besonders wenn die Rugbyfreunde des Patrons zu Gast sind. Düster wirkt das Lokal, denn renoviert wird selten. Doch die Küche mit baskischem Zungenschlag kann sich schmecken lassen. Stéphane Jégo gehörte lange zu den Preisbrechern der Hauptstadt. Inzwischen erlaubt er sich auch (kostspieligere) Freiheiten wie Überraschungsmenüs und Themenmenüs rund um Foie Gras, Wild oder Kaisergranat. Mittagsmenü: 42 Euro.

27, rue Malar, Tel.: 01 47 05 86 89, So, Mo geschlossen.

www.lamijean.fr

M° Invalides

L´Assiette

L’Assiette

F, P

Mitterrand war hier früher jeden Samstag zu Gast. Der junge David Rathgeber serviert rustikale Bistrogerichte wie Kalbskopf oder Blutwurst unter Kartoffelbrei. Ein Ort zum Wohlfühlen, erschwinglich dank dem Mittagsmenü zu 23 Euro.

181, rue du Château, Tel. 01 43 22 64 86, Mo, Di geschlossen.

www.restaurant-lassiette.com

M° Pernety

Astier *P, F*

Frankreich wie im Bilderbuch, vom Interieur bis zur Karte.

Gekocht wird rustikal, nach Traditionsrezepten. Käseplatte und Weinkarte sind recht üppig.

44, rue Jean-Pierre Timbaud, Tel. 01 43 57 16 35

Sa, So geschlossen., Menü 39 Euro

www.restaurant-astier.com

M° Parmentier

Aux Lyonnais *P, F*

Wurst aus Lyon, Zanderklöße in Sauce Nantua und Milchreis – das bietet das Mittagsmenü dieses Traditionsbistros für 30 Euro. Alain Ducasse hat dieses Lokal liebevoll restauriert, wie im Bistro üblich speist man auf Tuchfühlung mit dem Nachbartisch.

32, rue St-Marc, Tel. 01 42 96 65 04; Sa Mittag, So, Mo geschlossen

www.auxlyonnais.com

M° Grands Boulevards

Le Bar a Huitres

Le Bar à huîtres

B, P

Fischlokal mit Leuchtreklame à la Las Vegas und etwas neureichem Interieur: Für 26 Euro bekommt man mittags unter der Woche sechs Austern und Kalamares à la plancha. Für einen seltenen Bärenkrebs muss man freilich 99 Euro auf den Tisch des Hauses legen. Und die Meeresfrüchteplatten schlagen mit 49 bis 999 (!) Euro aufs Portemonnaie. Doch von den guten Lieferanten und den Premium-Produkten profitieren auch die kleinen Menüs. Außerdem könnte dieses XXL-„Plateau“ mit 100 Austern, 4 Hummern, 4 Langusten, drei Riesenkrabben und vielem mehr wohl auch eine Schulklasse verpflegen

112, bd du Montparnasse, Tel. 01 43 20 71 01; täglich geöffnet

www.lebarahuitres.com

M° Vavin

Frenchie

Le Bar à vins du Frenchie *F*

In dieser Weinbar wird durchaus gut gekocht: Steinpilze erhalten Frische durch Äpfel und Kokosnuss, Makrelen vertragen sich unerwartet gut mit Joghurt und die Wange vom Wagyu-Rind wird durch Karotten und Senf richtig deftig.

6 rue du Nil, Tel. 01 40 39 96 19, ca 35 €, Sa + So und mittags geschl.

www.frenchie-restaurant.com

M° Sentier

Benoît *P, F*

Günstig ist bei Benoit nur das Mittagsmenü für 36 Euro mit Ochsenschwanzterrine, Filet vom Lengfisch mit Karotten und weißen Rübchen oder Schwein aus dem Schmortopf sowie allerlei hausgemachten Kuchen und Torten. Zu diesem Preis darf man sich das Bilderbuch-Bistro im Hallenviertel nicht entgehen lassen, denn dieser Laden wirkt wirklich so, als hätte Walt Disney ein Pariser Lokal gezeichnet.

20, rue Saint-Martin, Tel. 01 42 72 25 76; täglich geöffnet.

www.benoit-paris.com

M° Châtelet

Bistro & Cie

B

Aperitif, drei Gänge, 1 Flasche Wein für zwei sowie ein Kaffe – das alles für 42 Euro. So lautet das Erfolgskonzept der Restaurantkette Bistro & Cie. Keine versteckten Nebenkosten, jeder weiß sofort, was am Ende des Abends auf der Rechnung steht. Empfehlenswert sind vor allem Klassiker wie Burgunder Schnecken, gebratene Seezunge oder Crêpes Suzette. Gekocht wird verblüffend solide, auch wenn hier niemand die Sterne vom Himmel holen will.

