

Die Lust am Reisen

MERIAN

Paris

DIE STADT DER TRÄUME

MEISTERSTÜCK Die letzten Geheimnisse des Eiffelturms

MEISTERWERK Ein Rendezvous mit Mona Lisa

MEISTERKOCH Alain Passard, der Gott des Gemüses



Mit Stil

Das Bild und sein Betrachter: Der Fotograf Stefan Draschan ist durchs Museum gestreift und hat frappierende Ähnlichkeiten zwischen Kunst und Besuchern entdeckt. Dieses heitere Buch voller Zufall und Stil lädt ein zu einem etwas anderen Ausstellungsrundgang durch Europas Museen.



Stefan Draschan

Zufälle im Museum

120 Seiten, 80 Abbildungen

15 × 19 cm, gebunden

€ 16,- [D]

ISBN 978-3-7757-4557-4 (D)

ISBN 978-3-7757-4558-1 (E)

www.hatjecantz.de

Foto © Stefan Draschan

**HATJE
CANTZ**

PARIS

»Versammelt ist hier alles, was groß ist durch Liebe und Hass, durch Fühlen und Denken, durch Wissen oder Können, durch Glück oder Unglück, durch Zukunft oder Vergangenheit.«

Heinrich Heine (1797-1856)

Liebe Leserin, lieber Leser,



Hansjörg Falz, MERIAN-Chiefredakteur

beim Aufräumen im Keller fand ich neulich einen Pappkarton, dessen Existenz ich total vergessen hatte. Darin lag ein altes, einfach gerahmtes Foto. Es zeigt mich mit 19 oder 20 Jahren und mit vielen dunkelbraunen Haaren, die wie eine Matte in mein Gesicht hängen. Ich esse Eis, und an der Beschriftung des Sonnenschirms erkenne ich, dass ich im Café de la Paix an der Place de l'Opéra sitze. Während ich diese Zeilen weiter-schreibe, kehren die Erinnerungen zurück: Es war meine erste große, allein organi-sierte Reise in eine Weltstadt. Über Ostern (ja, falscher Zeitpunkt).

Ich weiß, dass ich ungeachtet des gewaltigen Menschenstroms um mich herum auf den Stufen, die zur Basilika Sacré-Cœur hinaufführen, hockte. Dass ich auf einem Flohmarkt in der Nähe des Centre Pompidou eine abgewetzte, wildlederne Jacke billig erstand, die ich in den folgenden sechs Monaten jeden Tag trug. Ich erinnere mich an einen Nachmittag in der Galerie nationale du Jeu de Paume, den ich fasziniert vor einem Aquarell sitzend verbrachte. Ich erinnere mich wirklich nicht mehr, wer das Bild gemalt hat, noch was es zeigt. Dafür aber weiß ich genau, dass ich mich in einem schockverliebten Zustand befand. Verliebt in Paris. In jeden Meter jedes Arron-dissements, das ich betrat.

Damals ernährte ich mich eine Woche lang von Baguette und Camembert. Heute würde ich vermutlich zu Alain Passard, dem Gott des Gemüses, pilgern, den meine Kollegin Verena Lugert besucht hat (Seite 84). Oder ich würde die Lichtspiel-häuser, für die Heftredakteur Thomas Weiß schwärmt (Seite 96), besuchen oder Karten für die Philharmonie de Paris kaufen, in der aktuell Thomas Hengelbrock, der frühere Elbphilharmonie-Dirigent, wirkt (Seite 125). Und bestimmt würde ich im Marais herumstreunen wie Okka Rohd für ihre Reportage (Seite 42). Ich bin sicher, egal, was ich täte, mein Zustand wäre derselbe wie damals: Ich wäre berauscht von Paris!

Herzlich Ihr



Fläche: 105 km². Zu Paris zählt man die 20 Arrondissements innerhalb der Péri-phérique, der Stadtautobahn. Die Zählung der Bezirke beginnt beim Louvre, dreht sich dann schneckenförmig ums Zentrum (l'escargot de Paris).

Einwohner: Etwa 2,2 Mio.

Highlights: Viele der größten Sehenswürdigkeiten wie Eiffelturm, Louvre, Notre-Dame liegen an der Seine. Sie trennt Paris in das linke (Rive Gauche) und rechte Ufer (Rive Droite).

Berühmt für ein Überangebot an Kunst und Kultur in höchster Qualität und als Stadt, die sich wunderbar zu Fuß erkunden lässt.

Berüchtigt für die Anzahl der Streiks – vom Museumsper-sonal hin zu den Busfahrern.



Folgen Sie uns auf **merian.magazin** bei



Instagram. Oder begleiten Sie uns auf Facebook.



Präzise, praktisch, Orientierung leicht gemacht: Alle Tipps, die wir für Sie in unserem **MERIAN kompass** aufgelistet haben, finden Sie auch auf www.merian.de/maps/paris. Sie können das Dokument auf Ihrem Smart-phone speichern und vor Ort offline benutzen.



Glanzeleistungen: Arc de Triomphe und Eiffelturm leuchten aus dem Pariser Häusermeer, die 1973 fertiggestellte Tour Montparnasse hält sich dezent im Hintergrund

6 **WOHIN IN** Paris

Die Highlights der Stadt im MERIAN-Check

10 **INSIDE** Stars der Küche und der Kunst

Recherche auf angenehme Art: im Louvre und im Sterne-Restaurant

12 **SKIZZEN** Stadt der Rekorde

Große Pläne für Sportler – und kleine Genüsse für Baguette-Fans

16 **PORTFOLIO** »Paris zu atmen, erhält die Seele«

Sagte einst Victor Hugo. Eine opulente Bilderreise durch eine Stadt voller Höhepunkte

28 **DENKE ICH AN** Mittagessen in Paris

Sonntagmorgens fährt Meisterkoch Vincent Klink oft mit dem Zug nach Paris. Genießen, sagt er, ist nirgends einfacher als dort

32 **EIFFELTURM** Im Auge des Turms

Das meistfotografierte Gebäude der Welt birgt in seinem Innern noch ein paar Geheimnisse. Neue Ansichten einer Ikone

42 **STADTVIERTEL** Es lebe das Marais!

Das schönste Quartier der Stadt und seine besten Cafés, Shops und Museen

52 **KULTUR** Der Duft von Paris

Immer der Nase nach: eine Tour zu den besonderen Gerüchen der Stadt

56 **KUNST** Rendezvous mit Mona Lisa

Wie wirkt das Lächeln, das die ganze Welt kennt, wenn man es den ganzen Tag betrachtet? Ein Selbstversuch im Louvre

68 **MUSEEN** Meisterwerke ohne Ende

Vom Musée de l'Orangerie zum Musée du Quai Branly: sechs grandiose Kunsttempel – und Museumscafés zum Verlieben

74 **VISION** Wächst hier die Zukunft?

Nachhaltig gut: Die »Recyclerie« ist das grüne Labor der Stadt



GOLDENE HALLEN

Kronjuwelen des Louvre: Was die »Mona Lisa« unter den Werken, ist die Apollo-Galerie unter den Räumen



ES LIEGT WAS IN DER LUFT

Eine Liebesgeschichte kann man riechen. In der Parfümerie Rose Desgranges



STREIFZUG DURCHS MARAIS

Mal gediegen, mal hip und immer entspannt, wie hier an der Place Sainte-Catherine

- 82 WIE DIE ZEIT VERGEHT** Das Palais du Trocadéro
Prunk und Pragmatismus: das Verschwinden eines Machtsymbols
- 84 KULINARIK** Der Gott des Gemüses
Alain Passard entsagte dem Fleisch – und gewann damit Sterne. Plus: unsere Lieblingsauswahl an Restaurants, Brasserien, Bistros
- 92 WISSEN** Ludwigs Lust und Laster
Vom öffentlichen Aufstehen bis zur Parole für die Nachtwache: So verbrachte der Sonnenkönig seinen Tag am Hof von Versailles
- 96 KINOS** Die geheimen Paläste
Filmreife Häuser: ein Streifzug durch die schönsten Kinos der Stadt und das Wohnzimmer von Catherine Deneuve
- 106 KOLUMNE** Flaneur mit Tupperdose
Till Raether verrät, wie er dank angebräunter Kürbis-Gnocchi und eines stabilen Baby-Buggys neue Seiten der Kapitale kennenlernte

109 MERIAN kompass

- 1 SEHENSWERT** Alle Highlights auf einer Karte
- 2 GUT ZU WISSEN** Das Wichtigste über Land und Leute
- 3 QUARTIER LATIN** Die schönsten Cafés und Plätze
- 4 MONTPARNASSE** Katakomben, Künstler und Kulinarik
- 5 ÎLE DE LA CITÉ** Kulturstreifzug über die Seine-Insel
- 6 MONTMARTRE** Sacré-Cœur und der Weinberg von Paris
- 7 CHAILLOT** Ein gewagtes Museum setzt neue Akzente
- 8 PARC DE LA VILLETTE** Erholungsort für Großstädter
- 9 LITERATUR** Alte Klassiker und neue Skandal-Autoren
- 10 GESCHICHTE** Wie Römer und Könige Paris geformt haben
- 108 IMPRESSUM, BILDNACHWEIS**
- 130 VORSCHAU**



»Respire« statt »Aller! Aller!«: Am autofreien Sonntag wird rund um den Arc de Triomphe geradelt und flaniert



Eine Klasse für sich

Keine andere Stadt hält ihre Klassiker so gut in Schuss und setzt gleichzeitig immer wieder neue, spektakuläre Glanzlichter. MERIAN-Redakteur Thomas Weiß rät beim Sightseeing zu einem Mix aus alten Größen und spannenden Newcomern. Sein Tipp: Leihen Sie sich einen Roller oder ein Fahrrad für die Tour durch Paris

1. EIFFELTURM

Seit ich als Schüler einmal auf der Durchreise in Paris Halt machte, ist er mein Anker in der Stadt: der samt Sendespitze 324 Meter hohe Turm aus Eisenfachwerk, die Ikone der Stadt. Sie müssen selbstverständlich einmal hinauf, allerdings finde ich, dass die zweite von drei Etagen absolut ausreicht. Aus rund 115 Meter Höhe können Sie im riesigen Häusermeer nämlich noch Details erkennen (siehe S. 32). Vorher online Tickets sichern! Und noch ein Tipp für danach: Schauen Sie sich die neu eröffneten Gärten an, die bei der Eröffnung des Turms zur Weltausstellung 1889 angelegt wurden und neuerdings wieder zugänglich sind. www.toureiffel.paris

2. NOTRE-DAME

Was mich an dieser gotischen Kathedrale immer wieder fasziniert, ist die Harmonie, die sie bis ins letzte Detail ausstrahlt. Fast 200 Jahre lang wurde in mehreren Etappen an ihr gebaut, 1345 war sie vollendet. Ich liebe den Anblick der Westfassade mit den beiden 69 Meter hohen Türmen. Die 402 Stufen hinauf lohnen sich vor allem beim rechten Turm, dort kommen Sie unterwegs an der Galerie mit 56 Chimären, skurrilen Fabelwesen, vorbei. Vorbuchen ist Pflicht! www.notredamedeparis.fr

3. AUTOFREIE SONNTAGE

Präsident und Porsche-Fan Pompidou forderte Anfang der siebziger Jahre:

»Die Stadt muss sich dem Auto anpassen!« Zum Glück ist das Vergangenheit, Bürgermeisterin Anne Hidalgo setzt sich für eine autofreie Stadt ein und lässt am ersten Sonntag des Monats die Champs-Élysées und viele weitere Straßen von 10 bis 18 Uhr für Autos sperren. Ein ganz besonderes Vergnügen! Und dank der vielen Leihräder und batteriebetriebenen Tretroller ist man schneller unterwegs als mancher Porsche im Stadtverkehr. www.paris.fr/parisrespire

4. LOUVRE

Wenn das Kunstmuseum schlechthin um neun Uhr seine Türen öffnet, stehe ich bereits mit vorher gebuchtem Online-Ticket an einem der Seitenein-



Märchenschloss: Le Château de la Belle au Bois Dormant im Disneyland Paris (links). Instagram-Star: die filmreife Rue Crémieux (oben)

gänge, etwa an der Porte des Lions. So minimiere ich das Schlangestehen und genieße zumindest kurz, die rund 35 000 gezeigten Kunstschatze fast für mich zu haben. Welche Werke neben der »Mona Lisa« zu den Highlights zählen, verraten wir ab Seite 56. Spazieren Sie auch durch die weniger gehypten Ecken, etwa in der Ägyptischen Sammlung. Und für alle Langschläfer: Mittwochs und freitags hat der Louvre bis 21.45 Uhr geöffnet. www.louvre.fr

5. DISNEYLAND PARIS

Als der Freizeitpark 1992 eröffnet wurde, rief manch Pariser den Untergang des Abendlandes aus. Solche Rufe sind verklungen, inzwischen ist

ein zweiter Park dazu gekommen: die Walt Disney Studios. Der Eintritt zu einem der Parks kostet je rund 50 Euro. Wenn Sie die Klassiker bereits kennen, lege ich Ihnen den neueren ans Herz. Auch in den Walt Disney Studios gibt es Achterbahnen und jede Menge Reizüberflutung, dazu taucht man ein in die Welten der Pixar-Hits wie etwa »Toy Story«. Mein Highlight ist der Nachbau eines alten Pariser Platzes mit Bistro und Brunnen, wie er im Animationsfilm »Ratatouille« zu sehen ist. www.disneylandparis.com

6. MUSÉE D'ORSAY

Schon als Bahnhof war der riesige und doch filigrane Bau an der Seine ein Kunstwerk, als Museum ist er Weltklasse!

Seit der Eröffnung 1986 hängt dort unter anderem die Crème de la Crème des Impressionismus. Der Louvre gab alle Bilder von nach 1820 geborenen Künstlern ab, das Centre Pompidou alle Werke von bis 1870 geborenen. So kamen unglaublich viele Klassiker zusammen, die man fantastischer nicht präsentieren könnte.

1 Rue de la Légion d'Honneur
www.musee-orsay.fr

7. RUE CRÉMIEUX

Bis 1990 war die schmale, von alten Häusern gerahmte Wohnstraße einfach nur hübsch. Dann wurde sie zur Fußgängerzone, die Anwohner stellten Blumenkübel vor die Türen und machten die Rue Crémieux zur seltenen Schönheit – die nun von Instagrammern entdeckt wurde, die sich dort in allen möglichen Posen in Szene setzen und die Anwohner nerven. Lassen Sie das Smartphone in der Tasche, wenn Sie durchspazieren, und genießen Sie einfach den Anblick!

8. HÔTEL DES INVALIDES

Sonnenkönig Ludwig XIV. führte zahlreiche Kriege. Um Veteranen besser versorgen zu können, ließ er an der Seine von 1670 bis 1676 ein Kriegsinvalidenheim errichten, das Hôtel des Invalides. Heute ist hier das Armeemuseum beheimatet – mit Ausstellungsstücken wie der Enigma-Chiffriermaschine. Markant ist der 1708 fertiggestellte Kuppelbau des Invalidendoms, unter dem sich in einer gewaltigen



Schönstes Picknick: am Ufer der Seine mit Blick auf die Île de la Cité

Krypta seit 1861 der Sarkophag mit den sterblichen Überresten von Napoleon befindet.
129 Rue de Grenelle, www.musee-armee.fr

9. OPÉRA GARNIER

Hier gibt es meist Ballett-Aufführungen, es werden aber manchmal auch noch klassische Opern gezeigt. Erbauer Charles Garnier gab dem architektonischen Schmuckstück seinen Namen. Allein schon eine Führung durch die 1875 eröffnete Oper ist ein Erlebnis! Eine Marmortreppe führt ins Grand Foyer, das mit seinem Golddekor und Kronleuchtern an Pracht kaum zu übertreffen ist. Das Deckengemälde an der Kuppel des Zuschauerraums schuf Marc Chagall im Jahr 1964.
8 Rue Scribe, www.operaparis.fr

10. CANAL SAINT-MARTIN

Die Straßen um diesen alten Wasserweg, der teils unterirdisch verläuft, haben sich in den letzten Jahren zum Trendviertel entwickelt. Eine meiner liebsten Radtouren führt an dem Kanal entlang von der Bastille-Oper bis zum Bassin de la Villette mit seinen Kneipen, Kinos und Badeschiffen. Mein Tipp für eine Pause: das »Hôtel du Nord« direkt am Kanal (102 Quai de Jemmapes), bekannt aus Marcel Carnés gleichnamigem Filmklassiker von 1938. Heute ist das Hotel ein Café.

11. CIMETIÈRE DE PÈRE LACHAISE

Benannt ist der größte Friedhof von Paris nach dem Jesuiten François d'Aix Lachaise. Die Alleen und die kunstvoll gestalteten Gräber und Mausoleen sind eine Augenweide – seinen Ruhm verdankt Père Lachaise aber den berühmten Menschen, die hier begraben sind: darunter Oscar Wilde, Maria Callas, Marcel Proust und natürlich Jim Morrison. Das Grab des Sängers von »The Doors« ist zur Pilgerstätte geworden, inzwischen muss man dort Abstand halten. Zu viele Fans wollten Liebesbotschaften auf den malträtierten Grabsteinritzeln, stattdessen kleben sie jetzt Kaugummis an den Baum daneben. Ein Schauspiel für sich.

16 Rue du Repos
www.pere-lachaise.com

12. SPAZIERGANG AN DER SEINE

An vielen Stellen im Zentrum kann man auf breiten Wegen direkt an der Seine entlangspazieren. Mein Lieblingsort: der kleine Park

»Metropolis«-Roboter
im Museum
der Cinémathèque

am Square Barye an der Ostspitze der Île Saint-Louis. Auf der Seineinsel stehen eher Wohnhäuser als historische Monumente, deshalb ist sie schön ruhig.

13. PLACE DES VOSGES

Mehr als 400 Jahre alt ist dieser königliche Platz mitten im Marais. Früher lebte hinter den schmucken Renaissance-Fassaden der König und ergötzte sich an Turnieren auf dem Platz. Hier mache ich gerne Pause und genieße die Macarons von »Willy's Boulangerie« (6 Rue du Pas de la Mule).

14. PANTHÉON

Nachdem ich Umberto Ecos Roman »Das Foucaultsche Pendel« gelesen hatte, musste ich mir das Original im Panthéon ansehen. Dort hängt das Pendel, mit dem der Physiker Léon Foucault die Erddrehung nachwies. Etwas düster wirkt der 1764-90 eigentlich als Kirche errichtete Kuppelbau innen. Nach der Revolution wurde er zum Ehrentempel verdienter Franzosen umgewidmet, die großen Fenster mauerte man kurzerhand zu. Mein Tipp, um den Blick wieder zu weiten: der Ausblick von der Kuppel auf die Stadt!

Place du Panthéon
www.monuments-nationaux.fr

15. CINÉMATHEQUE FRANÇAISE

Einst wurde die Cinémathèque vom manisch sammelnden Filmarchivar Henri Langlois geleitet, zu dem Truffaut, Godard und Chabrol pilgerten, um alte Filme zu sehen. Heute beherbergt sie in einem Frank-Gehry-Bau beim Parc de Bercy eine Filmbibliothek und ein Museum, in dem viele bekannte Requisiten zu sehen sind. Auch lohnend: die Wechsausstellungen – und natürlich die Filmklassiker, die im Haus zu sehen sind.

51 Rue de Bercy
www.cinematheque.fr



STARKE MARKEN

Handwerkliche Präzision,
eine souveräne Unverwechselbarkeit,
höchste Reputation und
eine nachhaltige Ästhetik
prägen die Lead-Marken
aus dem JAHRESZEITEN VERLAG.

Ihre erste Adresse für
maßgeschneiderte
Premium-Kommunikation

AW Architektur
& Wohnen

DER
FEINSCHMECKER
HAS LEBEN. BEWERTET. REISST. LIEBT. LACHT.

Robb Report
Deutsche Ausgabe

Foodie

MERIAN

LAFER
Das Journal für den guten Geschmack

**MERIAN
SCOUT**
SEHEN, WAS SICH LOHNT!

**JAHRES
ZEITEN
VERLAG**

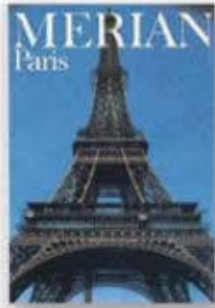
1954



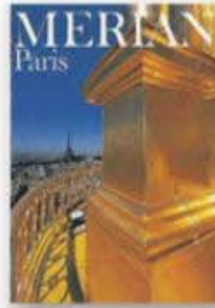
1969



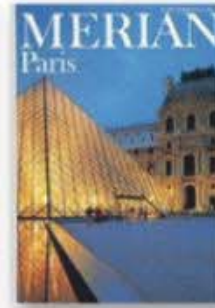
1983



1990



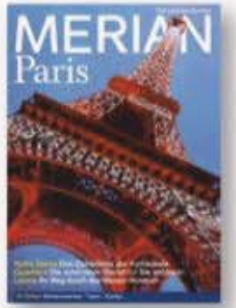
1997



2001



2006



2011



2019



Nein, es war nicht immer der Eiffelturm – aber fast. Und aus wechselnder Perspektive, mal klein vom Invalidendom aus (1990), mal bildfüllend vom Champs de Mars mit Blick Richtung Palais de Chaillot (2001, 2011). Diesmal wählte Fotograf Daniel Zielske das Palais als Standort und zeigt den eisernen Riesen aus beeindruckender Nähe.



AUF INS MARAIS

Eine Fotografin vor der Linse

Natalie Kriwy fand für die Geschichte unserer Autorin Okka Rohd über das Marais die perfekten Bilder (S. 42). Besonders angetan hatte es der Fotografin dabei der Passfotoautomat, den die Besucher des grandiosen Kinderartikel-Ladens Bonton benutzen können – samt Spaßbrillen und Perücken. Bonton, 5 Boulevard des Filles du Calvaire

GRÜNE STADTFLUCHT

Endstation Zukunft



Ein alter Bahnhof wird zum grünen Kulturzentrum: Als Autor **Johannes Freybler** (Mitte) die »Recyclerie« im Nordosten von Paris besuchte und Gründer **Stéphane Vatinel** (li.) traf (S. 74), wurde dort gerade Hopfen geerntet. Beide waren beeindruckt vom intensiven Duft der Hanfgewächse. Bier aus eigenem Anbau gab es noch nicht, das wird beim nächsten Besuch nachgeholt.

GEMÜSE MIT STERN

Harmonielehre

In London arbeitete **Verena Lugert** selbst als Köchin in einem Luxusrestaurant. Stressig! Umso verblüffter war sie bei ihrem Besuch in der Küche von Sternekoch und Gemüsefanatiker **Alain Passard**. Wie harmonisch! Alle nett zueinander! Und wie war das Essen? Zu lesen ab Seite 84.



»MONA LISA« EXTREM

Drei, die lächeln

Eine magische Viertelstunde lang hatten Autorin **Gabriela Herpell** und Fotograf **Götz Göppert** die »Mona Lisa« ganz allein für sich – bevor morgens um 9 Uhr der Ansturm auf das berühmteste Gemälde der Welt begann. Wie das Duo den Louvre erlebte, zeigt die Reportage ab Seite 56.

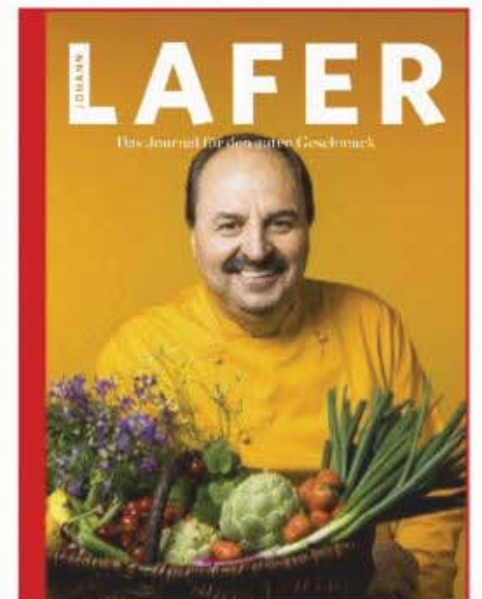
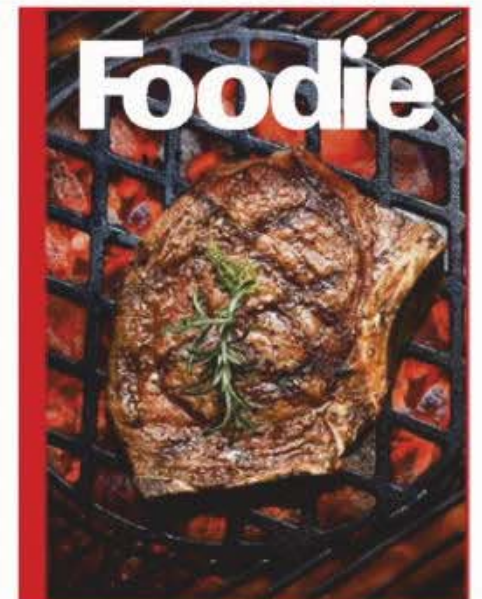
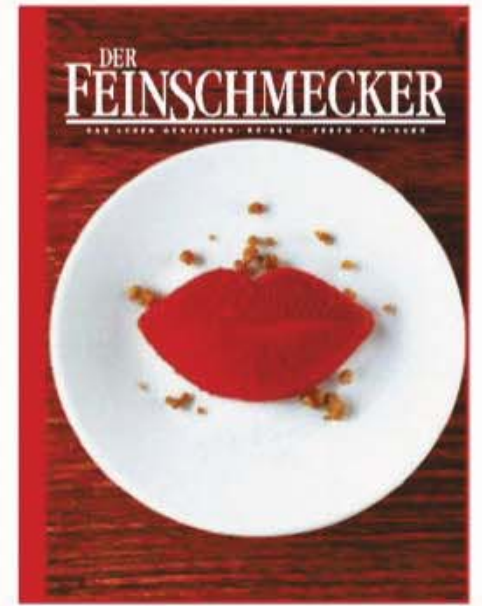


STARKE ZEITSCHRIFTEN

Eine stilbildende Gestaltung,
journalistische Zuverlässigkeit,
eine kontinuierliche Innovationskraft
und eine opulente Ausstattung
kennzeichnen die Luxus-, Premium-
und Lebensart-Magazine aus
dem JAHRESZEITEN VERLAG.

Gerne erstellen wir Ihnen ein
individuell auf Ihre Kommunikationsziele
abgestimmtes Manufakturkonzept.

Ihre erste Adresse für
maßgeschneiderte
Premium-Kommunikation





OLYMPISCHE SOMMERSPIELE 2024

Triathlon unterm Eiffelturm, Dressur in Versailles

Der Deutsche Olympische Sportbund hätte es gern gesehen, dass die Olympischen Sommerspiele in Hamburg stattfinden. Bekanntermaßen lehnte Hamburgs Bevölkerung in einem Referendum ab. Auch Rom zog zurück – und so blieb neben der französischen Hauptstadt nur noch Los Angeles als ernstzunehmender Kandidat übrig. Hinter den Kulissen des Internatio-

nen Olympischen Komitees wurde daraufhin gedealt und beide Städte glücklich gemacht: Los Angeles folgt Paris 2028. Nach 100 Jahren kehren die Wettkämpfe in die Geburtsstadt des IOC-Begründers Pierre de Coubertin zurück. Triathlon unter dem Eiffelturm, Beachvolleyball in einer Arena nebenan (siehe Rendering), Radrennen auf den Champs-Élysées und

vor dem Schloss Versailles sollen die Dressurreiter aufsatteln. Gesamtbudget der Ausrichter: 6,6 Milliarden Euro, denn zum Beispiel das Olympische Dorf, das Medienzentrum und die Schwimmhalle müssen neu gebaut werden. Größtes Problem: der Transport von Hunderttausenden Besuchern. Schon jetzt ist die Metro tagtäglich überfüllt. www.paris2024.org

GRAND PRIX DE LA BAGUETTE

Es darf 55 bis 70 Zentimeter lang sein, 250 bis 300 Gramm schwer. Weizen, Wasser, Hefe und Salz sind die erlaubten Zutaten. Am meisten Liebe und Geschmack steckte laut Jury des Grand Prix de la Baguette aber in Brotstange Nummer 66 aller Teilnehmer. Gebacken von Mahmoud M'Seddi von der Boulangerie 2M. 215 Boulevard Raspail, 14. Arrondissement





*»Die größte
Bedrohung für Städte
ist der Klimawandel.
Deshalb habe ich
die Pflicht, dagegen zu
kämpfen.«*

ANNE HIDALGO setzt als Bürgermeisterin von Paris auf grüne Projekte. Der Stickoxid-Anteil in der Pariser Luft übersteigt die europaweiten Grenzwerte.



ATELIER DES LUMIÈRES

Überlebensgroße Meister

Leinwände und Bilderrahmen? Fehlanzeige. Atelier des Lumières ist ein junges Museum, eine Ausstellungsfläche 2.0. Das im April 2018 eröffnete Haus verfügt über 140 Videobeamer, deren Bilder ein Eintauchen in die projizierten Gemälde ermöglichen. Die Eröffnungsausstellung faszinierte mit Werken von Hundertwasser und Klimt.

Tipp: Wer nicht ewig Schlange stehen will, um mal einen van Gogh in monumentaler Größe zu sehen, bucht online. www.atelier-lumieres.com



MUSÉE DES ARTS FORAINS

Spektakel für alle

Einer der versteckten Edelsteine der Stadt: das Musée des Arts Forains, frei übersetzt so viel wie Museum für Rummelplatzkunst. Traumschöne Karussells und bunte Schaubuden aus dem 19. und 20. Jahrhundert hat der Gründer Jean Paul Favand zusammengetragen. Und in dem Moment, in dem man die Pavillons de Bercy betritt, entdeckt man das Kind in sich selbst wieder. Das freut Monsieur Favand sehr. Während der geführten Tour, sagt er, solle herumgetollt werden wie einst in Kindertagen. 53 Avenue des Terroirs de France, www.arts-forains.com

STREET ART 13

Hippe Bunker

Jérôme Coumet, Bürgermeister des grauen und tristen 13. Bezirks von Paris, hatte die Idee, die Hochhausfassaden seines Viertels – und davon gibt es viele – bemalen zu lassen. Jef Aérosol, Shepard Fairey, Inti (siehe Foto), alle Legenden der Straßenkunst, haben sich an den Wänden verewigt.

Was zur Folge hat, dass sogar Touristen ins Arrondissement kommen.

www.streetart13.fr



Traumreise für
10 000 €
zu gewinnen

Schicken Sie uns Ihre besten Bilder

»Die Lust am Reisen« – unter diesem Motto sucht MERIAN zusammen mit CEWE die schönsten Leserfotos. Schicken Sie uns jeden Monat Ihre Lieblingsbilder aus aller Welt. Hauptgewinn ist eine Traumreise im Wert von 10 000 Euro. Mitmachen ist ganz einfach – **und Sie haben sogar zwei Gewinnchancen!**

1. Chance: Jeden Monat prämiieren wir in MERIAN das beste **Leserfoto des Monats**. Dafür müssen Sie Bilder schicken, die mit unseren jeweils aktuellen Heftthemen korrespondieren. Die nächsten Ausgaben sind Hamburg, die Alpen, Neapel mit der Amalfiküste und Tansania. Das können Landschaftsaufnahmen sein oder Straßenszenen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Das Foto des Monats veröffentlichen wir exklusiv an dieser Stelle. Jeder Monatsgewinner erhält einen CEWE FOTOBUCH Gutschein im Wert von 50 Euro sowie ein MERIAN-Jahresabonnement im Wert von 90 Euro.

2. Chance: Zudem können Sie uns Fotos senden, die besonders schöne, originelle oder amüsante Momente in Ihrem Urlaub festgehalten haben – alles, was zum MERIAN-Motto »Die Lust am Reisen« passt, dürfen Sie hochladen. Aus allen eingesandten Bildern kürt eine Jury dann das **Foto des Jahres**. Dem Sieger winkt eine Traumreise im Wert von 10 000 Euro.

Alle weiteren Infos zu Einsendeschluss, Teilnahmebedingungen und Preisen: **www.merian.de/leserfotos**



In Kooperation mit CEWE,
Europas führendem Fotoservice





Zeitlos schön! Steffi Ulm schoss das Leserfoto des Monats im Musée d'Orsay. Vor ihrer Reise in die französische Hauptstadt war der Mediengestalterin aus Sulz am Neckar klar: »In Paris wird es schwer sein, ein Motiv zu finden, das noch gar nicht oder nur selten abgelichtet wurde.« Deshalb war die 29-Jährige begeistert, als sie in dem Museum stand, das einst ein Bahnhof war: »Der Blick durch

die alte Bahnhofsuhr ist mir so noch nicht begegnet.« Das riesige Uhrwerk und der großartige Ausblick auf den Louvre und die Seine machen das Bild für Steffi Ulm besonders. Und seine Stimmung: »Das Foto drückt für mich Ruhe und Ausgeglichenheit aus. Trotz des Trubels der Großstadt scheint die Zeit an diesem Ort still zu stehen.« Ein Platz zum Abschalten, bevor es wieder ins Getümmel von Paris geht.

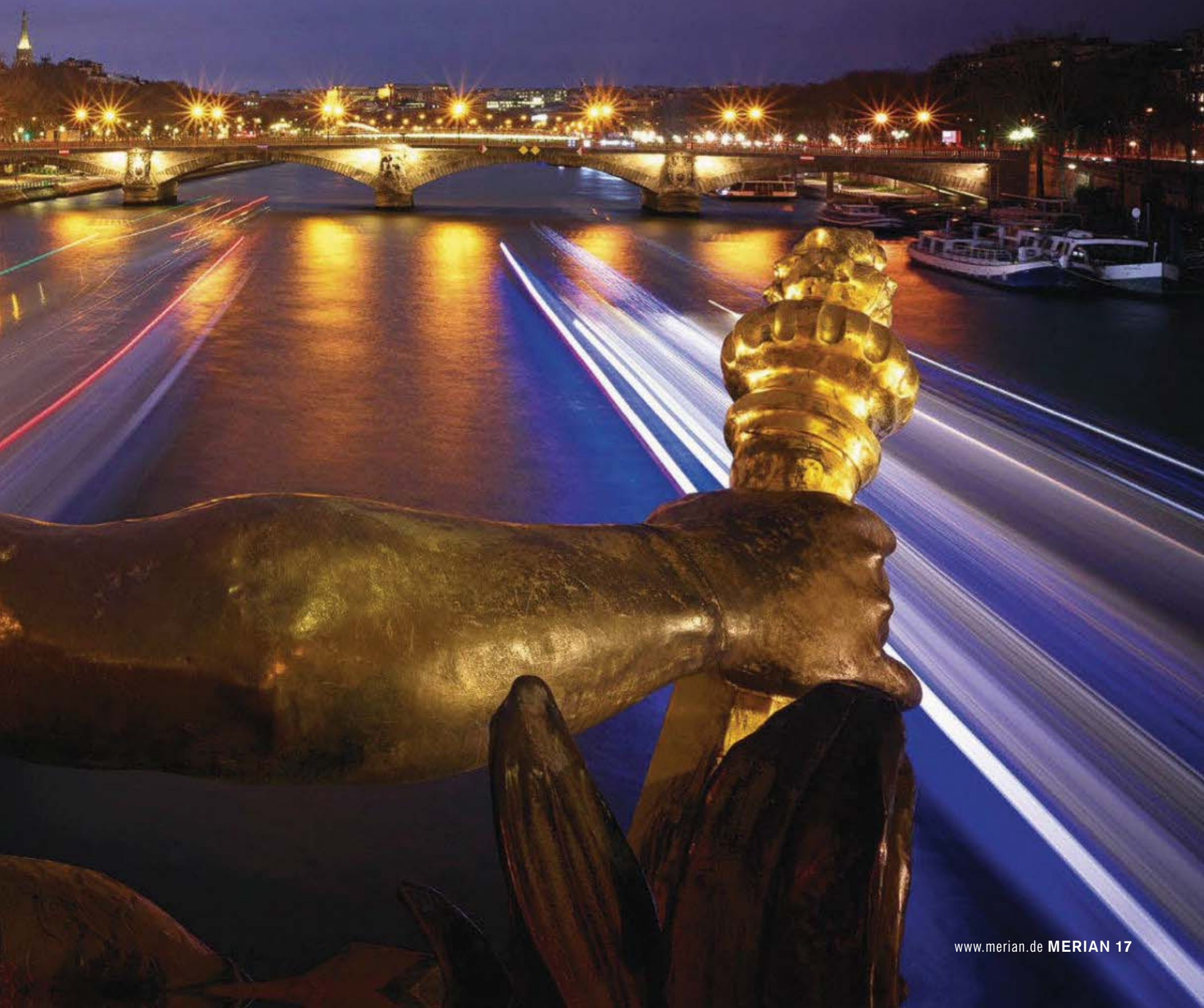
»Paris zu erhält

FOTOS NATALIE KRIWY UND H. & D. ZIELSKE

Frankreichs berühmtester Schriftsteller Victor Hugo liebte seine Stadt, sah aber auch ihre kritischen Seiten, etwa soziale Ungerechtigkeiten, die er im Roman »Die Elenden« anprangerte. Als er 1885 in Paris verstarb, konnte er diesen Anblick noch nicht genießen: Im Vordergrund die Figur einer Seine-Nymphe auf dem 1900 eröffneten Pont Alexandre III, hinten der 1889 fertiggestellte Eiffelturm

atmen, die Seele.«

Victor Hugo (1802-1885)







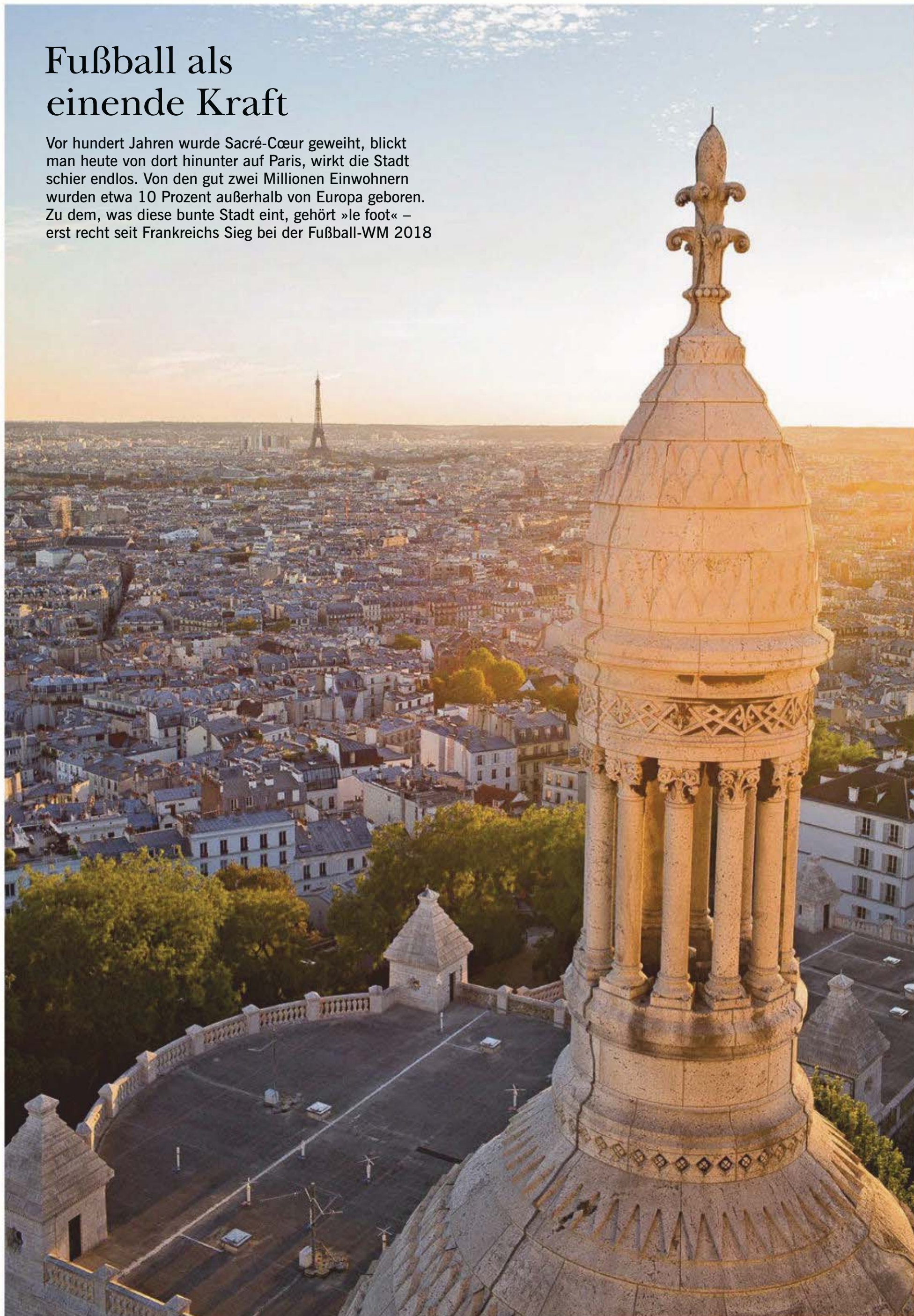
Traditionspflege bei einem Pastis

»Le Progrès«, der Fortschritt: Der Name des Bistros auf Montmartre traf für den Stadtteil lange nicht zu. Sowohl Bahnlinien als auch Baron Haussmann bei seiner Stadterneuerung umgingen Paris' höchste Erhebung. So sind die schmalen Gassen hier erhalten geblieben, und gerade das Alte und Ursprüngliche zieht heute die Besucher wieder ins Viertel



Fußball als einende Kraft

Vor hundert Jahren wurde Sacré-Cœur geweiht, blickt man heute von dort hinunter auf Paris, wirkt die Stadt schier endlos. Von den gut zwei Millionen Einwohnern wurden etwa 10 Prozent außerhalb von Europa geboren. Zu dem, was diese bunte Stadt eint, gehört »le foot« – erst recht seit Frankreichs Sieg bei der Fußball-WM 2018



Spaziergang der Superlative

Manchmal ist die einfachste Route die beste – immer an der Seine entlang: Vom Quai Saint-Bernard mit Blick auf die Île Saint-Louis führt der Weg hoch bis zum Pont d'Iéna am Eiffelturm – nicht umsonst ist das Seine-Ufer auf diesem Abschnitt UNESCO-Weltkulturerbe







Paläste und Privatgemächer

Wohnraum ist knapp in Paris, mit 21 000 Einwohnern pro Quadratkilometer ist die Stadt fast fünfmal so dicht besiedelt wie Berlin. Entsprechend klein sind viele Apartments, wie hier in Montmartre. Weder an Platz noch an Geld wird in den eleganten Konsumtempeln der Stadt gespart. Die Jugendstil-kuppel der Galeries Lafayette eröffnete 1912





Der Pharao und sein Palast

Staatspräsident François Mitterrand boxte den Umbau des Louvre in den 1980er Jahren quasi im Alleingang durch, was ihm den Spitznamen »Mitterramses« einbrachte. Zunächst umstritten, wurde der neue, 1989 eröffnete Haupteingang durch die Glaspiramide bald weltweit gefeiert



Dem Genuss auf der Spur



Die Kochtöpfe sind der Spiegel einer Stadt, da ist sich **Vincent Klink** sicher. Und deshalb erkundet der Meisterkoch aus Stuttgart gern auf seinem eigenen E-Scooter Paris, das Königreich der Kulinarik. MERIAN verriet er, was man in der Stadt alles über Grande Cuisine und Savoir-vivre lernen kann – und wieso man dabei besser Drei-Sterne-Restaurants meiden sollte

Die Weiten Frankreichs werden von einem großen schlagenden Herzen angetrieben, der Stadt Paris. Aus dem Wohlleben der Bourbonenkönige und den Umbrüchen der Revolution hat sich über viele Jahre das entwickelt, was ich den Kern der westlichen Lebenskultur nenne.

Als neugieriger Genussmensch wollte ich schon immer wissen, wie dieses Herz entstand, und so war ich bereits über 30 Mal in Paris. Sonst lockt mich wenig von der »Wielandshöhe« weg, aber mein Restaurant in Stuttgart-Degerloch liegt nur dreieinhalb TGV-Stunden von Paris entfernt. Da bekomme ich immer schon im Zug Urlaubsgefühle.

Fünfzehn balkenbiegende Regale mit Frankreich-Literatur stehen bei mir zu Hause parat, gut die Hälfte davon beschäftigt sich ausschließlich mit Paris, seinen Bewohnern, Geistesgrößen und Exzentrikern. Ich denke an Literatur-Heroinnen wie Gertrude Stein und Simone de Beauvoir oder die Bildhauerin Camille Claudel. Was habe ich nicht alles in mein Hirn gepackt, angefangen mit schreibenden Aperitif-Trinkern wie den Brüdern Goncourt über den Koffein-Junkie Balzac bis zu dem Philosophen Sartre oder dem stets von zartem Teeduft umwehten Marcel Proust. Apropos Proust, in einem Punkt sind wir uns sehr ähnlich: Auch er trank mit Leidenschaft kühles Bier.

Das verkneife ich mir aber zu Beginn meiner Paris-Trips, dafür ist es zu früh. Oft fahre ich am Sonntag früh spontan

los, denn sonntags und montags mache ich die »Wielandshöhe« immer dicht. 9 Uhr Abfahrt von Stuttgart ist ideal, dann bin ich zum Mittagessen in Paris. 2007 bauten die deutsche und die französische Bahn die Hochgeschwindigkeitsstrecke aus, manchmal klappt die Kooperation doch gut! Zudem lassen mich die Vesperbrote meiner Köche die Distanz exzellent verkraften. Das gehobene Lebensgefühl überkommt mich meist schon, wenn der Zug im opulenten Gare de l'Est einfährt. Sauber und schön wie ein Schloss, eine Jugendstil-Kathedrale.

