

Pressenewsletter Mai 2017



Das Hohelied der Gastronomie: Kulinarische Köstlichkeiten in und um Paris

Frankfurt am Main, 03. Mai 2017. Die ausgezeichnete französische Gastronomie gehört zum Lebensgefühl der Franzosen – daher bedeutet ein Aufenthalt in Paris immer auch ein kulinarisches Erlebnis. In der französischen Metropole erwartet die Besucher ein breites Angebot – von feiner Sterneküche über moderne Bistronomie bis hin zu One Pot-Gerichten und Köstlichkeiten aus der ganzen Welt. Neben den etablierten Chefs de cuisine sind es vor allem junge und innovative Spitzenköche, die die nationale Küche neu interpretiert haben.

Neue Restaurants und Trends

Im Rahmen der Bewegung Fooding®, die im Jahr 2000 ins Leben gerufen wurde, verschmolzen Essen (Food) und Erlebnis (Feeling) zu einer Einheit. Um frischen Wind in die klassische französische Küche zu bringen, kreierte die Köche neue Stilrichtungen. Das Geheimnis des Erfolges? Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Freunde des guten Essens können nach Lust und Laune schlemmen – egal ob klassisches Fünf-Gänge Menü, Fusionsküche, kulinarische Köstlichkeiten aus aller Welt oder regionale Küche in neuem Gewand.

Auch der Ort steht im Wandel. Anstatt im Restaurant zu sitzen, wird nun an der Theke auf einem der zahlreichen Märkte, an gemütlichen Tischen in den beliebten Feinkostgeschäften oder sogar in Kunstgalerien gegessen. Der Hausherr empfängt seine Gäste wie im eigenen Zuhause, denn neben gutem Essen geht es bei den „Table d’hôte“ vor allem auch um das Miteinandersein und gute Gespräche.

Einem ebenfalls neuen Trend – dem One Pot-Gericht – folgen zahlreiche neue Restaurants in der französischen Hauptstadt. Frische Zutaten werden in einem Topf gekocht und in kurzer Zeit serviert. Sei es eine Reispfanne, ein leckeres Pastagericht oder buntes Gemüse in einer schmackhaften Soße. Neu sind die Restaurants So Nat, Uma, Biocozy, Marclee, Bol porridge bar, Natives und Les bols de Jean.

Einen Boom erfährt auch die alte Kaffeetradition. Aus vielen Cafés in Paris strömt der Duft frisch gemahlener und zubereiteter Kaffeebohnen. Nach Coffee-to-go wird nun wieder mehr Wert auf das Produkt und die Zubereitung des braunen Getränks gelegt. La Brûlerie de Belleville ist bekannt für den besten Kaffee der Stadt, egal ob als Espresso, Cappuccino oder Filterkaffee.

Passend dazu gibt es lockere Brioches und andere köstliche Kuchen und Gebäck. Die hohe Kunst der Patisserie beherrschen die großen Namen wie Ladurée, Pierre Hermé und Christophe Michalak.

Biologische und regionale Küche

Auch in Paris legen immer mehr Restaurants den Fokus auf Regionalität und haben sich außerdem auf Produkte spezialisiert, die das Bio-Label tragen oder direkt vom Erzeuger stammen. Neu sind beispielsweise das Lemoni Café, Nanashi, Label ferme oder Welcome Bio Cuisine. In der Pariser Region zeichnet das Label „Des produits d’ici, cuisinés ici“ (Produkte von hier, hier zubereitet) Restaurants aus, deren Küche auf lokalen Lebensmitteln basiert.

Food Festivals und andere kulinarische Highlights

Zahlreiche Messen und Festivals füllen den kulinarischen Kalender 2017. Aus der Bewegung Fooding® entstanden auch eine Messe sowie ein Ratgeber mit den neuesten Talenten und Trends aus der Gastronomie. In unterschiedlichen Kategorien werden jedes Jahr die Sieger ernannt.

Aus den USA stammt die Street Food-Bewegung, die auch in Europa immer mehr verbreitet ist. An hübsch gestalteten Anhängern oder Kleintransportern gibt es den Genuss im wahrsten Sinne von der „Hand in den Mund“. Fans der Food Trucks sollten sich den 19. und 20. September 2017 im Kalender freihalten, wenn beim internationalen Street Food Festival 2017 an der Porte de Versailles das beste Street Food prämiert wird.