Le Grand Bistro Muette, 10, chaussée de la Muette, Tel. 01 45 03 14 84, täglich geöffnet

www.bistrocie.fr

M° La Muette

Bones

Nie ist es ganz ungefährlich, Vorschusslorbeeren zu vergeben:

Wenn der Australier James Henry so gut kocht wie zuvor im „Au Passage“, dann kann aber eigentlich nichts schief gehen. Henry möchte sogar seinen eigenen Essig herstellen und wenn möglich selbst räuchern. Die Eröffnung ist für Dezember geplant. Die Menüs sollen zwischen 35 und 50 Euro kosten.

43, rue Godefroy-Cavaignac, 75011 Paris.

Le Comptoir du Relais *F*

Hier kocht Yves Camdeborde, Vater der « Bistronomie ». Einst arbeitete er im noblen Hotel de Crillon, dann bot er in „La Régalade“ Feines zum kleinen Preis. Hier, in Saint-Germain, ist er abends Monate im Voraus ausgebucht. Nur dann gibt es das berühmte Menü des Tages, z.B. mit Jakobsmuscheln in der Schale oder Hase „königliche Art“. Mittags lässt Yves kleine Gerichte und manchmal auch Convenience Food servieren.

9, carrefour de l’Odéon, Tel.: 01 44 27 07 97, mittags zirka 30 Euro, abends etwa 55 Euro.

www.hotel-paris-relais-saint-germain.com

M° Odéon

Le Coq Rico

Le Coq Rico *F*

Antoine Westermann war im Straßburger Buerehiesel ein berühmter Koch. In Paris unterhält er gleich mehrere Lokale

diverser Preisklassen. Clever gemacht ist diese Rotisserie. Nicht nur, weil allerlei Federvieh hier am Spieß gebraten wird, sondern weil man auch Geflügel für 2-4 Personen wählen kann und die Karte zudem Ringeltaube und Perlhuhn bietet. Für 15 Euro bekommt man ein eher bescheidenes Tagesgericht

98, rue Lepic, Tel. : 01 42 59 82 89, Karte 20-40 €, täglich,

www.lecoqrico.com

M° Blanche

Garance

B

Guillaume Muller, ein Sommelier aus dem Arpège, hat dieses neue Lokal eröffnet. Mittagsmenüs – mit z.B. geräuchertem Seeteufel – gibt es derzeit noch für 34 Euro. Die Preise durften zügig steigen, denn Muller und sein Küchenchef Guillaume Iskandar, der ebenfalls bei Passard im Arpège lernte, wollen schmeckbar hoch hinaus. Offene Küche, puristisches Interieur, gute, auch glasweise servierte Weinauswahl, Blick auf den Weinkeller.

Mittagsmenü zu 34 Euro.
34, rue Saint Dominique
Tel. : 01 45 55 27 56, Sa, So geschl.

www.garance-saintdominique.fr

M° Invalides

Le grand Pan *F*

Schweinskotelett, Rinderkotelett und Kalbskotelett heißen die drei Stars der Karte. Sie stammen von renommierten Lieferanten und werden nur für zwei oder mehr Personen serviert, in einer üppigen Portion zu etwa 50 Euro. Dazu gibt es in diesem engen Bistro gut gemachte, kleine Gerichte zu verblüffend günstigen Preisen.

20, rue Rosenwald, 75015 Paris, Tel. 01 42 50 02 50, Samstagmittag und Sonntag geschlossen.

M° Plaisance

La Régalade *F*

Hier wurde die „Gut und Günstig“-Bewegung Anfang der 90er Jahre geboren. Damals bewarben sich jeden Samstagabend bis zu 300 Menschen um die Tische. Gründer Yves Camdeborde kocht jetzt im Comptoir, hier wirkt inzwischen Bruno Doucet. Der schreibt zwar weniger Schlagzeilen, führt Camdebordes Erfolgskonzept jedoch entschlossen fort, angefangen mit der rustikalen Terrine, die „à volonté“ (also so viel man will) serviert wird. Beliebt sind die rustikalen Gerichte wie Schweinsbrust mit Linsen. Wegen der großen Nachfrage hat Doucet eine zweite Régalade im Stadtzentrum eröffnet

La Régalade, 49, avenue Jean Moulin, 75014 Paris, Tel.: 01 45 45 68 58, Sa, So geschlossen. M° Alésia

La Régalade 2, 123 rue Saint-Honoré, Tel. : 01 42 21 92 40, M° Louvre.

Menü 35 Euro.

Jeanne A

F

Rotisserie mit Einkaufsmöglichkeiten. Am Eingang werden kleine Gerichte zum Mitnehmen verkauft, hinten gibt es verblüffend gut gemachte Gerichte. Das Hummersandwich macht süchtig. Schöner „table d'hôte" (langer Tisch für viele Gäste) hinten im Saal. Bald eröffnet eine Jeanne B. in Montmartre.

42, rue Jean-Pierre Timbaud, M° Pernety, zirka 30 Euro. Tel. 01 43 55 09 49. Di und Mi geschlossen.