Früher klappte ich dann mein faltbares E-Bike aus, ein ganz besonderes Spielzeug aus Karbon und Titan. Es war perfekt für die Stadt: Man musste gar nicht in die Pedale treten, das Ding zischt auf Knopfdruck ab wie ein Moped. Ich schwang mich darauf und stach pfeilschnell zwischen den Flaneuren der Champs-Élysées hindurch. Im vergangenen Jahr wechselte ich vom E-Bike zum E-Tretroller. Noch kleiner, noch besser! Erst war ich damit ein Exot, jetzt falle ich gar nicht mehr auf zwischen den ganzen neuen ausleihbaren E-Scootern, überall rollen sie jetzt durch die Stadt.

Gepäck habe ich nur für eine oder zwei Nächte mit, so muss ich noch nicht einchecken, sondern beginne meinen Sonntag am Canal Saint-Martin ganz nahe beim Gare de l'Est. Das Hôtel du Nord ist gar kein Hotel mehr, sondern ein Durchschnittsrestaurant, aber die Lage am Kanal ist grandios – und beliebt, die Terrasse ist voller Kinderwagen



Genuss mit Tradition: Das Restaurant »Au Vieux Paris« befindet sich in einem Gebäude aus dem Jahr 1512. Gleich um die Ecke: die Kathedrale Notre-Dame

Als 1789 die Adeligen ihre Köpfe verloren, wurden Köche, Haushofmeister und Diener arbeitslos – und demokratisierten ihre gastronomische Kunst

und junger Leute. Das Essen ist billig, die Austernplatte kostet 16 Euro. Ich rate jedem, in Paris Fisch oder Austern zu essen, das Meer ist nur eineinhalb Stunden entfernt.

Das Grundverständnis für gutes Essen, egal, ob bei Künstlern oder normalen Angestellten, scheint den Franzosen in den Genen zu stecken. Eine Folge davon ist, dass sie gegenüber den experimentierfreudigen Spaniern und den Deutschen konservativ kochen. Das Volk weiß einfach, welche Zutaten auf dem Teller zusammenpassen und welche nicht und ist deshalb für kulinarische Modetrends ziemlich unempfänglich.

Ich rase zurück Richtung Seine, die Trottoirs sind breit. Ich habe in Paris noch nie einen Unfall gesehen. Die Pariser halten sich nicht an die Regeln, sie fahren mit Gefühl. Als ich mal mitten auf der Straße auf den Stadtplan guckte und den Verkehr aufhielt, hat keiner gehupt. Manchmal sind sie aber doch genau: In den Tuileries werde ich aufgehalten, hier muss ich den Roller schieben.

Ich fahre auf die andere Seite der Seine, nach Saint-Germain und weiter nach Montparnasse. Der Klassiker ist hier das »La Rontonde«, geliebt von Hemingway, F. Scott Fitzgerald und Gertrude Stein. Allerdings merkt man inzwischen, dass fast alle Brasserien von Paris zusammenarbeiten und aus einer Zentralküche beliefert werden. Am besten, man gönnt sich hier etwas Simples, ein einfaches Steak mit Pommes oder die erwähnten Austern.

Oder noch besser ins Café »Les Deux Magots«, auch weltberühmt. Aber nicht auf die Terrasse setzen wie alle! Die Weltmeisterkellner beobachte ich lieber drinnen, das ist für einen Gastronomen viel interessanter. Die Kerle können schon eine irre Menschenverachtung ausstrahlen. Angeblich gibt es unter ihnen die Abmachung, dass unhöfliche Gäste eine Viertelstunde länger auf ihren Kaffee warten.

Jetzt könnte ich viel über Abendessen schreiben, aber eins vorweg: Gehen Sie in Paris mittags in ein gutes Restaurant, abends in eine einfache Brasserie. Ein Sterne-Restaurant kostet sie mittags um die 100 Euro, abends kann sich das zu 200 bis 300 Euro auswachsen. Für mein Abendessen spaziere ich also lieber in ein Bistro oder eine Brasserie. Der Unterschied? Eher die Größe als die Küche. Eine Brasserie war früher die Schankwirtschaft einer Brauerei. Sie ist groß, hier können oft um die 150 Leute sitzen unter hohen Decken, manchmal fast palastartig. Ein Bistro ist kleiner.

Ich gehe immer früh zu Bett, denn am Montag habe ich noch viel vor. Dann sind zwar viele Museen in Paris geschlossen, aber es ist der perfekte Tag, um mittags ein Sterne-Restaurant zu genießen. Das beste mit zwei Sternen ist das »Grand Véfour« von Guy Martin im Innenhof des Palais

Royal. Hier spürt man die Tradition, erlebt das gediegene Kochen, den kompetenten Service. 1784 wurde das Restaurant als »Café de Chartres« gegründet. Hier speisten Revolutionäre wie Marat, Robespierre und Danton. Später folgten Victor Hugo, George Sand, Chopin und Heinrich Heine. Heute sitzt man noch so wie damals unter den bemalten Decken im Empirestil, und die Einrichtung im Stil Ludwigs XVI. trägt dazu bei, dass man meint, es würden noch Poesie und Melodie all dieser Berühmtheiten aus der Täfelung klingen. Der Hof des großzügig angelegten Palais Royal ist allein schon den Besuch wert, er wird von Touristen oft übersehen, denn der Zugang ist etwas versteckt. Hier lebte einst Kardinal Richelieu. Alles wirkt gediegen, die Sandsteinfassaden sehen aus, als seien sie gestern frisch sandgestrahlt worden, da schiebe ich meinen Roller lieber.

Auch eine andere Pariser Ikone kann sich jeder neu erschließen durch einen Restaurantbesuch: den Eiffelturm. Als ich meinem damals 15-jährigen Sohn Leonard das erste Mal Paris zeigte, musste natürlich der Besuch des Turms sein. Es war Sommer, die Schlangen vor dem Turm kilometerlang. Doch ich kannte einen Trick: Wir gingen rechts eine Treppe aus edlem Holz hoch. Ein livrierter Diener empfing uns und erkundigte sich, ob ich einen Tisch reserviert hätte. Ich murmelte: »*J'ai réservé pour Klink une table pour deux personnes.*« Der Herr nickte artig, geleitete uns in einen Eisentunnel und öffnete eine Aufzugstür.

Schnell waren wir auf der Plattform des Restaurants »Jules Verne« und wurden an einen Fenstertisch geleitet. Die Ausstattung zeigte sich luxuriös und dezent. Damals war Alain Ducasse für das Sterne-Restaurant verantwortlich, und das war auf alle Fälle eine Garantie, dass das Mittagessen kein Reinfall wurde. Ich hatte schon einige von ihm geführte Betriebe besucht und war jedes Mal im Glück. Auf dem Eiffelturm bestellten wir das Mittagsmenü für 98 Euro. Der Kellner taxierte uns. In guten französischen Restaurants, also den teuren, sind die Kellner wirkliche Herren und ebenso wie die Servierdamen im Auftreten den Gästen ebenbürtig. Damit tut sich manch ein komplexbeladener deutscher Kleingeist schwer und beklagt sich über die Arroganz der Franzosen. Die Foie gras war wunderbar, ich musste an die Tierschutztruppe PETA denken, der ich mal versprochen hatte, in meinem Restaurant niemals Gänsestopfleber anzubieten. Daran halte ich mich strikt, auch aus Überzeugung. Hier war ich ja nur zur Recherche.

Mein Sohn ist jetzt schon erwachsen, heute fahre ich meist am Turm vorbei zum nahen Parc André-Citroën, den ich erst vor Kurzem entdeckt habe. Da gucke ich dann dem dort installierten Fesselballon zu wie er aufsteigt und sinniere ein paar frisch erstandene Macarons genießend über die



Lage, Lage, Lage: Das Bar-Restaurant »Au Soleil de la Butte« auf dem Hügel (butte) von Montmartre

Cuisine und die Worte von Alain Ducasse: »Die große Küche hat eine französische DNA, überall auf der Welt.« Ducasse ist der wohl erfolgreichste Sterne-Koch Frankreichs. 2005 schaffte er als erster Koch der Welt das Kunststück, drei Drei-Sterne-Restaurants gleichzeitig zu leiten.

An ihm sieht man am besten: Eine Pariser Küche gibt es nicht, es ist eine Küche der Regionen. Ducasse selbst etwa steht für den französischen Süden. Schon vor 300 Jahren kamen Köchinnen und Köche aus der Auvergne, der Provence, der Bretagne oder der Normandie in die Stadt und befeuerten die Speisekarten.

Die Köche wurden von der Monarchie angezogen. Die Revolution brachte die vielfältige Küche dann unters Volk. Als 1789 die Adligen ihre Köpfe verloren, wurden Köche, Haushofmeister und Diener arbeitslos – und demokratisierten ihre gastronomische Kunst. Sie gründeten Restaurants und kochten dort weiter wie zuvor bei Hofe.

Danach verfeinerte sich die französische Kochkunst immer weiter. 1872 erschien die deutsche Übersetzung des legendären Kochbuchs »Die feine Küche« von Küchenmeister Jules Gouffé. In meinen Regalen zu Hause steht eine Originalausgabe. Ein Berufskoch braucht keine weiteren Bücher. Auf nahezu 1000 Seiten werden mehr als 2500 Rezepte vorgestellt. Gouffé notierte als Erster Rezepte mit exakten Maßangaben und beendete damit die Grauzone der Ungenauigkeit.

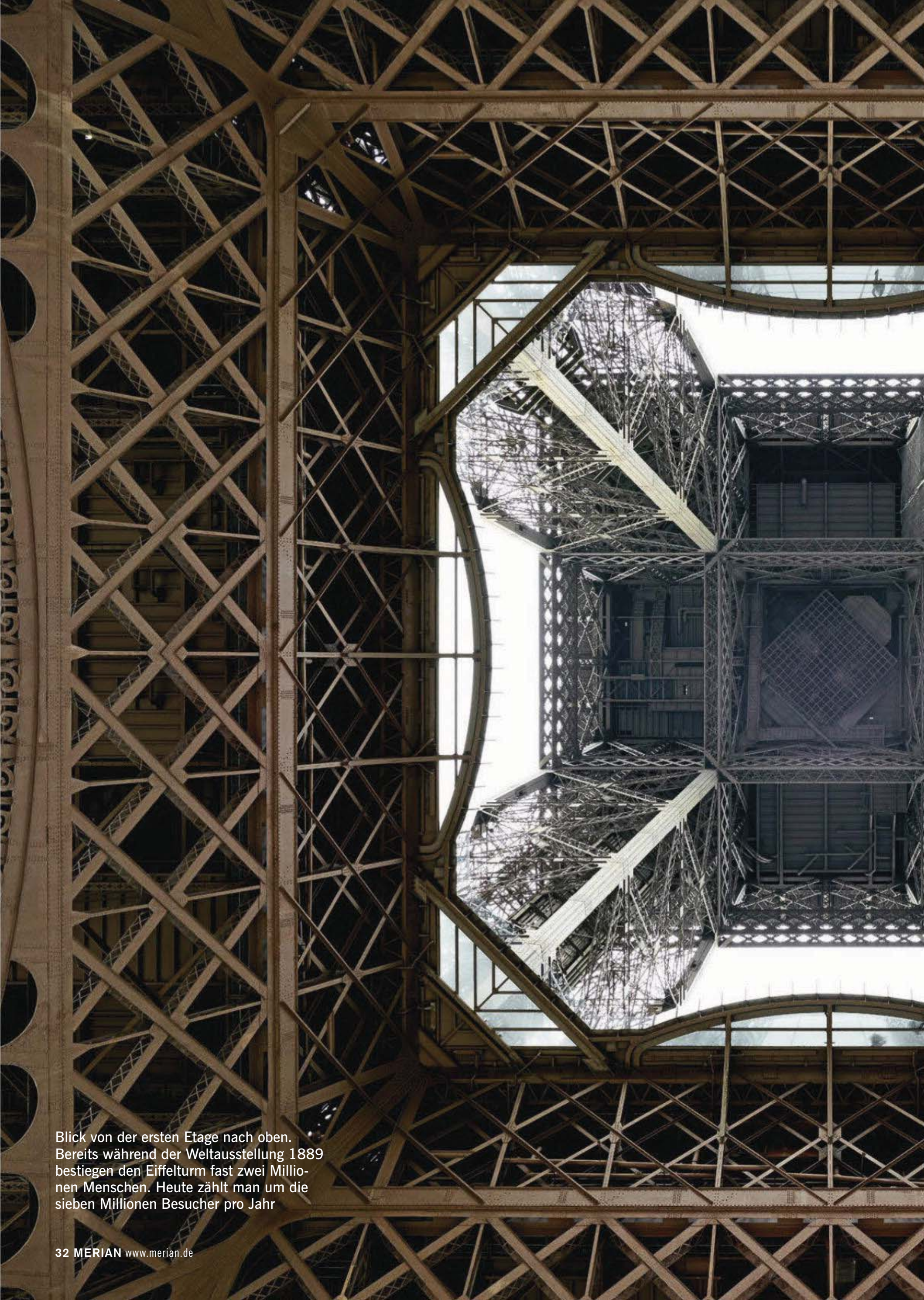
Auf dem Weg zurück zum Bahnhof mache ich einen Zwischenstopp am Kai des Musée d'Orsay, dort liegen im

Sommer Flöße mit Cafés. Es gibt Grünzonen, viele junge Leute. Ich fühle mich zehn Jahre jünger und staune, wie viel in Paris ausgegangen wird. An der Wohnung wird gespart, am Essen nie! Immer mehr dafür an den Formen. Die Tafelkunst präsentiert sich heute abgerüstet. Tischtuch, Silberbesteck, korrekt gekleidetes Servicepersonal gelten mittlerweile als uncool, letztlich handelt es sich jedoch um einen Kulturverfall, welcher der Kostenersparnis geschuldet ist.

Die Meisterköche ergriffen deshalb Rettungsmaßnahmen. Die »Cuisine Francaise« wurde nach einer Kampagne von Alain Ducasse und Paul Bocuse 2010 von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe anerkannt. Gemeint ist das traditionelle Essen mit Aperitif, Vorspeise, Hauptgericht, Nachtisch, Käse und Kaffee.

Egal, ob eine solche Denkmalpflege jetzt nötig ist oder nicht: Mir ist aufgefallen, dass in der Stadt selbst Geringverdiener in den Spitzenrestaurants anzutreffen sind. Ein edles Menü ist beim Pariser ein Grund zu sparen oder sich zu verschulden. Zu Recht: Aus eigener Erfahrung kann ich sagen, dass der Besuch eines Sterne-Restaurants in Paris so viel kosten kann wie eine Woche heißer Sand auf Mallorca. Aber ganz bestimmt bleibt das Erlebnis für Jahre haften.

Wenn also mal Frust aufkommt durch die Massen in den Museen oder streikende Metro-Angestellte, suchen Sie Zuflucht in einem guten Restaurant – wie die Einheimischen. Es heißt, Frankreich sei ein Schlaraffenland, das von 67 Millionen Deprimierten bevölkert wird, welche Linderung bei gutem Essen und Wein suchen. ■



Blick von der ersten Etage nach oben.
Bereits während der Weltausstellung 1889
bestiegen den Eiffelturm fast zwei Millio-
nen Menschen. Heute zählt man um die
sieben Millionen Besucher pro Jahr

A detailed photograph of the interior of the Eiffel Tower, showing the complex iron lattice structure. The perspective is from within the tower, looking upwards and outwards. The structure is made of dark, weathered iron beams and cross-braces, creating a dense, geometric pattern. In the background, a large, curved, metallic structure, possibly a staircase or a viewing platform, is visible, adding depth to the scene. The lighting is dramatic, with strong shadows and highlights that emphasize the texture and form of the iron.

IM AUGE DES TURMS

TEXT JOHANNES FREYBLER
FOTOS H. & D. ZIELSKE

Er ist gebaut aus 18038 eisernen Trägern und Streben, 2,5 Millionen Nieten und 20 000 Lampen. Die ganze Welt kennt seine Silhouette – aber nicht sein Innenleben. MERIAN bekam Zutritt zu den unbekannten Seiten des Eiffelturms



TRÈS CHIC, SEIN KLEID AUS LAMPEN UND BÖGEN

Der Eiffelturm steht auf dem Tisch. Dietmar Feichtinger hat einen Bauplan hervorgeholt und richtet das unterarm lange Leichtmetallmodell darauf aus. Unsere Reise auf den Turm beginnt bei Feichtinger Architectes im Vorort Montreuil. Der Österreicher gründete 1994 sein Büro in Paris, bezauberte Spaziergänger mit seiner Fußgängerbrücke über die Seine und schuf den viel beachteten Steg zum Mont-Saint-Michel in der Normandie. Im vorletzten Jahr wagte er sich an ein Projekt, wie es nur wenigen Baumeistern vergönnt ist: die Neugestaltung des Eingangsbereiches zum Eiffelturm. Mit der Arbeit an diesem 130 Jahre alten Architekturmythos hat er nicht nur die aufmerksamen Blicke halb Frankreichs auf sich gezogen, sondern musste sich auch der fast philosophischen Frage stellen, ob man das überhaupt darf – dieses Symbol der Freiheit einfach einzäunen und abkapseln. Denn das ist die Zielsetzung: Der Zugang zum Turm soll kontrolliert werden und die Besucher vor Angriffen geschützt.

Wir fahren mit dem Finger die Linien des Planes nach. »Wir haben aus der Pflicht eine Tugend gemacht und versucht, das Erleben des Stadtraums für den Besucher neu zu gestalten«, sagt Dietmar Feichtinger. Hoch transparente, 200 Meter lange Glaswände grenzen den Eingangsbereich zur Seine und zum Champ de Mars hin ab. Die Busparkplätze wurden verlagert, und dadurch kommt die historische Blickachse vom Trocadéro über die Brücke bis zur École militaire wieder zur Geltung. An den Schmalseiten der Anlage war die Intention eine andere: Der Zaun aus wetterfestem

Cortenstahl soll abgrenzen, aber nicht abwehrend wirken. Ein Dialog mit dem Turm bringt eine gewisse Leichtigkeit: Der Zaun ist 3,24 Meter hoch – genau ein Hundertstel des Turmes. »Eine kleine Anspielung«, so Feichtinger verschmitzt, »das Interessante an diesem Ort ist aber das Zusammenspiel von Garten und Turm; das versuchen wir aufzuwerten.«

Die Gärten, Teiche und künstlichen Grotten wurden jahrzehntelang vernachlässigt und auch von Kennern des Ortes kaum noch wahrgenommen. Sie entstanden teilweise schon zu den Weltausstellungen von 1867 und 1878 als grüner Rahmen für die Pavillons der Nationen. Anlässlich der Weltausstellung von 1889 – zum 100. Jahrestag der Französischen Revolution – wurde dann der Turm in die Gärten gebaut, und die romantisch in Szene gesetzte Natur stand fortan in Kontrast zum High-Tech-Industriebau.

Vor Ort machen wir uns auf den Weg durch die gläsernen Kontrollpunkte, gehen auf alten Pfaden durch das historische Grün und erleben ungewöhnliche Perspektiven auf den Turm – bis wir direkt darunter stehen, den Blick nach oben wenden und der Bau sich wie ein Ornament aus gestaffelten Karrees darbietet. Bevor es aber nach oben geht, dürfen wir ausnahmsweise in die Tiefe steigen. Im Westpfeiler gehen wir durch ein unscheinbares Törchen und eine schmale Treppe hinab, wenden uns in dunklen Gängen bis zur kompletten Orientierungslosigkeit, laufen über Stege aus Gitterrost, als würden wir in den Maschinenraum eines Ozeandampfers hinabsteigen, und blicken endlich auf Anlagen, die sich über mehrere Stockwerke hinziehen: die Maschinerie des Aufzuges von 1899. Bis 1930 war der Eiffel-



Die erste Etage (links) lässt gute Einblicke in die Metallkonstruktion zu. Unten: Blick vom Palais de Chaillot. Die Bögen des Turms sind statisch nicht nötig, Eiffel ließ sie dem ersten Entwurf hinzufügen, um dem Bau mehr Eleganz zu verleihen. Dahinter zu sehen: die École militaire





Gäste des Restaurants »Jules Verne«
nutzen den eigenen Aufzug im Südpfeiler
(rechts). Der Lastenaufzug (Mitte)
führt zu Vorbereitungsküche und Wein-
keller unter dem Marsfeld



FILIGRAN
WIE FEINE
SPITZE
AUS ALTEM
EISEN



EINE LICHT- GESTALT IM HERZEN DER STADT

turm das höchste Bauwerk der Welt, und die Konstruktion der dazugehörigen Aufzüge war eine technologische Heldentat der Zeit. Auch heute noch sind die Anlagen mit ihren Anforderungen an Höhe, Kapazität und die Krümmung der Pfeiler einzigartig auf der Welt.

Sechs Besucher-Fahrstühle gibt es im Eiffelturm, die vier in den Pfeilern führen zur zweiten Etage, zwei weitere von dort zur Spitze. Mehr als 100 000 Kilometer legen sie im Laufe eines Jahres zurück. Eine neue Anlage wird gerade im Nordpfeiler eingebaut, sie wird voraussichtlich ab 2021 mit neuester Technik die Besucher transportieren. Dieses namenlose Ding hier unten jedoch ist der König unter den Aufzügen – Hochtechnologie des vorletzten Jahrhunderts, die immer wieder renoviert und mit Riesenaufwand den heutigen Sicherheitsnormen angepasst wurde, dabei aber ihre ursprünglichen Funktionsprinzipien bewahrt hat. Dieses verwirrende Durcheinander aus Trägern und Rädern, Seilen und Rohren ist unglaublich weit von unserer digitalen Welt entfernt, vermeintlich umständlich und aus der Zeit gefallen – und ganz einfach unbeschreiblich schön. Wenn ein Maschinenbauer mehrere tadellose Ingenieur-Leben verbracht hat, wird er genau hier wiedergeboren, davon sind wir überzeugt. Das trifft wahrscheinlich auf unseren Begleiter zu: Fabrice nennt sich im Verwaltungsfranzösisch »Verantwortlicher für Aufstiegsmittel«, will heißen, er ist der Chef der Aufzugsabteilung und sorgt seit 25 Jahren dafür, dass Millionen Besucher sicher und reibungslos auf den Turm und wieder herunterkommen. Er deutet auf Objekte im Raum und bringt mit ruhiger Stimme und einfachen Worten Ordnung ins Ma-

schinenwerk. Haushohe gusseiserne Gewichte senken sich majestätisch von der Decke herab, drücken Hydraulikflüssigkeit in einen Zylinder, der einen Schlitten mit großen eisernen Rädern über 17 Meter in die Tiefe des Raumes schiebt. Darüber laufen in mehreren Windungen Stahlseile. Dieser gigantische Flaschenzug zieht die Aufzugskabinen bis zur zweiten Etage. Eigentlich ganz einfach.

An die Maschinen tief unten denken wir, als wir in der Aufzugskapsel geschmeidig der zweiten Etage zuschweben. Oben angekommen, steigen wir eine verborgene, der Öffentlichkeit nicht zugängliche Treppe hoch – 30, vielleicht 50 Meter über die Besucherplattform hinaus. Dort passiert etwas ganz Eigenartiges: Dieses tausendfach erblickte Monument, diese perfekte Silhouette, die zu einer globalen Chiffre für Paris und Frankreich geworden ist, wandelt sich zu einem sinnlichen Erlebnis. *Dentelle de fer* – eiserne Spitzenborte heißt auf Französisch die Struktur, und hier erst verstehen wir, warum. Die aus der Ferne so klaren Konturen lösen sich auf in immer kleiner werdende Träger und Streben bis hin zu kinderarmgroßen Eisenstäben. Wir sind im Turm, schweben gleichsam über der Stadt. Scheinbar gibt es keine Begrenzung des Raumes, um uns herum ist Luft, durch Treppenstufen und Geländer streift der Wind.

Plötzlich ist alles ganz nah. Eine orangefarbene Aufzugskabine saust vorbei. Hier sind die Strahler, die bei Nacht ein goldenes Glühen hervorzaubern, dort hängen die diamantförmigen Lichter des Glitzerkleides, das am Abend zu jeder vollen Stunde die ganze Stadt mit einem tiefgründigen Edelsteinglitzern aus 20 000 Lampen in seinen Bann zieht. Die



In der Dämmerung starten die stündlichen, fünfminütigen Lichtshows. Aus der Nähe zu erleben von der 1906 fertig gestellten Pont de Bir-Hakeim, oben fährt die Metro, unten teilen sich Autos und Fußgänger die Brücke. Links: Blick aus der ersten Etage in Richtung Sacré-Cœur





Großer Nachbar: Die Rue de Buenos Aires entstand um 1880, neun Jahre vor Eröffnung des eisernen Riesen



Finger streifen über die dick mit Farbe überzogenen Nieten – 2,5 Millionen halten den Bau zusammen, davon verbauten Arbeiter zwei Drittel in den Eiffelschen Werkstätten in millimetergenau vorgefertigten Komponenten, die dann auf der Baustelle zusammengesetzt wurden.

Ein Handwerker arbeitet über uns, im Blaumann und wie ein Bergsteiger mit Helm und Klettergeschirr ausgerüstet. Er ist allein, hat vielleicht nur eine Birne gewechselt oder ein lockeres Teil befestigt. Bald aber wird es von seinen Kollegen hier nur so wimmeln. Denn Paris freut sich auf Olympia 2024, und die eiserne Dame macht sich hübsch. 300 Millionen wird die Betreibergesellschaft in die Sicherheit und den Komfort der Besucher investieren. Bis spätestens 2023 wird der Turm neu gestrichen, das 20. Mal in seiner Geschichte. Bislang liegt hier eine Schicht auf der nächsten, jetzt werden zum ersten Mal zehn Prozent der Oberfläche entfernt, bevor 60 Tonnen Farbe von Hand mit dem Pinsel aufgetragen werden. Wir schauen nach oben, die Träger laufen gleichmäßig zu einem winzigen Quadrat zusammen, und der Turm beginnt sich zu drehen. Vorsichtig steigen wir wieder hinab und nehmen zur dritten Etage dann doch lieber den Aufzug.

Dort oben, auf 276 Metern, gibt es im Gegensatz zum Rummel unten kaum Ablenkung. Für den Champagner aus der Bar ist es noch zu früh, also lieber gleich zu Gustave Eiffel, der als Wachfigur in seinem originalgetreu rekonstruierten Turmzimmer die Stellung hält. Das Büro hier oben hatte sich der Ingenieur als Rückzugsraum eingerichtet, hier führte er auch wissenschaftliche Experimente durch. Die sollten nicht zuletzt den Nutzen des High-Tech-Schaustücks aufzeigen und seinen Bestand sichern – denn ursprünglich war geplant, den Bau nach 20 Jahren abzureißen. Letztendlich ist der Erhalt des Turmes den Antennen zu verdanken, die sich über uns bis zur Spitze auf 324 Metern erstrecken. Eiffel förderte auf eigene Rechnung Studien zur drahtlosen Telegraphie, die später – wie sollte es anders sein? – das Interesse des Militärs fanden.

Heute ist der Eiffelturm – trotz Besuchermassen – ein Ort der Magie. Die Wolkennähe ist an diesem Tag körperlich wahrnehmbar, es ist, als würde man direkt im Himmel stehen. Überhaupt ist man hier oben dem Wetter ausgeliefert; manchmal liegt die Spitze über den Wolken, bei Sturm schwingt der Turm, ab 80 Stundenkilometer Windgeschwindigkeit wird die dritte Etage evakuiert. Hier sei der ideale Ort für Heiratsanträge, erzählt unsere Begleiterin, fast täglich komme es dazu, oft begleitet von hysterischem Kreischen, das die Sicherheitsbeamten auf den Plan ruft. Ist es nicht zu

voll für so ein intimes Erlebnis?, fragen wir uns. Dann wenden wir den Menschen den Rücken zu und schauen hinaus und hinab. Die Stadt verschwimmt zu einer gesprenkelten Wüstenlandschaft, aus der Denkmäler hervorleuchten. Im Angesicht der Leere vor uns kommt ein magisches Gefühl von Einsamkeit auf. Vielleicht wäre hier ja doch der Ort für etwas Großes, Tiefgreifendes, das dieses universale Symbol mit der eigenen Geschichte verbindet. Vielleicht sogar für einen Heiratsantrag. ■



Johannes Freybler arbeitet seit 12 Jahren in Paris. Für MERIAN bekam er Zugang zu einigen sonst verschlossenen Aufgängen und Maschinenräumen des Eiffelturms.

MERIAN AUF DEN EIFFELTURM

Der Zugang

ist nicht zu verfehlen, Tickets sollte man aber vorher online kaufen. Es gibt zwei Eingänge (Ost und Süd), gerade im Juli und August sind die Schlangen der spontanen Besucher vor den Sicherheitskontrollen lang. Wer (ausgedruckte!) Tickets hat, passiert eine Extra-Tür. Die Fahrt bis zur zweiten Etage kostet 16,30 €, bis zur dritten 25,50 €. Sportliche Besucher können über Treppen bis zur zweiten Etage laufen. Der Eintritt ist dann günstiger, das Treppenticket gibt es aber nur vor Ort. Der Besuch der Gärten ist gratis, Interessierte müssen aber ebenfalls durch die Sicherheitskontrollen.

5 Av. Anatole France, tgl. 9.30 bis 23.45 Uhr, im Sommer bis 0.45 Uhr.
www.tou Eiffel.com

Das Innenleben

erstreckt sich über drei Etagen. Die erste liegt auf 58 Meter Höhe und ist durchaus einen Besuch wert, auch wenn viele Touristen sie kaum beachten, sondern gleich zur nächsten Etage fahren. 2014 stellte man hier einen durchsichtigen Skywalk fertig. Auf den Glasflächen stehend, kann man die Menschen unter dem Turm begutachten. Auf der Etage findet sich auch die »Brasserie 58 Tour Eiffel«. **Zweite Etage:** Auf gut 115 Metern locken die Aussicht und das Sterne-Restaurant »Jules Verne«, Ende Mai 2019 wiedereröffnet mit dem neuen Küchenchef Frédéric Anton. Die **dritte Etage** in 276 Meter Höhe bietet eine unglaubliche Aussicht und den Blick in das Turmzimmer Eiffels.



Gustave Eiffel (rechts) und Thomas Alva Edison als Wachfiguren in Eiffels rekonstruiertem Büro in der Spitze

ES LEBE DAS MARAIS

Jetzt erst recht und mehr denn je!

Im Herbst 2015 erschütterten Terroristen Paris. Doch wenn die Zeiten ernst werden, halten sich die Bürger an das Motto ihres Stadtwappens: »Fluctuat nec mergitur« – sie schwankt, aber sie geht nicht unter. Der Norden des Marais etwa reagierte auf die Krise mit trotziger Energie

TEXT OKKA ROHD FOTOS NATALIE KRIWY



Zentrum des jüdischen Lebens in Paris:
die gepflasterte Rue des Rosiers mit
Geschäften wie der Bäckerei Murciano



mes.org

CAFE DES PSALMES

Boulangerie Patisserie



Boulangerie

MURANO

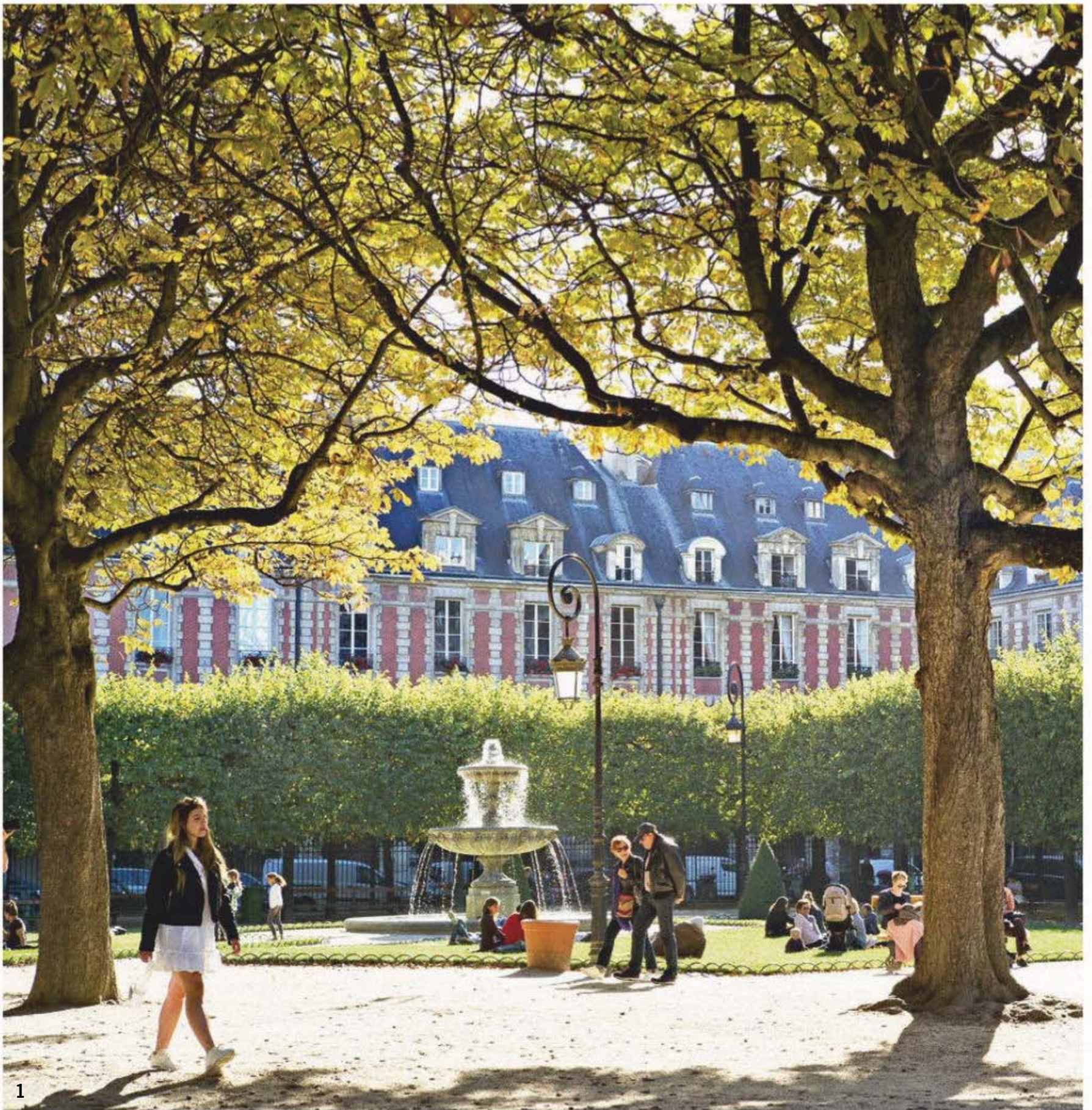
Pâtisserie



Maïm
48.87.40



AE 315-AC



1| **Durchatmen:** Die prächtige Place des Vosges ließ König Heinrich IV. ab 1605 errichten – heute der perfekte Platz für eine Pause 2| **Erleben:** Der Name des Boulevard du Temple verweist auf Tempelritter, die im 12. Jahrhundert hier ihr Machtzentrum errichteten 3| **Genießen:** heiße Ware an den Ständen des Marché des Enfants Rouges



KLEINE HEIMAT

»Hier zu leben, heißt, nicht alleine zu sein.«

An den 14. November 2015 kann sich Eglantine Aubry noch gut erinnern. In der Nacht zuvor hatten islamistische Terroristen 130 Menschen umgebracht, die meisten von ihnen in der Nähe ihrer Wohnung, an Orten, die sie gut kannte – im Konzertsaal »Bataclan«, in kleinen Bars, beliebten Restaurants, an Orten der Freude, des Vergnügens und der Ausgelassenheit. Was macht man am Morgen nach einem solchen Massaker? »Auf der Straße umarmten sich wildfremde Menschen«, erinnert sich die Fotografin. »Ich entschied mich, den Polaroid-Laden in der Rue Charlot, in dem ich damals gearbeitet habe, aufzumachen. Ich hätte es nicht ausgehalten, alleine zu Hause zu bleiben. Und dann kamen den ganzen Tag über Nachbarn vorbei. Sie brachten Tee und Kuchen, erkundigten sich, ob es allen gut ging. Es war unglaublich. Auf einmal war da dieses Gefühl von Gemeinschaft, Menschen, die sich umeinander kümmerten.«

Mehr als drei Jahre nach den Schreckenstaten ziehe ich mit Eglantine Aubry durch das Haut Marais. Eine Freundin hatte mir die Fotografin und Marketing-Expertin vorgestellt, die das Marais nicht nur sehr mag, sondern auch besonders gut kennt. Wir laufen vom vierspurigen Boulevard des Filles du Calvaire mit Autos, die hupen, und Mopedfahrern, die zurückhupen, in kleinere Straßen, die so schmal sind, dass man ausweichen muss, wenn einem jemand entgegenkommt. Vom Marché des Enfants Rouges, dem ältesten überdachten Markt der Stadt, wo es am japanischen Stand das frittierte Hühnchen gibt, das Eglantine so mag, vorbei an den Häusern mit ihren französischen Balkonen, deren Weiß und Hellgelb aussehen, als hätte man sie zu oft gewaschen, bis zum »Le Bognat«.

Nun sitzen wir im Restaurant von Madame Josette und ihrem Mann, in dem sich Eglantine sonst gerne mit ihren Freunden verabredet. Sie will mir etwas über das Haut Marais erzählen, das »Hohe Marais« im Norden des dritten Arrondissements – und das jetzt als neues Trendviertel gefeiert wird. Und Eglantine kann gar nicht auf-

hören zu erzählen. All die neuen Läden, die eröffnet haben, die Pop-up-Spaces, die es seit einer Weile gibt, aber auch die Restaurants, Kneipen und Bistrotts, die es nie auf eine Geheimtippliste oder in einen Reiseführer schaffen werden, weil sie eher von gestern als von morgen sind – Orte, an denen man sich bis tief in die Nacht festredet, an denen man gutes Essen bekommt, das wärmt, und ein Glas Wein, aus dem dann schnell zwei oder drei werden.

Es ist dieses »Wir«, von dem Eglantine immer wieder spricht – ein »Wir« aus sehr unterschiedlichen Menschen, jung und schon älter, trendbewusst oder altmodisch, für die jener grob einen Quadratkilometer große Mikrokosmos zwischen der Place de la République im Norden, der Rue du Temple im Westen, dem Boulevard des Filles du Calvaire im Osten und dem Picasso-Museum im Süden nicht nur Straßenzüge sind, sondern eine Heimat. »Wenn du eine Weile nicht auftauchst, beginnt dein Metzger oder Zeitungsmann zu fragen: »Wo steckt sie denn bloß?« Hier zu leben, heißt vor allem, nicht alleine zu sein.«

Nach unserem Gespräch kommt es mir vor, als existierten zwei Versionen des Haut Marais. Da ist das Viertel, das in Hipster-Guides und Instagram-Feeds besungen wird – ein Stadtteil, in dem sich durchschnittlich verdienende Familien die Mieten kaum noch leisten können und in dem man in Cafés nicht einen Kaffee oder Pastis bestellt, sondern einen Rehab-Vitality-Shot mit Spirulina, Moringa, Gurke und Ingwer. Doch wie auf einem Wackelbild gibt es noch ein anderes Haut Marais. Es wird von denselben Menschen und Läden bevölkert, aber sie erzählen ganz andere Geschichten.

Geschichten wie die von Maxime Brenon, Mitbegründer von »Papier Tigre«, ein Geschäft für Papierwaren, das gute Laune macht. Es gibt minimalistische Notizbücher aus Recycling-Papier, Karten, Kalender, Einkaufslisten oder eine Drehscheibe, die anzeigt, welches Obst und Gemüse gerade Saison hat. »Davor habe ich mit meinen beiden Partnern in einem Kreativ-Studio gearbeitet«, sagt der 33-Jährige. »Wir mochten, was

NEUSTART NACH DEM SCHOCK

An jeder Ecke eröffnen neue Geschäfte

wir taten, aber da gab es diese Sehnsucht, selbst etwas auf die Beine zu stellen. Also haben wir zwischen zwei Projekten ein kleines Sortiment entworfen, das sich überraschend gut verkaufte. Und so sind wir auf Risiko gegangen und haben ein Jahr später hier im Haut Marais diesen Laden eröffnet.«

Fünf Jahre später ist der Laden zu klein für die großen Pläne des mittlerweile achtköpfigen Teams. Im Frühjahr 2019 wird das Büro im hinteren Teil verschwinden und die Ladenfläche vergrößert werden. Seit 2017 gibt es sogar eine Filiale in Tokio, doch das Herz des Unternehmens schlägt immer noch im Haut Marais. »Das ist unsere Traum-Location. Hier leben viele Kreative, also die Sorte von Menschen, für die wir unsere Produkte entwerfen. Es ist nicht günstig hier, im Vergleich zum Rest von Paris aber noch bezahlbar. Deshalb gibt es hier neben großen Fashion-Brands auch noch einige kleinere, unabhängige Labels und viele Geschäfte, die neue Konzepte ausprobieren.«

Eines davon ist »Alma – the Chimney Cake Factory«, ein kleines Café am Boulevard Beaumarchais. Der Inhaber Alexandre Nahoun, Bart, grauer Strickpullover mit Kapuze, die langen Haare zum Zopf hochgebunden, war Team-Manager in einem Spielzeugladen, bis ihn seine Schwester, die eigentlich Opernsängerin ist, von den ungarischen Baumstriezeln kosten ließ, nach denen sie so verrückt war. Aus der Liebe auf den ersten Biss entstand ein gut laufendes, kleines Café, dessen Betreibern man ihren Enthusiasmus schon um acht Uhr morgens anmerkt. Nahoun rollt auf langen Stäben die Kuchen, bevor sie in den Ofen geschoben werden, und lächelt. »Vor ein paar Jahren«, sagt er, »hat es sich noch angefühlt, als sei alles hier alt. Aber dann entstand eine Aufbruchstimmung, in der viele neue Läden eröffneten. Es geht einfach darum, sein eigenes Ding zu machen – und ein möglichst gutes Leben zu führen.« Ehe ich mich verabschiede, zeigt er mir an der Wand ein unscharfes Polaroid-Foto von ihrem ersten gemeinsamen Tag im eige-

nen Café: Bruder und Schwester Arm in Arm, sie breit grinsend, er fast schon ernst in seiner Entschlossenheit.

Drei Minuten von hier entfernt hat 2015 »La Maison Plisson« aufgemacht – ein Feinkostgeschäft mit Restaurant, das auf zwei Etagen größtenteils französische Lebensmittel feiert. Acht Sorten »Beurre Bordier«, darunter Varianten mit Schokolade oder Yuzu-Früchten. Käse wird präsentiert, als würde es sich um kostbaren Schmuck handeln, daneben eine Theke mit Salamis und Pâtés. Im Untergeschoss findet man Öle, Tee, Wein und Süßigkeiten, Rosmarin-Honig aus der Provence, salziges Karamell aus der Bretagne. Es läuft »Freedom« von George Michael, der Verkäufer hinter der Fleischtheke singt laut mit, an einer Wand hängen Kinderbilder der Mitarbeiter.

Gleich nebenan hat im selben Jahr eine im Industrial-Stil eingerichtete Pizzeria namens »Grazie« eröffnet. »Neu neben alt, nicht neu gegen alt«, fasst Eglantine Aubry es zusammen. Und die Mischung der Geschäfte scheint ihr recht zu geben: A.P.C. neben der renommierten Galerie Thaddaeus Ropac neben dem Flagshipstore von Fashion-Bloggerin Chiara Ferragni neben einem Nachbarschaftsfriseur, der seine Fenster mit Gartenzwergen und alten Barbie-Puppen dekoriert, neben Kerzon, dem wohlriechenden Düfte-Duftkerzen-Duftsäckchen-Handel zweier Brüder, neben einem Verkleidungsfachgeschäft neben einem DVD-Laden, der seine Hits für fünf Euro verkauft. Dazwischen: Kinderwagen schiebende Frauen, Bäcker, die eine Pausenzigarette rauchen, eine alte Dame, die ihren schwarzen Pudel ausführt, drei junge Frauen, die sich gegenseitig in ihren Outfits fotografieren, und Touristen, die das winzige »Boot Café« mit der hellblauen Fassade bestaunen.