Bereits zum dritten Mal findet im Grand Palais die „Taste of Paris“ statt. Vom 18. bis zum 21. Mai 2017 präsentieren 19 bekannte Köche, darunter auch zahlreiche Sterneköche, jeweils zwei oder drei Gerichte – darunter altbewährte Rezepte oder speziell für diesen Anlass kreierte Köstlichkeiten. Im Rahmen des Festivals werden auch Kochkurse angeboten. Bei „Secrets des Chefs – die Geheimnisse der Küchenchefs“ werden Rezepte nachgekocht sowie

neue Techniken erlernt. Im „Théâtre des Chefs“ zeigen die großen Köche ihr Können und bieten ihre Kreationen zur Verkostung an.

Sterneküche – ein Muss

Die Sterneküche nimmt in Frankreich nach wie vor eine wichtige Rolle ein. Im Jahr 2017 erhielten elf Küchenchefs erstmals einen Stern und kochen nun in der ersten Liga der gehobenen Gastronomie.

Der wohl weltweit bekannteste Sternekoch, Alain Ducasse, eröffnete erst im vergangenen Jahr in Les Halles, im 1. Arrondissement in Paris, sein Restaurant Les Champeaux. Nun gesellt sich das ore im Schloss von Versailles hinzu und verspricht seinen Gästen feinste Gourmetküche. Guy Savoy betreibt in der Monnaie de Paris sein Métal Café.

Die sogenannte Bistronomie (von Bistro und Gastronomie) liegt voll im Trend und auch hier freut sich Paris über zahlreiche Neueröffnungen. Der Fokus in der Bistronomie liegt auf authentischen Aromen und regionalen Produkten. Gäste erwartet hohe Qualität zu bezahlbaren Preisen.

Außergewöhnliche Restaurants und Cafés

Da nicht nur zählt, was auf dem Teller liegt, sondern auch das Ambiente, bieten zahlreiche Restaurants und Cafés in und um Paris ihren Gästen eine außergewöhnliche Atmosphäre. Wer in die Geschichte eintauchen möchte, sollte das im Herzen des Quartier Latin gelegene, ehemalige Kloster Le Collège des Bernardines besuchen. Auch in alten Kinos, schönen Gärten, Museen, den Terrassen der großen Kaufhäuser oder ehrwürdigen Häusern lässt es sich in der französischen Hauptstadt besonders schön speisen.

Wein-, Champagnerbars und Bierkeller

Paris ist die Hauptstadt der Weinbars. Die Inhaber hegen oft eine besondere Leidenschaft für den edlen Tropfen und haben viele Schätze in ihren Kellern. Aktuell geht der Trend zu den sogenannten natürlichen Weinen – denen sich einige Weinbars sogar vollständig widmen. Ebenfalls immer beliebter sind die Konzepte, bei denen die Weinbars mit einer Art Speisesaal kombiniert werden. Hier wird traditionelle, regionale Küche und ein dazu passender Tropfen serviert. Edlen Champagner genießen Paris-Besucher am besten über den Dächern der Stadt – sei es in der Bar à Champagne auf dem Eiffelturm oder im Restaurant Ciel de Paris in der 56. Etage des Tour Montparnasse.

Nicht nur Wein und Champagner gehören in Frankreich zu den beliebtesten Getränken. Auch das Bier hat einen hohen Stellenwert. Gefeierte wird der Gerstensaft in diesem Jahr bei der Weltmeisterschaft „Mondial de la bière“ vom 30. Juni bis zum 2. Juli 2017. Anhänger des Craft-Beer kommen in den Genuss von rund 600 verschiedenen Biersorten aus 80 Brauereien – darunter die besten der ganzen Welt wie die Brasserie Artemus (Frankreich),

Camden Town (Großbritannien), Dieu du Ciel (Kanada), Goose Island (USA), Brasserie Meteor (Frankreich), Brasserie des Trois Croquants (Frankreich) und White Frontier Brewery (Schweiz).

Weitere Informationen unter <http://de.parisinfo.com/> oder <http://de.parisinfo.com/wo-essen-in-paris>

Bildmaterial auf Anfrage unter presse.paris@gce-agency.com

Pressekontakt:

Global Communication Experts GmbH
Pressearbeit Paris und Visit Paris Region
i.A. Atout France - Französische Zentrale für Tourismus
Simone Altmann & Johanna Mayr
Hanauer Landstr. 184
60314 Frankfurt
Tel.: +49 69 17 53 71-030 / -060
Fax: +49 69 17 53 71-031 / -061
E-Mail: presse.paris@gce-agency.com
Internet: www.gce-agency.com