La Gazetta

Gazzetta

F, P

Hinter dem Aligre-Markt kocht der Schwede Petter Nilsson hier nicht etwa „nordisch", sondern recht eklektisch mit schmeckbarem mediterranem Einschlag. Bei Hochbetrieb gerät die

Küche abends manchmal aus dem Rhythmus, dann müssen die Gäste mit Wartezeiten leben.

29, rue de Cotte, Tel. 01 43 47 47 05. So Abend, Mo geschlossen. Menüs : 17 Euro (nur mittags), 39 Euro

www.lagazzetta.fr

M° Ledru-Rollin

Louvre Bouteille

F, P

Cyril Rouquet kochte sich in einem Talentwettbewerb im französischen Fernsehen zu Ruhm. Seine Karte ist ebenso knapp wie günstig. Empfehlenswert sind die Salate, der blaue Kaisergranat auf Daikon und die Scheiben der kalt servierten Frikadelle. Die ehrliche, simple Küche wird zu Preisen serviert, die in diesem Viertel konkurrenzlos sind. Mittags kann jeder Gast zum Sparpreis von der großen Karte wählen. Gelegentlich leidet die Küche unter Formschwankungen, die freilich gibt es fast überall.

159, rue Saint Honoré, Tel. 01 73 54 44 44. Sa, So geschlossen, Menüs 17,50 (mittags) bis 36 Euro

www.louvrebouteille.fr

M°Louvre

Louvre Bouteille

Rech *B*

Drei mal Ducasse in der günstigen Auswahl? Ja, weil Produktqualität und Zubereitung stimmen und die Mittagsmenüs nach Pariser Maßstäben preiswert sind: Warme Rotbarbe mit Lauch, Seeteufel Burgunder Art und Quittentarte für 32 Euro – wer bietet weniger. Tipp: Im Obergeschoss reservieren, da gibt es mehr Platz bei Tisch.

62 Avenue des Ternes, Tel. 01 45 72 29 47.

www.restaurant-rech.fr

M° Ternes

Saturne *F*

Saturne gehört zu den Restaurants über die man spricht. Entsprechend gibt es unter Pariser Gourmets viel Lob, jedoch auch viel Kritik. Mit zirka 38 Euro ist das Mittagsmenü erschwinglich. Dafür gibt es höchst puristisches Interieur und, wenn man viel Glück hat, über Weinreben geräucherte Taube. Die Küche ist offen, der Service flott. Leider kann es hier auch recht laut werden.

17, Rue Notre-Dame des Victoires , Tel. 01 42 60 31 90, Mittagsmenus : 37,55 – 69 Euro, Sa, So geschlossen.

www.saturne-paris.fr.

M° Bourse

Semilla *F*

Gerade mal 23 Euro für 3 kleine Vorspeisen und einen Gang? Und die auch noch serviert von einem leibhaftigen „meilleur ouvrier de France“, einem Koch mit dem Titel „bester Handwerker Frankreichs“? Das gibt es nur hier. Die Küche reicht von Klassikern wie Kalbskopf über Mediterranes zu Exotischem wie Ceviche. Luxus sucht man zu diesem Preis natürlich vergebens: Das Lokal ist schlicht, mit offener Küche und kleinen Tischen.

54, rue de Seine, Tel. 01 43 54 34 50, täglich geöffnet.

M° Saint-Germain-des-Près

Brasserie Thoumieux

Thoumieux *F*

Thoumieux = Tout mieux? Der Name ist ein französisches Wortspiel für „alles besser“. Darüber kann man streiten: In der Brasserie ist es laut, die Qualität des Service hängt vom Gästeaufkommen ab. In typisch Pariser Interieur mit winzigen

Tischen, grünen Lampen und einer „Reling aus Messing“ wird Kalmar wie Spaghetti Carbonara serviert, es gibt Terrine von Hühnerlebern oder Seezungenstreifen mit Sauce Tartare. Besonders die Hauptgerichte erlebten in letzter Zeit einen Preisaufschlag, zwei Gänge kosten 35-45 Euro. Oben in der Beletage wartet das (wirklich gute) Luxuslokal von Jean-Francois Piège.

79, rue Saint Dominique, Tel. 01 47 05 49 75, täglich geöffnet.

www.thoumieux.fr

M° Invalides

Youpi et voilà *F*

Wo gibt es das noch, dass sich ein Herr am Herd als „philanthropischen Koch » bezeichnet – und die Menüs tatsächlich zum Freundschaftspreis fakturiert? Für gerade einmal 25 Euro bringt Patrice Gelbart Tatar vom Milchkalb, Bonito mit Entenreis sowie rote Rüben als Milchreis auf den Tisch. Die Menüs wechseln täglich. Und Samstagmittag tischt Patrice Brathuhn mit Fritten auf. Natürlich zum Freundschaftspreis von 16 Euro.

8 rue Vicq d’Azir, Tel. 01 83 89 12 63, So, Mo geschlossen.

M° Colonel Fabien

Bild oben rechts: L´Ami Jean

Siehe auch Artikel: Fast Food in Paris