Angefangen hat alles mit einem Dankeschön. Der Concept Store »Merci« eröffnete 2009 in einer alten Stoff- und Tapetenfabrik am Boulevard Beaumarchais. Marie-France und Bernard Cohen, Gründer des Kindermodelabels Bonpoint, erfanden damals ein Geschäft, von dem sie dachten, dass es Paris noch fehlen würde: ein Warenhaus



1

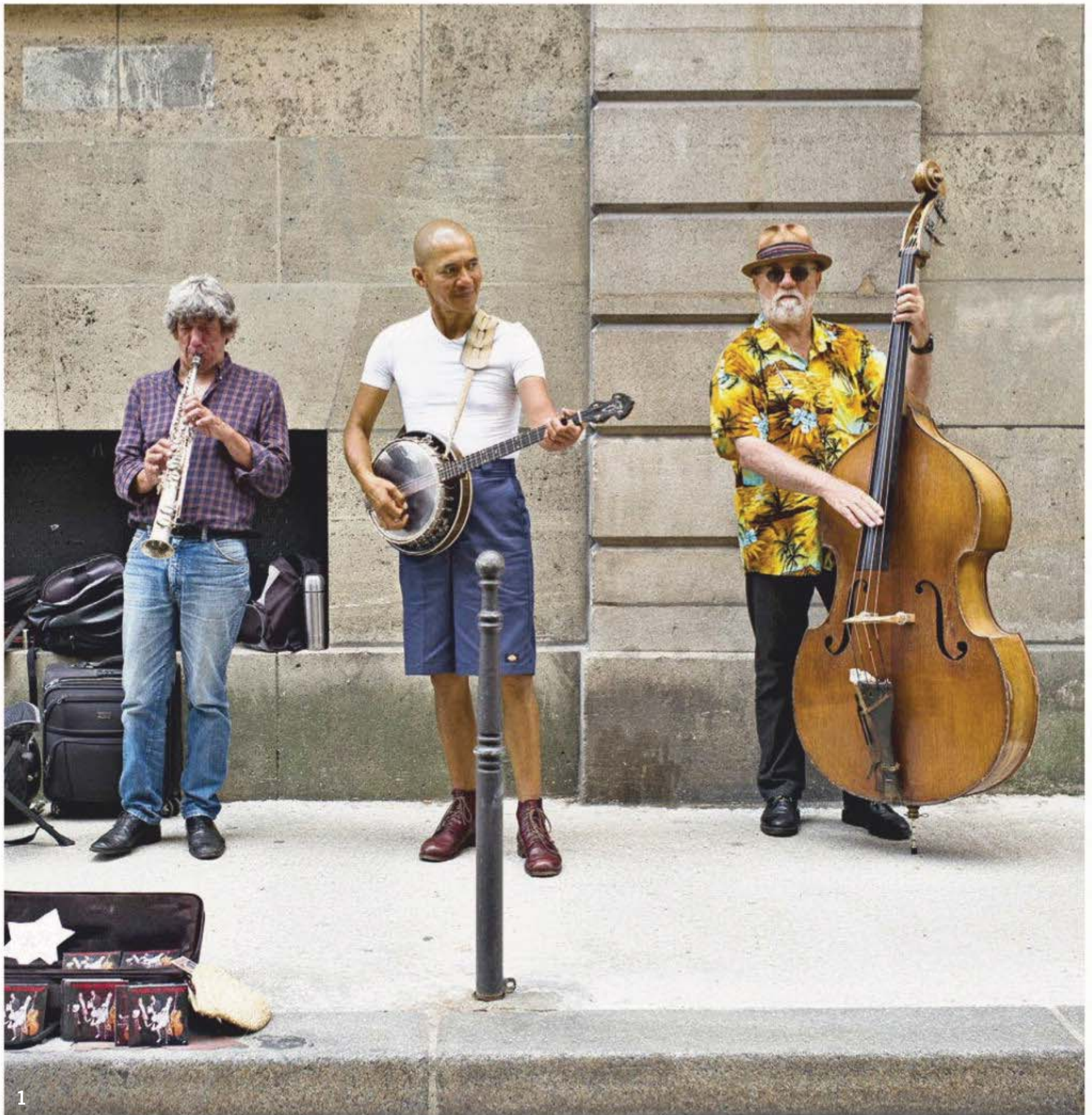
- 1| Platz nehmen: Das Café »Chez Marianne« in der Rue des Hospitalières Saint-Gervais ist bekannt für seine Falafel
 2| Schlemmen: Brioche perdue im »La Maison Plisson«, Restaurant und Feinkostgeschäft in einem
 3| Bummeln: Mit Hut und Hündchen – im Marais sind nicht nur Boutiquen, sondern manchmal auch Bewohner Blickfang



2



3



1 | **Stimmung:** Für Straßenmusiker ist das Marais eine ideale Bühne 2 | **Chic:** Mode, Interior Design und eleganter Krimskrams auf drei Stockwerken bietet der Concept Store »Merci« 3 | **Nachbarschaft:** Obwohl das Haut Marais als Trendviertel gilt, wirkt das Tempo gemütlich. Es bleibt immer Zeit für einen Plausch, wie im Innenhof in der Rue de Turenne



HOTSPOT IM NORDEN

Alles begann mit einem »Merci«

auf drei Etagen, in dem es alles gibt, was man für ein gut eingerichtetes Leben brauchen könnte: Lampen und Küchenwaren im Untergeschoss, Mode und Schmuck im Erdgeschoss, Möbel und Geschirr im Obergeschoss. Leinenservietten, Turnschuhe, Emaillebecher, Seifen, Notizbücher, Sofas, dazu monatlich wechselnde Verkaufsausstellungen, für die das gesamte Erdgeschoss komplett umdekoriert wird, sowie drei Cafés und Restaurants.

Durch »Merci« zu gehen, fühlt sich an, als würde man durch das Haus eines irrsinnig geschmackssicheren Freundes streifen. Die Mitarbeiter sind so freundlich wie aufmerksam, jedes noch so kleine Paris-Andenken, das man sich hier kauft, wird sorgsam in einer Papiertüte mit »Merci«-Aufdruck verpackt. Falls dieser Laden so etwas wie die Mutter aller Concept Stores ist, hat sie sich in den letzten zehn Jahren keine heruntergezogenen Mundwinkel zugelegt. »Merci« ist ein Star ohne Allüren. Herzlich, noch immer neugierig und so cool, wie es nur jene sind, die sich für Kategorien wie Coolness nicht im Geringsten interessieren.

Für das Haut Marais war die Eröffnung so etwas wie ein Startschuss. »Bevor »Merci« eröffnete, gab es hier keine anderen Modeläden. »Merci« hat das Haut Marais zu einem Ziel in Paris gemacht, seither gibt es hier viele neue Boutiquen«, sagt Richard Nahem, ein New Yorker Blogger, Autor und Stadtführer, der seit 2005 im Viertel lebt. »Der Rest des Marais ist in der Hand großer Marken und Ladenketten, aber im Haut Marais gibt es immer noch viele individuelle Boutiquen, Mode- und Handtaschen-Designer und eine moderne Food-Szene.« Und natürlich auch das Carreau du Temple, ein Kultur- und Veranstaltungszentrum auf dem Gelände eines ehemaligen Marktes aus dem 19. Jahrhundert. Es entstand nach einer basisdemokratischen Abstimmung, an der 2004 alle mindestens 15-Jährigen teilnehmen konnten, die im Viertel leben, arbeiten oder zur Schule gehen – es war die erste Abstimmung dieser Art in Paris.

Es sind Punkte auf einer Karte, die sich zu mehr verbinden als einem gerade sehr angesagten Viertel. Je länger man durch die Straßen des Haut Marais geht, desto größer wird die Gewissheit, dass man hier nicht nur sehr gut einkaufen und essen, sondern vor allem leben kann. Vielleicht liegt es an dem »Wir«, von dem die Menschen hier mit so viel Wärme sprechen und das sie nicht als Selbstverständlichkeit ansehen. Vielleicht auch am Aufbruchgeist und Enthusiasmus, an der Leidenschaft des Endlich-sein-Ding-Machens, die keinen Schatten auf den eigenen, manchmal so müden Alltag wirft, sondern bloß ansteckt. Vielleicht auch einfach daran, dass Paris im Norden des Marais zwar sehr schön, aber auch sehr echt ist. Keine Postkarte, dafür sehr viel Leben. Einer dieser Orte, die einem Sehnsucht machen, noch während man dort ist. Einer dieser Orte, die einen daran erinnern, beim Leben verdammt nochmal nicht das Leben zu vergessen. Und vielleicht liegt es auch daran, dass im Marais schon immer Überlebenskünstler zu Hause gewesen sind. Im 13. Jahrhundert legten Mönche und Templer die Sümpfe (*marais*) nördlich der Seine trocken. Frankreichs erster König, Heinrich IV., machte das Viertel zum Hotspot für Adelige, die während der Französischen Revolution vertrieben wurden. Im 19. Jahrhundert war das Marais Auffangbecken für aus Osteuropa geflohene Juden. In den 1960er Jahren sollte das Quartier abgerissen werden, doch stattdessen begann von innen heraus eine umfassende Erneuerung. Das Viertel wurde zum Lieblingsort einer neuen Generation von Kulturtouristen – bis die Attentate passierten und die Besucherzahlen massiv fielen. Doch wenn die Zeiten ernst werden, erinnert man sich besonders hier an das Motto des Stadtwappens von Paris: *Fluctuat nec mergitur* – sie schwankt, aber sie geht nicht unter.

»Du landest nicht zufällig im Haut Marais, das ist eine Entscheidung«, sagt Eglantine. »Die Menschen leben hier, weil sie genau so leben möchten. Jeder kennt jeden, es ist wie ein Dorf. Ein Dorf, das sich bei allem Neuen seine Seele bewahrt hat.« ■



Werkstatt-Charme:
In einem alten
Schusterladen
entstand das kleine
»Boot Café«

Das Haut Marais – ein Viertel zum Verlieben



Der Norden des Marais ist das perfekte Revier für alle, die Paris abseits der großen Sehenswürdigkeiten entdecken wollen: schräge Boutiquen und wunderbare Cafés – viele geführt von Individualisten, die dem Viertel eine ganz eigene Note geben. MERIAN-Autorin Okka Rohd verrät die besten Adressen ihres Lieblingsquartiers

ESSEN UND TRINKEN

1 Le Bougnat

Die Gentrifizierung hat die Nachbarschaft verändert, aber hier ist alles noch so, wie es schon immer war. Nachbarn trinken am Tresen ein Glas Wein (naja, meistens nicht nur eins). Man kennt einander und falls nicht, lernt man sich schnell kennen. Wer hungrig wird, bekommt im Raum hinter der Bar traditionelle französische Küche: Eier mit Mayonnaise oder *aligot saucisse* – Wurst mit einem Püree aus Kartoffeln und Käse.

28 Rue de Saintonge

2 Alma – the Chimney Cake Factory

Das charmante Café hat sich auf eine ungarische Köstlichkeit spezialisiert: Baumstriezel – im Ofen gebackener Hefekuchen, der aussieht wie ein Schornstein. Man isst ihn süß (z.B. mit Zimt und Zucker) oder herzhaft (etwa mit schwarzen Oliven und Comté).

59 Boulevard Beaumarchais

3 La Maison Plisson

Offiziell ein Lebensmittelgeschäft, aber wer einmal hier war, weiß: Es ist so viel mehr. Eine Liebeserklärung an gute, hauptsächlich in Frankreich produzierte Köstlichkeiten, ein Paradies für Foodies (die Käse-Theke, die Butter-Auswahl, die Weine!), aber auch ein Ort, an dem sich Nachbarn zum Essen oder auf einen Kaffee treffen.

93 Bd. Beaumarchais, www.lamaisonplisson.com

4 Boot Café

Das Café in einer alten Schuhmacherei gilt als das kleinste von Paris. Vermutlich ist es dank der hübschen Fassade auch das meistfotografierte. Die Besitzer tragen das mit Fassung und bereiten hervorragenden Kaffee zu, den man mitnehmen oder in Ruhe trinken kann – wenn man einen Platz an einem der beiden Tische ergattert.

19 Rue du Pont aux Choux

5 Marché des Enfants Rouges

Der Eingang ist unscheinbar, aber dahinter wartet ein Paradies. Auf dem ältesten

überdachten Markt von Paris gibt es neben traditionellen Obst-, Gemüse- und Käsehändlern auch Stände, die hervorragendes Mittagessen anbieten: Variationen von marokkanischem Couscous, libanesischen und vegetarischen Spezialitäten und – mein Favorit – großartige japanische Küche.

39 Rue de Bretagne

6 Season

Auf der Karte des Neo-Bistros steht vor allem Gesundes: Açaí-Bowls, Shakshuka, Quinoa-Salat und als Nachtisch Bananenbrot. Wie gut das alles schmeckt, hat sich schnell herumgesprochen, deswegen ist es oft voll. Das Warten lohnt – auch für die herrlich saure Zitronenlimonade.

1 Rue Dupuis
www.season-paris.com

7 Café Charlot

Ein Bistro, wie man es sich vorstellt, wenn man Paris-Sehnsucht hat: Man sitzt eng beieinander an kleinen Holztischen, trinkt schon zum Mittagessen ein Glas Rotwein

38 Rue de Bretagne

8 Papier Tigre

5 Rue des Filles du Calvaire, www.papiertigre.fr

9 Merci

111 Boulevard Beaumarchais
www.merci-merci.com

10 Bonton

5 Boulevard des Filles du Calvaire
www.bonton.fr

ERLEBEN

11 Square du Temple

64 Rue de Bretagne

12 Musée national Picasso-Paris

Eigentlich besucht man hier zwei Museen in einem. Zum einen hat man die Chance, ein altes Stadtpalais zu besichtigen. Das Hôtel Salé stammt aus dem 17. Jh., als der Adel das Viertel mit Palästen überzog. Zum anderen findet sich hier mit 300 Kunstwerken eine kundig zusam-

5 Rue de Thorigny, www.museepicassoparis.fr

13 Musée de la Chasse et de la Nature

62 Rue des Archives, www.chassenature.org

14 Maison de Victor Hugo

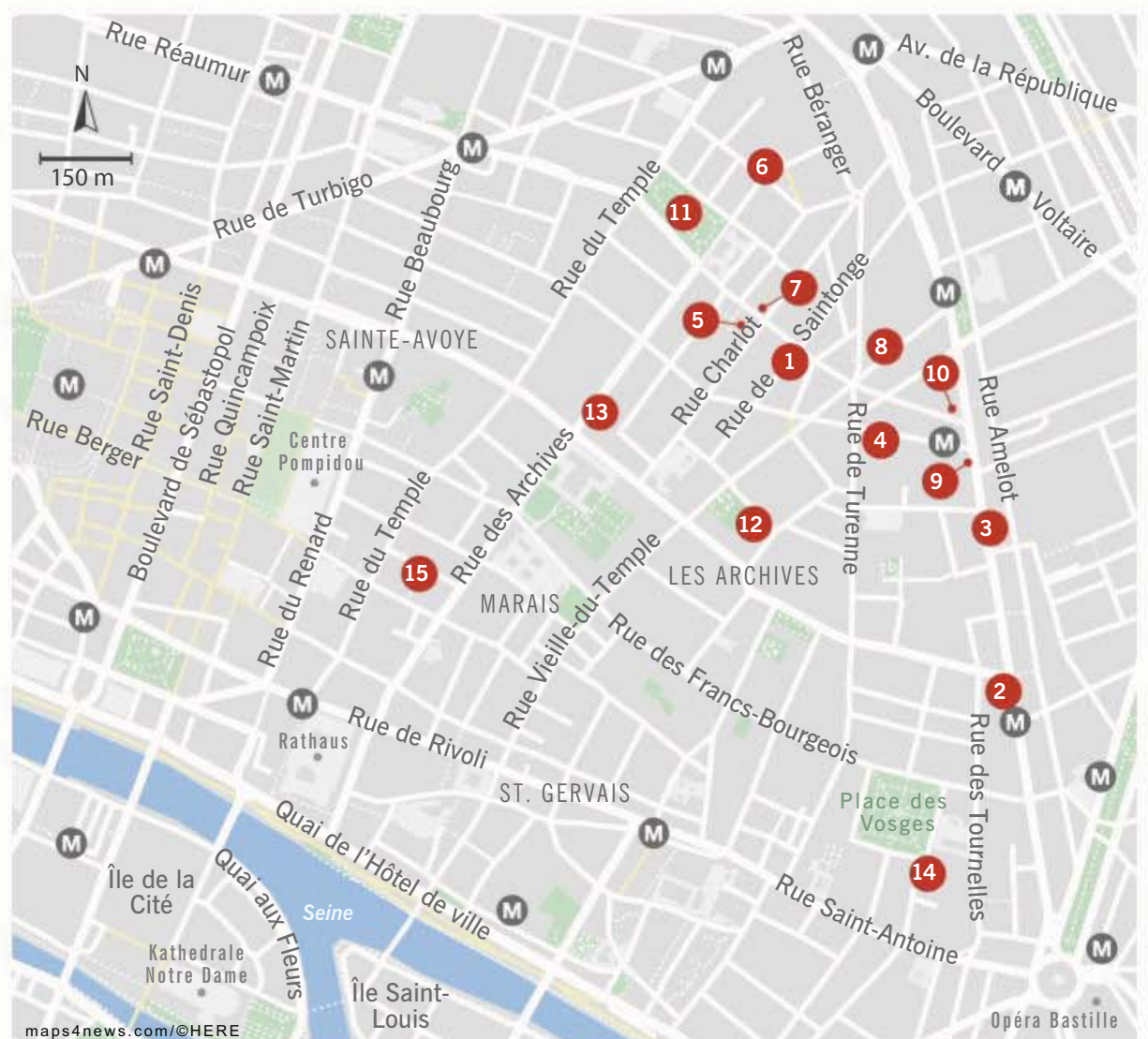
6 Place des Vosges
www.maisonsvictorhugo.paris.fr



Zum Dahinschmelzen: französische Schokolade im »La Maison Plisson«

15 Lafayette Anticipations

9 Rue du Plâtre
www.lafayetteanticipations.com



Der Duft



Saint-Germain ist was
fürs Auge – aber nicht nur.
Auf Duft-Tour lässt sich
Paris mit der Nase entdecken

von Paris

Normale Stadtführungen sind von gestern. Heute geht es immer der Nase nach bei Touren, die zu den besten Parfümeuren führen – oder hinein in die Gerüche der Vergangenheit

TEXT YVONNE WEISS FOTOS NATALIE KRIWY



»Durch Düfte kann ich mit meinen Begleitern auf eine Reise durch die Geschichte gehen. Über die Ansprache mehrerer Sinne fällt die Zeitreise leichter.«

Maud Hacker, Historikerin, über ihre Geruchs-Tour durch Paris

Vergessen Sie Chanel N°5, Paris kann auch ganz anders. Stinken nämlich. Wir stehen an der Fontaine des Innocents in der Nähe des Centre Pompidou, und es riecht ekelig. Wonach genau? Nach Urin, sagt der eine. Nach Schweiß, glaubt der andere. Nach Tod, finde ich. Die Herausforderung für unseren Geruchssinn ist freiwillig, wir wollen ein Gespür dafür bekommen, wie es im 18. Jahrhundert in Paris roch. Denn wo heute frisch geduschte Menschen shoppen gehen, überboten sich früher die schlimmsten Gerüche. An diesem Ort befand sich ein Friedhof. Rundherum kippten die Menschen ihre Abfälle vor die Tür und fürchteten sich vor Wasser, denn sie glaubten, Monster würden durch die Hautporen kriechen, wären diese nicht von Dreck verschlossen. »Manche badeten ein ganzes Jahr lang nicht«, sagt Maud Hacker, sprüht die nächste Duftprobe auf einen Papierstreifen und lässt uns schnuppern.

Wir befinden uns auf einer Geruchs-Tour, einem Rundgang auf den Spuren von Jean-Baptiste Grenouille, der Hauptfigur aus Patrick Süskinds Bestseller »Das Parfum«. Der Roman erzählt von einem armen Pariser Jungen im 18. Jahrhundert, der mit einem außergewöhnlichen Geruchssinn ausgestattet ist und beschließt, zum größten Parfümeur aller Zeiten zu werden. Um

dieses Ziel zu erreichen, tötet er junge Frauen, deren Duft er zu konservieren versucht.

Sie sei ein riesiger Fan des Werkes, erklärt Maud Hacker, weil man es auch wie eine Mischung aus Geschichtsbuch und Stadtplan lesen könne. Alle von Süskind beschriebenen Orte existieren tatsächlich, und so kam die Historikerin auf die Idee einer Geruchs-Tour durch Paris. Es funktioniert wie bei einer Weinprobe, nur ohne Alkohol. An bestimmten Plätzen der Stadt zitiert sie Passagen aus dem Buch, und die Teilnehmer bekommen dazu den passenden Duft serviert, den sie beschreiben sollen. »Über die Ansprache mehrerer Sinne fällt die Zeitreise viel leichter«, sagt Hacker und sprüht in der Rue Quincampoix vor einem Haus mit hübschen Rokoko-Balkonen den nächsten Duft aus ihrer Sammlung kleiner Flakons auf einen Papierstreifen. Köstlich! Wie Kuchen. Hier lebten Leute, die es sich leisten konnten, von den Straßenhändlern heiße Schokolade zu kaufen, die dann mit Seilen über die Balkone nach oben gezogen wurde.

Auf dem Pont au Change werden unsere Nasen mit einem weiteren angenehmen Duft verwöhnt, einer Mischung aus Veilchen und Lavendel. So roch es im Atelier von Grenouilles Lehrmeister Baldini. Damals waren die Seine-Brücken mit Wohnungen bebaut, ähnlich der Ponte Vecchio in Florenz. Immer wieder stürzten Brückentpfeiler ein und ganze Familien ertranken.

Beim nächsten Halt am Turm von Saint-Jacques möchte man fast würgen, als Hacker die Teststreifen herumreicht. Saint-Jacques war die offizielle Kirche der Schlachter, und da Grenouille zunächst als Gerber arbeitete, hielt er sich an diesem Ort häufig auf. Fleisch und Verwesung erriechen die Teilnehmer. Immerhin können sie

froh sein, dass sie kein Blut an den Schuhen haben – so wie früher alle, die hier entlanggingen. Einmal kam der sehr modebewusste Bruder von Ludwig XIV. mit den damals für Männer üblichen hochhackigen Schuhen des Weges. Bei seiner Rückkehr nach Versailles gerieten alle aus dem Häuschen ob der schicken roten Absätze. Sie dachten, es handele sich um Farbe.

Im Anschluss an den 90-minütigen Rundgang werde ich selbst zum Parfümeur. Auf Mord und Totschlag wie bei Grenouille verzichte ich dabei, heute entsteht guter Duft leichter. Aus 17 verschiedenen Essenzen kann ich in den Ateliers von Candora meinen persönlichen Lieblingsduft kreieren, was zum einen Spaß macht, zum anderen eine Lehrstunde in Blüten-, Gewürz- und Länderkunde ist. »Orange Blossom« etwa entführt mich direkt nach Marokko, »Lily of the Valley« nach Monaco zu Grace Kelly, die den Duft genauso liebte wie Kate Middleton, die ihn für das Blumenbouquet bei ihrer Hochzeit mit Prinz William wählte.



»Unsere Herkunft beeinflusst, welche Düfte wir bevorzugen. Russen mögen gerne würzige Gerüche, Amerikaner süße, Asiaten leichte, Europäer von allem etwas.«

Claire-Fleur Vernay, Parfum-Expertin

Wer es noch etwas aufwendiger möchte, kann sich sein eigenes Parfum im »L'Atelier des Parfums« von Molinard herstellen. Dort stehen 90 verschiedene Essenzen zur Auswahl. »Bitte nicht direkt an der Flasche riechen, sondern nur an der Kappe, sonst werden Sie vom enthaltenen Alkohol betrunken«, rät Claire-Fleur Vernay. Ihr Vorname gab der Dame den Beruf als Duft-Expertin quasi schon vor. Sie vermeidet Alkohol, raucht nicht und trinkt keinen Café au Lait vor den Parfum-Workshops (»Kaffee bleibt zu lange als Erinnerung in der Nase«). Denn um den Laien helfen zu können, aus den unterschiedlichen Zutaten die perfekte Kombination für die Persönlichkeit zusammenzustellen, benötigt Claire-Fleur Vernay einen unverfälschten Geruchssinn. Beim Hantieren mit Pipetten und Fläschchen merke ich, dass Parfumherstellung mehr mit Chemie als mit Poesie zu tun hat. Dennoch zielen Düfte direkt auf unsere Gefühle. Die Nase ist das einzige Sinnesorgan, das seine Impulse direkt ins Gehirn leitet – zum Sitz der Emotionen ins Limbische System. Dieses erzeugt über die eintreffenden Moleküle ein Gefühl. Je nachdem, was wir riechen, verspüren

wir Freude, Angst, Ekel oder Wohlbehagen. Das geschieht unkontrolliert. Eine Workshop-Teilnehmerin fing kürzlich an zu weinen. Madame Vernay wundert das nicht, sie hat auch festgestellt, dass unsere Herkunft unsere Lieblingsgerüche beeinflusst. Russen mögen würzige Parfums, Amerikaner süße, Chinesen und Japaner leichte und Europäer befinden sich irgendwo in der Mitte. Nur die Franzosen stechen hervor, denn sie benutzen von allem etwas mehr.

Es gibt kaum Pariser – Männer eingeschlossen – die, ohne Parfum aufzutragen, das Haus verlassen. »Weil es Teil unserer Tradition ist, unserer Geschichte«, erklärt Olga Vincent von Le Connoisseur. Die Agentur hat sich auf maßgeschneiderte Führungen spezialisiert. Klassisches Sightseeing war gestern. Heute geht es den Touristen um Erlebnisse, um das Außergewöhnliche. Selbstverständlich sind denkmalgeschützte Boutiquen wie die von Guerlain an den Champs-Élysées oder das Musée du Parfum von Fragonard in der Nähe der Opéra Garnier einen Besuch wert. Doch neben den bekannten Marken gibt es kleine, feine Hersteller, die Duft-Fans unbedingt kennenlernen sollten, findet Olga Vincent.

Im Marais beispielsweise setzt Frédéric Malle einen Kontrapunkt gegen den Massenmarkt. Besucher werden durch viele Fragen nach dem eigenen Lifestyle zum passenden Duft geleitet. Die Rohmaterialien sind zu 95 Prozent natürlich, was die Produkte teurer macht, aber auch unverwechselbarer. »Eigentlich ist es unmöglich, dass zwei Menschen das gleiche Parfum tragen, weil jeder Mensch anders ist«, sagt Delphin Pierron, Boutique-Manager bei Frédéric Malle. Man legt hier außerdem Wert auf »unisex«, denn historisch gesehen gab es die Trennung in Frauen- und Männerdüfte nicht. »Parfums sind für Personen, nicht für Geschlechter«, findet Pierron.

Ein Erlebnis der anderen Art bietet die Boutique JAR, benannt nach den Initialen von Chef Joel Arthur Rosenthal, an der ehrwürdigen Place Vendôme. Den öffentlichkeitsscheuen Rosenthal bezeichnen Experten als besten Schmuckdesigner des Jahrhunderts, Prinzessin Firyal von Jordanien nannte ihn »den Fabergé unserer Zeit«. Seit einiger Zeit kreiert er auch Düfte – exklusive Düfte. Man ruft eine Telefonnummer an, um hereingelassen zu werden, dann öffnet ein distinguiert Herr, nennen wir ihn Maxime, und bittet, Platz zu nehmen. Unter Glasglocken liegen fünf duftgetränkte Tücher. Maxime verrät nichts über die Inhaltsstoffe, niemand solle beeinflusst werden. »Meiner Meinung nach die ehrlichste Art und Weise, Parfum zu verkaufen. Es gefällt oder nicht«, sagt Maxime. Wer einen Duft von JAR möchte, muss persönlich in der Boutique vorstellig werden. Es heißt,

es seien schon Kunden abgelehnt worden. Weltweit gibt es nur zwei Läden, einen in New York und den in Paris. Diese Exklusivität kostet rund 400 Euro für 30 Milliliter.



»Ihr Duft, ihr Parfum ist meine stärkste Erinnerung an meine Großmutter. Er erfüllte die Luft, wenn sie den Raum betrat. Er war ihr Markenzeichen.«

Laura-Rose Presgurvic,
Enkelin von Rose Desgranges

Unbezahlbar und mit keiner Marketing-Kampagne zu überbieten, scheint auch die Geschichte des Pariser Ladens, den ich als Nächstes besuche. Hier gibt es nur ein einziges Parfum! »Rose Desgranges« ist das Ergebnis einer Lovestory. Sie spielt Mitte des vergangenen Jahrhunderts in einem Hinterhof nahe dem Élysée-Palast. Dort führt die junge Rose einen Laden für Perücken. Ihr Ehemann arbeitet als Friseur, und weil er sich durch die Haartönungen mit Chemie auskennt, experimentiert er mit Düften. Zur damaligen Zeit trugen fast alle Frauen »Shalimar«, den bekanntesten Duft von Guerlain. Perückenverkäuferin Rose ebenfalls. Dem Friseur missfiel es, dass seine Liebste so roch wie alle anderen, und er kreierte ihr ein eigenes Parfum. Sie trug es, und jede Kundin sprach sie darauf an. »Bitte, bitte, lass es mich verkaufen, wir werden reich damit«, bat Rose ihren Mann. Doch der lehnte ab.

»Mein Vater wollte, dass meine Mutter einzigartig blieb«, erzählt Patricia Meyer, die heute im Geschäft steht. Sie sieht aus, wie man sich eine französische Grande Dame vorstellt. Mehr Stil als alle Ausgaben der *Vogue* zusammen. Die Bilder ihrer Eltern hängen an den Wänden. Vor vier Jahren fand Meyer das Rezept des Duftes im Nachlass ihrer Mutter. Sie sprach mit ihrer Schwester, beide waren sich einig, das Werk der Eltern weiterzuführen. Innerhalb kurzer Zeit hatten sie das Parfum kreiert und das Perückengeschäft zurückgemietet. Die Kunden lieben es, wenn Meyer von der Liebe erzählt, und kaufen mit Begeisterung das, was eigentlich nur für eine Einzige gedacht war. Doch nun, da sie tot sei, habe ihr Vater ganz sicher nichts dagegen, glaubt Patricia Meyer, und ihre Mama Rose wäre sicherlich begeistert: »Ich denke, meine Mutter riecht im Himmel, dass ihr Laden wieder geöffnet ist.« ■



Yvonne Weiß hatte nach zwei Tagen in den Laboren der Parfümeure die Nase voll. Danach konnte sie für einige Zeit keine Düfte mehr erschnuppern.

Flüchtig und stark zugleich – was wir riechen, bestimmt unsere Gefühle. Glaskolben bei Molinard (u.), Duft-Säulen in der Parfümerie lunx (r.)



Tief durch die Nase atmen

Von der Experten-Tour über kleine Boutiquen hin zu den berühmtesten Parfumhäusern der Stadt: Paris zum Riechen

Geruchs-Tour »Das Parfum«

Eine Zeitreise per Nase zurück ins 18. Jahrhundert. Die Historikerin Maud Hacker lässt auf ihren exklusiven Duft-Rundgängen kleine Gruppen von Gästen an Proben schnuppern.
www.lesvisitesdemaud.fr

Candora

Nahe der Île Saint-Louis bietet das kleine Unternehmen nicht nur exquisite Parfums, sondern zeigt auch, wie Düfte entstehen.
1 Rue du Pont Louis-Philippe
www.candora.fr

Molinard

Hyacinthe Molinard verkaufte seit 1849 in Grasse Duftwässer an Besucher der Riviera. Die Firma wuchs schnell. In Grasse kann heute die Verarbeitung der Grundstoffe beobachtet werden, in der schicken Boutique in Paris gibt es Duft-Workshops.
72 Rue Bonaparte
www.molinard.com

Guerlain

Eines der ältesten Parfumhäuser der Welt. Entsprechend elegant ist der Flagship-Store.
68 Champs-Élysées
www.guerlain.com

Musée du Parfum Fragonard

Historische Flacons, Kolben und alles zur Geschichte des Parfums.
3-5 Square de l'Opéra Louis Juvet
musee-parfum-paris.fragonard.com

Frédéric Malle

Malle ist der Neffe von Regisseur Louis Malle und ein »Duftverleger«, der Düfte verschiedener Parfümeure präsentiert.
13 Rue des Francs Bourgeois
www.fredericmalle.com

JAR

Nicht jeder bekommt hier ein Parfum. Die Boutique von Joel Arthur Rosenthal sucht sich ihre Kunden aus.
14 Rue de Castiglione

Rose Desgranges

1958 schuf Albert Meyer einen Duft, den einzig seine Frau Rose tragen sollte. Es wäre zu schade gewesen, fanden die Töchter und eröffneten 2014 ihren Laden.
70 Rue du Faubourg St-Honoré
www.rosedesgranges.com

lunx

Luxus-Boutique mit Duft-Säulen.
13 Rue de Tournon
www.iunx-parfums.com

A photograph of a person from behind, holding a smartphone up to take a selfie. The person has dark hair and is wearing a dark blue patterned shirt. The background is a blurred view of the Louvre Museum in Paris, showing its iconic glass pyramid and the surrounding architecture. The lighting is warm, suggesting an indoor or shaded outdoor setting.

RENDEZVOUS

MIT MONA LISA

Die meisten stehen nur kurz vor ihr, machen ein Selfie und hetzen weiter. Nicht unsere Autorin **Gabriela Herpell**, sie nahm sich neun Stunden Zeit für die »Mona Lisa« – und sah danach den Louvre mit anderen Augen

FOTOS **GÖTZ GÖPPERT**



Gerade mal so groß wie
eine aufgeschlagene Zeitung,
über 500 Jahre alt und
auch digital längst ein
Star: Leonardo da Vincis
»Mona Lisa« im Saal
der Gioconda



Mutter aller modernen Museums-Umbauten: Architekt I. M. Pei schuf 1989 die Pyramide über dem neuen Eingang. Unten: Ludwig XIV. ließ den Saal des Apollo bauen, heute sind dort die Kronjuwelen ausgestellt



PERFEKT PRÄSENTIERT: DIE STARS DES LOUVRE



Die »Venus von Milo« entstand um 120 vor Christus. Ein Bauer entdeckte sie 1820 auf der griechischen Insel Milos





Alle Augen auf Napoleon:
Jacques-Louis David
schuf 1807 »Die Krönung
Napoleons« und setzte
den Kaiser ins Zentrum
aller Blickachsen. Generäle,
Höflinge und selbst der
Papst sind nur Entourage

Die ersten fünf sind jung. Sie kommen angerannt, offene Jacken, schlackernde Handtaschen, zwei von ihnen drehen sich noch im Laufen um, das Handy in der Hand und so gezückt, dass das eigene Gesicht und sonst niemand mit dem Kunstwerk im Hintergrund auf dem Selfie zu sehen ist. Ein Foto, das im Laufe des Tages so nicht mehr möglich sein wird.

Es ist kurz nach neun am Donnerstagmorgen, der Louvre hat gerade seine Pforten geöffnet, und es ist noch still im Raum, der nach dem Gemälde heißt, das er beherbergt: Salle de la Joconde, auf Deutsch Saal der Gioconda, denn die junge Frau darauf ist aller Wahrscheinlichkeit nach Lisa del Giocondo, Gemahlin eines Florentiner Kaufmanns und Seidenhändlers, gemalt von Leonardo da Vinci zwischen 1503 und 1506. Der deutsche Titel »Mona Lisa« entstand aus einem Flüchtigkeitsfehler: Eigentlich müsste es Monna Lisa heißen, »Monna« ist die italienische Kurzform für Madonna und bedeutet ganz einfach: Frau.

Bisher hatten wir sie für uns, der Fotograf und ich. 15 Minuten allein mit der »Mona Lisa«, ein Privileg. 77 mal 53 Zentimeter misst das Gemälde, das als das berühmteste der Welt gilt. Es wirkt fast unscheinbar, wie es da hängt, hinter Panzerglas und allein an einer hellen Stellwand mitten im Saal, gegenüber »Die Hochzeit zu Kana« von Paolo Veronese, fast 7 mal 10 Meter, ein Monumentalwerk, eines der größten Bilder, das je auf Leinwand gemalt wurde. Darauf zu sehen: 133 Menschen, die eng nebeneinandersitzen, trinken, essen, musizieren oder der Musik lauschen.

»Die Hochzeit zu Kana« erzählt eine Geschichte: Wie Jesus Christus Wasser zu Wein werden lässt. Es dauert, das alles, was da auf der Leinwand passiert, zu sortieren. Ganz anders als bei der »Mona Lisa«, die ja nicht nur zurückgezogen an einer Wand hängt, sondern auch allein und tatenlos im Bild ist. Sie sitzt da, reglos, gestraffter Oberkörper, sanftes Lächeln, den Blick in die Ferne gerichtet.

Es ist schwierig, Zugang zu ihr zu finden. Und das liegt nicht daran, dass jetzt immer mehr Menschen in den Raum kommen. Die Entfernung ist zu groß, und das Glas blendet ganz leicht. Es ist unmöglich, einzutauchen in die Feinheiten der Malerei, man sieht keine Risse, keine Brüche, keine Pinselstriche, Pigmente, Schichten, Farbverläufe.

Wäre das Glas nicht, sagt Marie-Claude, würden alle versuchen, das Gemälde anzufassen. So war es früher, als die »Mona Lisa« noch an der Wand zwischen anderen Bildern hing. Marie-Claude ist eine von vier Wärtern und Wärterinnen, die rechts und links der »Mona Lisa« auf hohen Hockern sitzen. Sie passen auf, dass niemand etwas nach dem Bild wirft, wie der bolivianische Tourist Ugo Villegas, der am 30. Dezember 1956 einen Stein auf die »Mona Lisa« schmiss, der das Glas zerstörte und die Malschicht am linken Ellbogen aufriss. Die Bewacher sorgen aber auch dafür, dass sich die Leute nicht darum prügeln, in der ersten Reihe zu stehen, und niemand vor das Absperrband tritt. Nur Rollstuhlfahrer dürfen näher ran. Und Beyoncé und Jay-Z, die schon auch, mit Spezialerlaubnis.

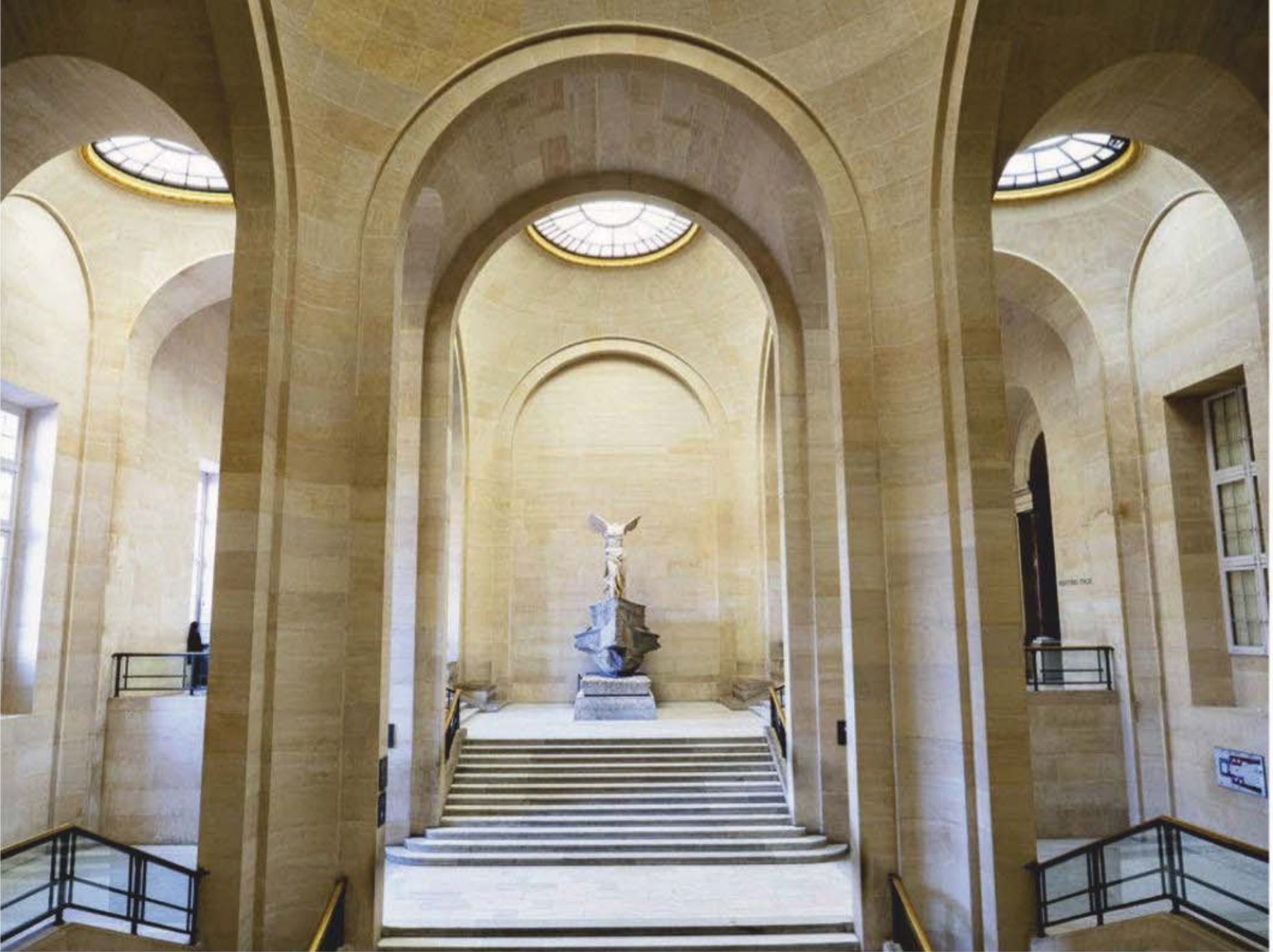
Seit das Popstar-Paar im Louvre das Video »Apeshit« unter dem Namen The Carters gedreht hat, haben noch





DER BEWEIS: ES KOMMT NICHT AUF DIE GRÖSSE AN

Ganz allein mit »Mona Lisa«:
An den Stellen, an denen
die Wärter stehen oder
lehnen, ist die Wand dunkel
und speckig geworden



Kunst im Louvre ist auch die Kunst der Inszenierung: Die »Nike von Samothrake«, Star der griechischen Sammlung, entstand etwa 190 vor Christus. Die assyrischen Halbreiefs (unten) sind so arrangiert wie im Originalpalast im heutigen Irak



KUNST MUSS BERÜHREN, SAGT DER CHEF. EGAL, WIE

mehr Menschen als vorher den Louvre besucht. 10,2 Millionen waren es 2018, 25 Prozent mehr als 2017. Der Direktor des Louvre, Jean-Luc Martinez, führt das auf den Videoclip zurück, der allein vom Sommer 2018 bis Anfang 2019 160 Millionen Mal auf YouTube angesehen wurde.

Martinez, der den Louvre seit 2013 leitet, hat von Anfang an betont, dass ihm Stars willkommen sind. Er betrachtet sie nicht als gutes Marketing, sondern als Erweiterung des Horizonts. »Ein Fußballer, ein Sänger, eine Tänzerin sieht ein Kunstwerk anders als ein Kunsthistoriker«, sagt er. »Und so versteht auch das Publikum, dass die Rezeption eines Kunstwerks subjektiv ist.«

Ein Teil der Kunstwelt meint, das Fotografieren mit dem Handy im Museum würde das Kunsterlebnis zerstören, das Selfie gehöre verboten. Martinez hält dagegen. Er sagt, dass man den Menschen nicht Lust aufs Museum macht, wenn man ihnen ständig etwas verbietet. Kultur würde die Menschen einschüchtern, und der Louvre besonders. Man müsse froh und dankbar darüber sein, wenn sie trotzdem kämen.

Martinez, 55, stammt aus der Pariser Vorstadt, sein Vater war Briefträger, seine Mutter Hausmeisterin, und seine Eltern, sagt er, wussten nicht, was ein Museum ist. Auch er wäre nie in eines gegangen, wäre nicht dieser Schulausflug gewesen. Darum steht für ihn fest, dass die Menschen nicht automatisch ins Museum kommen. Man muss sie gewinnen. Und darf die, die man gewonnen hat, nicht verlieren. Wenn ein Tourist durchschnittlich zwei Stunden und 45 Minuten Zeit für den Louvre hat und auch nur ein Werk sieht, das ihn berührt, kommt er vielleicht wieder.

Handyfotos oder Selfies sind für Martinez der menschliche Versuch, etwas zu behalten, so wie Postkarten. »Niemand ist auf die Idee gekommen, die Postkartenkäufer für Idioten zu halten. Dabei ist die Postkarte auch kein Kunstwerk, es ist eine Form, sich seine Erinnerung zu erhalten. Genau wie das Selfie. Der Vorwurf besteht ja darin, dass die Hochkultur sagt, die Leute schauen sich das Werk nicht an, sondern möchten nur ihr Foto machen. Aber was ist das eigentlich, ein Kunstwerk zu betrachten?«

Um zehn waren zwischen 200 und 300 Menschen in der Salle de la Joconde. Sie alle betrachten das Kunstwerk unterschiedlich: Eine Schulklasse, 12-Jährige, macht eine Schnitzeljagd durch den Louvre. Die Kinder müssen so nah an die »Mona Lisa« rankommen, dass sie Daten von der Texttafel auf ihre Blätter übertragen können. »Habt ihr das Bild überhaupt angesehen?«, fragt der Lehrer streng. Sie nicken, füllen aufgeregt ihre Kästchen aus, hasten weiter.

Ein Paar steht nebeneinander Hand in Hand. Sie, blonde Locken, große goldene Kreolen, sagt: »Sie sieht so glücklich aus.« Er, die Arme fast komplett tätowiert, schaut sie an: »Ich habe mich gerade gefragt, was ihr wohl für ein Scheiß passiert ist.« Sie schüttelt den Kopf, sodass die Kreolen wild schaukeln, und sagt: »Ich würde gern was lesen über sie.« Aber es ist weit bis zur Verleihstation des Audio Guide.

Eine Mutter mit Kinderwagen lehnt an der Absperrung. Ihr Mann fotografiert abwechselnd die beiden größeren Kinder mit der »Mona Lisa«, dann hält die Mutter das Baby

fürs Foto hoch. Sie stammen aus Kansas, aber leben jetzt in Spanien. Im Louvre sind sie vor allem, weil die Schwester der Mutter Lisa heißt und in der Familie immer Mona Lisa genannt wurde.

Außer der »Mona Lisa« möchten sie die »Venus von Milo« sehen. Und die Siegesgöttin Nike von Samothrake, eine mächtige griechische Skulptur von vermutlich um 190 vor Christus. Am liebsten – wenn die Kinder durchhalten – den ganzen »Parcours Beyoncé« (siehe Infokasten S. 67). Die Mutter lacht. »Ich weiß«, sagt sie, »wir sind schrecklich, wir kommen, machen unsere Fotos und gehen wieder.«

Um halb elf Uhr hat man das Gefühl, in einer Bahnhofshalle zu stehen. Um elf lassen sich die ersten Besucher vor der »Hochzeit zu Kana« im Schneidersitz nieder, trinken aus ihren Wasserflaschen, seufzen, lehnen sich an ihre Nachbarn. Vom Platz der Wärterinnen aus kann man fabelhafte Modestudien betreiben. Maxirock zu Jeansjacke. Hosen mit Schlag. Plisseeröcke. Sneakers ohne Ende. Doc Martens. Kaum High Heels, zu anstrengend im Museum. Kapuzenpullis. Rot-weiß gemusterte Norwegerpullis. Leggings. Parka mit Fellkapuzen. Der neue Pariser Wintertrend scheinen rot-schwarz karierte Wollmäntel zu sein.

Marie-Claude sagt, es sei nichts los heute, wir müssten mal am Wochenende kommen, da könne sich keiner hier auf den Boden setzen und ausruhen. Da sei ein Gedränge, so dass die Leute fragen würden, wo eigentlich die »Hochzeit zu Kana« sei. Sie sähen sie nicht. Manchmal sei es so schlimm, heiß und voll, alle seien gereizt, da müssten sie den Einlass kontrollieren wie Türsteher.

Tausend Wärter und Wärterinnen sind im Louvre beschäftigt, zweitausend Mitarbeiter insgesamt. Marie-Claude hat Mathematik studiert, war Patissière und Sozialarbeiterin und kam dann in den Louvre. So ähnlich seien die Biografien der meisten hier, sagt sie. Um Kraft zu tanken, empfiehlt Marie-Claude »Die Vögel« von Georges Braque, eines der ganz wenigen Werke der modernen Kunst im Louvre. Ein quadratischer Raum, Holzbänke an den Wänden, und an der Decke die schwarzen Vögel mit weit ausgebreiteten Schwingen, blauer Himmel, weiße Sterne, weißer Mond, eingerahmt von opulenten vergoldeten Schnitzereien. Es ist, als ströme frische Luft hinein. Mit etwas Glück hat man den Raum eine Weile lang für sich und schaut diesen Vögeln zu, wie sie ins Unendliche ziehen.



So blickt »Mona Lisa« auf ihre Bewunderer. Kaum einer von ihnen hat Augen für das Riesengemälde gegenüber, »Die Hochzeit zu Kana« von Paolo Veronese

Manche Besucher schaffen es trotz des Geräuschpegels, sich zu vertiefen. Sie wirken konzentriert, gerührt, sogar hingerissen. Sie betrachten die »Mona Lisa« erst von einer Seite und bahnen sich dann geduldig den Weg auf die andere Seite. Manche hören dabei dem Audio Guide zu. Ein Paar redet angeregt miteinander. Sie, graue kurze wilde Haare und knallroter Mund, kommt zu einer Wärterin und fragt: »Hing die »Mona Lisa« nicht früher anders?« Die Wärterin nickt und sagt: »Ja, sie hing an der Wand dort, die Wand war rot, und man kam dem Bild viel näher, aber gleichzeitig kamen nur wenige an sie heran, die anderen sahen gar nichts.«

Die Frau nickt und geht wieder zu ihrem Mann zurück. Sie bleiben noch einmal zehn Minuten stehen, reden jetzt nicht mehr, schauen einfach, andächtig. Die Wärterin sagt, manchmal seien Menschen regelrecht ergriffen von dem Bild. Wie die ältere Dame, die angefangen hätte zu weinen, als sie vor der »Mona Lisa« stand. Sie, also die Wärterin, sprang auf und wollte helfen, da sagte der Sohn der Dame, der sie begleitete, »meine Mutter hat sich ihr ganzes Leben lang so gewünscht, einmal die »Mona Lisa« zu sehen. Wir sind aus Amerika hergekommen.«

Ich arbeite mich jetzt auch mal in die erste Reihe vor, schalte den Audio Guide ein und konzentriere mich. Auf das runde Gesicht der »Mona Lisa«, die Haut wie Sahne, die Lippen schmal, das Lächeln sachte, die Augen mit dem Silberblick, die einen anschauen und auch wieder nicht ganz.

Der Audio Guide klärt auf: Anders als die meisten Gemälde, die Anfang des 16. Jahrhunderts entstanden, trennt keine Brüstung den Betrachter von der jungen Frau. Sie sitzt auf einem Balkon, die linke Hand ruht auf der Stuhllehne, die rechte Hand mit den sehr feinen Fingern wiederum umfasst den linken Arm. Im Hintergrund Wasser, Felsen, Hügel, ein sich schlängelnder Weg, unscharf, verschwommen, vernebelt. Sfumato heißt diese von Leonardo da Vinci entwickelte Technik in der Ölmalerei, die alles in ein weiches Licht hüllt.

1502 gebar Monna Lisa del Giocondo ihren zweiten Sohn. Erklärt dieses Ereignis ihr inneres Strahlen? Handelt es sich überhaupt um die Gattin des Florentiner Seidenhändlers? Oder hatte Leonardo da Vinci homosexuelle Neigungen und malte seinen Schüler und heimlichen Geliebten Salaj? Mona Lisa wäre dann ein Anagramm für Mon Salai. Je mehr man erfährt, desto interessanter wird das kleine Bild dort an der Wand. Doch je mehr man erfährt, desto größer wird auch das Bedürfnis, ihm näherzukommen. Wenn man könnte, würde man es anfassen. Mit den Fingern über die Leinwand fahren, über ihr Gesicht, über den Faltenwurf ihres braunen Gewandes, über die feinen Hände, die aussehen, als hätte sie in ihrem Leben noch nie eine Kartoffel geschält.

Marie-Claude fragt, warum ich mir nicht die anderen da Vincis anschauen würde? Es gäbe noch drei im Louvre. Da ist die »Felsgrottenmadonna«, mehr als doppelt so groß wie die »Mona Lisa«, entstanden in den Jahren von 1483

bis 1490. Es ist schön, direkt davorzustehen, das Bild in Reichweite. Der Drang, es anzufassen, ist nicht mehr da. Die schiere Nähe genügt, weil man jedes Detail so leicht erkennen kann, etwa Speckröllchen an den Armen der Kinder.

Dieses Strahlen, das man im Gesicht der Jungfrau Maria ebenso wie im Gesicht der »Mona Lisa« nicht explizit sieht, das trotzdem da ist, ist etwas ganz Besonderes. Diese Zärtlichkeit, diese Anmut, diese Lieblichkeit, all diese Eindrücke umfassen den Betrachter. Die Bilder treten in Kontakt, wenn man sich auf sie einlässt. Und vielleicht lässt man sich erst auf sie ein, wenn man an der »Mona Lisa« scheitert.

Dann ist da »Anna selbdritt«, entstanden um 1506 bis 1513, es zeigt die heilige Anna mit ihrer Tochter Maria und dem Jesuskind und ist von einer Innigkeit, die einen andächtig werden lässt. Das dritte ist »Johannes der Täufer«, 1513 bis 1516, das wohl letzte Ölgemälde, das da Vinci gemalt hat. Johannes der Täufer ist nicht Mann und nicht Frau. Auch er hat diesen weichen, zufriedenen Gesichtsausdruck.

Ich bin zufrieden, fühle mich satt. Ich gehe zurück in die Salle de la Joconde und frage mich, wie es zu dieser Sonderstellung der »Mona Lisa« kam. Marie-Claude meint, der Raub hätte zur Legendenbildung beigetragen.

An einem heißen Augusttag im Jahr 1911 hob der Italiener Vincenzo Peruggia, der im Louvre als Anstreicher ausgeholfen hatte, das Bild vom Haken, entfernte Glas und Rahmen, steckte es unter seinen Kittel und spazierte hinaus. Er wollte eines der italienischen Bilder, die Napoleon geraubt hatte, seinem Land zurückgeben. Dass die »Mona Lisa« bereits seit 1515 in französischem Besitz war, ignorierte er. Zwei Jahre behielt er sie bei sich, bis er sich mit dem Direktor der Uffizien verabredete – und aufflog.

Aber vielleicht ist das auch zu banal als Grund. Immerhin hatte ja schon da Vinci selber das Bild nicht hergegeben, obwohl es eine Auftragsarbeit war. Napoleon ließ sich die »Mona Lisa« aus dem Louvre bringen und hängte sie in sein Schlafzimmer. Und Jackie Kennedy tat alles, um Charles de Gaulle davon zu überzeugen, das Bild in den USA auszustellen, was mit einem unfassbaren Aufwand unter größten Sicherheitsvorkehrungen ermöglicht wurde.

Um halb sechs läuft die erste Durchsage, dass man sich dem Ausgang zubewegen solle, bald würde geschlossen. Es wird leerer. Die Wärterinnen schwärmen aus, um die Leute auch von den Bänken in den Ecken einzusammeln. Die zweite Durchsage. Da laufen noch drei junge Männer um die Ecke, die letzten Besucher des Tages. Sie tragen Tommy-Hilfiger-Kapuzenjacken, modisch gestutzte Bärte, Sneaker. Sie posieren und machen Dutzende Fotos, voneinander mit und ohne die »Mona Lisa«. Dann ziehen sie lachend weiter.

Und ich erkenne an, dass das nicht die schlechteste Art ist, sich der »Mona Lisa« zu nähern. Sie gar nicht erst als Bild zu begreifen, sie nicht spüren zu wollen, sondern sie als das, was sie mittlerweile ist, zu betrachten: ein Phänomen. ■



Gabriela Herpell durfte bereits vor der offiziellen Öffnung zur »Mona Lisa« – und war froh, als sie nach einigen Stunden auch andere Säle und Innenhöfe des Louvre besuchen konnte.

MERIAN LOUVRE



Smarte Inszenierung: Beyoncé und Jay-Z filmten »Apushit« in zwei Nächten im Louvre

Was ist zu sehen?

Mehr als zehn Millionen Menschen kamen im Jahr 2018 in den Louvre, das ist die höchste Besucherzahl unter den großen Museen weltweit. Alles an einem Tag zu sehen, ist unmöglich. Etwa 35 000 Exponate werden gezeigt, exzellent sind die griechischen und römischen Antikensammlungen, die italienische Renaissance-malerei und die französische Malerei bis ins 19. Jahrhundert. Höhepunkte der Sammlung sind neben den in den Fotos gezeigten Werken die Gemälde »Das Floß der Medusa« von Théodore Géricault und »Die Freiheit führt das Volk« von Eugène Delacroix sowie Antonio Canovas Skulptur »Amor küsst Psyche« und Michelangelos Sklavenfiguren.

Wann ist die beste Besuchszeit?

Die besten Tage für einen Besuch sind Mittwoch und Donnerstag, montags dagegen ist viel los, da viele andere Museen geschlossen sind. Dienstags schließt der Louvre. Freitags und mittwochs ist bis 21.45 Uhr geöffnet, an Freitagen herrscht jedoch deutlich mehr Andrang. An jedem ersten Samstag des Monats ist der Eintritt von 18 bis 21.45 Uhr gratis.

Wie erlebe ich die Meisterwerke auf neue Art?

Der sechsminütige Videoclip »Apushit« bietet eine faszinierende Tour durchs Museum – und hat eine klare Botschaft: Die Kunst war lange genug den Weißen vorbehalten. Nun haben Beyoncé und Jay-Z (Foto) den Louvre für eine Nacht erobert und singen: »I can't believe we made it.« Das Video wurde über 160 Millionen Mal angesehen und Direktor Jean-Luc Martinez erdachte den »Parcours JAY-Z et Beyoncé au Louvre«, der zu 17 großen Kunstwerken aus dem Clip führt. Es gibt eigene Führungen (Mi, Do, Sa, So), Besucher können ihn auch selbst erwandern: www.louvre.fr/en/routes/jay-z-and-beyonce-louvre

MEISTER OHNE

Ein Rundgang durch sechs



WERKE ENDE

unvergessliche Museen



MUSÉE DE L'ORANGERIE

Kurz nach Claude Monets Tod am 5. Dezember 1926 wurde das Erdgeschoss der Orangerie zu einem heiligen Ort der Kunst, zu einer »Sixtinischen Kapelle des Impressionismus«, wie sie der Maler André Masson später nannte. Monet hatte seine späten Seerosen-Gemälde dem französischen Staat geschenkt. Die beiden elliptischen Räume im Erdgeschoss des einstigen Pflanzen-Winterquartiers der Tuileries wurden für diese Werke geschaffen. An den Wänden entfalten sich die riesigen Formate zu einem insgesamt fast 100 Meter langen Panorama. Die echten Seerosen ließ Monet in seinem Garten in Giverny hegen und pflegen, gut vierzig Jahre lang bot ihm der Wassergarten Inspiration für seine berühmtesten Werke. Wer lange genug vor den Bildern sitzt, meint, das Wasser plätschern zu hören. Und wer sich lösen kann, bekommt im Haus auch Werke von Cézanne, Picasso, Modigliani und sehr gute wechselnde Ausstellungen zu sehen.

Jardin des Tuileries, www.musee-orangerie.fr

MUSÉE RODIN

Eine Szene aus Woody Allens Film »Midnight in Paris« spielt vor Auguste Rodins berühmter Skulptur »Der Denker«. Carla Bruni diskutiert da als Museumsführerin mit einem Besserwisser darüber, ob Camille Claudel Rodins Frau oder Geliebte war. Richtige Antwort: Sie war seine Schülerin und Geliebte. Ein Raum in dem Stadtpalais aus dem 18. Jahrhundert ist ihr gewidmet, ansonsten dreht sich in dem Haus, in dem Rodin die letzten neun Jahre seines Lebens verbrachte, alles um den Meister selbst. Und das seit 100 Jahren. Rodin vermachte einen Großteil seiner Werke und seiner Sammlung dem französischen Staat, keine zwei Jahre nach seinem Tod im November 1917 eröffnete das Museum. Im Garten sind neben dem »Denker« auch die »Bürger von Calais« zu sehen.

77 Rue de Varenne, www.musee-rodin.fr



CENTRE POMPIDOU

Viele Architekten hätten es gerne entworfen, das Kunst- und Kulturzentrum, das schon Präsident Charles de Gaulle im Sinn hatte. Sein Nachfolger Georges Pompidou beauftragte zwei damals noch junge Baumeister: den Briten Richard Rogers und den Italiener Renzo Piano. Als grüne Stahlskulpturen des Künstlers Xavier Veilhan zieren sie heute den Platz schräg vor dem Komplex – Rogers stehend, Piano sitzend. Ihr 1977 eröffneter Bau lässt innen maximalen Raum für die Kunst. Die verglasten Rolltreppen verlaufen außen an

der Westfassade, die Leitungen für die Technik liegen außen am Gebäude, farblich markiert (Klimaanlage in Blau, Elektrik in Gelb). Der Industrie-Look, in den Siebzigern radikal und provozierend, mag heute etwas in die Jahre gekommen wirken, die Kunst, die hier gezeigt wird, bleibt aber erstklassig. Das gilt für die großen Wechselausstellungen ebenso wie für das Musée National d'Art Moderne im 4. und 5. Stock, das Werke von Matisse, Picasso, Braque und Kandinsky zeigt.

Place Georges Pompidou, www.centrepompidou.fr



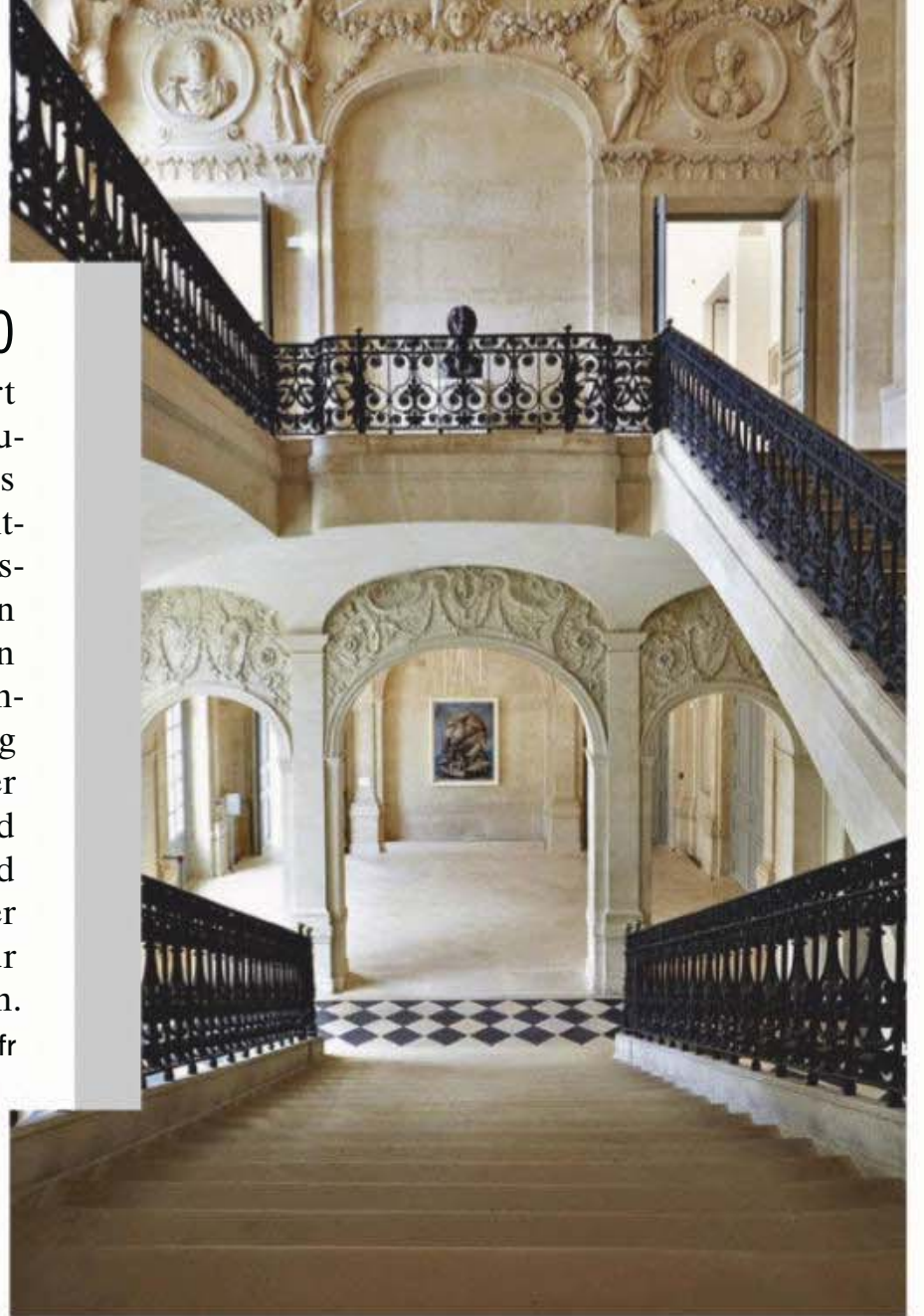
Den Schriftsteller Dante wollte Rodin mit seinem »Denker« nachbilden. Dafür stand ihm um 1880 ein Preisboxer Modell



MUSÉE NATIONAL PICASSO

Nirgendwo bekommt man Pablo Picasso so gut erklärt wie hier, mitten im Marais. In dem von 1656 bis 1659 erbauten Stadtpalais befand sich einst die Botschaft Venedigs und später eine Kunsthochschule. Seit 1985 zeigt das weitläufige Haus Picasso in all seinen Lebens- und Schaffensphasen. Die Sammlung umfasst etwa 5000 Werke, neben Gemälden und Skulpturen auch Keramiken, Zeichnungen und Fotos. Den Grundstein dafür legten Picassos Nachfahren, die ihre Erbschaftssteuer in Form einer Schenkung entrichteten. Picasso war auch Sammler, und so sind hier auch Werke von Matisse, Cézanne und seinem guten Freund Joan Miró ausgestellt. Die Bänke, Tische, Stühle und Lichter schuf Alberto Giacomettis Bruder Diego. Seit der Renovierung von 2009 bis 2014 wird noch mehr Raum für die Werke geboten – sowie ein schönes Café auf dem Dach.

5 Rue de Thorigny, www.museepicassoparis.fr



MUSÉE D'ORSAY

Großer Bahnhof für die Kunst: Das 173 Meter lange Gebäude am südlichen Seine-Ufer wurde zur Weltausstellung 1900 als Gare d'Orsay erbaut. Kurz nach dem Zweiten Weltkrieg fuhren dort die letzten Züge. Auf Initiative des Staatspräsidenten Valéry Giscard d'Estaing wurde der Komplex in ein Kunstmuseum verwandelt. 1986 erfolgte die Eröffnung durch seinen Nachfolger Mitterrand, 2011 eine Erweiterung. Was unter dem Glasdach gezeigt wird, ist ein einmaliger Querschnitt der Kunst, von der französischen Romantik bis zum

Postimpressionismus. Ein besonderer Schatz ist die weltweit größte Sammlung von Impressionisten und Postimpressionisten: Renoir, Degas, Manet, Monet, Cézanne. Dem Bildhauer Rodin ist ein Raum mit 20 Plastiken gewidmet. Van Gogh ist sehr gut vertreten, außerdem Courbet und Toulouse-Lautrec. Es lohnt sich, auf allen drei Ebenen auf Entdeckungstour zu gehen und dann ganz oben von der Dachterrasse des Cafés den Blick hinüber zu den Tuileries zu genießen.

62 Rue de Lille, www.musee-orsay.fr





MUSÉE DU QUAI BRANLY

Darf ein Völkerkundemuseum 230 Millionen Euro kosten? Paris stritt darüber, als der Neubau des MQB entstand. Einen »schwebenden Safe« nannte *Le Figaro* das 2006 eröffnete Haus. Entworfen hat es Jean Nouvel als eine Art Schachtelgebilde auf 26 Pfeilern. Wie Bauklötze hängen Ausstellungsboxen zur Seine hin an der Hauptgalerie, ringsum dichtes Grün, das sich sogar in der Vertikalen die Fassade hochrankt. Der Schatz in diesem Safe kommt aus der ganzen Welt: Masken, Statuen, Malereien aus Afrika, Asien, Ozeanien. Als Zentrum der *arts premiers*, der ersten Künste, versteht sich das Museum. Als einen Ort, der Kunst ganz neu interpretiert und den Blick weitet über den eigenen Kulturkreis hinaus. Und das wiederum, da ist sich Paris mittlerweile einig, war den Preis wert!

37 Quai Branly, www.quaibranly.fr



Ruheort nach dem Genuss der Kunst: das Café im Innenhof des Petit Palais

MERIAN MUSEUMSCAFÉS

Petit Palais

Hier ist die kleine, aber feine Kunstsammlung der Stadt zu sehen. Das lauschige Café »Le jardin du Petit Palais« im Hof ist auch ohne Ticket zugänglich!

Avenue Winston Churchill
www.petitpalais.paris.fr

Institut du Monde arabe

Der Bau des Instituts der arabischen Welt ist ein weiteres Glanzstück des Architekten Jean Nouvel. Ein Hit sind die zwei Restaurants auf der Dachterrasse mit Blick auf Notre-Dame.

1 Rue des Fossés Saint-Bernard
www.imarabe.org

Cinémathèque française

Das legendäre Filminstitut ist seit 2005 in einem Bau von Frank O. Gehry beheimatet. Im Café »Les 400 Coups«, benannt nach einem Truffaut-Klassiker, locken Filmmagazine und -bücher.

51 Rue de Bercy, www.cinematheque.fr



Wächst hier die Zukunft von Paris?

In den Parks wird sie zurechtgestutzt, in den Banlieues kämpft sie gegen Beton. Die Natur hat es nicht leicht in Paris. Doch es gibt einen Platz, an dem sie sich entfalten kann: »La Recyclerie« ist ein grüner Mix aus Kulturzentrum, Werkstatt, Café und Bauernhof

TEXT JOHANNES FREYBLER FOTOS NATALIE KRIWY

»Locale et durable«: Das Café
des Stadtgarten-Projekts
»La Recyclerie« arbeitet nach-
haltig und tischt Gemüse
aus eigenem Anbau auf



Die meisten nehmen sie nicht einmal wahr. Die Touristen, die aus der Metrostation Porte de Clignancourt ans Tageslicht kommen, strömen zu den riesigen Flohmärkten von Saint-Ouen und haben keinen Blick für dieses grün und gelb dekorierte Ge-

bäude mit dem wuchernden Dachgarten direkt neben der Metrostation. Einst war es ein Bahnhof der Pariser Ringlinie Petite Ceinture, bis die Strecke 1934 stillgelegt wurde. Vor fünf Jahren verfiel das Team um Stéphane Vatinel dem Charme des verlassenen Ortes, übernahm die Station, mietete einen Bahnsteig und schuf: »La Recyclerie«.

Kein Streichelzoo für Öko-Spinner, kein Instagram-Schrein und kein Hipster-Wallfahrtsort sollte es werden, sondern ein »dritter Ort«. Das Konzept dahinter hatte der amerikanische Soziologe Ray Oldenburg schon Ende der 1980er Jahre propagiert: Eine funktionierende Gesellschaft, so erkannte er am Beispiel New Yorks, kann sich nicht auf »erste« Wohnorte und »zweite« Arbeitsorte beschränken, sie braucht behagliche, zugängliche »dritte Orte« der Begegnung – zur Erbauung des Einzelnen und als Nährboden für gesellschaftliche Debatten. In der Recyclerie geht es um Nachhaltigkeit. Der alte Bahnhof ist ein Experimentierfeld dafür, wie wir in der Stadt des 21. Jahrhunderts ökologisch verantwortlich leben können, gemäß dem Mantra, das sich Stéphane Vatinel und sein Team für die Recyclerie ausgedacht haben: »REcycle, REduce, REuse!«

Sein halbes Leben hatte Stéphane Vatinel in der Musikszene Events organisiert. In einer außergewöhnlich produktiven Midlife-Crisis wollte der heute 52-Jährige diese Erfahrungen mit seinen ökologischen Überzeugungen verknüpfen, um gegen Klimawandel und Artensterben ein kleines Korrektiv zu setzen.

Gemeinsam mit ein paar Mitstreitern gründete er einen Ort, dem der Charme des Unfertigen und Gutgemeinten und Handgemachten inne liegt. Die Pariser nennen dies gerne »Berlinerisch«. Ob das ein Kompliment an die deutsche Hauptstadt ist, sei dahingestellt, aber dahinter steckt die Sehnsucht nach Experimentierfeldern, nach weiten Räumen für Ideen, in denen es nicht zuallererst um Quadratmeterpreise und Renditeerwartungen geht.

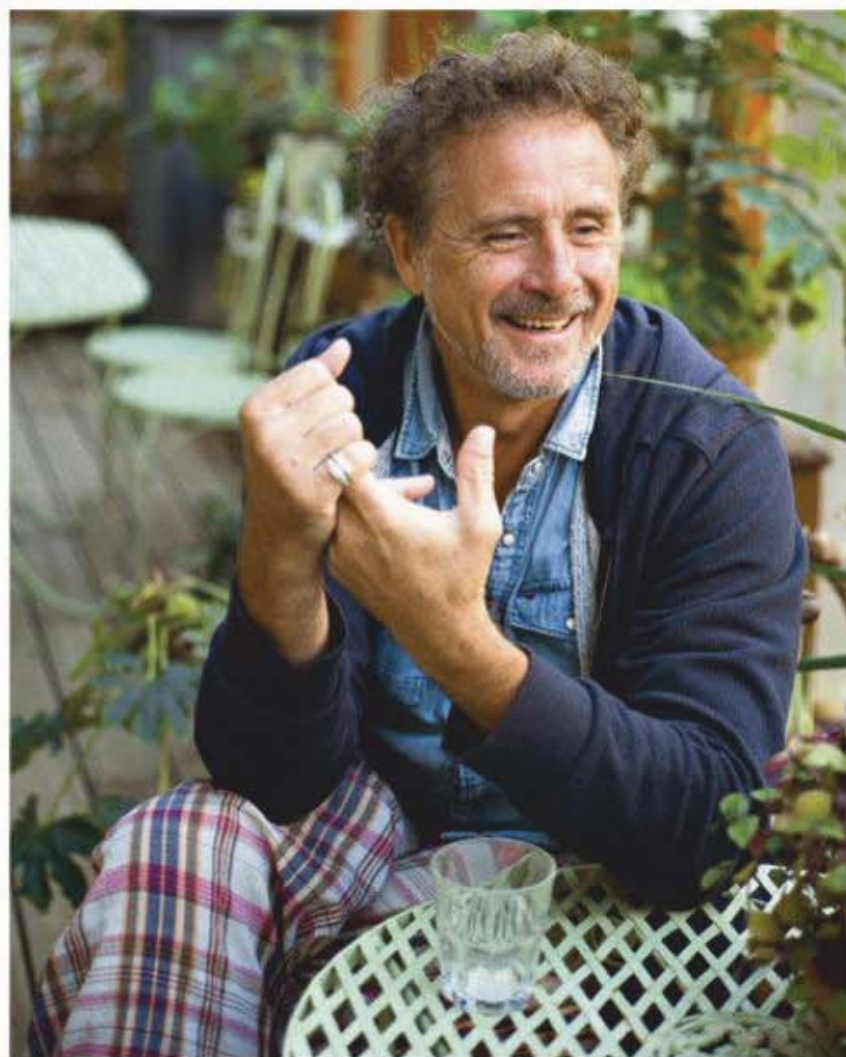
»Ich liebe diesen Ort, schau dir das an!« Stéphane schaltet seinen ohnehin schon ausgeprägten Begeisterungsmodus noch einen Gang höher und deutet mit vollem Körpereinsatz quer durch die ehemalige Bahnhofshalle. Gäste sitzen hier beim berühmten Sonntagsbrunch an Resopaltischen, schauen hinunter auf die Gärten längs der aufgelassenen Eisenbahnanlagen oder haben es sich auf Sofas bequem gemacht, die einst bürgerliche Wohnzimmer zierten. Durch die bodentiefe Glasfront strömt die Nachmittagssonne, Topfpflanzen wuchern, und im Hintergrund glüht eine Lampe vor einer bis zur Decke gefüllten Bücherwand.

Nachhaltigkeit muss sexy sein, davon sind die Macher der Recyclerie überzeugt. Wer Menschen für ökologische Belange sensibilisieren möchte, braucht ein ästhetisches Umfeld, muss Raum schaffen für Poesie und Spiel.



Wo einst Fahrgäste auf die Züge der Ringbahn warteten, wachsen heute Pflanzen und Ideen

Vom Eventmanager zum Öko-Pionier: Initiator Stéphane Vatinel erkannte das Potenzial des leer stehenden Bahnhofs





»Ich liebe diesen Ort, schau dir das an!«

STÉPHANE VATINEL

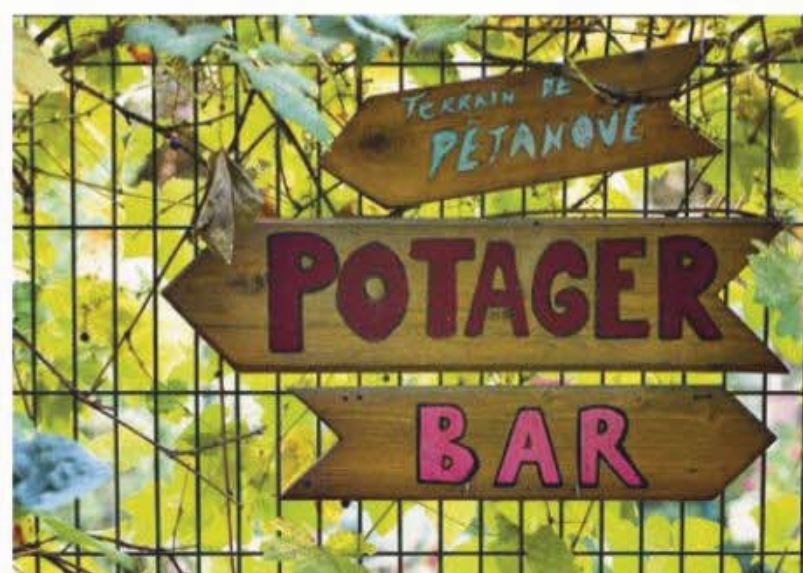
Endstation
Hoffnung: An
der Porte de
Clignancourt,
letzter Halt der
Metrolinie 4, liegt
die Recyclerie



Grün von oben
bis unten: Auf
dem Dach stehen
Bienenstöcke, an
der Bahntrasse
liegt der Gemüse-
garten (*Potager*),
und nebenan wird
Pétanque gespielt



Was hier sprießt, wird gehegt
und gepflegt. Draußen stehen
Vintage-Sofas, perfekt, um neue
kreative Projekte zu planen





Bahnhof wird Bauernhof:
Früher verbanden die Gleise der Ringbahn die großen Pariser Fernbahnhöfe

16 Hühner leben auf dem Gelände, die Streu liefert ein Schreiner aus der Nachbarschaft, gefüttert werden sie mit Essensresten aus dem Restaurant



»*RE*cycle,
*RE*duce,
*RE*use!«

SLOGAN DER RECYCLERIE

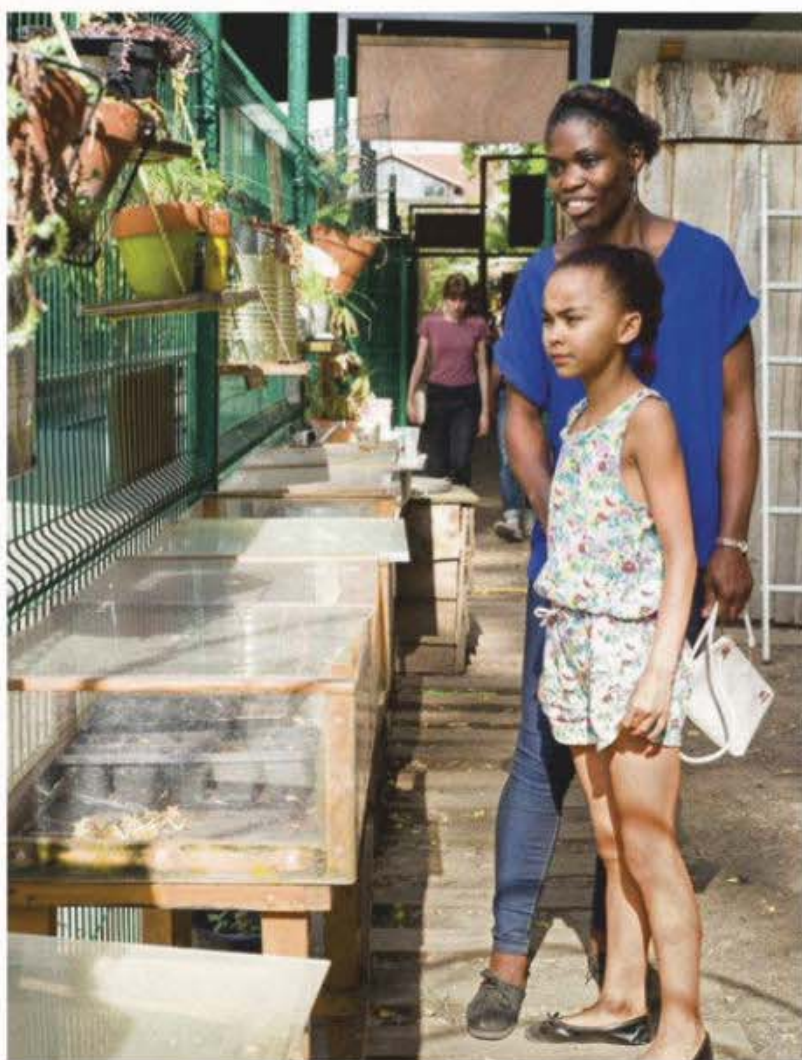


Einen Moschus-Kürbis ernten, ein altes Telefon erden und das eigene Logo begrünen. Öko ist hier nicht Last, sondern Lifestyle



Globales Dorf: Cécile aus Paris (links) und Bereket aus den USA machen ein Praktikum in der Recyclerie

Workshops über das richtige Gärtnern gibt es für Kinder und Erwachsene



Das Restaurant im alten Bahnhof trägt den Namen »Cantine« zu Recht; es geht zwanglos zu. *Locavore* wird gekocht – also mit lokalen Zutaten –, gesund soll es sein und hausgemacht. Dass die Gäste ihre Teller selbst zur Recyclingstation bringen und die Essensreste für Kompost und Hühner trennen sollen, ändert nichts an der Beliebtheit der »Cantine«: Die Gastwirtschaft ist ein Publikumsmagnet, und ihr Erfolg finanziert letztendlich viele der Nachhaltigkeitsprojekte, die von der Recyclerie angestoßen werden.

Und davon gibt es eine Menge. Das Team organisierte 2018 fast 500 Veranstaltungen, von Gärtnerkursen über Tauschpartys bis hin zu Debatten über nachhaltigen Konsum. In einer Ecke der ehemaligen Schalterhalle kämpft das Atelier de René – was in diesem Fall kein männlicher Vorname ist, sondern »wiedergeboren« heißt – gegen die Wegwerfgesellschaft. Zwei festangestellte Handwerker reparieren Kleingeräte, verleihen Werkzeug und zeigen in Bastelkursen, wie man Recyclingmaterial wieder neues Leben einhaucht, ohne sich dabei die Finger abzusägen.

Der alte Bahnhof verzaubert durch seine Second-hand-Ästhetik, das grüne Herz der Recyclerie aber ist der Stadtbauernhof. Eine Treppe führt hinab zu den Gleisen, zusammengebundene Gärten wölben sich wie Spitzbögen darüber. Am ehemaligen Bahnsteig entlang zieht sich ein Refugium für Tiere und Pflanzen, darüber, in den hängenden Gärten an den Böschungen wachsen Obst und Gemüse, und ein Trupp Legehennen läuft Körner pickend durch das Grün.

Der Besucher erlebt die Anlage wie auf einem Dschungelpfad, entdeckt hier ausgeklügelte Beetkonstruktionen, dort ein Insektenhotel, da hinten Kompostanlagen. Dabei begegnet man immer den gleichen Prinzipien: ökologische Kreisläufe, kurze Wege und eine feste Verankerung in der Nachbarschaft. Das Gemüse wird in der »Cantine« verwendet, die Essensreste werden von den Hühnern gefressen oder kompostiert, die Nachbarn beliefern mit ihren Biomülleimern die Kompostanlage – und bekommen für jeden vollen Eimer einen Kaffee an der Bar. Sogar die Streu für das Hühnergehege wird von einem Schreiner aus dem Viertel geliefert.

Jede Initiative ist ein Mosaiksteinchen im Gebilde der Recyclerie, eine Antwort auf die Frage, wie in der Dichte der Stadt eine nachhaltige Landwirtschaft gelingen kann. Dahinter steckt mehr Professionalität als es sich der schwärmende Laie vorstellt: Schon die Sanierung der belasteten Böden war eine Herausforderung, die mit einer Landwirtschaftshochschule im Rahmen eines Forschungsprojektes angegangen wurde. »Heute leben hier 127 Regenwürmer auf dem Quadratmeter – einer der fruchtbarsten Böden der Stadt«, erzählt Stéphane stolz.

Die Wirkung der Recyclerie geht aber über ihr unmittelbares Umfeld hinaus. Sie gibt Denkanstöße für die Besucher, aber auch für die Politik. Hier wird jedem bewusst, was die Stadt sein könnte, aber noch nicht sein darf: Grün. Lokal. Müll vermeidend. Solidarisch. Ressourcen schonend. Nachhaltig. Der Druck für Veränderung ist

»Bei Fragen der Ökologie
sollte es kein Rechts oder Links
geben – sie geht uns alle an«

STÉPHANE VATINEL

Endlich mal Füße
hoch: Touristen
entdecken die
Recyclerie erst all-
mählich. Olivier
(rechts) arbeitet
hier als Gärtner.
Aus dem Hopfen,
den er pflückt,
wird Craft Beer
gebraut



groß: Paris ist voll. Die Stadt ist mit 21 000 Einwohnern pro Quadratkilometer eine der am dichtesten besiedelten Metropolen Europas, die Feinstaubbelastung ist hoch. Nicht umsonst machte Bürgermeisterin Anne Hidalgo die ökologische Wende zu einem Hauptthema ihrer Politik.

Hidalgo und andere Politiker schauen immer wieder in der Recyclerie vorbei, geben Interviews vor der medienwirksamen Kulisse. »Wir freuen uns über Aufmerksamkeit und die ideelle Unterstützung«, sagt Stéphane, »aber bei Fragen der Ökologie sollte es kein Rechts und Links geben – sie geht uns alle an.«

Daher setzt das Team auf möglichst viele Multiplikatoren, um seine Botschaft von ökologischer Achtsamkeit zu vermitteln. Keine Woche vergeht, ohne dass Kommunalpolitiker, Vereine, Unternehmer oder engagierte Privatleute über das Gelände geführt werden und Inspiration finden für ihre eigenen Projekte. Irgendwann war das Team um Stéphane es leid, immer die gleichen Fragen zu beantworten und gründete die »Schule der dritten Orte«. Hier kann man in einer Woche lernen, wie das Konzept funktioniert und wie sich damit eigene Projekte umsetzen lassen. Dabei geht es wohlgemerkt nicht (nur) um Regenwürmer und Kompost-Techniken, sondern um Finanzen, Marketing und Corporate Identity. Denn, darin sind sich die Akteure einig, ohne wirtschaftliche Nachhaltigkeit wird es den ökologischen Wandel nicht geben.

Und die Energie des Teams reicht weiter: Im Vorort Pantin entstand 2018 auf 10000 Quadratmetern einer alten Bahnanlage die Cité Fertile – ein grüner Dorfplatz für Feste, Kunst und Kultur und ein Inkubator für Nachhaltigkeitsprojekte. Stéphane spricht von einer *émanation*, einer Neuschöpfung aus dem Geist der Recyclerie. Andere sollen folgen. Es gibt also Hoffnung für Paris. Und für uns alle. ■

MERIAN GRÜNE ORTE

La Recyclerie

Umweltschutz mit Charme und großer Wirkung: Das Pariser Vorzeigeprojekt für Nachhaltigkeit liegt in einem stillgelegten Bahnhof an der Porte de Clignancourt. Zur Anlage gehört auch das Restaurant **La Cantine**, bekannt und sehr beliebt zum Wochenendbrunch. Donnerstags ist »Veggie-Tag«, nur die beiden Laufenten Minussio und Daisy dürfen dann weiter Schnecken verspeisen. Der Verein **Les Amis Recycleurs** koordiniert die vielfältigen Nachhaltigkeitsprojekte der Recyclerie – für einen Jahresbeitrag von 30 Euro kann jeder Mitglied werden. Kostenlose Führungen durch den Stadtbauernhof finden Di und Sa um 16 Uhr statt.

83 Boulevard Ornano
Metro: Porte de Clignancourt
www.larecyclerie.com

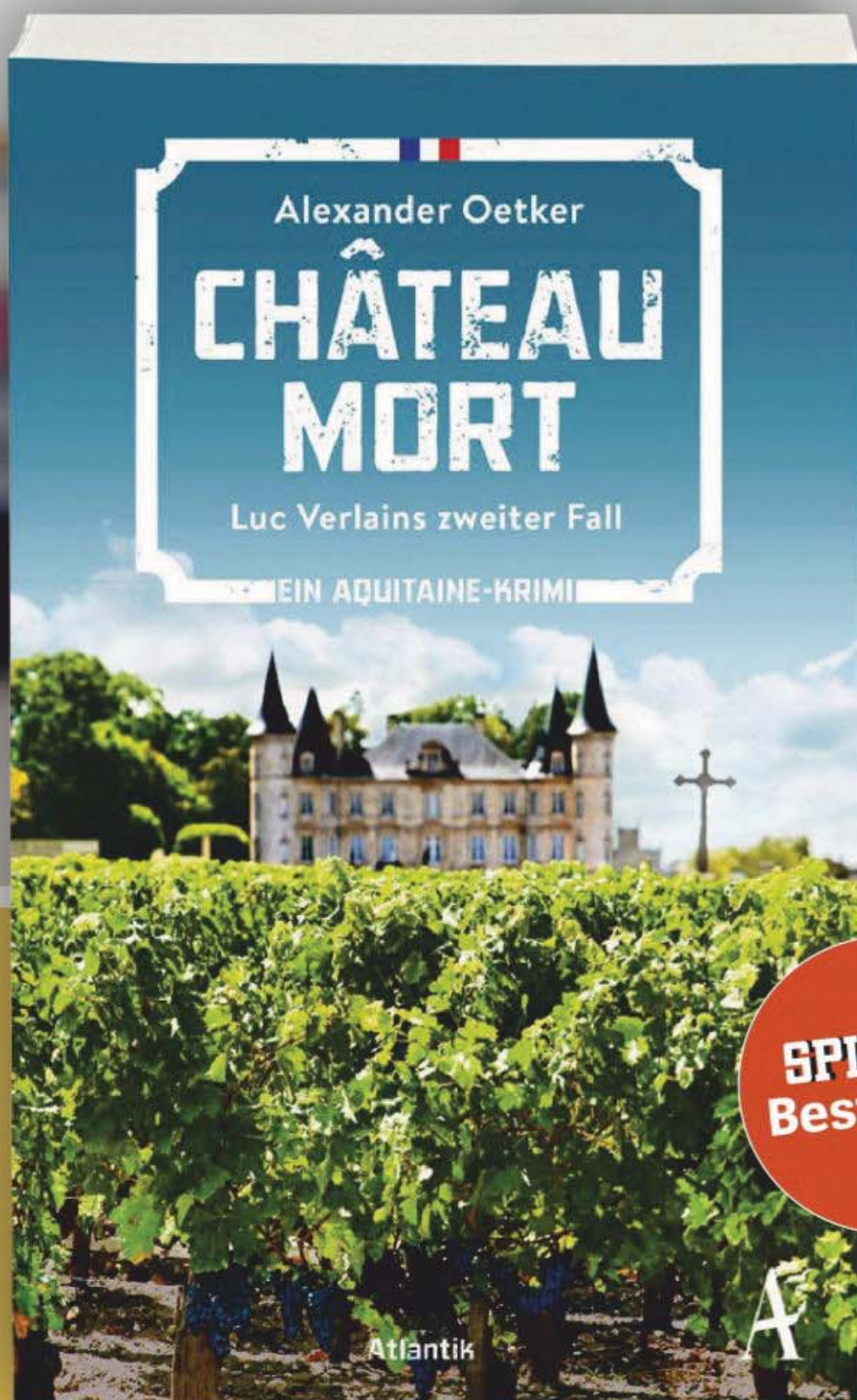
**Coulée verte
René-Dumont**

Der »grüne Streifen« ist eines der spannendsten Urban-Gardening-Projekte der Stadt: Die stillgelegte Zugstrecke entstand als **Promenade Plantée** schon 20 Jahre vor dem berühmten High Line Park in New York. Seit 1988 spazieren Besucher auf der Trasse, auf der früher die Bahn von der Place de la Bastille nach Vincennes fuhr. Von der Opéra Bastille führt die Strecke über vier Kilometer bis an den Stadtrand, losgelöst vom Straßenverkehr und mit tollen Perspektiven auf Paris. Die Strecke soll ausgebaut werden, besonders schön ist der erste Teil auf dem Viaduc des Arts mit vielen Kunsthandwerksläden in den Bögen darunter.

Eingang bei der Opéra
Bastille, Avenue Daumesnil
www.leviaducdesarts.com

Der Bestseller jetzt endlich im Taschenbuch!

»Hoher Sehnsuchtsfaktor!«
Hamburger Abendblatt



**SPIEGEL
Bestseller**

»Weinkenner und
-liebhaber kommen
voll auf ihre Kosten.«
NDR Kultur

336 Seiten / Auch als E-Book erhältlich

A
Atlantik



1878 Erhaben thront der brandneue Bau am nördlichen Seineufer. Gut fünfzig Jahre zuvor hatte König Karl X. genau hier auf der Anhöhe von Chaillot ein Holzfort errichten lassen, an dem seine Soldaten die Schlacht von Trocadero nachstellen konnten. Ein Machtsymbol, denn mit der Eroberung der spanischen Insel Trocadero war es der französischen Armee 1823 gelungen, die Revolution in Spanien zu beenden. Die Könige vergingen, der Name blieb. Der eklektizistische Palast, gebaut für die Weltausstellung 1878, wird fast selbstverständlich auf den Namen Palais du Trocadéro getauft. Zunächst ein gewaltiger Ausstellungsraum für die Schätze der Nationen, nutzt man ihn später als Skulpturenmuseum, ethnografisches Museum oder Theater. 5000 Menschen fasst

der gigantische Saal, er ist damit mehr als doppelt so groß wie der Raum der Opéra Garnier. Das Publikum lauscht hier den Klängen einer großen Konzertorgel mit 1470 Pfeifen – allerdings beschwerten sich Puristen immer wieder über die schlechte Akustik. Die Brücke, über die man bis heute zum gegenüberliegenden Eiffelturm wandert, ließ Napoleon von 1808 bis 1814 bauen. Mit der »Pont d'Iéna« feierte er die Siege bei Jena und Auerstedt. Die Standbilder an den Enden kamen 1853 hinzu, auf der Südseite ein gallischer und römischer Krieger mit Pferd (groß im Bild), auf der nördlichen Seite ein arabischer und griechischer. Das »Trocadéro« steht keine 60 Jahre, die Weltausstellung 1900 erlebt es noch, doch bei der nächsten im Jahr 1937 wird der Bau bis auf die Seitenflügel abgerissen.



2019 Die Jena-Brücke ist breiter geworden, das Palais kaum mehr wiederzuerkennen. 1935 erweiterten Stadtplaner die Brücke auf 35 Meter, um sie auf die Weltausstellung zwei Jahre später vorzubereiten. Damals drehte man die Standbilder zueinander und zerstörte die Überreste des Trocadéro-Zentralbaus. Vor die Seitenflügel konstruierten die Architekten Säulengalerien und nannten das Gesamtwerk Palais de Chaillot. Der neoklassizistische Bau war das Zentrum der Weltausstellung 1937, überragt von den monströsen, temporären Pavillons von UdSSR und Nazi-Deutschland direkt davor. 1948 zog die UN-Zentrale in das Palais, dann für sieben Jahre das NATO-Hauptquartier. Heute spazieren Besucher durch das Architektur- und das Marine-Museum sowie das Musée de l'Homme – und genießen auf der Terrasse die Aussicht auf den Eiffelturm.

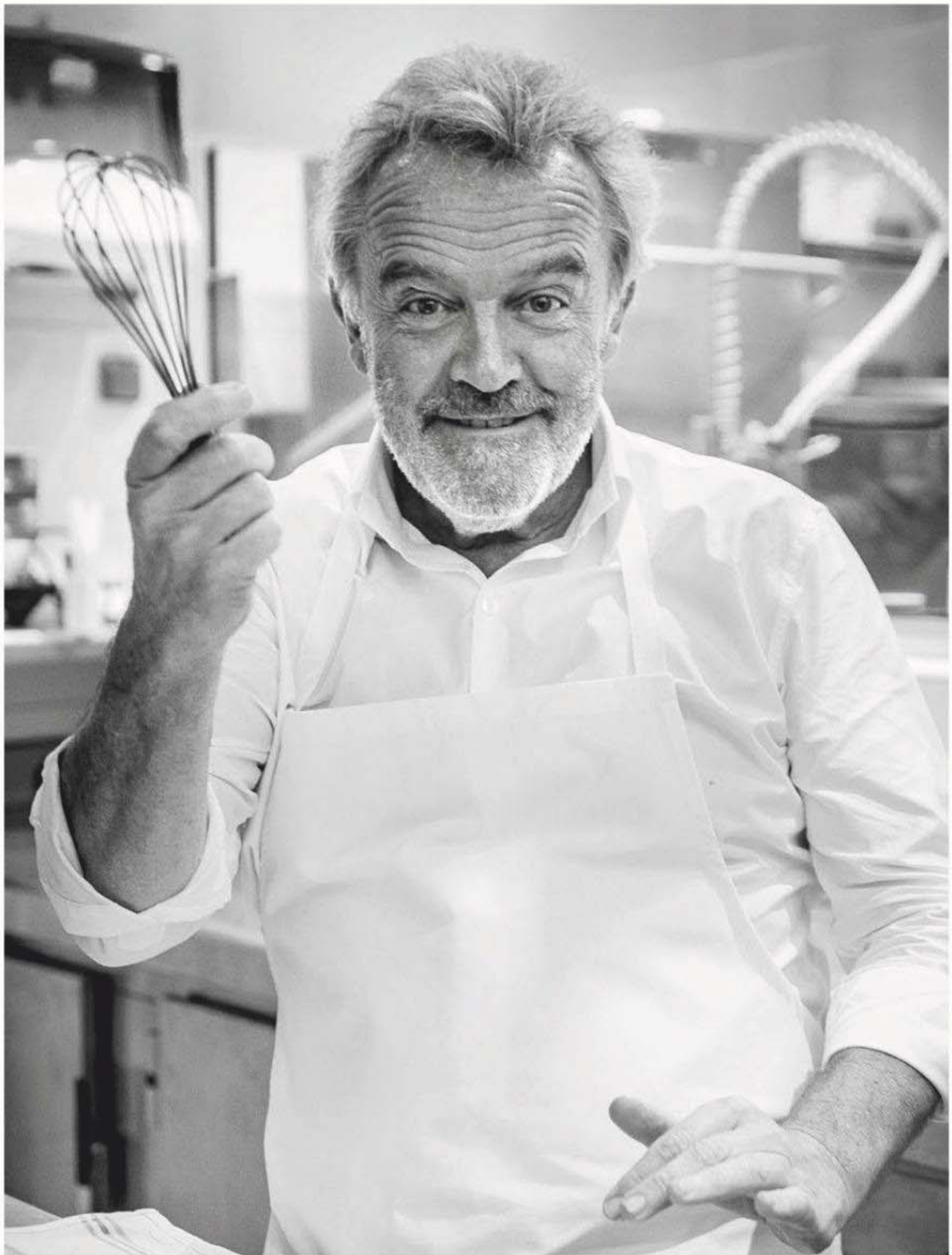
Ein Palast verschwindet

Weltausstellungen haben Paris geprägt. Allerdings hinterließen die Leistungsschauen der Nationen nicht nur Glanzpunkte wie den Eiffelturm, sondern forderten auch Opfer. Etwa das **Palais du Trocadéro** am Ufer der Seine, das nicht einmal 60 Jahre stand

Der Gott des GEMÜSES



Ein Schmaus für Augen
und Gaumen: Tatar von der
Roten Bete mit Möhren-
senf und Navetten (Mairüben)



Das muss sich ein Drei-Sterne-Koch erstmal trauen: **Alain Passard** strich Fleisch aus seinen Menüs. Im »Arpège« traf MERIAN-Autorin Verena Lugert einen Künstler, der mit einem Erfolgsrezept brach und ein neues schuf

FOTOS **GÖTZ GÖPPERT**

Passard weiß genau, welcher Boden gut für Rettich ist und welcher für Kräuter. Das Gemüse kommt aus drei eigenen Gärten

Die Küche im »Arpège« summt in heiterer Betriebsamkeit. Es wird püriert, filetiert, geschnitten, gehackt. Wie in einem Tanz arbeiten die Köchinnen und Köche in ihren schneeweißen Kochjacken und *toques*, den Kochmützen, die Bewegungen effizient, akkurat, fließend. Auf dem Fischposten wird gerade ein Räucheraal abgezogen, Austern werden geknackt, auf dem Herd köcheln die Fonds und ein vegetarischer Pot-au-feu. Ein paar Tröpfchen Jus, auf dem Herd verschüttet, sausen als kleine Kügelchen blitzschnell auf der Kochplatte umher. Hauchfein geschnittener Sellerie wird mit Lorbeeröl beträufelt, der Souschef begießt rotlila Schalotten in einer gusseisernen Pfanne mit geklärter Butter, stellt sie auf den Herd. Bei niedriger Temperatur verändert sich in den nächsten vierzig, fünfzig Minuten die Stärke der Schalotten zu Zucker. Sie werden dann süß wie Karamell – und zu einer Tarte tatin aux échalotes weiterverarbeitet. Immer neue Aromenschwaden ziehen durch das »Arpège«. Marine, Chef de Partie, sieht einen elysisch duftenden Fond durch ein *chinois*, so heißt das feine, kegelförmige Haarsieb. Und als schwarzer Trüffel gehobelt wird, geht eine olfaktorische Schockwelle durch die Arbeitsräume des Restaurants in der Rue de Varenne. Der Mixer brüllt, Gnocchi aus Erdkastanien werden geformt, es wird gelacht und gescherzt.

Es herrschen gleichzeitig höchste Konzentration und eine vibrierende Energie in dieser Küche mit alten Armaturen, Holzfronten, Beschlägen, deren Chefkoch und Eigentümer Alain Passard ist. Passard, der seit 23 Jahren drei Sterne hält, gilt als Genie, als Umstürzler, Vordenker, Künstler. In Frankreich nennen sie ihn den Gemüsegott. Er ist der Mann, der der Möhre eine Seele einhauchen kann, der dem Sellerie Transzendenz verleiht, der das reine Wesen des Rettichs auf den Teller bannt. »Ich will dem Gemüse den Tribut zollen, den es verdient«, sagt Passard.

Er sitzt am Schreibtisch seiner Galerie, die auch das Büro des Restaurants und im selben Haus untergebracht ist. An der Wand hängen Aquarelle, auch sie Kunstwerke von seiner Hand: liebevolle Kreidezeichnungen, Collagen – aus Papier und aus getrocknetem Gemüse. So ist die Charlotte Topinambour et Pomme de Terre aux Cèpes aus eben jenen geklebt: aus hauchfeinsten Scheibchen von getrocknetem und gepresstem Topinambur, lila Kartoffeln,



»Ich will eine lebendige Küche.« Alain Passard erfindet seine Gerichte jeden Tag neu

Steinpilzen. Er habe heute Morgen ein Bild gemalt, erzählt er, ein Bild von einem Schokoladenkuchen. Er zeigt es auf seinem Handy. Sein Gesicht strahlt, seine Augen blitzen.

Vor zwanzig Jahren fiel Passard in eine Schaffenskrise, er blickt bekümmert, wenn er davon erzählt. Er hatte damals schon die drei Sterne. Sein Restaurant war bekannt für seine Fleischgerichte, er als *Rôtisseur*, Bratenkoch, berühmt. »Aber ich konnte nicht mehr. Ich wollte etwas anderes. Und ich merkte, ich konnte das Blut nicht mehr sehen, das Fleisch, die toten Tiere.«

Er steht auf, rückt seine Kochjacke zurecht und geht in die Küche. »Ich wollte mich neu erfinden, zog mich zu-

rück. Und dachte nach, dachte an die Dinge, die mich fasziniert hatten, bevor ich zum Kochen gekommen war. Und mir fiel ein, dass ich eine große Leidenschaft für Farben hatte. Ich hatte vergessen, was Farben für mich waren.« Passard zeigt auf ein Carpaccio vom Rettich, das einer der Köche gerade zubereitet. Navetten, bunte Rettiche und Bete, Radis bleu, Radis rose werden hauchfein aufgeschnitten und in den zartesten Schattierungen von Rosa bis Lavendelblau arrangiert. Der Teller sieht aus wie ein Aquarell von einem Blumengebilde. Es ist, als würde das Gemüse von innen heraus leuchten. »Ich hatte die Farben vergessen«, erzählt er von Neuem. »Nun begann ich, sie wiederzuentdecken. Und nichts ist farbiger als Obst, Früchte und Gemüse!« Damals wuchs in Alain Passard eine Idee, die für die französische klassische Küche revolutionär ist: Er wollte seinen Drei-Sterne-Tempel in ein vegetarisches Restaurant verwandeln, vom Gott des Gemetzels zum Gott des Gemüses werden.

Passard dachte nach, wie er an das perfekte Gemüse kommen könnte. Dabei wurde ihm bald klar: Er musste es selbst anbauen. Heute besitzt er drei eigene Gärten, einen bei Le Mans, einen in der Nähe des Mont Saint-Michel und einen Garten in Bois-Giroult. Passard spricht von den Böden wie ein Weinbauer von den Terroirs: Ist der Boden lehmhaltig, sei er gut für das Wurzelgemüse wie Karotten, Rettich und Bete. Ist er sandig, eigne er sich für Tomaten, und in Schwemmboden wüchsen Kräuter besonders gut.

Passards Gärtner, die weder spritzen noch düngen, bauen rund 450 Sorten Gemüse an, meist alte, die ganz anders schmecken, weil in den modernen Sorten die Bitterstoffe, die besonders aromatisch sind und im Gericht für viel Spannung sorgen können, herausgezüchtet worden sind. Seine Felder lässt Passard nur mit dem Pferdepflug umgraben. Die Gärtner ernten das Gemüse erst, wenn es seinen perfekten Reifegrad erreicht hat.



1 | Schatzkisten: Vor dem »Arpège« wird jeden Tag die frische Ernte aus Passards drei Gärten abgeliefert, die weit außerhalb von Paris liegen
 2 | Bunte Platte: Eine Köchin trägt geputztes Gemüse und Obst in die Küche
 3 | Teller-Aquarell: Passards »Nuancen vom Winterrettich«
 4 | Knollenvielfalt: Stilleben mit bunter Bete, Navetten und Rettich
 5 | Signature dish: Kalt-warmes Ei, die Spezialität des Hauses, wird in der Eierschale serviert
 6 | Grüne Schönheiten: Mangold, Chinakohl, Romanesco





1



2



3

1 | Kurz geschwenkt: Perl-
zwiebeln und Estragon
sautieren in Butter 2 | Heiße
Tasse: zarteste Ravioli mit
einer Füllung aus Winterwur-
zeln in einer Consommé
3+4 | Liebe zum Detail: Hauch-
feine Möhrenchips werden
mit Sellerie-, Süßkartoffel- oder
Rote-Bete-Püree gefüllt und
dann mit in Butter geschwenk-
ten Gemüseminiaturen ge-
krönt 5 | Schlichter Schick:
das Restaurant »Arpège«
6 | Hübsch verpackt:
vegetarische Kohlrouladen



4



5



6

»Une catastrophe« – die Kundschaft stand Kopf. Aber der Koch war glücklich und eroberte sie zurück

Gerade kommt die tägliche Lieferung aus den drei Gärten: Als der weiße Lieferwagen vor dem Restaurant hält, fliegt die Küchentür, die sich direkt zur Straße hin öffnet, auf. Alle Köche schwärmen nach draußen, nehmen die Kisten in Empfang, die Herrlichkeiten aus Passards Gärten: Babyfenchel, Cavolo Nero, der fast ebnholzschwarz glänzt, Navetten in Blau und Rosé, die wie geschminkt aussehen, Rote Bete, duftende Büschel Verveine, in die Passard meditativ seine Nase versenkt, Heu für seine Heu-Eiscreme.

Jeden Tag wird aufs Neue entschieden, wie das Menü aussehen soll. Passard richtet sich nach dem Gemüse. In seiner Küche gibt es keine Rezepte, fast alles wird immer wieder frisch erfunden. »Ich will eine lebendige Küche«, sagt Passard. Ein Koch probiert sich gerade an einem Minibrot aus Kastanienmehl und einem Salat aus Sellerie mit Ponzu-Sesam-Dressing. Er lässt Passard probieren, gemeinsam ändern sie nun, verwerfen, schaffen neu. Später wird das Gericht als Zwischengang serviert werden.

»Heute denke ich, dass wir damals mit dem vegetarischen »Arpège« zehn Jahre zu früh dran waren. Die Kundschaft stand Kopf im Jahr 2000, *une catastrophe*«, so Passard. »Es gab Gäste, die während des Essens schimpfend das Restaurant verlassen haben. Aber ich wollte es einfach so, ich hätte anders nicht mehr weitermachen können. Wir standen finanziell auf der Kippe. Aber es war mir egal. Wir hatten keine Gäste mehr – aber einen Chefkoch, der endlich wieder glücklich war.« Passard wiegt einen Kohlkopf in der Hand. »Aber dann haben die Gäste uns verstanden, uns eine Chance gegeben. Und wir haben sie genutzt. Wurden besser und besser. Es liegen Welten zwischen 2000 und 2019: 20 Frühlinge, 20 Sommer, 20 Herbst – mit allem ihrem Reichtum an Obst, Früchten, Gemüsen, Wurzeln, einem Reichtum, den wir immer besser verstanden.«

Über die Jahre hinweg löste sich Passard von seinem streng vegetari-

schen Ansatz. Er begann, wieder Austern, Fisch und Fleisch ins Menü zu integrieren, in kleinen Dosen, mehr als Würzmittel, als Aromat, als künstlerisches Zitat. »Ich will mich nicht von Regeln dominieren lassen, ich will meine eigenen Regeln brechen«, sagt er und geht zum Fleischposten, wo Marine, Chef de Partie, gerade eine frisch gerupfte Taube abflämmt. Der nackte Vogel liegt auf dem roten Brett, die Augen blicklos, es ist ein Memento



Passard war berühmt für seine Braten. Heute setzt er Fleisch wieder dosiert ein

mori, ein Stilleben, eine Meditation über die Endlichkeit.

Marine entfernt die Knochen aus dem Tier, nimmt ein Lammkarree, umwickelt es mit der Taube, vernäht mit einer Küchennadel und Küchengarn das Fleisch der verschiedenen Tiere miteinander. Ihr Tun ist von höchster Sorgfalt und Respekt geprägt. »Zu dem Gericht haben mich die Plastiken des deutschen Künstlers Thomas Grünfeld inspiriert«, sagt Passard. Grünfelds Serie »Misfits« besteht aus hybriden Wesen, die er aus Tierpräparaten schuf, surreale Skulpturen wie aus einem Kuriositätenkabinett, ein Reh mit Adlerschwingen, eine Kuh auf Straußenbeinen. Oder ein Wesen –

halb Lamm, halb Taube – wie das in Passards Pfanne.

Es ist fast Mittag, ab zwölf Uhr kommen die Gäste. Eierschalen, in denen Passards Signature dish, kalt-warmes Ei, serviert wird, werden in heißem Wasser erwärmt. Die Köche putzen die Küche, unten im Keller, bei der Pâtisserie, wird das Heu-Eis aufgeschlagen, vor einem Spiegel richtet ein Kellner seine Krawatte mit prüfendem Blick. Unglaublich zärtlich schlägt ein Koch mit einem großen Schneebesen auf Eis Sahne mit Sherryessig, Sake und geriebenem Meerrettich. Winzige Förmchen aus frittierten Möhren werden mit Pürees gefüllt, es sind die ersten Amuse-Gueules, der Service beginnt. Das Menü wird fünf Stunden dauern, es sind 20 Gänge. Und es ist eine Offenbarung, ein fast spirituelles Erlebnis.

Als Passard gegen fünf durch den Gastraum von Tisch zu Tisch geht, ist es, als schreite da ein Priester, ein Magier durch den Raum. Die Gäste umfassen mit beiden Händen seine zum Gruß dargebotene Hand, einige Menschen stehen ehrfürchtig auf. Atemlos bringen sie ihm ihre Komplimente dar.

Wie geht es für ihn weiter? Was passiert in den nächsten Jahren? »Ich will nicht wissen, was die Zukunft bringt, das wäre schrecklich, das ist der Ruin der Kreativität«, sagt Passard. Wäre vegan nicht eine Option? »Ach, vegan, das ist schon sehr hart. Ohne Butter, ohne Käse. Wobei: Eigentlich wäre es eine Riesenherausforderung, eine grandiose Küche zu kreieren – ohne Butter«. Alain Passards Augen beginnen zu blitzen, sein Gehirn scheint loszurattern. »Ich glaube, ich würde es lieben, der erste vegane Drei-Sterne-Koch der Welt zu sein!«

Arpège 84 Rue de Varenne
Tel. 01 47050906, www.alain-passard.com



Verena Lugert, selbst eine gelernte Köchin, würde allein wegen Passard gern in Paris wohnen. Dann könnte sie sich jede Woche die Gemüsebox aus seinen Gärten liefern lassen.



Institution nahe Les Halles:
»La Poule au Pot« mit
Klassikern wie Birne Helene

Bon Appétit

In Paris werden Spitzenköche kultisch verehrt, ihre neuesten Kreationen ausführlich besprochen. Aber auch bei einfachen Brasserien und Bistros ist die Qualität oft exzellent. Unsere Tipps – inklusive einiger Überraschungen

EXQUISIT

L'Atelier Etoile

Die Haute Cuisine gibt sich hier sehr zugänglich. Das »L'Atelier« (ein Stern) bietet Top-Qualität, ist aber zugleich modern gestaltet und preislich moderater als viele andere Gourmet-Restaurants, man sitzt auf Hockern oder an der Theke und guckt den Köchen zu. Verantwortlich war lange der 2018 verstorbene Jahrhundertkoch Joël Robuchon, berühmt geworden durch sein butterreiches Kartoffelpüree.

133 Champs-Élysées
www.atelier-robuchon-etoile.com

Benoit Paris

Traditionsküche auf hohem Niveau bietet dieses Bistro unter der Ägide des umtriebigen Alain Ducasse. Der 1912 eröffnete Klassiker ist perfekt für alle, die aufgeschlossen sind gegenüber französischen Standards wie Schnecken oder Kalbskopf. Mittagsmenü: 39 Euro.

20 Rue Saint-Martin
www.benoit-paris.com

La Dame de Pic

Schon Großvater und Vater waren Drei-Sterne-Köche, 2007 gelang

Anne-Sophie Pic auch dieses Kunststück. Frankreichs einzige Köchin mit drei Sternen hat ihr Restaurant im südfranzösischen Valence, doch seit 2013 führt sie auch einen Pariser Ableger in der Nähe des Louvre. Sie ist bekannt dafür, Düfte und Geschmäcker perfekt zu kombinieren.

20 Rue du Louvre, www.ladamedepic.fr

La Poule au Pot

»Die Henne im Topf« liegt in einer Seitenstraße des Les Halles-Komplexes. Hier stand einst der Großmarkt, von Émile Zola in »Der Bauch von Paris« anschaulich beschrieben. Vielleicht hat sich deshalb die kulinarische Tradition so gut erhalten. Die bürgerliche Küche bietet viel Fleisch und französische Klassiker wie Froschschinken und Schnecken. Über den Tischen verweisen Plaketten auf Gäste wie Blake Lively und Ryan Reynolds. Für seine Arbeit hat sich Koch Jean-François Piège seinen Stern redlich verdient.

9 Rue Vauvilliers, www.lapouleaupot.com

Tour d'Argent

Mehr Tradition geht in Paris nicht, hier speisten einst Ludwig XIV. und Kardinal Richelieu. Berühmt ist die Ente, Canard Tour d'Argent, in einer Soße aus Blut,

Cognac, Burgunder und Gewürzen. Am besten mittags kommen und an einem Tisch am Fenster mit Blick auf die Seine speisen.

15 Quai de la Tournelle
www.tourdargent.com

KLASSISCH

Le Bistrot du Peintre

Perfekt, um das trendige Bastille-Viertel zu erleben. Abends ist der Weg von der Metro an der Bastille-Oper bis hierher voller Menschen, die die große Auswahl an Bars und Restaurants genießen. Das Eckbistro von 1902 ist im Jugendstil gehalten und bietet traditionelle, einfache Küche.

116 Avenue Ledru-Rollin
www.bistrotdupeintre.com

Einmal sollte sie jeder probiert haben: *Escargots* (Schnecken), besonders gut im »Benoit Paris«



Bouillon Chartier

1500 Gäste am Tag erleben in dem famosen, 1896 erbauten Saal eine Suppenküche der traditionellen Art. Die Rechnung wird immer noch auf die Papiertischtücher gekritzelt, die Preise sind moderat mit Gerichten um die zehn Euro. Eine Reservierung ist nicht möglich. Aber lassen Sie sich nicht von den Schlangen vor dem Laden abschrecken, meist geht es schnell.

7 Rue du Faubourg-Montmartre
www.bouillon-chartier.com

Chez Janou

Kleiner Traumort an einem Mini-Platz nahe der Place des Vosges. Gekachelte Wände, gerahmte Filmposter, provenzalische Essen – mehr braucht man nicht in Paris zum Glücklichein. Im Angebot: mehr als 80 Pastis' (jeder nur 5 Euro, darunter auch ein alkoholfreier) und 27 Sorten Absinth.

2 Rue Roger Verlomme, www.chezjanou.com

La Douzaine

Im Restaurant »Das Dutzend« bestellt man am besten... ein Dutzend Austern aus der Normandie. Die winzige »Bar à Huîtres« (Austernbar) in Montmartre konzentriert sich ganz auf die Spezialität.

12 Rue Gérando

Le Petit Saint-Benoît

Mitten in Saint-Germain lockt dieses Restaurant. Wer durch die alte Drehtür schreitet, unternimmt eine Zeitreise. Marguerite Duras speiste hier gern zu Abend, sie wohnte gegenüber, auch Jean-Paul Sartre und Serge Gainsbourg waren Gäste. Beim Eingang zur Küche steht ein alter Schrank mit 99 beschrifteten Fächern. Hier konnten Stammgäste ihre eigene Serviette lagern. Die Küche: bodenständig gut.

4 Rue Saint-Benoît, www.petit-st-benoit.fr

Polidor

Es wirkt, als habe sich in diesem Restaurant nahe des Jardin du Luxembourg seit 100 Jahren kaum etwas verändert. Woody Allen ließ hier in »Midnight in Paris« seine Hauptfigur Gil (Owen Wilson) auf Hemingway treffen. Das Essen ist unprätentiös, traditionell und lecker. Ein wichtiger Hinweis steht an der Wand: *Le Polidor n'accepte plus des cartes crédit depuis 1845.*

41 Rue Monsieur-le-Prince, www.polidor.com

Roger la Grenouille

Der Name »Roger der Frosch« und das Bild an der Fassade verraten es, hier gibt es Froschschenkel!

28 Rue des Grands Augustins
www.roger-la-grenouille.com

UNGEWÖHNLICH

Le 25° Est

Lange Zeit war der Nordosten der Stadt kaum touristisch entwickelt, doch mit der steigenden Popularität des Canal Saint-Martin, der von der Bastille-Oper zum Parc de la Villette führt, geriet er in den Fokus. Von der Dachterrasse dieses großen, günstigen Cafés blickt man auf das Bassin de la Villette, in dem im Sommer Schwimmer in versenkten Badeschiffen ihre Bahnen ziehen.

10 Place de la Bataille de Stalingrad

L'Atelier des Chefs

Eigentlich ein Laden für Küchenartikel und Zutaten, aber das hauseigene Kochstudio ist einen Besuch wert. Täglich werden mehrere Kochkurse angeboten, von 30 Minuten bis zwei Stunden. Anschließend essen die bis zu zwölf Kursteilnehmer zusammen. Vorher anmelden.

20 Rue Saint-Lazare, www.atelierdeschefs.fr

Buddha Bar

Das Restaurant mit der vier Meter großen Buddha-Figur hat seit seiner Eröffnung 1996 Kultstatus erlangt. Inzwischen gibt es Ableger in über 20 Ländern, dazu Spas und Hotels. Auch heute noch ist das Innere spektakulär und lohnt den Besuch, die Fusionküche ist in Ordnung, aber hierher kommt man nicht wegen des Essens, sondern wegen der Atmosphäre.

8 Rue Boissy d'Anglas, www.buddhabar.com

La Cantine du Troquet Daguerre

Nicht nur Deutschland ist fest im Griff von TV-Köchen, auch in Frankreich gibt es kulinarische Fernsehstars, etwa Christian

Etchebest aus dem Südwesten Frankreichs. Er führt gleich fünf »Cantines« in Paris, diese liegt beim Friedhof von Montparnasse. Klein, informell, ideal für einen Zwischenstopp beim Sightseeing.

89 Rue Daguerre
www.lacantinedutroquet.com

Kong

Gelegen im obersten Geschoss eines spitz zulaufenden Stadthauses, speist man hier unter einer beeindruckenden Glaskuppel mit Blick auf die Pont Neuf und das ehemalige Kaufhaus La Samaritaine. Das asiatisch inspirierte Essen ist gut, aber man zahlt hier auch für den Blick. Spacige Club-Atmosphäre – eine schöne Gelegenheit, sich schick anzuziehen und Paris zu genießen.

1 Rue du Pont neuf, www.kong.fr

Rosa Bonheur

Grotten, Wasserfälle, Hängebrücken, Hügel und kleine Tempel: Der knapp 25 Hektar große Parc de Buttes Chaumont ist ein Traum! Und diese Taverne, benannt nach der Tiermalerin Rosa Bonheur, passt perfekt hierher. Tagsüber gibt's gutes Bio-Essen, abends legen DJs auf. Sonntags oft voll.

2 Allée de la Cascade, www.rosabonheur.fr

Le Train Bleu

Gold, Glanz, große Geschichte: Einem derart eleganten Bahnhofsrestaurant verzeiht man die gehobenen Preise: Das Belle-Époque-Design ist bezaubernd, man speist direkt über dem Haupteingang des Gare de Lyon.

Place Louis-Armand, www.le-train-bleu.com



Das »Rosa Bonheur« ist eine *Guinguette*, eine der alten Tavernen von Paris



VERSAILLES

Ludwigs Lust und Laster

Wie lebte Ludwig XIV. auf Schloss Versailles? Dank detaillierter Chroniken und Briefe können Historiker den Alltag des Sonnenkönigs genau rekonstruieren – vom öffentlichen Ankleiden über Klatsch und Intrigen bis zum Tête-à-Tête mit der Mätresse

TEXT THOMAS WEISS



Auf Hyacinthe Rigauds Gemälde ist Ludwig 63 Jahre alt, die ausgefallenen Haare ersetzte eine Perücke, die sofort ein Modehit wurde

Der König hat sich daran gewöhnt, mit einem Mann zu schlafen. Nicht im Sinne seines Bruders Philipp, der mit seinen Eskapaden und homosexuellen Neigungen den Hofstaat brüskiert. Nein, Ludwig XIV., der mächtigste Mann Europas, verbringt jede Nacht mit seinem Kammerdiener Bontemps, der am Fuße des königlichen Bettes auf einer Polsterbank schläft. »Sire, es ist Zeit!« Mit diesen Worten weckt Bontemps ihn um 8 Uhr an diesem Morgen im Mai 1684. Ludwig ist um diese Zeit längst aus den Gemächern seiner Mätresse Madame de Maintenon zurück, wo er gern die Nacht verbringt.

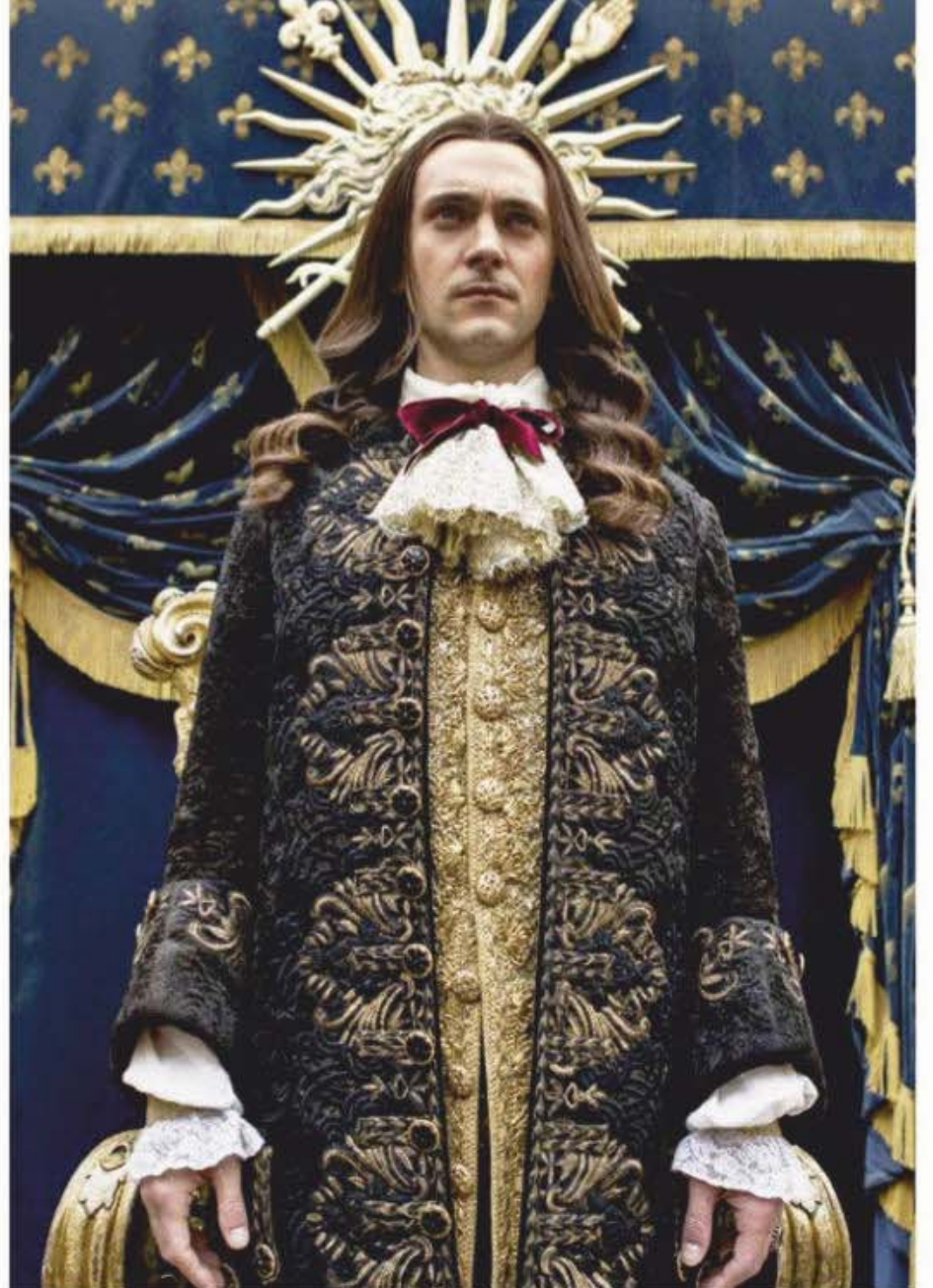
Es duftet nach Parfum. Das Grand Appartement du Roi mit den sieben Salons befindet sich zwar im Obergeschoss, doch manchmal dringt der Gestank von Fäkalien sogar bis hierher. Die langen Gänge im Erdgeschoss des Flügelbaus sind die Hauptverkehrswege im Schloss, hier bewegen sich die Adligen – und erleichtern sich oft hinter Gobelins und Figuren. Latrinen gibt es nicht im Schloss des Sonnenkönigs.

Es ist Zeit für das *Grand Lever*, die Morgenzeremonie. Wie so viele Details aus dem Leben von Ludwig XIV. ist das »Große Aufstehen« exakt beschrieben von Chronisten. Aus dem Wartesalon treten sechs Kammerdiener und etwa hundert hochrangige Adelige in das Schlafzimmer, um Ludwig beim Ankleiden zuzusehen. Eine hohe Ehre – täglich wird neu entschieden, welchen Günstlingen sie gewährt wird.

In der Galerie des Glaces, dem Spiegelsaal vor dem Schlafzimmer, ist es inzwischen voll geworden. 1661 begann Ludwig, das ehemalige Jagdschloss seines Vaters zum größten Palast der damaligen Welt umzubauen. Der Spiegelsaal mit seinen 17 großen Fenstern und 17 Spiegeln ist 1684 ein – vorläufiger – Höhepunkt der Bautätigkeiten. Erweitert und umgestaltet wird Versailles danach noch viele Jahre lang.

Selten war Ludwig allein im 1684 fertiggestellten Spiegelsaal, hier drängten sich normalerweise die Adligen, um mit ihm in Kontakt zu treten. Die TV-Serie »Versailles« wurde an Originalschauplätzen gedreht

Machtkalkül steht hinter dem Umzug nach Versailles. Der König, in der TV-Serie verkörpert von George Blagden, will den Adel dichter an sich binden. Auch deshalb organisiert er riesige Feste im Park, 1664 etwa das siebentägige Event »Die Freuden der verzauberten Insel«



Tausende von gelangweilten Höflingen dürsten nach Ablenkung. Der König gibt ihnen Feste und Wasserspiele

Im Saal vertreiben sich die Adligen die Zeit nicht selten mit Klatsch, Gesprächsstoff gibt es genug, die Feste im Schloss sind legendär. Den Ruf von Versailles als Party-Hochburg begründete der damals 26-jährige Ludwig 1664 mit dem siebentägigen Spektakel »Die Freuden der verzauberten Insel«. Der Verlauf ist dokumentiert: Am ersten Tag ritt der König verkleidet mit Höflingen durch den Park. Abends brannten Tausende Kerzen, maskierte Diener reichten Hochgenüsse. Am zweiten Tag trat der König in dem Ballett »Die Prinzessin von Elide« auf, von Molière für ihn geschrieben. Am dritten Tage wurde ein Feuerwerk abgebrannt, es folgten Turniere und weitere Theaterstücke.

Wie sehr die Höflinge solche Events liebten, wissen Historiker vor allem dank einer Dame, die erst 1671 an den Hof kommt: Liselotte von der Pfalz ist Ludwigs Schwägerin und eine emsige Briefeschreiberin. 60000 soll sie verfasst haben, etwa 5000 sind erhalten. Die schlagfertige Deutsche verachtet die meisten Schlossbewohner und beschreibt in

ihren Briefen Fälle von Päderastie und Sodomie am Hofe genauso wie die Intrigen.

Angekleidet schreitet der König gegen neun Uhr morgens durch die Hunderte von Höflingen im 73 Meter langen Spiegelsaal. Fast jeder hier sucht Ludwigs Blick, etwa um Bittgesuche zu überreichen oder ein besseres Apartment zu erbetteln. Der Monarch speist solche Ansinnen meist ab mit »Je verrai« – »Ich werde sehen.« Tausende von Blaublütern sind seit dem Umzug des Hofstaats 1682 nach Versailles aus ihren Schlössern hierher gezogen – auf Druck des Königs, Ludwig will so Umsturzversuche unterbinden. Jetzt kommen die Architekten nicht nach mit dem Bau neuer Flügel, Küchentrakte und Stallungen. Einige Adelige schlafen in fensterlosen Kammern, die Rattenplage nimmt überhand. Auch Ludwix XV. und Ludwig XVI. werden sie nicht in den Griff kriegen, aber das Schloss weiter ausbauen. 1789, im Jahr der Revolution, befinden sich im Schloss 288 Wohnungen, 1252 heizbare Räume und 600 Räume ohne Kamin.

Die Frühandacht in der Hofkapelle im Nordflügel ist Pflicht, hier trifft Ludwig seine erzkatholische Ehefrau, die Spanierin Maria Teresa, beim Beten. Außer gelegentlichem Sex, um die Thronfolge zu sichern, verbindet ihn nichts mit der Frau, die ihn ständig zur Beichte und zur Verbannung seiner Mätresse Madame de Maintenon drängt.

Früher hätte er sich nach dem Gottesdienst vielleicht abgelenkt mit der Erfindung eines neuen Tanzes. Aber jetzt, im Frühjahr 1684 gibt es anderes zu tun. Eine Giftaffäre beschäftigt Versailles. Hofdamen hatten in den vergangenen Jahren durch »Erbschaftspulver« Rivalinnen und Ehemän-



Viel Platz für König, Königin, Mätressen und Höflinge. Heute stehen auf dem Cour d'Honneur die Besucherschlangen

ner gemeuchelt, erst eine Sonderkommission hatte das Morden beendet. Die Protokolle des Pariser Polizeipräfekten La Reynie, der die *affaire des poisons* aufklärte, dokumentieren Verhaftungen, Folterungen und 36 Hinrichtungen, die letzte im Jahr 1683. Weil zu viele Vertreter des Hochadels verwickelt waren, erhält Ludwig XIV. auch jetzt noch Briefings seiner Polizei.

Immerhin hat er eine Lösung gefunden, um die unzufriedenen Veteranen zu beruhigen, die den Ausbau des Schlosses stemmen – über 30000 Menschen, meist ehemalige Soldaten, die jetzt am Hungertuch nagen. Ludwig ließ für sie das Hôtel des Invalides in Paris errichten, einen Kranken- und Pensionärskomplex, der auf Geheiß des Königs in den Gazetten gefeiert wird. Außerdem brennt Ludwig auf die Einweihung der »Maschine von Marly«. Im Juni soll die Apparatur in Betrieb gehen und die Wasserzufuhr für die 1400 Fontänen im Schlosspark sichern. Tausende Arbeiter haben an dem Kanal- und Wasserhebewerk gebaut, 14 Wasserräder und 250 Pumpen sollen die 160 Höhenmeter zur Seine überwinden und den Park mit Wasser versorgen.

Den Nachmittag vertreibt er sich mit der Jagd, begleitet von Schwägerin Liselotte, die burschikose Deutsche ist, anders als viele Hofdamen, eine exzellente Reiterin. Das Abendessen, das *Souper au Grand Couvert*, nimmt er öffentlich ein, danach erhält er die Berichte seiner Armee, der mächtigsten Europas, 680000 Mann stark, und legt das Passwort für die Nachtwache fest. Dann folgt das *Grand Coucher*, die Zeremonie des Zubettgehens. Sein erster Kammerdiener zieht die Vorhänge zu, und für die nächsten Stunden ist der König (fast) allein. ■

MERIAN | VERSAILLES

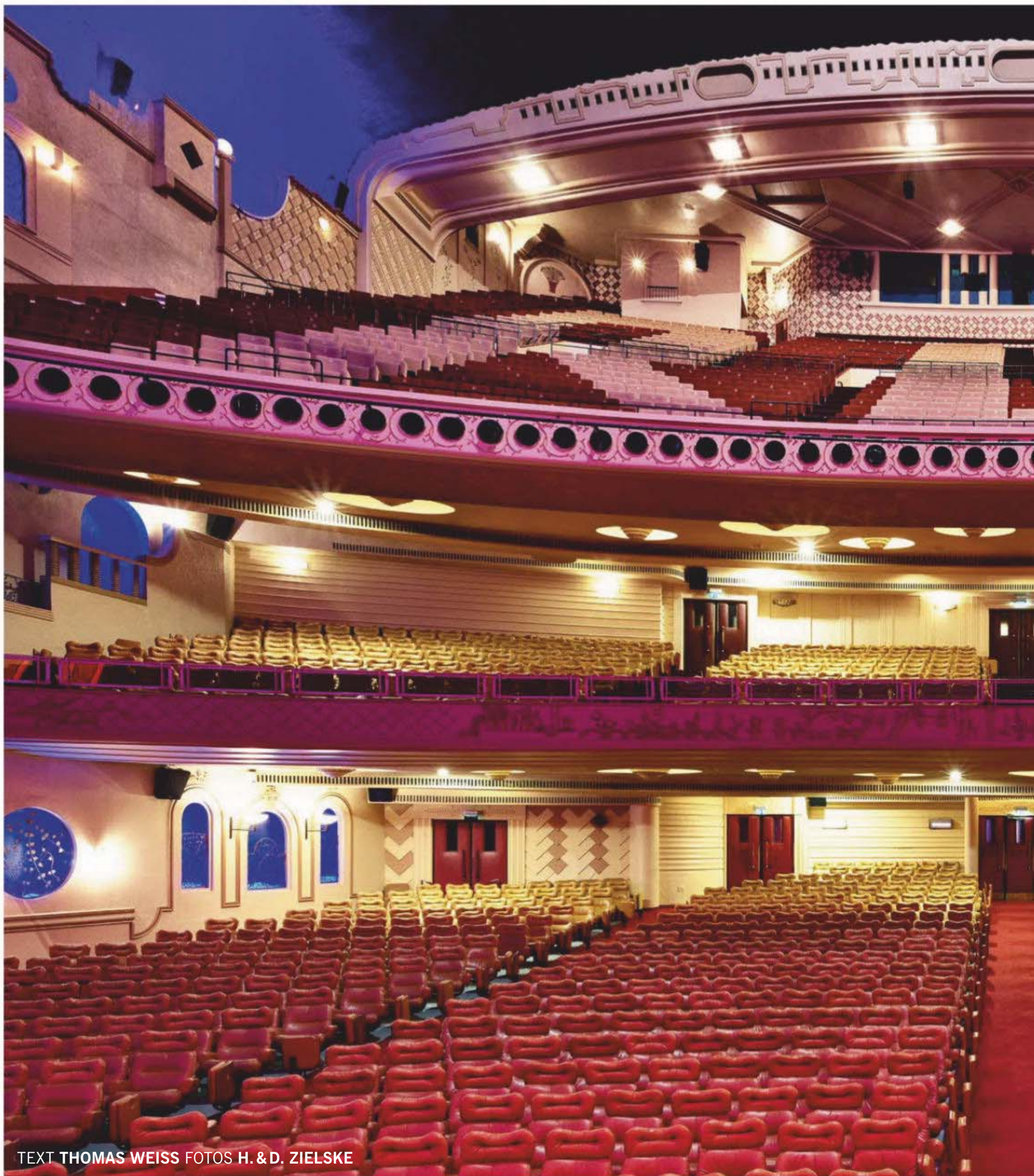
Hier lebte und liebte Ludwig XIV.

Revolutionäre plünderten die Möbel, aber der erhaltene Schmuck der Säle gibt heute noch ein Bild des Lebens von Ludwig XIV. (1638-1715): Sein **Schlafzimmer 1** wurde 1701 in den **Mittelbau 2** verlegt, mit Blick auf den **Marmorhof 3**. Im Südflügel lebten **Königin 4** und **Mätresse 5** nur eine Flurlänge voneinander entfernt. Der **Spiegelsaal 6** von 1684 ist der Prachtraum des Schlosses – und der Ort, an dem sich die Adligen dem König nähern können. Auch die **Hofkapelle 7** ist zugänglich. Den **Park 8** genießt man am besten in den Sommermonaten, dann gibt es Wasserspiele mit Musik. Wie Ludwig XIV. Versailles schuf, zeigt mit einigen dramaturgischen Freiheiten, aber doch sehr genau, die Serie »Versailles«. Viele Szenen der drei Staffeln entstanden vor Ort. In Deutschland ist die Serie zu sehen bei Sky und Netflix.

Anfahrt und Tickets

Der Bahnhof Versailles ist per S-Bahn-Linie RER C vom Zentrum aus in 40 Minuten erreichbar, von dort sind es zehn Gehminuten bis zum Schloss. Die Schlangen können lang sein, die Tickets mit Zeitbindung deshalb besser online kaufen. An Tagen mit Wassershow (in den Sommermonaten) kostet der Zugang zum Park extra. Kostenpflichtige Leihräder und Golfcars gibt es im Park.

www.chateauversailles.fr



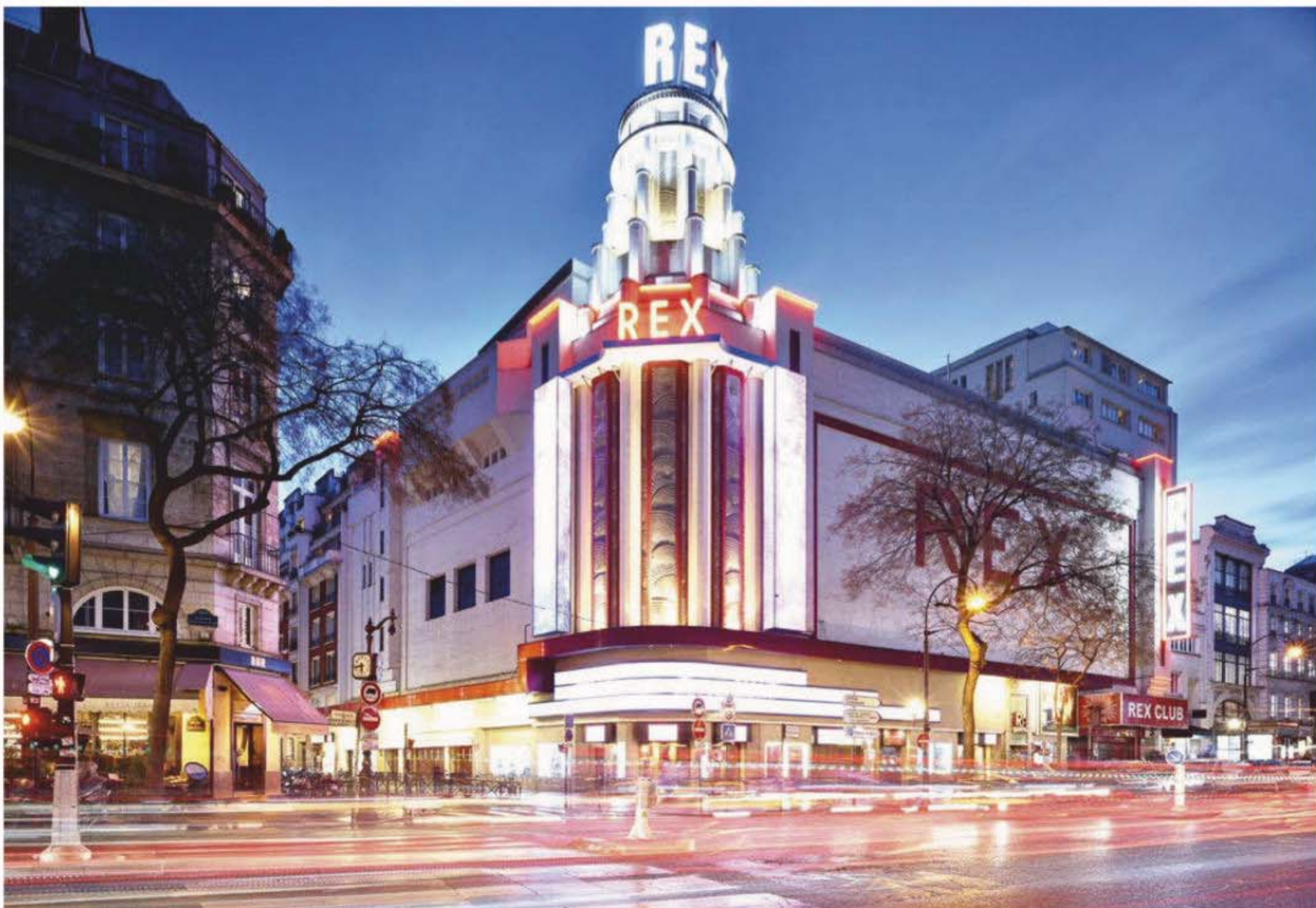
TEXT THOMAS WEISS FOTOS H. & D. ZIELSKE

DIE GEHEIMEN PALÄSTE VON PARIS



Monumental: Mit 2702 Sitzplätzen hat »Le Grand Rex« den größten Kinosaal Europas – und einen der schönsten

Sie liegen abseits der Besucherströme oder verstecken sich in Seitenstraßen. Aber es lohnt sich, die Kinos der Stadt für sich zu entdecken. Ein Besuch in Palästen, Tempeln und dem Wohnzimmer von Catherine Deneuve



Die Fassade mit dem 35 Meter hohen Turm ist denkmalgeschützt. Im Untergeschoss befindet sich ein Techno-Club

Der 8. Dezember 1932 ist ein eiskalter Tag, doch die 3300 Premierengäste in Smokings und Paillettenkleidern vergessen ihre klammen Glieder, als sie »Le Grand Rex« betreten. Im größten Kino Europas öffnen ihnen 80 Saaldiener mit weißen Handschuhen die Türen. In der »Grande Salle« wiegen sich Palmen vor Minaretten und venezianischen Palästen. Geranien und Glyzinien hängen von den Logen. »Was machen wir, wenn es schneit?«, fragt eine Besucherin, bevor sie merkt, dass der Himmel nur auf die Saaldecke gemalt ist. Im Untergeschoss entdecken die Besucher eine Sanitätsstation, eine Polizeiwache, einen Zwinger und einen Kindergarten. Das Orchester im Graben beginnt zu spielen, 30 Tänzerinnen, die »Rex Girls« schwingen ihre Beine. Eine Show beginnt, von der am nächsten Tag ganz Paris sprechen wird.

Geschichten wie diese haben alle großen Filmpaläste der 1930er Jahre

Le Grand Rex

1 Boulevard Poissonnière
www.legrandrex.com

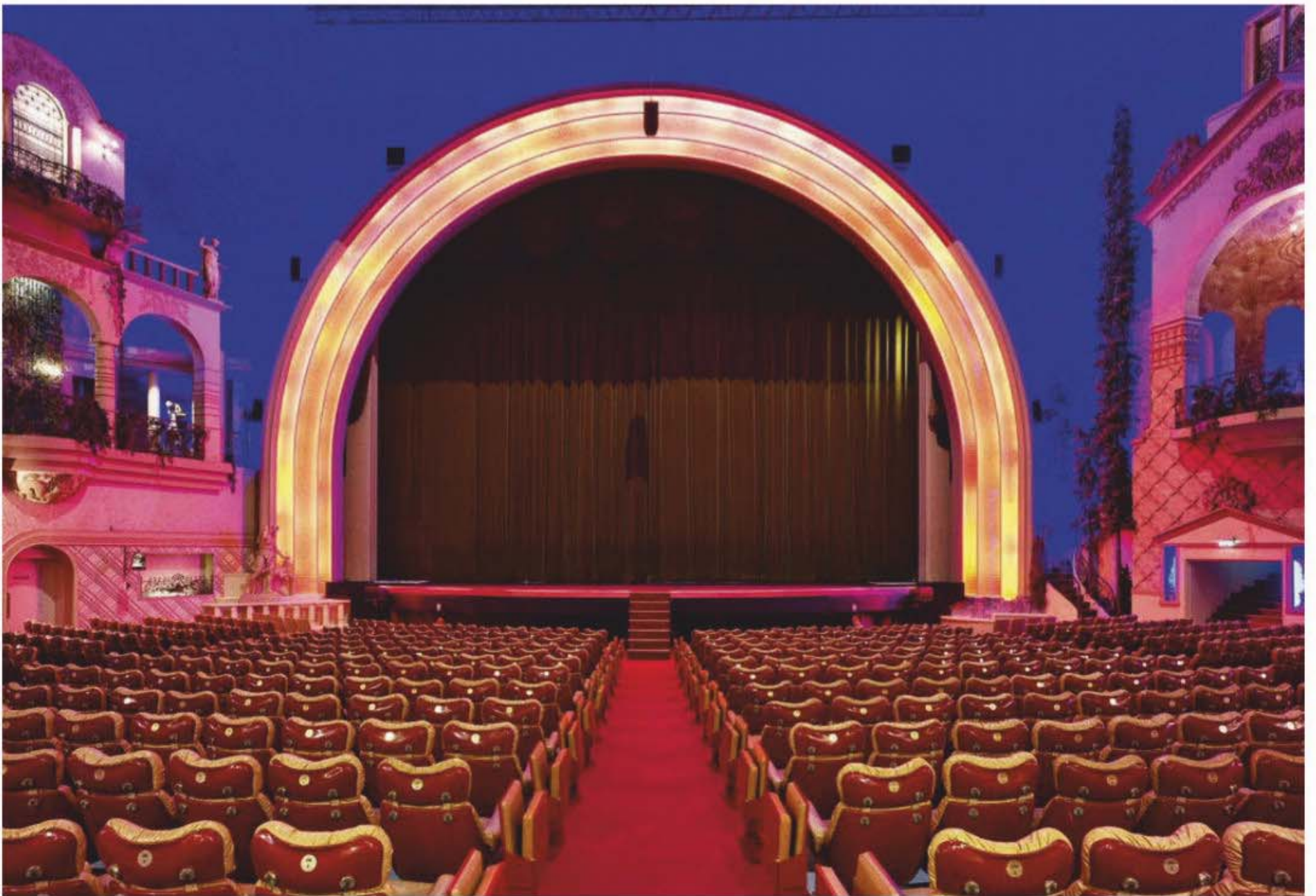
- 1932 erbaut im Art-déco-Stil
- 7 Säle, 2702 Sitzplätze in der »Grande Salle«
- Größter Kinosaal Europas
- Im Dezember Wasser- und Lichtshow vor dem Hauptfilm

zu erzählen, von Berlin bis Los Angeles. Nur: Im Unterschied zu fast allen anderen Kinogiganten gibt es »Le Grand Rex«, den »Großen König«, immer noch. Der 35 Meter hohe Turm des Palastes mit seinem 2,50-Meter-Neon-Schriftzug ragt wie einst in den Pariser Himmel, der Saal ist so spektakulär wie 1932 zur Eröffnung.

Nur 20 Minuten brauche ich zu Fuß vom Louvre zum »Le Grand Rex«, und

doch liegt es abseits der Touristenpfade. Für die Abendvorführung von »Bohemian Rhapsody« muss ich erstmal Schlange stehen. Draußen! Und das ist durchaus üblich in Paris! Als ich dann unter dem Sternenhimmel sitze, fährt aus der Bühne eine Leinwand und klappt sich nach links und rechts auf. Die »Grand Large«, was man wohl mit »Die große Große« übersetzen kann, ist 25 Meter breit und wurde 1988 für die Premiere von Luc Bessons »Im Rausch der Tiefe« installiert.

Nicht der erste ungewöhnliche Umbau: Bei der Planung wurde einst der Vorführraum vergessen. Heute, so erzählt der aktuelle Chef Bruno Blanckaert, sei der nachträgliche Einbau an der »hässlichen Warze« zu bemerken, die an der Außenfassade klebt. Das »Rex« überlebte den Krieg, als Soldatenkino der Wehrmacht, 1954 werden die Fontänen einer Wassershow eingebaut, die heute noch zur Weihnachtszeit die Kleinen erfreut. 1957 er-



Die »Grande Salle« wirkt mit ihren Seitenbauten und dem Sternenhimmel wie ein Open-Air-Kino



Eingang zu den »Rex Studios«: Mit Spezialeffekten führt eine interaktive Tour in die Geschichte des Riesenkinos ein



Generalüberholt: Der Saal von »Le Louxor« zeigt seit 2013 wieder seine Originalfresken im ägyptischen Stil



Elemente des Deckenfrieses und der Deko sind Kopien von antiken Originalen

öffnete Gary Cooper hier eine der ersten Rolltreppen von Paris. Im Untergeschoss zog 1988 die Techno-Disco »Rex Club« ein. Bruno Blanckaert lässt heute im großen Saal oft Konzerte veranstalten, von Take That bis Bob Dylan. Der Einfallsreichtum der kinoverrückten Besitzer sichert das Überleben.

Doch er ist nicht der einzige Grund, die Stadt hilft auch kräftig bei der Refinanzierung mit, wie mir Elodie Pericaud erzählt, bei der Stadt Paris zuständig für die Abteilung »Mission Cinéma«. Mit zehn Millionen Euro im Jahr würden Kinos und Filmproduktionen gefördert. Es sei vor allem der Vision von Jack Lang zu verdanken, dem Kulturminister unter François Mitterrand, dass Kinos heute als Kulturgüter angesehen werden. Schon 1981 setzte er das »Rex« ins Verzeichnis der »Monuments historique«.

Auch »Le Louxor« profitiert von staatlicher Protektion. Das Kino liegt im Stadtteil Barbès. Hier verirrt sich kaum ein Tourist, das Quartier im Norden wird wegen der Bevölkerungsstruktur auch »Klein-Afrika« genannt. Selbst in einer Stadt mit solch vielfältigen Bewohnern und solch vielfältigen Kinos ist »Le Louxor« ein Exot. Am 6. Oktober 1921

Le Louxor

170 Boulevard de Magenta
www.cinemalouxor.fr

- 1921 als Stummfilmkino eröffnet, 2013 restauriert
- Erbaut im Stil eines ägyptischen Tempels
- 3 Säle, 334 Plätze im Saal Youssef Chahine
- Lounge »Bar du Louxor« mit Blick auf Sacré-Cœur

im damals populären neoägyptischen Stil eröffnet, zeigte das Kino große Stummfilme. Dem »Louxor« kam zu gute, dass ein Jahr später Howard Carter im Tal der Könige das Grab von Tutanchamun öffnete – eine Welt-sensation, die in den Wochenschauen, damals vor dem Hauptfilm gezeigt, ausführlich gefeiert wurde.

Im Foyer bewundere ich die ägyptischen Friese, die Pharaonen-Köpfe im Saal und die Lotusblüten-Mosaike, einige von ihnen Kopien von Originalen. Lange sah es so aus, als ob das Kleinod vollständig verschwinden würde. 1960 gab es in dem Quartier noch 40 Kinos, heute sind lediglich vier verblieben.



Die Bar »Le Salon du Panthéon« über dem Saal richtete Filmstar Catherine Deneuve 2007 mit Möbeln von Film-Sets ein



Den Namen entlieh das Kino vom nahen Panthéon. Nebenan: »La Librairie du Cinéma du Panthéon«



Kapelle der Kinofanatiker: die Kult-Regisseure Truffaut, Godard und Rivette pilgerten regelmäßig in den kleinen Saal

Das »Louxor« kämpfte mit Spaghetti-Western und Kung-Fu-Reißern ums Publikum. Mit dem Strukturwandel in Barbès in den 1970ern folgten ägyptische und nordafrikanische Filme, dann drängte Bollywood auf die Leinwand. Auch das half nicht viel: 1983 musste das Kino schließen, die Billigsupermarktkette Tati übernahm das leerstehende Objekt und wollte ihre Wühlische aufstellen. Zu diesem Umbau kam es aber nicht, stattdessen eröffnete mit dem »Megatown« »die größte schwule Disco in Frankreich«.

Nach einigen Jahre drohte ultimativ der Abriss, doch Bewohner und Filmfans liefen Sturm. Der Verein Action Barbès kämpfte um den Fortbestand, der damalige Bürgermeister von Paris hatte ein Einsehen und verhandelte mit Tati. Was in Deutschland unmöglich wäre, wurde in Paris durchgeboxt: Am 25. Juli 2003 kaufte die Stadt das Kino. Bürgerinitiative und Stadt sorgten für den Erhalt einer Ikone.

Cinéma du Panthéon

13 Rue de Victor Cousin
www.whynotproductions.fr/pantheon

- 1907 erbaut
- Ältestes dauerhaft bespieltes Kino in Paris
- 1 Saal, 200 Sitzplätze
- Bar-Restaurant
 »Le Salon du Panthéon«

Es folgte eine geradezu archäologische Arbeit. Farbschichten wurden abgetragen, Pharaonen-Büsten repariert, Fresken rekonstruiert, die Käfer-, Lotus- und Papyrusfriese gepflegt. Emmanuel Papillon, aktuell der Direktor, weihte das neue »Louxor« am 17. April 2013 ein. 10,5 Vollzeitstellen hat er zur Verfügung, schließlich soll das Angebot anspruchsvoll sein. Ich

lese im Programm von einer Kinder-vorführung von »Der verrückte Professor« mit dem in Frankreich kultisch verehrten Jerry Lewis. In der Lounge singt am Sonntag ein Chor Lieder von Henry Mancini. Die Matinee am Sonntag zeigt einen Buster-Keaton-Klassiker mit Klavierbegleitung und Frühstück. Ein Hit ist die Lounge im Obergeschoss. Von ihrem Balkon aus öffnet sich der Blick auf Sacré-Cœur.

Auf der anderen Seite der Seine dominiert eine ganz andere Art von Kino. Keine Paläste und Tempel, sondern eine berauschende Anzahl von Mini-Programmkinos, in Frankreich »Art et Essai« genannt. Ich bin verabredet mit Maïla Doukouré, verantwortlich für das »Cinéma du Panthéon«. Es ist Sonntag, 10 Uhr, und sie schiebt das Metallgitter am Eingang des zwischen zwei Häuser hineingequetschten Stadtkinos hoch. Von 1929 bis 1990 gehörte das

»Panthéon« Pierre Braunberger, dem Produzenten vieler Filme von François Truffaut, Jean-Luc Godard und Alain Resnais. Jean-Paul Sartre beschrieb seinen Besuch in dem Kino als Kind in seinem autobiographischen Text »Les Mots« (»Die Worte«). Das Kino führte die Präsentation von ausländischen Filmen in der Originalfassung ein. 2001 übernahm Pascal Caucheteux, ebenfalls ein erfolgreicher Produzent von anspruchsvollen Filmen.

Doch auch diese Legende hat Probleme: Der Projektionist ist krank, am Sonntagmorgen! Maïla telefoniert und lässt sich den Projektor erklären. Zum Glück ist die Technik einfach – dank der Unterstützung von »Mission Cinéma« sind die großen Pariser Kinos heute digitalisiert, das Hantieren mit großen Filmrollen entfällt. Wir gehen an Ticketschalter und Kinoeingang eine enge Treppe hoch – und betreten

Filmlegende Catherine Deneuve schuf im Panthéon einen Olymp für »cinéphiles«

das Wohnzimmer der Cineasten. Im großzügigen »Le Salon du Panthéon« finden Diskussionen und Vorträge statt. Zwischen Vintage-Sesseln stehen Sideboards mit Filmzeitschriften aus den 1970ern, in einem Schrein ist eine Goldene Palme der Filmfestspiele von Cannes ausgestellt, ein Original. Der Clou: Den Salon hat die in Paris geborene, großartige Schauspielerin Catherine Deneuve 2007 eingerichtet, sie besorgte die Möbel von Film-Sets

und Antikmärkten. Und es ist wirklich ein Olymp für Cineasten: Acht Cinéclubs treffen sich hier im Monat nach ihren jeweiligen Vorführungen. Den beliebtesten leitet Jean Douchet, 90 Jahre alt und lange Jahre Redakteur bei der Filmzeitschrift *Cahier du Cinéma*. Das »Panthéon« ist eine *chapelle cinéphile*, eine Kapelle der Kinosüchtigen. Selbst schräge Filme zeigt das Kino Paris sieben Wochen lang (Blockbuster schaffen in einem Multiplex oft nur drei). Kleiner Trost für Cineasten, die beim Paris-Besuch keine Zeit für einen Kinofilm haben: »Bar du Louxor« und »Le Salon du Panthéon« sind auch ohne Kinoticket zugänglich. ■



Thomas Weiß trauert noch immer über den Verlust seines Lieblingskinos in seiner Heimatstadt Hamburg (das Streit's) und sucht deshalb oft in anderen Städten nach gleichwertigem Ersatz.

MERIAN KINOS IN PARIS

Mit Kacheldisplay:
Les Fauvettes



Das Kinoprogramm findet sich in der Wochenzeitschrift »L'Officiel des Spectacles«, sie erscheint immer am Mittwoch, dem Tag des Programmwechsels. Gut ist auch deren Website: www.offi.fr sowie www.allocine.fr

Wichtige Abkürzungen: **VO** (»version originale«), **VF** (»version française«, also auf Französisch synchronisiert), **VOST** (»version originale sous-titrée« – Originalversion, gezeigt mit französischen Untertiteln).

WEITERE SPANNENDE KINOS

Les Fauvettes

Für 6,5 Millionen Euro wurde dieses Traditionskino umgebaut. Die Fassade besteht aus Leuchtkacheln, die das Programm zeigen. Das Liebhaberprojekt des Gaumont-Pathé-Chefs Jérôme Seydoux zeigt viele restaurierte Klassiker.
58 Avenue des Gobelins
www.cinemalesfauvettes.com

Studio28

Teile von »Die fabelhafte Welt der Amélie« wurden hier gedreht. Jean Cocteau designte die Kronleuchter. Er nannte es »Das Kino der Meisterwerke und ein Meisterwerk des Kinos«.
10 Rue Tholozé, www.cinema-studio28.fr

La Cinémathèque Française

2005 zog die Cinémathèque samt Kinos, Museum, Cineasten-Café und Bibliothek in den Stadtteil Bercy. Die Vidéotheque bietet 12 000 Filme und Dokus.
51 Rue de Bercy, www.cinematheque.fr

Le Champo

Das Kino im Quartier Latin nannte der in Paris geborene Nouvelle-Vague-Meister François Truffaut sein »Hauptquartier«. Er verbrachte manchmal den ganzen Tag dort. Legendär sind die Mitternachtsvorführungen *Nuits du Champo* mit drei Filmen und Frühstück.
51 Rue des Écoles, www.lechampo.com

L'Entrepôt

Gegründet 1975 in einem »Warenhaus«, so die Übersetzung von *entrepôt*.
7 Rue Francis de Pressensé
www.lieusecretparis14.com

La Péniche Cinéma

Filme in einem Boot auf der Seine.
59 Boulevard MacDonald (Cabaret Sauvage)
penichecinema.net

MK2 Bibliothèque

14 Säle. Clou: der Virtual-Reality-Raum mit den neusten VR-Geräten zum Testen.
128-162 Avenue de France, www.mk2vr.com

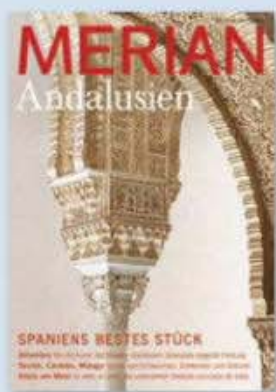
MERIAN Nachbestellservice

Haben Sie eine Ausgabe verpasst?

Ergänzen Sie Ihre Bibliothek des Reisens.

A

Aachen
Ägypten
Algarve
Allgäu
Amsterdam
Andalusien



Augsburg

B

Baden-Württemberg
Barcelona
Berlin *



Bielefeld
Bodensee
Braunschweig *
Budapest

C

Chiemgau
Cornwall
Costa Rica

D

Deutschland



Donau
Dresden

E

Elsass

F

Florenz u. d. Toskana
Florida
Frankfurt
Freiburg

G

Gardasee

H

Hamburg



Heidelberg *

I

Irland
Island
Israel

J

Japan
Jerusalem

K

Kanada



Kappadokien
Kassel *
Katalonien
Köln
Kopenhagen
Kuba

L

Leipzig
Lissabon
London



Lübeck

M

Madrid
Mailand
Mallorca
Mannheim
Marokko
Mexiko
München

N

Namibia
New York
Nordrhein-Westfalen *



O

Oberbayern
Osnabrück
Ostsee

P

Passau
Pfalz
Piemont/Turin
Prag

R

Rheinhausen
Riga
Rostock *

S

Saarland
Sachsen
Sachsen-Anhalt *
Safari in Afrika
Sardinien
Schleswig-Holstein *
Schottland
Sizilien
Sri Lanka
Steiermark
Südafrika
Südschweden
Südtirol
Stuttgart
Sylt
Syrien/Libanon

T

Tel Aviv
Teneriffa
Thailand
Thüringen *
Toskana
Trier



Türkei/Schwarzes Meer
Türkische Ägäis

V

Venedig
Vietnam

W

Wien

Bestellservice:

Telefon: 040/27171110

Oder einfach online bestellen unter www.merian.de/heft

TEXT TILL RAETHER
ILLUSTRATIONEN P. M. HOFFMANN

Flaneur mit Tupperdose

Er wollte in den Pariser Alltag eintauchen. Und da das zu Fuß am besten geht, durchwanderte unser Kolumnist die Hauptstadt – mit Frau, Baby und Buggy. Hat es funktioniert? Je später der Abend, desto besser

Eine wiederverschließbare Plastikbox mit kalten Kürbis-Gnocchi begleitet uns durch Paris. Bitte, wir sind keine Barbaren: Die Gnocchi sind nicht von vornherein kalt, sie sind in Butter sanft angebraten, sodass ihr blasses Orange einen leicht bräunlichen Schmelz angenommen hat, abgekühlt erst im Laufe des Tages. Wir haben sie aus Deutschland eingeführt und in der Küchenzeile unseres Hotelzimmers im Marais vorgebraten.

Unser Sohn ist ein gutes Jahr alt, und nichts isst er lieber als diese Gnocchi einer großen deutschen Biokette. Also liebt er sie auch in Paris. Paris an sich ist ihm nicht so wichtig. Aber immer, wenn wir eine Pause machen, sitzt er glücklich mit seinem Windelhintern auf dem Champ de Mars, im Jardin du Luxembourg oder im Jardin des Plantes und isst mit den Fingern kalte Gnocchi.

Das leicht Bizarre unseres Vorhabens verdeutlicht sich für mich besonders in der Gnocchi-Dose. Durch Paris flaniert man mit proustisch geschärften Sinnen, auf der Suche nach ästhetischen und kulturellen Reizen, oder man gleitet verliebt durch die Stadt, als junges Paar oder zumindest als eins, das im Angesicht der romantisch aufgeladenen Stadt wieder jung wird. Wir aber führen ein Krabbelkind im Buggy samt Kinderutensilien mit. Als wir

unseren Freunden erzählten, dass wir Paris auf den beiden Grandes Randonnées, kurz GR, durchqueren wollen und zwar von West nach Ost und von Nord nach Süd, waren alle begeistert: Was für eine tolle Idee, zu Fuß lernt man so eine Stadt ja am besten kennen, und wie spannend, dass diese berühmten Wanderwege, die man sonst auf Korsika, in den Pyrenäen oder im Zentralmassiv abläuft, auch durch Paris führen. Ja, sie verbinden auf ganz beiläufige Weise die Sehenswürdigkeiten mit dem eher unvertrauten Alltags-Paris. Toll, hieß es, dass ihr das als Paar macht. Und dann kam immer die Frage: Und wer nimmt das Kind?

Na ja, wir. Für mich ist es der Geniestreich schlechthin gewesen: Als junge Eltern hat man immer die Kinderkarre dabei, also ist man im Urlaub ziemlich eingeschränkt.

Eigentlich geht nur: mit der Karre an den Strand und das Kind dann da in den Sand abkippen und sich selbst daneben. Oder man läuft eben mit dem Kind im Buggy durch die Gegend. Und wenn schon Gegend, warum dann nicht Paris, die schönste Gegend von allen? Toll, dass ihr euch das traut, sagten die anderen, wohl ein Code für: Ihr spinnt.

Na ja, das Kind sitzt gern in der Karre. Und wenn es unruhig wird, gibt es immer entweder einen Park mit Springbrunnen oder ein Café



*An dieser Stelle schreiben
Antonia Baum, Till Raether,
Saša Stanišić und Ilija Trojanow
in unregelmäßiger Folge über die Welt
und wie sie ihnen begegnet.*



*Andere spazieren mit
proustisch geschärften Sinnen
an der Seine entlang – wir
mit angebräunten Kürbis-Gnocchi
einer deutschen Biomarktkette*

mit Schokocroissant in unmittelbarer Nähe. Man muss aber auch ganz klar sagen: Wenn das Kind nicht unruhig ist, schläft es viel. Ich schiebe gern die Karre, es gibt mir Halt und meinem Tun einen Sinn. Also schieben wir das oft schlafende Kind durch Paris, vom Bois de Boulogne im Westen zum Bois de Vincennes im Osten an den ersten beiden Tagen (19 Kilometer) und von der Porte de la Villette im Norden zum Parc Montsouris an den letzten beiden Tagen (20 Kilometer), wobei wir die Route morgens immer an der Metrostation wieder aufnehmen, wo wir sie abends unterbrochen haben. Ich habe mir vorgestellt, dass wir mit unserem Buggy und Kind im Pariser Alltag verschwinden würden, aber: Bei Tageslicht organisieren die Pariserinnen und Pariser ihre Kinder in Kindergärten, Schulen und Horten, man sieht praktisch keine Kinder im Stadtbild. Auch am Schrankensystem der Metro merkt man, dass die Stadt nicht darauf eingestellt ist, dass Menschen Kinderwagen mit sich führen. Wir fallen also eher auf, bekommen aber viel

freundliches Nicken von den *nounous*, die in den Parks andere Kinder im Alter unseres Sohnes betreuen.

Abends aber ändert sich dann alles. Nachdem wir das Kind auf einer Grünfläche müde gespielt haben, schieben wir den Buggy verlegen zu einem Restaurant, um ein Menü zu essen: Wohin jetzt mit dem schlafenden Kind? Aber es ist *pas de problème*: Abends gehören die Kinder im Alter unseres Sohnes auf die Straße und in die Bistros, überall steht mindestens schon ein zugedeckter Buggy mit schlafendem Kleinkind, wir sind als Eltern überall willkommen.

Hört sich das zu perfekt an? Nun ja, wenn wir gegen zehn oder elf Uhr abends ins Hotel kommen, ist das Kind, das den Tag überwiegend sitzend, also chillend verbracht hat, nun zusätzlich gestärkt durch ein, zwei Tiefschlafphasen während unserer vier, fünf Gänge. Es steht dann sehr lange im Beistellbett, erzählt und will gekitzelt werden.

Ich erzähle das im historischen Präsens, aber es war Anfang des Jahrhunderts. Paris auf den GRs zu Fuß zu durchqueren, ist so schön, dass wir es diesen Sommer noch einmal machen werden, nun zu viert. Unsere Tochter ist etwas neidisch, dass sie im Gegensatz zu ihrem Bruder noch nie in Paris war, denn sie ist drei Jahre jünger und war damals nicht geboren. Unser Sohn kann sich natürlich an nichts erinnern, er wird diesen Sommer 15 und ist schon nicht mehr ohne Weiteres bereit, mit der Familie zu verreisen. Ich kann es nicht erwarten, ihm jede Platane zu zeigen, unter der er sich damals mit seinen Speckfäusten kalte Gnocchi in die Schnute gestopft hat. ■

MERIAN

ERSCHEINT IM



EIN UNTERNEHMEN DER GANSKE VERLAGSGRUPPE

| | |
|---|---|
| <i>Chefredakteur</i> | Hansjörg Falz |
| <i>Stellvertretende Chefredakteurin</i> | Kathrin Sander |
| <i>Art Direction</i> | Isa Johannsen |
| <i>Chefin vom Dienst</i> | Jasmin Wolf |
| <i>Textchefinnen</i> | Kathrin Sander, Tinka Dippel |
| <i>Redaktion</i> | Tinka Dippel, Kalle Harberg, Andreas Leicht, Franz Lenze, Stefanie Plarre, Inka Schmeling; Mitarbeit: Tessa Penzel, Sophie Sommer, Celina Mörl |
| <i>Bildredaktion</i> | Violetta Bismor, Tanja Foley, Katharina Oesten (Leitung) |
| <i>Layout</i> | Lena Glauche (stellv. AD), Tanja Schmidt |
| <i>Redaktionsmanagement</i> | Bartosz Plaksa (Ltg.), Ute Szimm |
| <i>www.merian.de</i> | Jennifer Bielek |
| <i>Assistentin der Chefredaktion</i> | Sabine Birnbach |
| <i>Konzeption dieser Ausgabe</i> | Thomas Weiß (Text), Katharina Oesten (Bild) |
| <i>Autoren</i> | Antonia Baum, Barbara Baumgartner, Oliver Fischer, Verena Lugert, Achill Moser, Thomas Pletzinger, Till Raether, Saša Stanišić, Ilija Trojanow, Thomas Weiß |
| <i>Verantwortlich für den red. Inhalt</i> | Hansjörg Falz |
| <i>Geschäftsführung</i> | Dr. Ingo Kohlschein, Peter Rensmann, Helma Spieker |
| <i>Publisher/Verlagsleitung</i> | Oliver Voß (verantwortlich für Anzeigen) |
| <i>Gesamtvertriebsleitung</i> | Jörg-Michael Westerkamp (Zeitschriftenhandel), Thomas Voigtländer (Buchhandel) |
| <i>Abovertriebsleitung</i> | Christa Balcke |
| <i>Leitung Leserreisen</i> | Oliver Voß |
| <i>Vermarktung</i> | Helma Spieker, Hilleken Zeineddine, BM Brand Media GmbH, Harvestehuder Weg 45, 20149 Hamburg, www.bm-brandmedia.de, Tel. 040 2717-1200, Fax -4343 |
| <i>Anzeigenstruktur</i> | Darius Hohlbaum, Tel. 040 2717-2210, BM Brand Media GmbH |
| <i>Ihre Ansprechpartner vor Ort:</i> | |
| <i>Region Nord</i> | Jörg Slama, Tel. +49 40 22859 2992, joerg.slama@bm-brandmedia.de |
| <i>Region West / Mitte</i> | Michael Thiemann, Tel. +49 40 22859 2996, michael.thiemann@bm-brandmedia.de |
| <i>Region Südwest</i> | Marco Janssen, Tel. +49 40 22859 2997, marco.janssen@bm-brandmedia.de |
| <i>Region Süd</i> | Andrea Tappert, Tel. +49 40 22859 2998, andrea.tappert@bm-brandmedia.de |
| <i>Repräsentanzen Ausland:</i> | |
| <i>Belgien/Niederlande/Luxemburg</i> | Mediawire International, Tel. +31 651 480108, info@mediawire.nl |
| <i>Frankreich/Monaco</i> | Affinity Media, Tel. +33 1 53 89 50 00, l.briggs@affinity-media.fr |
| <i>Großbritannien/Irland</i> | Mercury Publicity Ltd., Tel. +44 7798 665 395, stefanie@mercury-publicity.com |
| <i>Italien</i> | Media & Service International Srl, Tel. +39 02 48 00 61 93, info@it-mediaservice.com |
| <i>Österreich</i> | Michael Thiemann, Tel. +49 40 22859 2996, michael.thiemann@bm-brandmedia.de |
| <i>Schweiz/Liechtenstein</i> | Affinity-PrimeMEDIA Ltd., Tel. +41 21 781 08 50, info@affinity-primemedia.ch |
| <i>Skandinavien</i> | International Media Sales, Tel. +47 55 92 51 92, fgisdahl@mediasales.no |
| <i>Spanien/Portugal</i> | K. Media, Tel. +34 91 702 34 84, info@kmedianet.es |

Die Premium Magazin Gruppe im Jahreszeiten Verlag
Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 10
Heft 05/2019 – Paris. Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 25.04.2019
MERIAN erscheint monatlich im Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, Tel. 040 2717-0
Redaktion Tel. 040 2717-2600, E-Mail: redaktion@merian.de Internet www.merian.de
Abonnementvertrieb und Abonnentenbetreuung DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Tel. 040 2103-1371, Fax -1372, www.dpv.de
E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de
Vertrieb DPV Vertriebsservice GmbH, www.dpv-vertriebsservice.de
Litho K+R Medien GmbH, Darmstadt
Druck und Verarbeitung Walstead Kraków Sp. z o.o., Obroćów Modlina 11, 30-733 Krakau, Polen
Das vorliegende Heft Mai 2019 ist die 5. Nummer des 72. Jahrgangs. Diese Zeitschrift und die einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes bedarf der Zustimmung des Verlages. Keine Haftung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos.
Jahresabonnementspreis im Inland 92,40 €, für Studenten 46,20 € (inklusive Zustellung frei Haus). Der Bezugspreis enthält 7 % Mehrwertsteuer. Auslandspreise auf Nachfrage. Postgirokonto Hamburg 132 58 42 01 (BLZ 200 100 20) Commerzbank AG, Hamburg, Konto-Nr. 611657800 (BLZ 200 400 00). Führen in Lesemappen nur mit Genehmigung des Verlages. Printed in Germany
ISBN 978-3-8342-3018-8, ISSN 0026-0029, MERIAN (USPS No. 011-458) is published monthly by JAHRESZEITEN VERLAG GMBH.
Subscription price for USA is \$ 110 per annum. K.O.P.: German Language Publ., 153 S. Dean Street, Englewood NJ 07631. Periodicals postage is paid at Englewood NJ 07631, and at additional mailing offices. Postmaster: Send address changes to: MERIAN, GLP, PO Box 9868, Englewood NJ 07631
Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH: A&W ARCHITEKTUR & WOHNEN, CLEVER LEBEN, COUNTRY, DER FEINSCHMECKER, FOODIE, HOLIDAY, LAFER, MERIAN SCOUT, PRINZ, ROBB REPORT, SCHÖNER REISEN, WEIN GOURMET



Titelfoto
Fotograf Daniel Zielske stellte sein Stativ auf den Platz vor dem Palais de Chaillot auf – genau in der Sichtachse des Eiffelturms und pünktlich zur stündlichen Lichtshow.

Den MERIAN kompass recherchierten und schrieben Karin Finkenzeller, Kalle Harberg, Franz Lenze, Inka Schmeling und Thomas Weiß.
Redaktionsschluss: 26. März 2019

Bildnachweis
Anordnung im Layout: o = oben, u = unten, r = rechts, l = links, m = Mitte

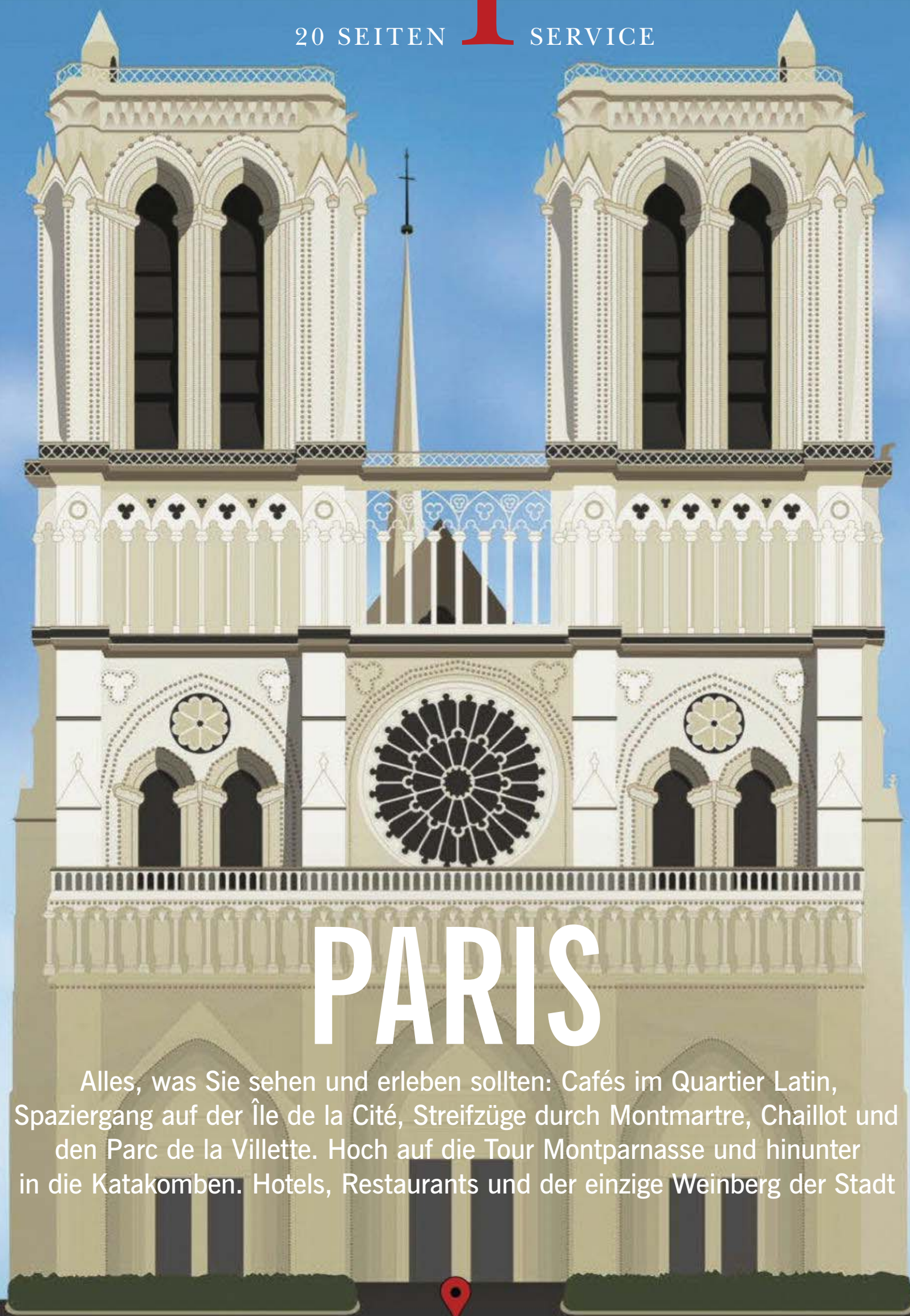
Titel: H. & D. Zielske; S.3lo Philip Koschel; S.4/5 AG photographie/via Getty Images, S.4m Götz Göppert, S.5m, u Natalie Kriwy; S.6o Anna Bryukhanova/istock/via Getty Images, S.7l yannpiriou.com, S.7r, 8o Natalie Kriwy, S.8u La Cinémathèque française; S.10lo, ro Natalie Kriwy, S.10lu, ru Götz Göppert; S.12o paris2024.org, lu Julia Hoersch/Gräfe & Unzer Verlag/seasons.agency, S.13lo EFE News Agency/Alamy, Im Daniel Thierry/Paris Tourist Office; S.14/15 Stefanie Ulm, S.14u Julia Ulm; S.16/17, 26/27 H. & D. Zielske, S.18-25 Natalie Kriwy; S.28 Markus Bassler, S.29, 31 Natalie Kriwy; S.32-40 H. & D. Zielske, S.41o Natalie Kriwy, u SETE/Emeric Livinec; S.42-51o Natalie Kriwy, S.50m Marlene Sörensen, S.51u Illustration: Jochen Schäfers; S.52-55 Natalie Kriwy; S.56-67u Götz Göppert, S.67o Screenshot Merian/Quelle YouTube/The Carters/„Apeshit“; S.68/69 Sophie Boegly, S.70o Cyrille Weiner/Musée Rodin, u Natalie Kriwy, S.71, 73u Marion Beckhäuser, S.72o Fabien Campoverde/Succession Picasso/VG Bild-Kunst, Bonn 2019, u Patrice Schmidt/Musée d'Orsay; S.74-80 Natalie Kriwy; S.82/83 www.bridgemanimages.com, S.83r H. & D. Zielske; S.84-89 Götz Göppert, S.90lo Nicolas Lobbstaël, ro Hervé Goluza, u Pierre Monetta, S.91 Michael Augusto; S.92/93 Mika Cotellon/Capa Drama/ Banijay Studios France/Entre Chien et Loup/ Canal+, S.93r World History Archive/Alamy, S.94l Artokoloro Quint Lox Limited/Alamy, 94r Tibo et Anouchka/Capa Drama/Banijay Studios France/ Entre Chien et Loup/Canal+, S.95 Guillaume Baptiste/AFP/via Getty Images; S.96-104 H. & D. Zielske; S.106/107 P.M. Hoffmann; S.109, 110/111 Illustrationen: Lana Bragina/Marmota Maps, S.112, 116u Marion Beckhäuser; S.114lu, ro Petr Kovalenkov/Alamy, ru Yann Deret, S.115o, u, 120, 121m, lu, 123o, 127lm Natalie Kriwy; S.116o Daniel Thierry/Paris Tourist Office, S.117lo Photopointcom, rm Succession Alberto Giacometti (Fondation Giacometti, Paris + ADAGP, Paris) 2019, lu Luc Boegly/Jean Nouvel/ADAGP, S.118/119 Robbert Frank Hagens/Alamy, S.122 Iwan Baan/Fondation Louis Vuitton, S.124 Philippe LQvy, S.125o Florence Grandidier, u William Beaucardet/Philharmonie de Paris; S.126l JF Paga, m Philippe Matsas/Flammarion, ro GL Archive/ Alamy, rm Ian Dagnall Computing/Alamy, rmu, ru Granger Historical Picture Archive/Alamy, S.127o INHA - Olivier Ouadah, 2016, S.128 Rapport Gallica/BNF, S.129o ASTERIX®-OBELIX®- IDEFIX®-/©2017 LES EDITIONS ALBERT RENE/ GOSCINNY-UDERZO, u GL Archive/Alamy; S.130lo Lukas Spörl, ro, lu Monica Gumm, ru Gulliver Theis

Karten: maps4news.com ©HERE

Foto-Syndication
Stockfood GmbH
Tumblingerstraße 32, 80337 München
Tel. 089 747202-90
E-Mail: willkommen@seasons.agency
www.seasons.agency

MERIAN kompass

20 SEITEN SERVICE



Alles, was Sie sehen und erleben sollten: Cafés im Quartier Latin, Spaziergang auf der Île de la Cité, Streifzüge durch Montmartre, Chaillot und den Parc de la Villette. Hoch auf die Tour Montparnasse und hinunter in die Katakomben. Hotels, Restaurants und der einzige Weinberg der Stadt

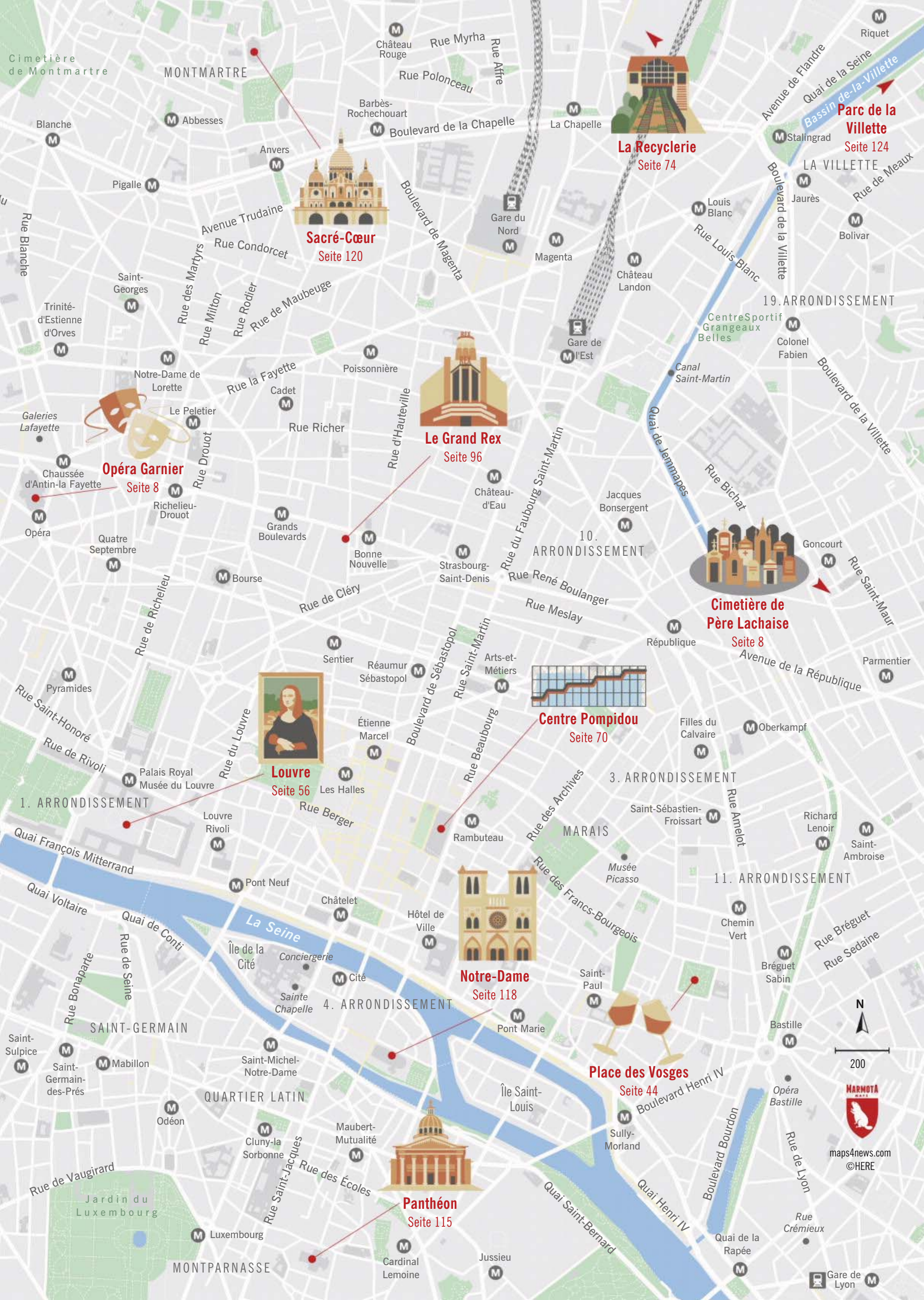
Alle Tipps auch online:
www.merian.de/maps/paris

1

SEHENSWERT

Viele Ziele liegen an der Seine, doch auch Montparnasse im Süden und der Parc de la Villette im Nordosten von **PARIS** lohnen den Besuch





Cimetière de Montmartre

MONTMARTRE



Sacré-Cœur
Seite 120



La Recyclerie
Seite 74



Parc de la Villette
Seite 124



Opéra Garnier
Seite 8



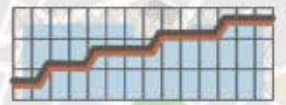
Le Grand Rex
Seite 96



Cimetière de Père Lachaise
Seite 8



Louvre
Seite 56



Centre Pompidou
Seite 70



Notre-Dame
Seite 118



Panthéon
Seite 115



Place des Vosges
Seite 44

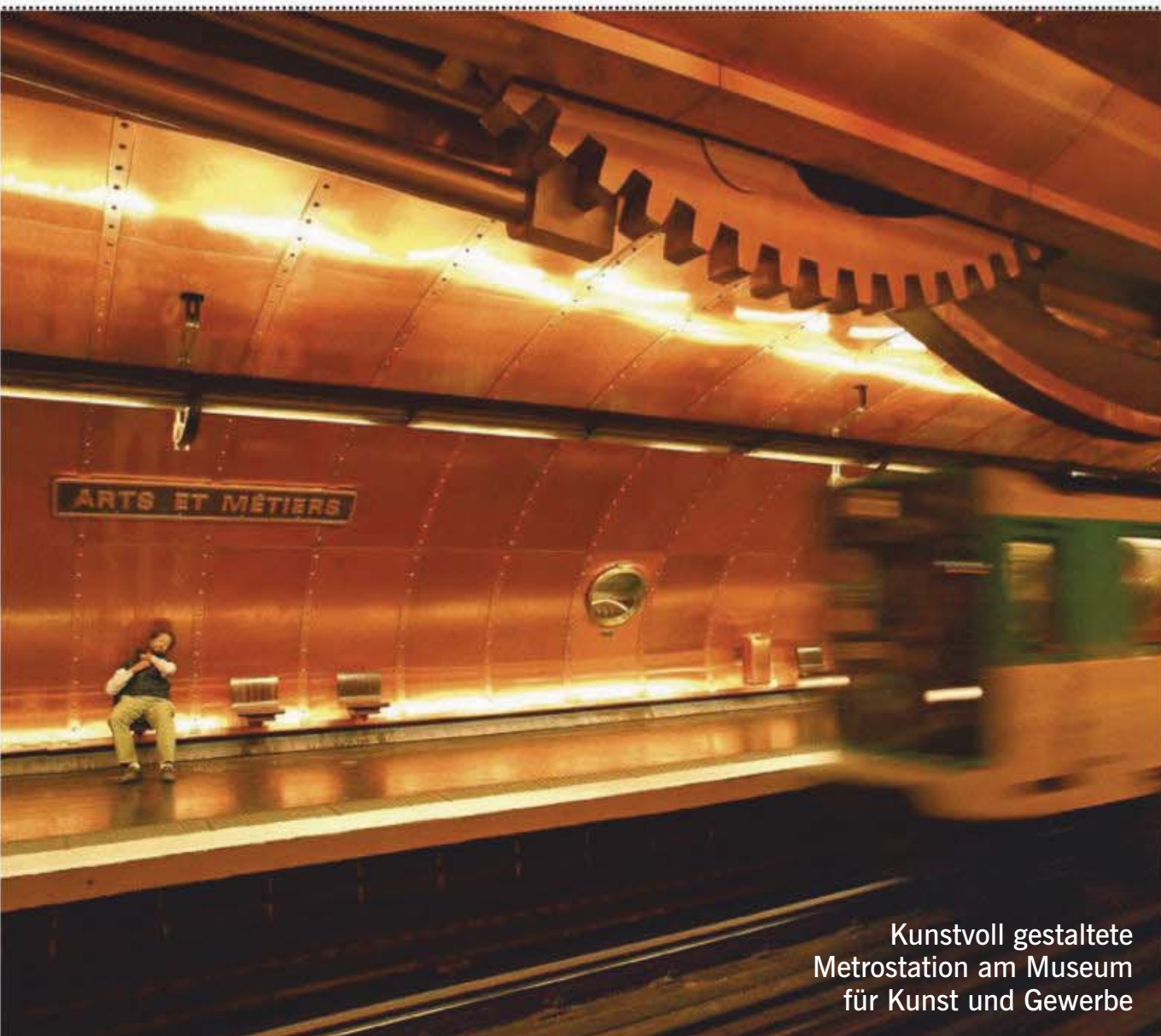


200



maps4news.com
©HERE

Warum 24 km/h das perfekte Tempo für Paris sind und wo Sie ruhig und zentral übernachten: unsere **TIPPS FÜR UNTERWEGS**



Kunstvoll gestaltete
Metrostation am Museum
für Kunst und Gewerbe

DAS WICHTIGSTE KOMPAKT

Eine Stadt wie ein Schneckenhaus

EINWOHNER Rund 2,2 Mio. Menschen leben in der Stadt, aber stolze 11,4 Mio. in der Metropolregion. Damit ist Paris nach London und vor Madrid der zweitgrößte Ballungsraum Europas.

FLÄCHE Mit 105,4 km² ist Paris verhältnismäßig klein. Die Stadt wird begrenzt durch den »Boulevard périphérique«, die ringförmige Stadtautobahn.

VIERTEL Paris besteht aus **20 Arrondissements**, die sich wie bei einem Schneckenhaus in der Mitte beginnend um das Zentrum wickeln. Diese Bezirke nennen die Pariser meist nur bei ihren Nummern – je weiter draußen sie liegen, desto höher ist ihre Zahl. Jedes Arrondissement gliedert sich in vier Viertel, **Quartiers** genannt. Die Banlieues (Vorstädte) befinden sich außerhalb der Périphérique.

VORWAHL Von Deutschland aus wählt man die Ländervorwahl 0033, dann die 1 für Paris und die achtstellige Teilnehmernummer. Wer in der Stadt selbst eine Pariser Nummer anwählen will, nutzt 01 + achtstellige Teilnehmernummer.

POLITIK Bürgermeisterin ist seit 2014 die Sozialistin **Anne Hidalgo**. Das Pariser Rathaus befindet sich am Ufer der Seine. Als französische Hauptstadt ist Paris ebenfalls Heimat der alle fünf Jahre gewählten Nationalversammlung, die im Palais Bourbon zusammenkommt. Sitz des Präsidenten ist der Élysée-Palast.

ANREISE Der **Flughafen Charles de Gaulle** nordöstlich der Stadt gehört zu den zehn größten der Welt. Mit der Regionalbahn B kommt man von dort in knapp einer Stunde vom Terminal ins Stadtzentrum. Alter-

nativ gibt es im Großraum Paris noch den **Flughafen Orly**. Je nach Ausgangspunkt in Deutschland kann die **Anreise mit der Bahn preiswerter und schneller** gehen. Mittels TGV und ICE gibt es täglich viele direkte Verbindungen nach Paris – von Frankfurt etwa dauert die Fahrt rund vier Stunden, von Mannheim knapp drei und von Karlsruhe nicht einmal zweieinhalb.

UNTERWEGS IN DER STADT Für Besucher ist die **Metro** meistens das entspannteste Fortbewegungsmittel. Insgesamt **16 Linien mit beinahe 400 Stationen** umfasst das Pariser U-Bahn-Netz. Eine Einzelfahrkarte kostet 1,90 Euro, am besten kaufen Sie sich für den Städtetrip eines der im Vergleich günstigeren Zehner-Heftchen für 14,90 Euro. Als Alternative zur Metro kann man innerhalb von Paris auch die **Regionalzüge**, kurz RER, nutzen, zusätzlich gibt es noch ein umfassendes **Busnetz** und vier **Straßenbahnlinien**. Und wer noch flexibler sein möchte, mietet sich einfach ein Rad oder einen der elektrischen Tretroller (siehe rechts).

SPORT Die französische Hauptstadt ist eine der wichtigsten Sportstätten der Welt. Jedes Jahr zwischen Mai und Juni wird in Roland Garros eines der vier großen Grand-Slam-Turniere des Tennis ausgetragen, später im Sommer pesen die Teilnehmer der **Tour de France**, dem härtesten Radrennen der Welt, bei ihrer letzten Etappe traditionell über die Champs-Élysées. Das erfolgreichste Fußballteam der Stadt ist der Seriensieger der französischen Ersten Liga, **Paris Saint-Germain**, kurz PSG, das seine Heimspiele im Prinzenpark im Südwesten der Stadt austrägt – und aktuell von dem Deutschen Thomas Tuchel trainiert wird. Im Prinzenpark werden auch die Fußballspiele der **Olympischen Sommerspiele** stattfinden, deren Gastgeber Paris im Jahr 2024 sein wird (siehe Seite 12).

INFO Viele nützliche Infos liefert schon vor der Reise die offizielle Website des Pariser Fremdenverkehrsamts: de.parisinfo.com. **Touristenauskünfte** vor Ort gibt es im Hôtel de Ville, im Gare du Nord und im Carrousel du Louvre.

Blick vom Ballon ...

Ein schöner Spaziergang an der Seine entlang führt vom Eiffelturm zum Parc André Citroën. Der dort installierte Fesselballon bietet eine grandiose Aussicht.

2 Rue Cauchy, www.ballondeparis.com

... vom Hochhaus ...

La Grande Arche ist der markanteste Bau der Hochhausstadt La Défense. Von der Dachterrasse blickt man auf die »Axe historique«, die bis zum Louvre führt.

1 Parvis de la Défense, www.lagrandearche.fr

... und auf Monets Garten

Wer Monets Seerosen im Musée de l'Orangerie liebt, fährt in 45 Minuten vom Gare Saint-Lazare nach Vernon. Im nahen Giverny pflegte Monet 43 Jahre lang sein Gartenparadies.

27620 Giverny, www.fondation-monet.com



Redakteur
Thomas Weiß
beim Scooter-Test

VITE, VITE!

Unterwegs auf eigene Faust

In anderen Städten feilt man noch an Zulassungsvorschriften und Gesetzen, in Paris hat Bürgermeisterin Anne Hidalgo längst Tatsachen geschaffen und die neuen **elektrisch betriebenen Tretroller** eingeführt. Seit Juni 2018 stehen die Scooter des Anbieters Lime in vielen Ecken der Stadt bereit. Auch die Firma Bird hat E-Tretroller im Angebot.

Die Gefährte sind perfekt, um über die breiten Boulevards rund um den Arc de Triomphe zu flitzen, sie haben richtig Zug. Gern nutzen Touristen sie auf den Uferpromenaden der Seine. Oder sie fahren damit zu ihren Abendessen-Verabredungen im Quartier Latin – und machen die Trottoirs von Boulevard Saint-Germain und Boulevard Saint-Michel zur Rennstrecke.

Das Mieten funktioniert ähnlich wie beim Car-Sharing: Die App zeigt auf einer Karte den nächsten Scooter samt Ladezustand. Per App scannt man den QR-Code ab, der sich auf dem Roller befindet. Und los geht's, bis zu **24 Stundenkilometer sind die Scooter schnell**. Anmeldung und Abrechnung erfolgt per App, die auch über Vorschriften, etwa zur Helmpflicht, informiert. **Leihräder** finden sich an über 1300 festen Vélib-Stationen in Paris.

HOTELS IN GUTER LAGE

Vier Kleinode

AM GARE DU NORD

Die deutsche Marke 25hours ist für ihre cool designten Hotels bekannt. Für ihr neues Highlight, **das 25hours Hotel Terminus Nord**, hat sie sich in Paris ein besonderes Viertel ausgesucht: Rund um den Gare du Nord ist das Quartier von Einwanderern aus Afrika, Indien und China geprägt. Entsprechend sind die 237 Zimmer von afrikanischem und asiatischem Design inspiriert. Wer dort kein Zimmer gebucht hat, sollte zumindest der »Sape Bar« einen Besuch abstatten, ersonnen vom qualitätsliebenden Hamburger Barkeeper Jörg Meyer.

12 Boulevard de Denain
www.25hours-hotels.com

hunderts. Das Hotel mit seiner privaten Atmosphäre ist Mitglied beim Verband Relais & Châteaux.

8 Rue Frédéric Bastiat
www.hoteldanielparis.com

BEIM JARDIN DU LUXEMBOURG

Im Herzen von Saint-Germain-des-Prés mit seinen Künstlercafés und Boutiquen liegt das **Hôtel de l'Abbaye**, ein Ruhepol auf dem Gelände einer einstigen Benediktinerabtei. Absoluter Highlight ist der lauschige Garten, aber auch die 44 Zimmer sind perfekt für die Erholung nach einem Trip durch die Stadt.

10 Rue Cassette
www.hotelabbayeparis.com

BEI DEN CHAMPS-ÉLYSÉES

Das geschmackvoll eingerichtete Schmuckstück **Hôtel Daniel** liegt im ruhigen Stadtteil Chaillot, nur wenige Schritte entfernt von den Champs-Élysées. Jedes Zimmer und jede Suite ist individuell eingerichtet im französisch-orientalischen Stil des 18. Jahr-

BEIM PLACE D'ITALIE

Viele neue Design-Hotels haben in Paris eröffnet, das **Hôtel Henriette**, ein 32-Zimmer-Haus, ist besonders gemütlich. Es befindet sich in einer winzigen Seitenstraße mit Kopfsteinpflaster im Viertel Mouffetard.

9 Rue de Gobelins, www.hotelhenriette.com



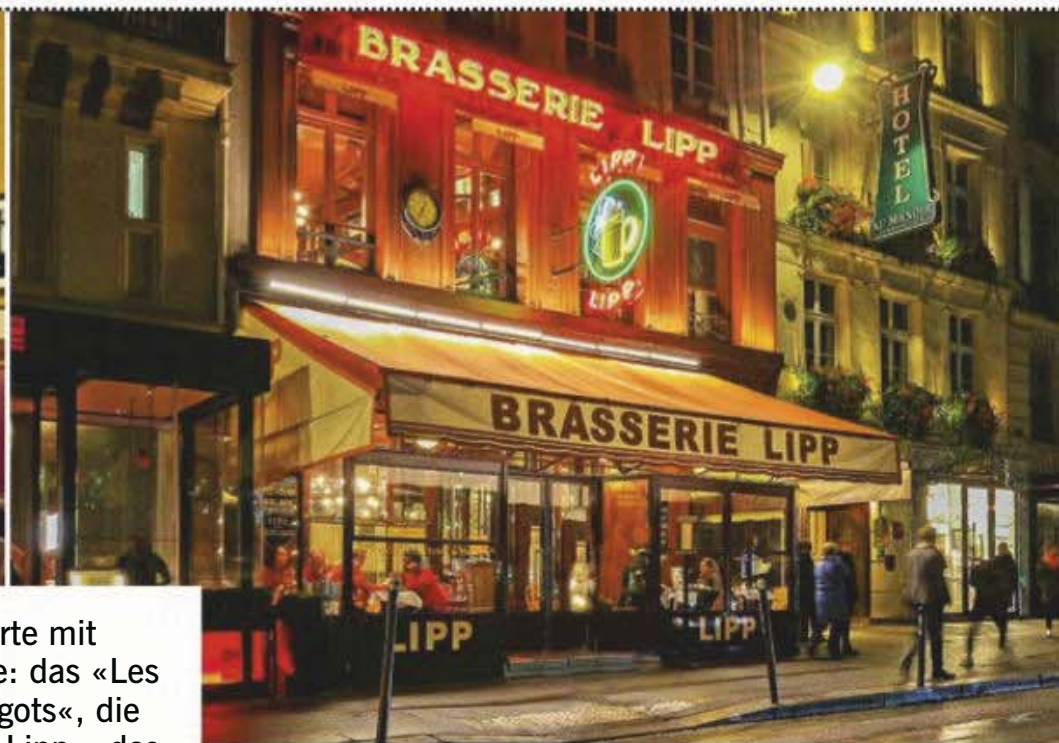
Knallbuntes Zimmer im neuen »25hours Hotel« mit Blick auf den Gare du Nord

QUARTIER LATIN

Studenten lieben dieses Viertel, besonders die Straßen von **SAINT-GERMAIN**. Viele von ihnen sprachen einst Latein – daher der Name



Vier Orte mit Geschichte: das »Les Deux Magots«, die »Brasserie Lipp«, das »La Coupole« und das »Café de Flore« (im Uhrzeigersinn)



KÜNSTLERCAFÉS

Wo Sartre schrieb und lunchte

Ein schöner und stilechter Einstieg ins Viertel Saint-Germain: Setzen Sie sich auf die Terrasse eines der vielen Künstlercafés, bestellen Sie einen *petit noir* und beobachten Sie das bunte Volk, das vorbeispaziert. Und dann tauchen Sie ein in die großartigen Innenräume dieser Cafés und in ihre unzähligen Geschichten!

Wer etwa das **Les Deux Magots** betritt wie einst Oscar Wilde, Picasso oder Truffaut, achte auf die zwei Holzfiguren chinesischer Kaufleute (*magots*), die 1884 dem Café seinen Namen gaben. Die mehrfach sorgfältig restaurierten Figuren sitzen auf Podesten, befestigt an einer Säule. Weniger

statisch sind die Musiker, die hier manchmal live auftreten.

Vorbei an einem Louis-Vuitton-Geschäft geht es zum **Café de Flore**. Die Treppe links führt in den ersten Stock, wo einst Jean-Paul Sartre und Simone de Beauvoir schrieben, weil es dort oben schön ruhig ist. Zum Mittagessen kamen sie nach unten. Die **Brasserie Lipp** gleich gegenüber, gut erkennbar an ihrer denkmalgeschützten Mahagoni-Fassade, ist ein Lieblingsort der Schauspielerin Charlotte Rampling. Wie für eine Brasserie üblich, ist sie großzügig geschnitten, kunstvolle Fliesen und gewaltige Spiegel schmücken ihre Wände.

Einen kleinen Spaziergang entfernt sollten Sie noch **La Coupole** besuchen. Bei der Eröffnung 1927 war die Brasserie die größte der Stadt. Albert Camus feierte 1957 an seinem Stamplatz den Erhalt des Literaturnobelpreises. Serge Gainsbourg bestellte gern einen »102« (doppelter Pastis 51).

Les Deux Magots 6 Pl. Saint-Germain-des-Prés
www.lesdeuxmagots.fr

Café de Flore 172 Boulevard Saint-Germain
www.cafedeflore.fr

Brasserie Lipp 151 Boulevard Saint-Germain
www.brasserielipp.fr

La Coupole 102 Boulevard de Montparnasse
www.lacoupole-paris.com

Bei Marie Curie

Seit 1995 ruhen die sterblichen Überreste der Physik- und Chemie-Nobelpreisträgerin Marie Curie im Panthéon. Gleich um die Ecke forschte sie. Heute befindet sich in den kleinen Räumen ein faszinierendes Museum.

1 Rue Pierre et Marie Curie, musee.curie.fr

Im Frauenzimmer

Das Panthéon war lange Zeit eine Männerdomäne, im »Hotel les Dames du Panthéon« werden berühmte Frauen gefeiert. Jedes Zimmer ist einer gewidmet, etwa Edith Piaf, George Sand oder Juliette Gréco.

19 Pl. du Panthéon, www.hotellesdamesdupantheon.com

JARDIN DU LUXEMBOURG

Ein Park für jede Lebenslage

Jardin, Garten, trifft es eigentlich nicht, der Park nahe der Sorbonne ist weitläufig und wurde im 17. Jahrhundert in streng **barocker Symmetrie** angelegt. Streng sind auch die Parkwächter, die vor dem Palais du Luxembourg für Ordnung sorgen, wo seit 1852 der **französische Senat** seinen Sitz hat.

Am *bassin central* schieben Kinder ihre Segelboote über das Wasser, Studenten sind in ihre Lektüre versunken. Die Zeit scheint stehen geblieben zu sein, besonders am alten Karussell, erbaut 1879 von Charles Garnier und von Rilke in einem Gedicht verewigt. www.senat.fr/visite/jardin



PANTHÉON

Willkommen in der Ewigkeit

Eigentlich war der Kuppelbau, erbaut 1764-91, als Kirche geplant. Dann kam die Revolution, deren Führer ihn zu einer **Ruhmeshalle** der Grande Nation umwidmeten. Voltaire, Hugo und Rousseau zählen zu den Auserwählten, die unter dem Boden des Hauses beigesetzt sind. Inzwischen liegen dort auch fünf Frauen, zuletzt wurde im Juli 2018 der Sarg der Frauenrechtlerin Simone Veil ins Panthéon überführt. Der Besuch lohnt sich auch wegen der Architektur und der 83 Meter hohen Kuppel, von der man einen tollen Blick weit über das Quartier Latin hinaus hat. Unter dieser Kuppel bewies Foucault übrigens mit seinem riesigen Pendel im Jahr 1851, dass sich die Erde dreht.

Place du Panthéon www.paris-pantheon.fr
Zugang zur Kuppel nur zu bestimmten Zeiten, vorab informieren!



Magische Plätze

Place de Furstemberg

Der harmonische Stadtplatz mit vier Bäumen und einer Straßenlaterne in der Mitte strahlt eine große Ruhe aus. Im Haus 6 Rue de Furstemberg wohnte sechs Jahre lang der Maler **Eugène Delacroix** (1798-1863). Dort befindet sich heute ein Museum, das von seinem Leben und Schaffen erzählt.

Place Saint-Sulpice

Nur wenige Gehminuten entfernt liegt dieser Energieort. Die **Kirche Saint-Sulpice**, die den Platz beherrscht, wurde während der Revolution geplündert und später mit Delacroix-Fresken geschmückt. Hier spielen Teile von Dan Browns Roman »Sakrileg«.

Square René Viviani

Der Botaniker Jean Robin pflanzte 1601 eine **Robinie** auf diesem lauschigen Platz vor der Kirche Saint-Julien-le-Pauvre. Der elf Meter hohe Baum gilt als ältester von Paris.

Place de la Contrescarpe

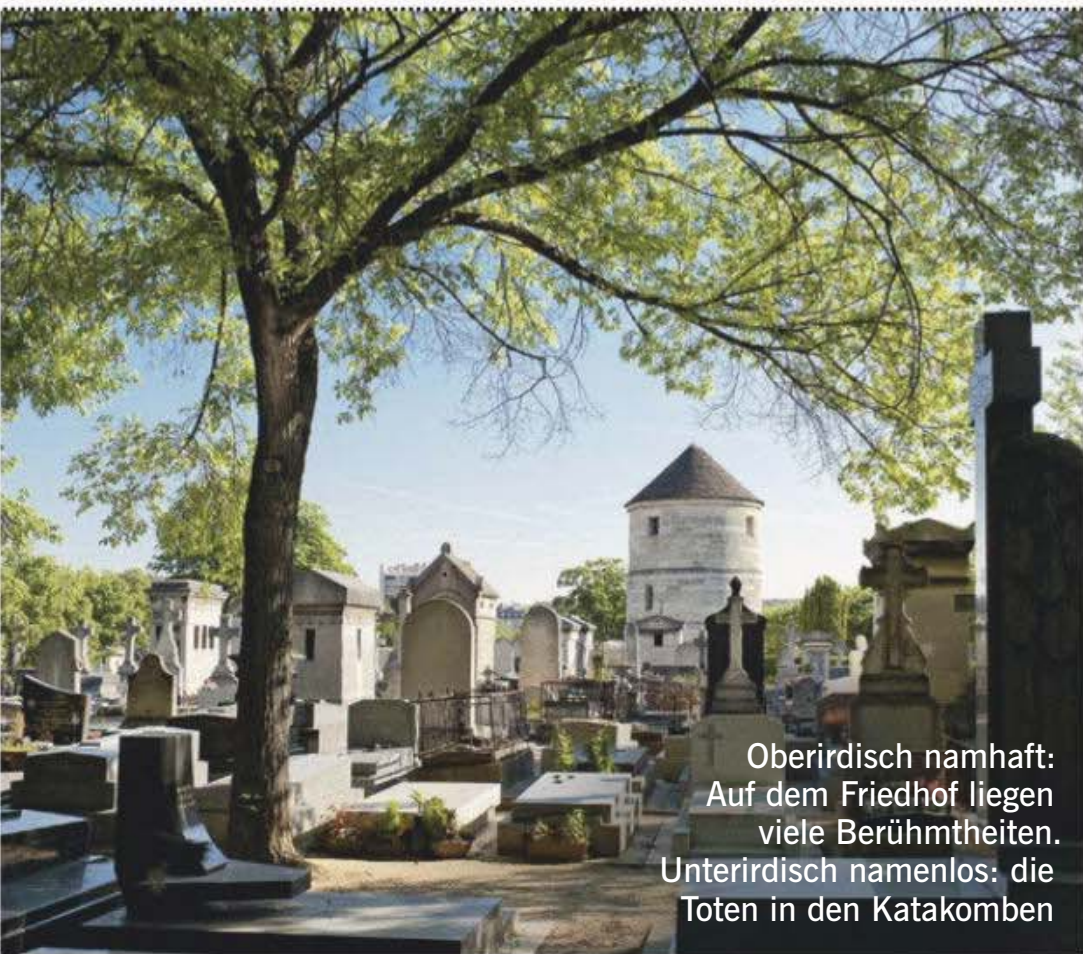
Die Rue Mouffetard mit ihren vielen Cafés, Restaurants und Bars führt direkt am Platz entlang. Hier ist das Quartier Latin besonders malerisch, dadurch aber manchmal auch sehr voll. Tipp: Morgens zum **täglichen Gemüsemarkt** vorbeischaun.

Arena von Lutetia

Das von Bäumen umgrenzte **Amphitheater** an der Rue Monge ist einer der wenigen Orte, die an die rund 500 Jahre römische Herrschaft erinnern – und beliebt für ein Rendezvous.

MONTPARNASSE

In den »années folles«, den verrückten 1920ern, lebten Picasso, Chagall und Co in dem **KÜNSTLERVIERTEL**. Sie haben seinen Charakter bis heute geprägt



Oberirdisch namhaft:
Auf dem Friedhof liegen
viele Berühmtheiten.
Unterirdisch namenlos: die
Toten in den Katakomben

FRIEDHOF-TOUREN

Zeitreise zu alten Bekannten

»Tot sein, heißt, den Lebenden eine Beute sein.« Die Worte des Pariser Philosophen Jean-Paul Sartre passen zur Art und Weise, wie Paris mit seinen Toten umgeht. Als die Pfarrfriedhöfe im 18. Jahrhundert überfüllt waren, verlegte man die Gebeine in verlassene Steinbrüche unter der Stadt – Hunderte Kilometer lange Tunnel. Sorgfältig wurden Schädel und Knochen von rund sechs Millionen Menschen aufgestapelt, vermerkt nur die Namen der Friedhöfe, von denen sie kamen. So entstanden die **Katakomben von Paris**. Einen Teil davon können Sie besichtigen, 140 Stufen führen in den Untergrund. Der Eingang befindet sich an der Place Denfert Rochereau, der Ausgang zwei Kilometer weiter in der Rue Rémy Dumoncel. Dort verkauft die **Boutique des Catacombes** makabre Mitbringsel, etwa Teller mit Skelett-Aufdruck. Buchen Sie die Tickets im Internet, um langes Warten zu vermeiden, und nehmen Sie eine Jacke mit!

Anders als die Gebeine in den Katakomben, tragen die Gräber des **Cimetière du Montparnasse** Namen – und was für welche! 1824 wurde der Friedhof eröffnet, viele Künstler fanden dort ihre letzte Ruhe. Sie können Ihre VIP-Entdeckungstour einfach dem Zufall überlassen, schon beim planlosen Herumschlendern werden Sie den Grabsteinen vieler Berühmtheiten begegnen. Unser Tipp: Begeben Sie sich anhand Ihrer Top-Ten-Liste auf Zeitreise, der Zufall wird Ihnen unterwegs auch so jede Menge Grabkunst und Überraschungen zeigen. Ein paar Vorschläge: Unheimlich wirkt das Denkmal zu Ehren des Dichters **Charles Baudelaire**, farbenfroh die Polyester-Katzenfigur, die **Niki de Saint Phalle** 1989 für ihren Assistenten Ricardo Menon schuf. Schlicht und schwarz ist das Grab der Schriftstellerin **Susan Sontag**, schlicht und weiß das der Modedesignerin **Sonia Rykiel**. Und natürlich liegt hier auch **Jean-Paul Sartre**, gemeinsam mit Lebensgefährtin **Simone de Beauvoir**.

Katakomben Eingang über 1 Avenue du Colonel Henri Rol-Tanguy
Cimetière du Montparnasse 3 Boulevard Edgar Quinet



GARE MONTPARNASSE

Der Geschmack der Bretagne

Sechs Kopfbahnhöfe gibt es in Paris, das ist oft ärgerlich für Reisende – für Umsteiger am Gare Montparnasse, die Fans von **Crêpes und Galettes** sind, aber auch ein Glück: An diesem Bahnhof enden die Züge aus dem Westen. Anfang des 20. Jahrhunderts kamen dort viele Wanderarbeiter aus der Bretagne an, seit dieser Zeit gibt es viele bretonische Crêperien, besonders in der Rue du Montparnasse. **Ty Breiz**, bretonisch für »Das bretonische Haus«, ist der Klassiker. Vor **La Crêperie de Josselin** bilden sich oft Schlangen, aber das Warten lohnt sich, schon wegen der bretoni-

schen Inneneinrichtung. Ein weiterer Tipp: die schöne Terrasse der **CC142 Crêperie Contemporaine**. Der perfekte Mix bei einem Besuch: Erst eine herzhaft Galette genießen, dann eine süße Crêpe. Als Getränk passt ein bretonischer Apfelwein, entweder als herber Cidre brut (etwa fünf Prozent Alkohol) oder als süßer Cidre doux (zwei Prozent).

Ty Breiz 52 Boulevard de Vaugirard
La Crêperie de Josselin 67 Rue du Montparnasse
CC142 59 Rue Saint Charles, www.cc142.com

Ganz Paris vor der Linse: auf der Tour Montparnasse



La Rotonde

Montparnasse ist voller Künstler-treffs, diese Brasserie etwa wurde schon von Modigliani und Henry Miller besucht. 2017 feierte Emmanuel Macron dort seinen Wahlsieg.

105 Bd. du Montparnasse

La Closerie des Lilas

Ernest Hemingway erwähnte dieses Restaurant bereits in seinem Roman »Paris, ein Fest fürs Leben«. Der spielt in den zwanziger Jahren, und der Stil dieser Zeit ist bis heute erhalten.

171 Bd. du Montparnasse, www.closeriedeslilas.fr

TOUR MONTPARNASSE

Gigantischer Ausblick

»Eine moderne Stadtarchitektur ohne Wolkenkratzer ist undenkbar«, davon war Staatspräsident Georges Pompidou überzeugt. Er trieb den Bau der Tour Montparnasse voran und erlebte 1973, ein Jahr vor seinem Tod, die Eröffnung des riesigen Monoliths. Umstritten war der schon damals, und noch heute wirkt er, als hätte sich Darth Vaders Sternenzerstörer senkrecht in die Straßen von Paris gebohrt. Die Aussicht von der **Dachterrasse in 210 Meter Höhe** ist aller-

dings nach wie vor spektakulär. Kommen Sie im Dunkeln, wenn eine Lichtshow den Eiffelturm in Szene setzt, und trinken Sie an der Bar einen Champagner dazu! Auch ein Erlebnis: die Yogakurse, die oft im Sommer auf der Terrasse angeboten werden. Bald wird der Turm renoviert und die Terrasse geschlossen. Informieren Sie sich also vorab, und genießen Sie solange noch die Aussicht!

33 Avenue du Maine

www.tourmontparnasse56.com, tägl. geöffnet

FONDATION CARTIER

Ein Glastempel für die Kunst

Montparnasse hat ein sehr sehenswertes **Museum für zeitgenössische Kunst**, seit 1994 befindet es sich in dem markanten Glasbau des Architekten Jean Nouvel. Der französische Schmuck- und Uhrenhersteller Cartier ist der Namens- und Hauptgeldgeber – lässt den Kuratoren der wechselnden Ausstellungen aber weitgehend freie Hand. Gezeigt wird Malerei, Mode, Skulptur, Video, Fotografie – und ein dauerhaftes Werk: der Garten des kürzlich verstorbenen deutschen Künstlers Lothar Baumgarten, den er selbst *Theatrum Botanicum* nannte.

261 Boulevard Raspail, www.fondationcartier.com
Bei Ausstellungsumbau geschlossen!



INSTITUT GIACOMETTI

Im Atelier des Genies

Als sei er gerade hier gewesen: Auf dem Bett liegt sein Mantel, im Aschenbecher eine Kippe. Das Atelier des Künstlers **Alberto Giacometti** (1901-1966) wurde komplett nachgebaut – samt Originalmöbeln und von ihm bemalten Wänden. Eine geniale Idee, umgesetzt vom Institut Giacometti und dort seit 2018 zu sehen. Giacometti war einer der vielen Künstler, die einst in Montparnasse lebten, 40 Jahre verbrachte er in Paris. Sein Atelier befand sich damals in der nahen Rue Hippolyte-Maindron. Neben seiner Arbeitskammer werden in dem Jugendstil-Gebäude auf 350 Quadratmetern Skiz-

zen und einige der unverwechselbaren, schlanken Giacometti-Figuren gezeigt. Gerade, weil das Haus nicht sehr groß ist, kommt man dort dem Wirken eines der größten Bildhauer des 20. Jahrhunderts sehr nah. Perfekte Vorbereitung: Die Lektüre der Texte, die Giacomettis Freund Jean-Paul Sartre über ihn schrieb. Die beiden sollen sich in Montparnasse kennengelernt haben, als Sartre Giacometti im »Café de Flore« um Geld anpumpte.

Institut Giacometti 5 Rue Victor Schoelcher
www.fondation-giacometti.fr
Besichtigung nur mit Reservierung
Mo geschlossen

An aerial photograph of the Île de la Cité in Paris, France. The image shows the dense urban landscape of the island, with numerous historic buildings, churches, and the Seine river flowing through it. The Notre-Dame de Paris cathedral is prominent in the lower-left quadrant. The river is visible on the left and right sides of the island. The overall scene is a detailed view of the city's architecture and layout.

5

ÎLE DE LA CITÉ

Kommen Sie mit auf einen **RUNDGANG** über die Seine-Insel, entdecken Sie die schönsten Kirchenfenster der Stadt und Yves Montands Stammlokal

5

6



1 Steinernes Band

Pont Neuf, die älteste Steinbrücke der Stadt, führt auf die Seine-Insel. Vom Louvre kommend, sehen Sie rechts das Standbild Heinrich IV., der die Brücke im 16. Jh. bauen ließ. Links liegt die Place Dauphine, wo einst Yves Montand und Simone Signoret lebten. Das »Restaurant Paul« (Haus Nummer 15), ihr Stammlokal, gibt es noch.

2 Gotische Pracht

Nehmen Sie sich unbedingt Zeit für die **Sainte-Chapelle**, die einstige Palastkapelle. Sie wurde im 13. Jh. im gotischen Stil erbaut. Besonders sehenswert: die riesigen prächtigen Fenster!

3 Uralte Uhr

An der Wasserseite des mächtigen Justizpalastes lohnt sich ein Stopp an der **Tour de L'Horloge**. Sie schmückt seit dem 14. Jh. die älteste öffentliche Uhr der Stadt. Wer etwas mehr Zeit hat, kann in der Conciergerie gleich nebenan einen dunklen Ort besichtigen: eine Nachbildung der Zelle, in der Königin Marie Antoinette während der Revolution darbt.

4 Blühender Platz

Farbenfrohe Abwechslung: Auf der Place Louis Lépine findet täglich der **Marché aux Fleurs**, ein teils überdachter Blumenmarkt, statt. Sonntags wird es dort laut, dann werden auch Vögel verkauft.

5 Berühmte Fassade

Sie ist und bleibt das Highlight: die **Kathedrale Notre-Dame**, mit ihrer beeindruckenden Westfassade an der Place Jean-Paul II. Erbaut wurde sie zwischen dem 12. und 14. Jh. Eintritt kosten nur die Türme, es lohnt sich aber – allein schon für den Blick über die Insel.

6 Erfrischende Pause

Hinter der Fassade liegt der schöne **Square Jean XXIII** – perfekt für eine Pause im Schatten. Beste Erfrischung dazu: ein Eis von Glacier Berthillon auf der benachbarten Île Saint-Louis (29-31 Rue Saint-Louis).

Der höchste Hügel der Stadt wird von seinen Bewohnern heiß geliebt. Mit viel **KREATIVER ENERGIE** verteidigen sie seinen besonderen Charme

Das Wahrzeichen von Montmartre: die 1919 geweihte Kirche Sacré-Cœur



RUND UM SACRÉ-CŒUR

Bewahrer eines Lebensgefühls

Beginnen Sie Ihren Montmartre-Besuch ganz oben: mit der weißen, 83 Meter hohen Kreuzkuppelkirche **Sacré-Cœur**, deren Bau rund vierzig Jahre dauerte und sieben Architekten beschäftigte. Kommen Sie spätnachmittags, um über 237 Stufen die Kuppel zu besteigen, und genießen Sie zur Abendsonne den schönsten Blick über die Stadt! Warteschlangen vor der Kirche sind selten, voll ist es meistens, wie auf der **Place du Tertre**, Epizentrum für Straßenkünstler und Souvenirhändler. Das Treiben dort ist lustig anzusehen, wird den Bewohnern des Viertels aber schon lange zu viel. Sie wollen ihre *butte*, französisch für Hügel, nicht aufgeben. Eine Gruppe von Künstlern und Gastronomen verteidigt Montmartre gegen Ladenketten, Souvenirshops

und Gentrifizierung, organisiert sind sie in der »République de Montmartre«. Die sorgt dafür, dass der besondere Charme nicht verloren geht – mit Konzerten, Festen und kulturellen Führungen. Spürbar ist dieser Charme etwa noch im Kabarett **Au Lapin Agile**. Edith Piaf trat hier einst auf, Picasso beglich 1905 mit einem Bild seine Zeche (heute hängt es im Metropolitan Museum of Art in New York). Sonst ist im »Agilen Kaninchen« vieles wie früher, das efeuüberwucherte Eckhäuschen hat die Zeiten fast unverändert überstanden. Besitzer Yves Mathieu stimmt mit 90 Jahren noch immer kraftvoll in die frivolen Lieder ein. Viele der Gastronomen gehören zu den Bewahrern, etwa die Besitzer des gehobenen Traditionslokals **La Bonne Franquette**.

In der Brasserie malte Vincent van Gogh »La Guinguette«, die Ansicht einer typischen Schankwirtschaft (heute im Musée d'Orsay zu sehen). Auch die nächste Generation macht mit: die Zwillinge Mathieu und Thomas Bellair etwa (s. rechte Seite), zwei echte »Poulbots«. So nennt man die Jungs, die auf Montmartre aufgewachsen sind – nach dem Illustrator und Zeichner Francisque Poulbot, der die armen Kinder des Viertels malte. So schließt sich der Kreis: Poulbot war 1921 einer der Gründer der »République de Montmartre«.

www.republique-de-montmartre.com

Au Lapin Agile 22 Rue des Saules
www.au-lapin-agile.com

La Bonne Franquette 18 Rue Saint-Rustique
www.labonnefranquette.com

Ein Kaffee bei Amélie

In »Die fabelhafte Welt der Amélie« kellnert die Filmheldin im »Café des Deux Moulins«. Das hat dem Laden große Beliebtheit gebracht, entsprechend hoch sind leider die Preise. Tipp: Am Tresen kostet der Kaffee die Hälfte.

15 Rue Lepic, www.cafedesdeuxmoulins.fr

Ein Zimmer im Grünen

Auch wenn Sie keine der fünf Suiten gebucht haben, lohnt sich ein Besuch im »Hôtel Particulier Montmartre« – mindestens für einen Drink oder Tapas in der Bar mit Terrasse zum denkmalgeschützten Garten!

23 Avenue Junot, www.hotel-particulier-montmartre.com

SOUTH PIGALLE

Die Mausefalle mausert sich

Aus einer »Bar à filles« sei eine »Bar de copains« geworden, sagt Julien Trollet, Besitzer der Bar **Pile ou Face**, und meint damit: Wo früher Prostituierte auf Kunden warteten, trifft man sich heute mit Freunden auf einen Drink. Die Poledance-Stange hat er stehen lassen. Aber leichte Mädchen und schwere Jungs hält der Türsteher fern. Im **Dirty Dick**, nur ein paar Meter weiter, gibt es gut 50 verschiedene Sorten Rum – und auch eine Erinnerung an die alte Zeit: das Bild einer Halbnackten im Sonnenuntergang, umgeben von ein paar Bananenstauden aus Stoff und indianischen Totems. Das Rotlichtviertel Pigalle, von Mireille Mathieu einst als »große Mausefalle mitten in Paris« besungen, wird immer sauberer. Besonders hip ist South Pigalle, kurz SoPi genannt.

Sie sind vielleicht nicht mehr so verrucht, aber es gibt sie noch, die Berühmtheiten des Viertels: das Variété-Theater **Moulin Rouge** (Foto) etwa, dessen Shows der Maler Toulouse-Lautrec in vielen Gemälden verewigte. Zu einem Technoschuppen mutiert ist der

legendäre Nachtclub **Folies Pigalle**. Sehr viel des alten Charmes hat sich der **Cotton Club** bewahrt. Die Nächte bleiben lang in SoPi, aber am nächsten Morgen findet man jetzt in der Nachbarschaft Detox-Tees und Biosäfte, *healthy food* und Yogastudios.

Pile ou Face 4 Rue de Douai
www.pileoufacepigalle.com

Dirty Dick 10 Rue Frochot

Moulin Rouge 82 Boulevard de Clichy
www.moulinrouge.com

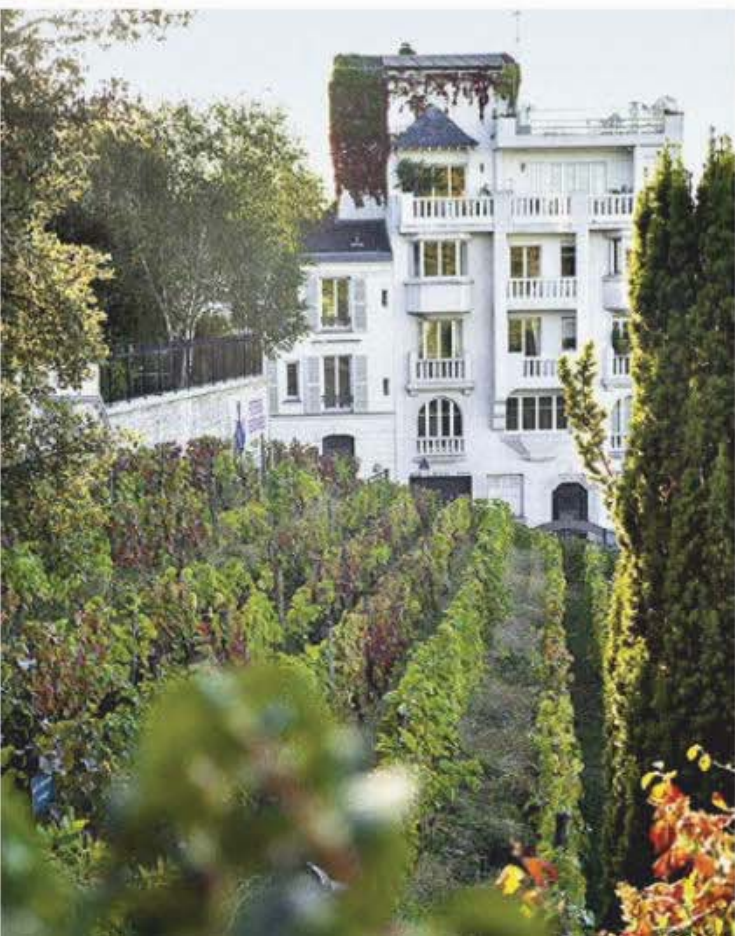
Folies Pigalle 11 Place Pigalle

Cotton Club 25 Rue Victor Massé



REBENHANG

Wein statt Immobilien



Ein Weinberg in Paris? Bien sur! Wer ihn besuchen will, geht links an Sacré-Cœur vorbei durch die Rue Cortot, passiert das Musée de Montmartre und spaziert rechts in die Rue des Saules. Dort findet er die Rebstöcke des **Clos Montmartre**. Als das Anwesen des Kabarettsängers Aristide Bruant (von Toulouse-Lautrec als Mann mit Schlapphut und rotem Schal verewigt) in den dreißiger Jahren Bauland werden sollte, rebellierten die Nachbarn. Nun gehört der Grund der Stadt, und Winzer trotzen dem Nordhang jedes Jahr gut 1000 Flaschen ab. Kostprobe gefällig? Möglich beim urigen Winzerfest **Fête des Vendanges** am zweiten Oktoberwochenende.

Rue des Saules/Rue Saint-Vincent
www.fetedesvendangesdemontmartre.com

Vier Originale

Musée de la vie romantique

Das Haus aus dem Jahr 1830, sein verwunschener Garten und die Exponate aus der Zeit der Romantik sind sehr schön anzusehen. Besuchen Sie auch den hübschen Teesalon!

16 Rue Chaptal
www.vie-romantique.paris.fr

Le Poulbot

Mathieu und Thomas (li.) Bellair, dem Viertel seit der Kindheit verbunden, servieren in ihrem schönen Restaurant Klassiker der französischen Küche.

3 Rue Poulbot
www.lepoulbot.com



Chez Bouboule

Einer Liebe bleiben die Franzosen immer treu: dem Boule-Spiel. Hier entscheidet sich manchmal auf dem Indoor-Sandplatz, wer die Rechnung an der Bar begleicht.

79 Rue de Dunkerque
www.chez-bouboule.fr

Pigalle

Der gefeierte Designer Stéphane Ashpool hat vor gut zehn Jahren sein Label nach dem Viertel benannt, in dem er den Wandel mit angestoßen hat. Seine Streetwear-Kollektion, präsentiert in seiner Boutique in Pigalle, zieht Kunden aus aller Welt an.

7 Rue Henry Monnier
www.pigalle-paris.com

7

CHAILLOT

Westlich des Zentrums ist Paris gediegen. Doch ein Wahrzeichen und ein **ARCHITEKTURWUNDER** sorgen für Bewegung im Luxus-Quartier

Architektur de luxe:
Die Fassade der Fondation
Louis Vuitton besteht
aus zwölf Segeln und
die wiederum aus
3600 Glas-Paneelen

FONDATION LOUIS VUITTON

Sensation mit vollen Segeln

Es ist Mode unter Pariser Luxusmarken, sich mit spektakulären Kunstmuseen zu schmücken. Jean Nouvel baute in Montparnasse für die Fondation Cartier, Rem Koolhaas im Marais für die Kunststiftung der Galeries Lafayette, und Chaillot glänzt seit 2014 mit dem **Frank-Gehry-Bau** der Fondation Louis Vuitton im Park Bois de Boulogne. Er wird auch **Glasschiff** genannt, die Glaselemente, die ihn ummanteln, wirken wie volle Segel. Gehry, gerade 90 geworden, und der Milliardär und leidenschaftliche Kunstsammler Bernard Arnault haben damit für eine Sensation gesorgt. Gezeigt wird vor allem Kunst ab dem 20. Jahrhundert, die hochwertigen Schauen wechseln. Einige Werke sind aber dauerhaft ausgestellt, darunter eigens für das Haus geschaffene Arbeiten von Künstlern wie Olafur Eliasson und Ellsworth Kelly. Eine Kunst für sich sind die Aussichten von diversen begrünten Plattformen. Perfekt für Familien: Gleich nebenan liegt der wunderschöne, 2018 renovierte Freizeitpark »Jardin d'Acclimatation«.

8 Avenue du Mahatma Gandhi
www.fondationlouisvuitton.fr

Nächtlicher Kunstgenuss

Zeitgenössische Kunst zeigt der Palais de Tokyo schon seit 1937. 2002 richtete sich das Haus neu aus – vor allem auf junge Besucher. Geöffnet ist nun bis 24 Uhr. Tipp: Die DJ-Sets im hauseigenen Nachtclub »Yoyo«.

13 Avenue du Président Wilson, www.palaisdetokyo.com

Gläserner Schatz

Es glitzert und glänzt im Musée Baccarat, dem Ausstellungshaus des Kristallglas-Herstellers. Designt wurde die Schau der Kronleuchter und Gläser von Philippe Starck. Die Geschichte des Hauses ist spannend, eine Führung lohnt sich!

11 Place des États-Unis, www.baccarat.de/de/museen



ARC DE TRIOMPHE

Das Denkmal wird nahbar

Der Triumphbogen, von Napoleon als Denkmal seiner Siege in Auftrag gegeben und von 1806 bis 1836 erbaut, ist eines der berühmtesten Pariser Wahrzeichen. Allerdings blieb er lange genau das: ein Symbol, eine **Kulisse für große französische Feiertage**. Etwa am Nationalfeiertag 14. Juli weht oft eine riesige Trikolore unter dem Bogen. Die Ewige Flamme darunter ist

einem unbekannten Soldaten des Ersten Weltkriegs gewidmet, an ihr wurden schon unzählige Kränze niedergelegt.

Doch die meisten Menschen kennen den Bogen nur aus der Ferne. Er steht auf der Place Charles-de-Gaulle, die eine riesige Verkehrsinsel bildet. **Zwölf Boulevards** führen von ihr wie die Strahlen eines Sterns in alle Himmelsrichtungen, um den

Bogen herum tobt fast rund um die Uhr mehrspurig der Verkehr, ihn zu erreichen wäre für Besucher lebensgefährlich – gäbe es nicht die **Unterführung**.

Und die nehmen in den letzten Jahren immer mehr Menschen, Touristen wie Pariser. Das liegt erstens an der kleinen **Ausstellung im Innern**, die seit 2008 mit Touchscreens aus der Geschichte des Bauwerks erzählt. Zweiter Grund ist die Protestkultur der Pariser. Auf der Place Charles-de-Gaulle trafen sich die Gelbwesten in der Hochphase ihrer landesweiten Demonstrationen und Kundgebungen. Am 1. Dezember 2018 eskalierte ihr Protest und entlud sich an dem Prachtbau. Das bekannteste seiner vier gewaltigen Hochreliefs, »La Marseillaise«, wurde beschädigt. Inzwischen ist das Kunstwerk wieder repariert. Drittens kann man nun am ersten Sonntag des Monats ganz gefahrlos zum Triumphbogen spazieren. Auf Initiative der Pariser Bürgermeisterin sind dann die Champs-Élysées bis zum Bogen autofrei. 2016 hat die engagierte Anne Hidalgo die Regelung durchgeboxt.

Noch ein Grund, den Triumphbogen nicht nur aus der Ferne zu bewundern: Auf seinem Dach befindet sich eine Terrasse, 284 Stufen führen über eine Wendeltreppe hinauf – und die Aussicht auf die zwölf Boulevards ist grandios!

Zugang unterirdisch von der Metrostation Charles de Gaulle – Etoile

HOTEL SAINT JAMES

Luxuriöser Höhenflug

Chaillot ist das Quartier der großen Stadtwohnungen und abgesperrten Privatstraßen, zentral und doch entrückt vom zentralen Chaos. Einen Eindruck davon, wie luxuriös es sich hier lebt, bekommen Besucher im »Hotel Saint James«. Mittelpunkt des Anwesens ist ein opulentes **Treppenhaus** (rechts im Foto), umgeben ist das Haus von einem Park, in dem Bienen aus dem eigenen Bienenstock schwirren. Wie viele Hotels mit Historie gehört es zur Vereinigung »Relais & Châteaux«. Die Geschichte ist hier an den Wänden abzulesen: Heißluftballons, wie sie einst von dem Feld starteten, auf dem seit 1892 das Gebäude steht, schmücken manche Tapete. Tipp: Auch wenn Sie kein Zimmer gebucht haben, genießen Sie in der spektakulären Bibliothek-Bar einen Patis!

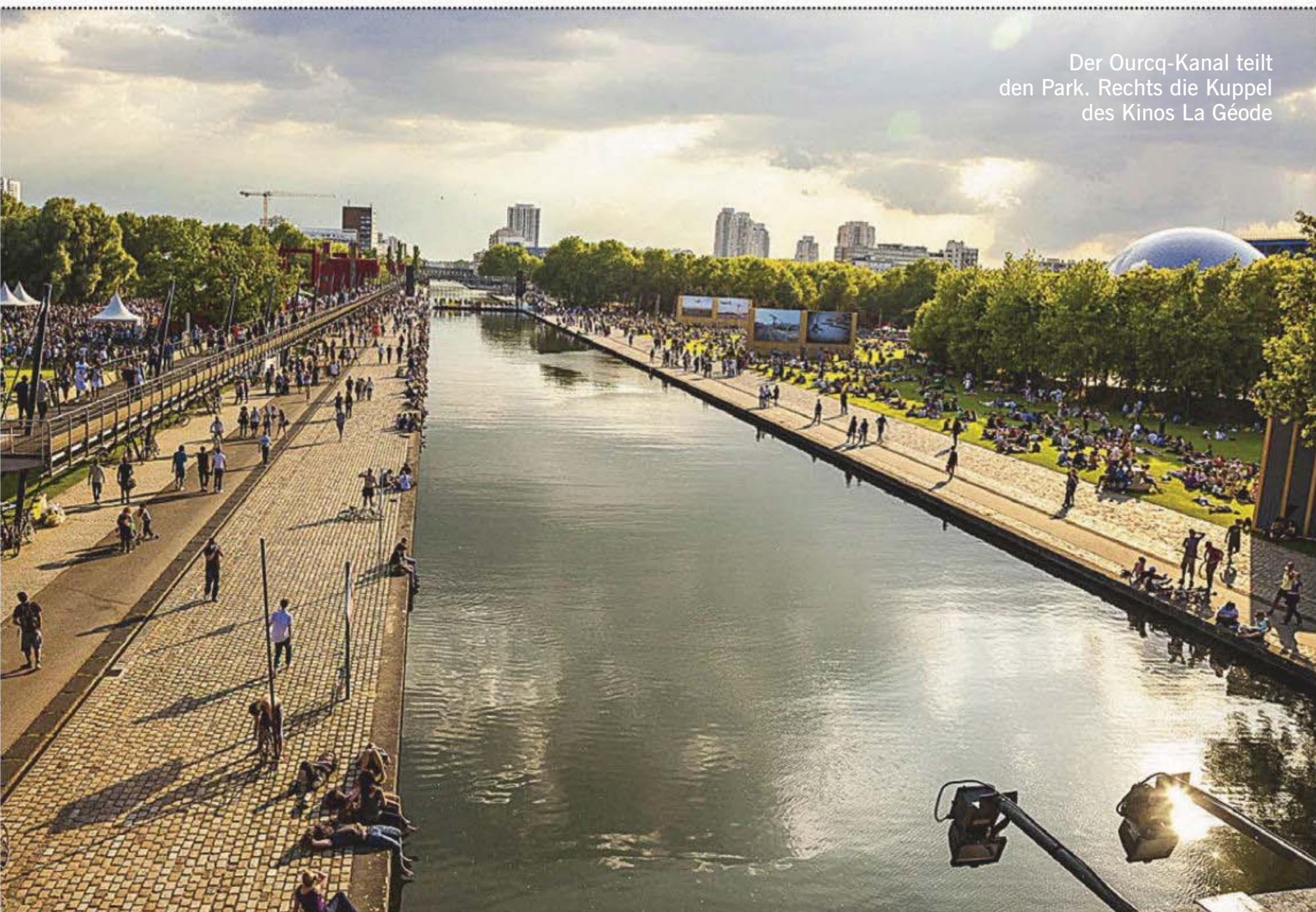
5 Place du Chancelier Adenauer, www.relaischateaux.com/de



PARC DE LA VILLETTE

Die Schlachthöfe im Nordosten der Stadt wichen einem **ERLEBNISPARK**, in dem alles vom Feinsten ist: Museen, Kinos, Spielplätze und Konzertsäle

Der Ourcq-Kanal teilt den Park. Rechts die Kuppel des Kinos La Géode



EIN TAG IM PARK DER WISSENSCHAFT UND KULTUR

Vergnügliches Spektakel für Jung und Alt

Von 1867 bis 1974 befanden sich im Parc de la Villette die Abattoirs de la Villette, die Schlachthöfe der Stadt. Bevor François Mitterrand 1981 Staatspräsident wurde und an diesem Ort im vernachlässigten Norden der Stadt mit der Umsetzung diverser Großprojekte wie dem **Park der Wissenschaft und Kultur** begann, traf sich die künstlerische Szene in den brachliegenden Industriehallen für Konzerte. 1983 war es dann soweit, der mit 35 Hektar Fläche größte Park der Stadt, federführend geschaffen vom Architekten Bernard Tschumi, wurde eröffnet – und seitdem um diverse Attraktionen erweitert.

Nehmen Sie sich ruhig einen ganzen Tag Zeit für dieses Sammelsurium an Spektakeln

für Jung und Alt! Wer den Park mit Kindern besucht, nehme ein Picknick mit und beginne seinen Besuch am besten im Norden. Die **Cité des sciences et de l'industrie** ist ein didaktisch gut aufbereitetes, vielfältiges Technikmuseum mit interaktiven Elementen. Im Flugsimulator, unter einem Sternenhimmel – überall bewegt sich etwas, darf mitgemacht und probiert werden. Gleich nebenan: das Rundumkino **La Géode** und das begehbare, einstige französische Marine-U-Boot **L'Argonaute**. Über eine der Fußgängerbrücken, die den Ourcq-Kanal überspannen, geht es in den südlichen Teil. Kinder freuen sich über Karussells und **Le jardin des Vents et des Dunes**, »Winde und Dünen«, ein Spieleparadies

mit Ziplines und Sprungpolster. Für Erwachsene lohnt sich ein Blick auf das Kulturprogramm in der **Grande Halle de la Villette**, der ehemaligen Rinderhalle. Am Süden ragen die Neubauten der **Cité de la musique** auf, die das Musikmuseum und die Philharmonie de Paris umfasst (rechts). Toll für laue Sommerabende: das Festival mit Open-Air-Kino auf einer großen Wiese!

www.lavillette.com

Metro Porte de la Villette (im Norden) oder Metro Porte de Pantin (im Süden)

Cité des sciences et de l'industrie
www.cite-sciences.fr

Grande Halle de la Villette
www.lavillette.com/hub/grande-halle

Cité de la musique www.citedelamusique.fr

Filmreif mit dem Boot

Die schönste Anreise zum Park: vom Musée d'Orsay in 2.5 Std. mit dem Boot. Ein Teil des Kanal Saint-Martin ist unterirdisch: Hier raste Tom Cruise in »Mission: Impossible – Fallout« mit dem Speedboat entlang.

www.pariscanal.com

Entspannt mit dem Bike

Zum Park kann man vom Zentrum aus in rund 30 Min. radeln (Leihräder s. S. 112). Von der Opéra Bastille über den gedeckelten Canal Saint-Martin, dann an seinem Ufer entlang. Schön für einen Stopp: das Café »Chez Prune«.

36 Rue Beaurepaire

THOMAS HENGELBROCK ÜBER DIE BESTEN ADRESSEN FÜR KONZERTE

»Durch die Philharmonie de Paris ist ein neues Musikviertel entstanden.«



THOMAS HENGELBROCK ist Chef associé des Orchestre de Paris. Bis Sommer 2018 war er Chefdirigent des NDR Elbphilharmonie Orchesters in Hamburg. Er tritt häufig in den großen Häusern von Paris auf, darunter die Philharmonie de Paris.

MERIAN: Herr Hengelbrock, Sie leben mit Ihrer Frau Johanna Wokalek und Ihrem Sohn in Paris. Wie ist Ihre Beziehung zur Stadt entstanden?

Ich habe in Würzburg studiert, ein Freund hatte eine Tante in Paris. Er schwärmte eines Abends so von Paris, dass ich sagte: »Wir streichen die Harmonielehre morgen! Wir fahren nach Paris!« Wir sind mit dem Auto nachts los, in der Früh kamen wir an und fuhren zur Place Saint-Michel mit Blick auf Notre-Dame. Heute wohne ich gleich um die Ecke. Wir setzten uns an den Brunnen mit dem Erzengel Michael, der den Teufel aufspießt, und ließen das

Treiben auf uns wirken. Dort treffen sich die Studenten der Sorbonne. Ich war wie elektrisiert.

Heute treten Sie oft in der Philharmonie de Paris auf. Was macht sie besonders?

Durch den Bau hat sich das ganze Viertel sehr verändert. In den Konzerten sind viele jüngere Besucher und Familien. Mit der Cité de la musique und dem Conservatoire national ist ein neues Musik- und Künstlerviertel entstanden.

Ähneln sich die Elbphilharmonie in Hamburg und die Philharmonie de Paris?

Beide Säle zählen zu den eindrucksvollsten und akustisch besten der Welt. In Paris hat der große Saal einen warmen, gut gemischten Klang; über Foyers und Backstage-Bereich schweige ich lieber. Die Elbphilharmonie ist ein rundum gelungenes Gesamtkunstwerk, außen und innen.

Wo kann man in Paris besonders gut klassische Musik hören?

Das größte Angebot, auch an Weltstars, haben neben der Philharmonie die großen

Opernhäuser: Opéra Garnier, Opéra Bastille und Théâtre des Champs-Élysées.

Welche Orte in Paris sind sonst noch spannend für Konzerte?

Ich gehe oft ins Bouffes du Nord, in dem es großartige Musiktheater-Produktionen und auch viel Kammermusik gibt. Vor allem die zeitgenössischen Projekte sind fast immer sehr zu empfehlen. Und auch die Opéra Comique ist ein Muss! Ein Tipp ist sicher auch das Théâtre de l'Athénée, in dem das großartige Orchester »Le Balcon« sogar Stockhausen-Produktionen stemmt!

Was machen Sie in Paris am liebsten?

Ich lebe mit meiner Frau fast noch studentisch in einer kleinen Wohnung, aber wir sind ständig unterwegs. In der Oper, im Theater, im Café. Ich liebe die kleinen Museen – die Ausstellungen in der Orangerie im Jardin du Luxembourg etwa. Paris muss man zu Fuß erkunden, einfach flanieren! Und es genießen, dieses Flair. Trotz all der Jahre, die ich schon in dieser Stadt bin: Paris setzt in mir immer wieder Glücksgefühle frei.



Der Konzertsaal der Philharmonie mit seinen wellenförmigen Rängen

DIE NEUE PHILHARMONIE

Auch ihre Architektur ist spektakulär, auch sie war wesentlich teurer als geplant, auch ihre Eröffnung musste verschoben werden, und auch ihr Baumeister ist ein ganz Großer: Jean Nouvel baute die 2015 eröffnete **Philharmonie de Paris**, die oft mit der Elbphilharmonie verglichen wird. Um das Gebäude legte Nouvel 340 000 Aluplättchen, innen sitzen bis zu 2400 Besucher im großen Konzertsaal. Das Haus ist Heimat des **Orchestre de Paris** und des Ensemble Intercontemporain. Doch im Programm ist auch Platz für Rap, Rock oder Weltmusik. Um keinen reinen Treffpunkt für Traditionalisten zu erschaffen, begrenzte Bürgermeisterin Anne Hidalgo die Zahl der klassischen Konzerte in der Philharmonie auf 150 im Jahr.

www.philharmoniedeparis.fr

Die großen Klassiker der französischen Literatur kommen fast ausnahmslos aus Paris – ebenso wie handfeste **BUCH-SKANDALE**



Vielen schauen sie zu genau hin: Virginie Despentes bei Sex und Gewalt, Michel Houellebecq bei Frust und Angst

SKANDAL-AUTOREN

Ausweitung der Kampfzone

Mit einem Erdbeben anfangen und dann langsam steigern: Nach dieser Hollywood-Maxime erschütterten Mitte der 1990er Jahre zwei Jungautoren die französische Literaturszene – und legen seitdem Buch für Buch noch einen drauf.

»Fick mich«, im Original »Baise-moi«, hieß der Debütroman von **Virginie Despentes** über zwei junge Frauen, die von Opfern zu Täterinnen werden – und sich in einer immer brutaleren Gewaltspirale verheddern. Darin schildert die Autorin, gerade 25 Jahre alt geworden, so detailgenau eine Vergewaltigung, Morde und Sexszenen, dass die Verfilmung des Romans nicht in Publikumskinos gezeigt werden durfte.

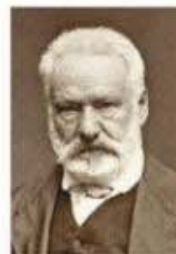
Im selben Jahr, 1994, erschien auch der Erstlingsroman des damals knapp 40-jährigen **Michel Houellebecq**: »Ausweitung der Kampfzone«. Darin steigern sich zwei Arbeitskollegen derart in ihre sexuelle Frustration hinein, dass sie ein Paar verfolgen, beim Sex am Strand beob-

achten und umbringen wollen. Frust bleibt das Kernthema seiner folgenden Romane, sei es weiterhin in Sachen Sex (»Elementarteilchen«, 1998) oder über den Islam (»Unterwerfung«, 2015).

Die Skandalfreude beider Autoren bringt um die Jahrtausendwende den etwas eingeschlafenen französischen Literaturbetrieb wieder auf Trab; Autor Emmanuel Carrère beschrieb das Auftauchen Houellebecqs einmal als – heilsamen – Schock für die Branche.

Nun haben beide Autoren sich auf ihre Art einem gegenwärtigen Thema zugewandt: den Abstiegsängsten der Mittelschicht. Bereits vor der Gelbwesten-Bewegung erzählte Virginie Despentes in ihrer Trilogie »Das Leben des Vernon Subutex« – der dritte und letzte Band ist in Deutschland 2018 erschienen – vom Abstieg ihres Helden in die Obdachlosigkeit. Und Michel Houellebecq bringt den Lebensfrust des alten, weißen Mannes in »Serotonin« (2019) auf den Punkt.

KLASSIKER



Victor Hugo (1802-1885) ist 29, als er 1831 mit dem Roman »Der Glöckner von Notre-Dame« den Olymp der französischen Literatur besteigt. Die wahre Hauptrolle spielt die gotische Kathedrale; ihr und dem mittelalterlichen Paris setzte Hugo ein Denkmal – kurz bevor unter Stadtplaner Haussmann die schmalen Gassen prächtigen Boulevards weichen mussten.



Marcel Proust (1871-1922) veröffentlichte 1913 den ersten Band von »Auf der Suche nach der verlorenen Zeit« – auf eigene Kosten. Sechs weitere Bände folgten, 1927 war der Jahrhundertroman fertig. Thema: Der Ich-Erzähler stöbert in den Erinnerungen an seine Kindheit im französischen Fin de Siècle.



Ernest Hemingway (1899-1961) lebte in den 1920ern als Korrespondent in Paris. Über seine Erlebnisse mit Ezra Pound, F. Scott Fitzgerald, T.S. Eliot oder James Joyce, über den Jardin du Luxembourg oder die Künstlercafés schrieb er später den Band »Paris – ein Fest fürs Leben«. So heiter und unbeschwert sind diese Kurzgeschichten, dass sie nach den Anschlägen 2015 erneut zum Bestseller wurden.



Gaston Leroux (1868-1927), erst Jurist, dann Kriegsreporter, kam beim Besuch der Gewölbe unter der Pariser Oper auf die Idee für den Roman, der ihn berühmt machen würde: »Das Phantom der Oper«. Kurz vor seinem Tod erlebte er noch die erste von vielen Hollywood-Verfilmungen. 1986 machte dann das Musical von Sir Andrew Lloyd Webber die Geschichte der Sängerin Christine, die von einem maskierten Mann in die Unterwelt gelockt wird, weltbekannt.



Nach aufwendiger Renovierung ist der Lesesaal Salle Labrouste nun wieder für die Öffentlichkeit zugänglich. Tipp: vorab einen Platz zum Lesen reservieren über www.bnf.fr

NATIONALBIBLIOTHEK

Palast der Bücher

Ein Neubau für die Nationalbibliothek? Groß war der Aufschrei, immerhin ist man hierzulande sicher, am historischen Standort in der Rue de Richelieu 5, nahe Louvre und Oper, den **schönsten Lesesaal der Welt** zu haben – in den 1860ern errichtet von Henri Labrouste (1801-1875). Die filigrane Guss-eisenkonstruktion gilt als wegweisend für die französische Architektur des Fin de Siècle.

Doch die Nationalbibliothek, mit 30 Millionen Büchern und Dokumenten eine der größten Bibliotheken überhaupt, brauchte Platz. 1996 zog sie in einen spektakulären Glasbau im 13. Arrondissement. Der Richelieu-Block wurde umfunktioniert zur Schatzkammer für Manuskripte, Kupferstiche, Karten oder Münzen – und der Salle Labrouste, wo es sich noch heute stilvoll liest.

BUCHHANDLUNG

Die Legende lebt



Eine englischsprachige Buchhandlung gründete die Amerikanerin Sylvia Beach 1919 im 6. Arrondissement, daraus wurde eine literarische Institution. Ernest Hemingway und F. Scott Fitzgerald gingen bei **Shakespeare and Company** ein und aus, Gertrude Stein, T. S. Eliot, James Joyce; dessen »Ulysses« verlegte Beach 1922 auf eigene Kosten. Der Zweite Weltkrieg brachte das abrupte Ende, 1964 aber benannte George Whitman seine Buchhandlung in der Rue de la Bûcherie 37 nach der Legende. Dass die rasch wieder zum Lieblingsort hochrangiger Literaten wurde: bei der Geschichte kein Wunder.

Gute Guides



MERIAN live! Paris
Marina Bohlmann-Modersohn, Gräfe und Unzer 2018, 128 S., 11,99 €

Die großen Sehenswürdigkeiten und dazu Umgebungskarten mit Tipps zum Essen, Ausgehen oder Shoppen.



MERIAN momente Paris
Marina Bohlmann-Modersohn, Gräfe und Unzer 2017, 192 S., 14,99 €

Insider-Tipps aus den Stadtvierteln geben Einblick ins »echte« Paris. Plus: Ausflüge nach Versailles, Chartres oder Fontainebleau.



MERIAN Paris. Eine Stadt in Biographien
Marina Bohlmann-Modersohn, Gräfe und Unzer 2012, 176 S., 16,99 €

Ludwig XIV., Voltaire, Balzac, Monet: Paris' Geschichte am Beispiel seiner vielen berühmten Einwohner.

ERSTEIGERN SIE IHRE AUSZEIT ZUM BESTPREIS

ORIGINALPREIS 3300 €
MINIMALPREIS 1650 €
Bis zu 50% Rabatt
ÖSTERREICH
HÜTTENDORF LADIZIUM

ORIGINALPREIS 499 €
MINIMALPREIS 249 €
Bis zu 50% Rabatt
SÜDTIROL
HOTEL IMPERIALART

ORIGINALPREIS 605 €
MINIMALPREIS 301 €
Bis zu 50% Rabatt
DEUTSCHLAND
TREE INN BAUMHAUSHOTEL

klassik radio

AUSZEIT

DIE NEUE KLASSIK RADIO AUSZEIT

► Spannende Rückwärtsauktionen

► Tägliche neue Angebote

► Mietbieten & beste Deals sichern

www.klassikradio.de/auszeit

ZEITREISEN in Paris: Mit Asterix ins alte Lutetia, auf den Spuren von Baron Haussmann über breite Avenuen und in die glänzende Welt der Grands Magasins



Feuersbrunst: 1921 zerstören
Flammen zum zweiten Mal
das Kaufhaus »Printemps«

KAUFHÄUSER

Die Kathedralen des Konsums

1852 eröffnet im 7. Pariser Arrondissement eine Weltneuheit. Der Händler und Verkäufer Aristide Boucicaut hat aus einem Textilgeschäft in der Rue de Sèvres 24 ein *Grand Magasin* erschaffen, ein Kaufhaus, das alle Erwartungen des Kaufgenusses sprengt. Im seinem **Le Bon Marché** finden Kunden mit einem Mal ein riesiges Angebot: Mode, Schreibgeräte, Spielzeug und Haushaltsartikel. Sein Warenhaus, konstruiert von Gustav Eiffel, bietet eine völlig neue Form des Konsums: Das Einkaufen gleicht einer Inszenierung, die Waren werden ansehnlich dekoriert, auf Plakaten oder in Katalogen beworben, die Kunden kostenlos beliefert. Außerdem gilt jetzt der Wahlspruch: *satisfait ou remboursé* – zufrieden oder Geld zurück.

Das geniale Konzept findet rasch Nachahmer. Bald schon öffnen das »La Belle Jardinière«, das »Grands Magasins du Louvre« und das berühmte, seit 2005 geschlossene »La Samaritaine«. In Paris bricht die Glanzzeit der Luxuskaufhäuser an. Zwei der Grands Magasins beeindruckten dabei bis heute mit ihrer prachtvollen Architektur. Das **Printemps**, 1865 am Boulevard Haussmann eröffnet, ist das erste Kaufhaus mit elektrischer Beleuchtung. Es brennt zweimal nieder, 1881 und 1921, wird danach aber umso prächtiger wieder aufgebaut: Seit 1923 ziert das Dach eine gewaltige, mit Ornamenten traumhaft bemalte Jugendstil-Glaskuppel. Direkt nebenan erheben sich die **Galeries Lafayette**, deren Markenzeichen ebenfalls eine far-

bige Jugendstil-Glaskuppel ist, die sich über die 33 Meter hohe Galeriehalle wölbt (siehe S. 24). Das Schönste an den beiden Konsumtempeln ist allerdings ihre jeweilige Dachterrasse mit Panoramablick über Paris. Kleiner Tipp: Während sich die meisten Touristen auf der Terrasse des »Lafayette« drängen, steigen (bisher) nur wenige bis zur 9. Etage des »Printemps« hinauf. Dabei kann man nur von dort aus bis nach Montmartre und der berühmten Basilika Sacré-Cœur sehen.

Le Bon Marché 24 Rue de Sèvres
www.24sevres.com

Le Printemps 64 Boulevard Haussmann
www.printemps.com

Galeries Lafayette 40 Boulevard Haussmann
www.galerieslafayette.com

Mittelalter

Die Tapisserie »Dame mit Einhorn« ist das wichtigste Stück im Musée national du Moyen Âge, auch Musée de Cluny genannt (einige Teile wegen Umbaus bis 2020 geschlossen).

www.musee-moyenage.fr

Renaissance

Eine Zeitreise ins frühe 17. Jahrhundert: die Place des Vosges mit ihren Backsteinbauten. Im 19. Jahrhundert wohnte hier Victor Hugo, ihm ist ein Museum gewidmet.

www.maisonsvictorhugo.paris.fr

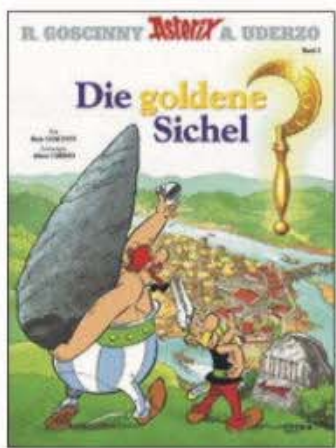
Moderne

»Ein Haus ist eine Maschine zum Wohnen«, so Le Corbusier. Lange Jahre lebte der radikale Architekt in Paris und schuf Bauten wie die Villa La Roche, die man besichtigen kann.

www.fondationlecorbusier.fr

GALLO-RÖMISCHE ZEIT

Die spinnen, die Römer!



Wenig in Paris erinnert an die Zeit als **römische Provinzstadt**, etwa das Amphitheater (49 Rue Monge) oder die Therme (22 Boulevard Saint-Michel). Einst hieß die Stadt **Lutetia**, der Name fällt zum ersten Mal in Caesars Werk »Der gallische Krieg«. Eine witzige Geschichtsstunde bieten die Bände von **Asterix**, der erfolgreichsten französischen Comicreihe.

Uderzo und Goscinny, die legendären Erfinder der Figur, fügten gern historische und aktuelle Bezüge in die »Bandes dessinées« ein. Und so reist Asterix etwa im Band »Die goldene Sichel« nach Lutetia, das sich historisch korrekt auf der Île de la Cité befindet (siehe Cover). Dort beschwert sich Asterix: »So ein Gedränge! Wie kann man in dieser verpesteten Luft bloß leben?« Die Reihe feiert 2019 ihr 60-jähriges Jubiläum.

Band 38 erscheint am 24.10.2019 bei Egmont Ehapa Media

STADTPLANUNG

Napoleons Bauherr



Sagen wir es ruhig: Paris ist unglaublich schön! Was natürlich auch an den weitläufigen Avenuen liegt, an den eleganten Häuserzeilen und großzügigen Plätzen. Zu verdanken sind sie **Georges-Eugène Baron Haussmann**, seit 1853 Präfekt von Paris und berufener Stadtplaner von Napoleon III., Frankreichs Kaiser. Haussmann nimmt die

Sache ernst: Er lässt Teile des mittelalterlichen Paris' im großen Stil planieren und über 20000 Häuser abreißen, die wilden Siedlungen am Stadtrand, enteignet Bewohner, vertreibt sie. Und setzt auf die Trümmer seine Idee von einer modernen Stadt, in der Parks und große Boulevards dominieren. Bestes Beispiel: die Place de l'Europe am Bahnhof Saint-Lazare. Über den Platz erhebt sich bald eine kühne Brückenkonstruktion mit sternförmig darauf zulaufenden Straßen, ringsum bebaut mit neoklassizistischen, fünfstöckigen Häusern mit bodentiefen Fenstern und schmiedeeisernen Balkonen. Eine Architektur, die bis heute unser Bild von Paris prägt.

CHRONIK

Wie aus Lukotekia die Stadt der Gelbwesten wurde

52 v. Chr.

Römische Truppen besetzen Lukotekia, eine keltische Siedlung auf der Île de la Cité, die am linken Seine-Ufer als Lutetia zur Stadt wächst.

987

Hugo Capet, der Graf von Paris, krönt sich zum König Frankreichs. Paris wird das Zentrum seiner Macht.

1163

Der Bau von Notre-Dame beginnt. Kurz darauf wird Paris mit einer Stadtmauer befestigt.

1337-1453

»Hundertjähriger Krieg«: Paris in englisch-burgundischer Hand, das französische Machtzentrum wird an die Loire verlegt. Erst ab 1528 ist Paris wieder Residenzstadt der Könige.

1682

Ludwig XIV. zieht mit seinem Hof nach Versailles. Durch Kriege und geschickte Politik wird Frankreich unter ihm zur einflussreichsten Nation ganz Europas.

1789

Mit dem Sturm auf die Bastille beginnt am 14. Juli die Französische Revolution. 1792 wird Frankreich dann zur Republik.

1799

Napoleon reißt die Macht an sich. Am 2. Dezember 1804 krönt er sich selbst in der Kathedrale von Notre-Dame zum Kaiser.

1853

Unter Kaiser Napoleon III. und Baron Haussmann wird Paris umgebaut. Mittelalterliche Viertel werden abgerissen, Parks und Boulevards entstehen (siehe links).

1871

Kapitulation Frankreichs im Deutsch-Französischen Krieg. Ein sozialistischer Aufstand (Pariser Kommune) wird mithilfe der Deutschen niedergeschlagen. Mit Exekutionen von 20000 Arbeitern beginnt die III. Republik.

1889

Zur vierten Weltausstellung in Paris wird der 312 Meter hohe Eiffelturm errichtet, damals das höchste Bauwerk der Welt.

1940

Deutsche Truppen besetzen Paris. Nach dem Sieg der Alliierten 1944 wird Charles de Gaulle Chef der provisorischen Regierung.

1981-1995

Unter Präsident François Mitterrand verändern die »Grands Projets« die Stadt, u.a. der Ausbau des Louvre mit seinen Glaspyspyramiden, die Bastille-Oper und die neue Nationalbibliothek.

2018/2019

Paris ist das Zentrum von gewalttätigen Protesten: An jedem Samstag demonstrieren Tausende in gelben Warnwesten gegen Steuern auf Diesel und Benzin, etwa am Arc de Triomphe.



Klassiker in Lissabon:
die Standseilbahn
Elevador da Glória
in der Altstadt



Naturpark Peneda-Gerês:
Portugals grünes
Refugium im Norden



Höhle mit Aussicht:
die Grotte von Benagil
an der Algarve



Porto leuchtet: Die
Brücke »Dom Luís I.«
überspannt den Douro

Portugal

KULTUR Wie Lissabons Künstler die Stadt zu ihrer Spielwiese machen

STRÄNDE Auf der Suche nach den Traumbuchten der Algarve

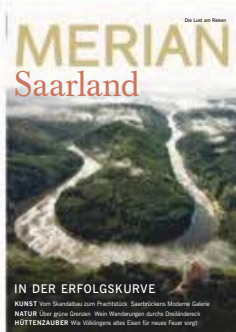
NATUR Ein Streifzug durch den urwüchsigen Nationalpark Peneda-Gerês

WEIN Die »Douro-Boys« und ihre Leidenschaft für die besten Tropfen

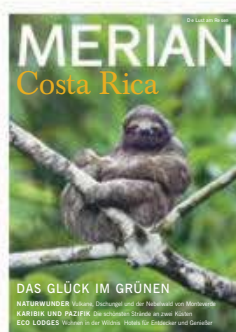
Zuletzt erschienen:



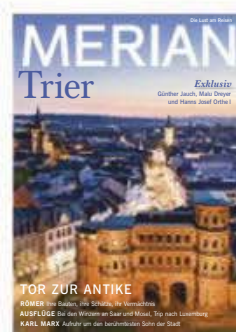
Dezember 2018



Januar 2019



Februar 2019



März 2019



April 2019

In Vorbereitung:
Hamburg
Die Alpen
Neapel und die
Amalfiküste

Haben Sie eine
MERIAN-Ausgabe verpasst?
Bestellservice: Tel. (040) 2717-1110
E-Mail: sondersersand@jalag.de
oder online bestellen unter
www.merian.de
oder www.einzelheftbestellung.de
Abo bestellen:
Tel. (040) 21031371
E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de
oder online unter
shop.jalag.de



IN EINEM WEITEN WIESENTAL UMGEBEN VON
HOHEN BUCHENWÄLDERN LIEGT DAS

RELAIS & CHÂTEAUX HOTEL HOHENHAUS



Mitten in Deutschland und doch in absolut ruhiger Lage. Hier können Sie die unvergleichliche und ursprüngliche Natur genießen. Erleben Sie die bereits ein halbes Jahr nach der Eröffnung mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Feinschmeckerküche von Peter Niemann im Gourmet-Restaurant „La Vallée Verte“.

Das stilvolle Relais & Châteaux Hotel ist eine perfekte Oase für Gourmets und Naturliebhaber, die das Besondere lieben. Die Wartburg, die Gothestadt Weimar und das Schloss Wilhelmshöhe in Kassel mit der umfangreichsten Rembrandt-Sammlung der Welt locken zu erlebnisreichen Ausflügen.

Das Hohenhaus-Team freut sich darauf, Sie zu verwöhnen.

HOTEL HOHEN HAUS



HOHENHAUS – 37293 HOLZHAUSEN

TELEFON: (0 56 54) 98 70

TELEFAX: (0 56 54) 13 03

E-MAIL: hohenhaus@relais.com

Freude spüren,

IM TAKT SEINER EMPFINDUNGEN LEBEN



BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

TOURISME

GLÜCKSMOMENT Nr9 :
JEDEN TAG WIE EIN ABENTEUER ERLEBEN

DE.BOURGOGNEFRANCHECOMTE.COM

Herausgegeben mit finanzieller Unterstützung des Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté.