



AUF DEM JAKOBSWEG

## WIE GOTT IN FRANKREICH

*Pilgern auf dem Jakobsweg? Fand unsere Autorin abwegig. Bis sie erfuhr, dass den französischen Jakobsweg erstaunlich viele Sternelokale säumen.*

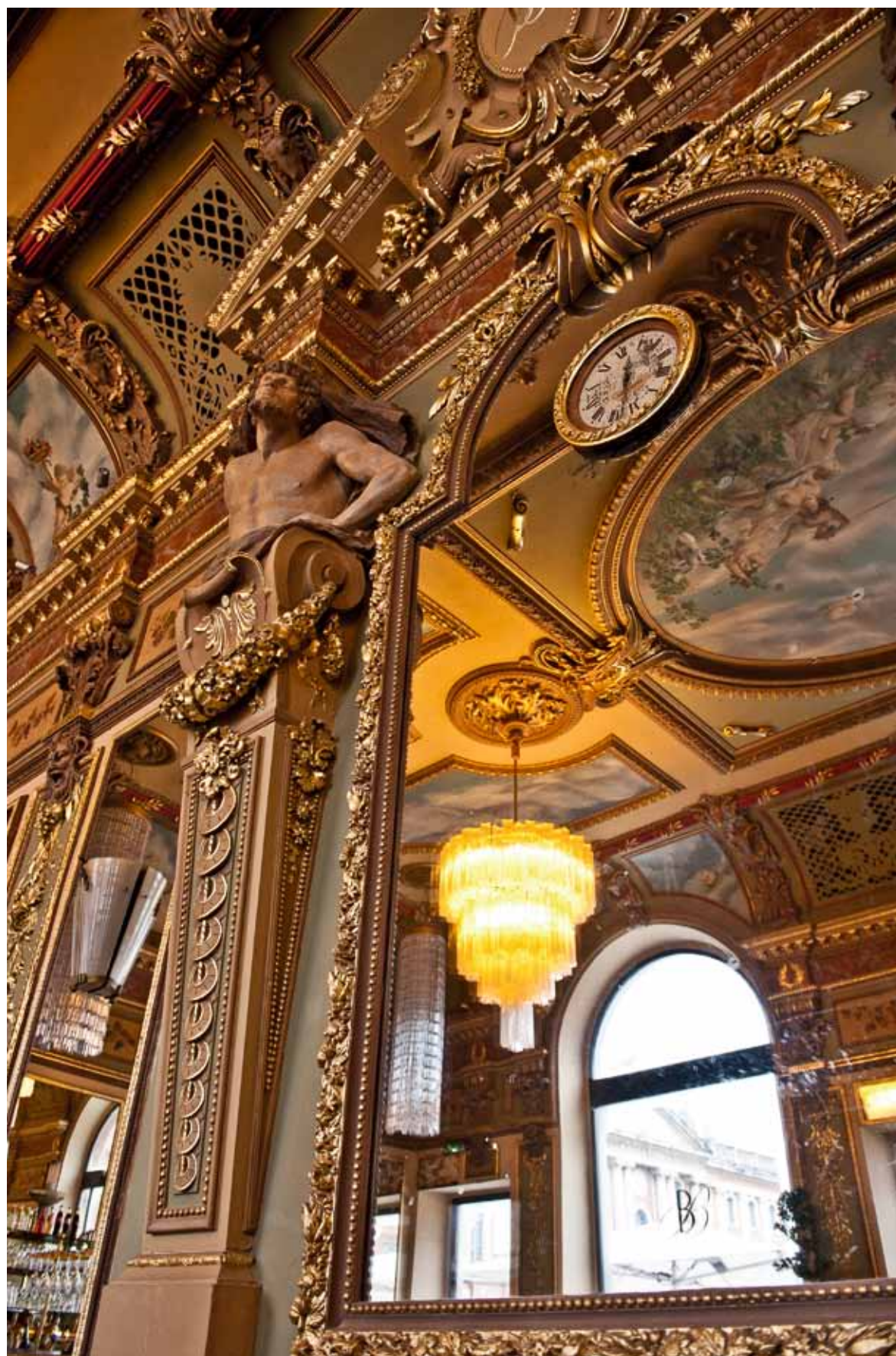
TEXT KARIN LOCHNER, FOTOS PETER VON FELBERT

Links:

Das Dorf Conques ist eine bedeutende Etappe auf dem Jakobsweg. Es ist ein monumentales Idyll romanischer Baukunst.

Oben:

In Albi ist noch die spirituelle Aufbruchstimmung des frühen 13. Jahrhunderts zu ahnen. Hier ein Klosterhof mit gepflegtem Kräuterbeet.



Links:

*Le Bibent* in Toulouse gleicht einem Palast. Magisches Licht strahlt auf südliches Art Déco aus dem 19. Jahrhundert. Das historische Lokal führt Christian Constant, ehemals Chefkoch des Pariser Ritz.

Rechts:

Caesar Salat à la Excellence: Mit Knoblauch abgeriebene Croutons, feinste Sardellen, hauchdünne Parmesanspäne und eine Vinaigrette voller Finesse. Und über allem der majestätische Hauch der Geschichte.

Welch ein Caesar Salat. Und die mit Knoblauch abgeriebenen Croutons. Nicht zu vergessen die zarten Sardellen und Parmesanspäne, die nicht zu dick und nicht zu trocken, sondern genauso sind wie ich andernorts oft dachte, dass sie sein sollten. Ach, in solcher Vinaigrette wird sich jedes Eierviertel wohlfühlen. Meine kulinarische Fast-Ekstase wird nur übertroffen durch den majestätischen Hauch der Geschichte, der meine Pilgerreise vom ersten bis zum letzten Bissen begleitet wird.

Ich sitze im *Le Bibent* in Toulouse, der Hauptstadt Okzitaniens in Südfrankreich. Toulouse ist ein guter Einstieg für die Pilgerreise auf dem Jakobsweg. Einerlei, ob ich ihn nun spirituell oder gastronomische zu gehen beabsichtige. Das *Bibent* steht zwischen historischen Arkaden und lockt mit feiner Brasserieküche. Das Innere gleicht einem Palast. Christian Constant, ehemals Chefkoch des Pariser Nobelhotels *Ritz*, führt das historische Lokal. César Ritz wäre mächtig stolz auf ihn.





Hervé Busset  
erfolgreicher Vertreter  
der „botanischen Küche“.  
Hier veredelt der Meister was in  
seinem verwunschenen Kräutergarten  
und auf moosigem  
Waldboden wächst.



Quelques Amuse Bouches:  
Zur Einstimmung marinierte  
und frittierte Wildkräuter

Abends richte ich mich in einer historischen Mühle ein. Praktischerweise kann ich in der *Moulin de Cambelong*, nahe dem Dörfchen Conques, auch übernachten. Denn es ist das erste Sternelokal auf dieser Reise. Ich komme im Herbst, rechtzeitig vor der Winterpause, die Hervé Busset – erfolgreicher Vertreter der „botanischen Küche“ – gern für kulinarische Fortbildungsreisen nach Japan nutzt.

Noch veredelt der Meister was in seinem verwunschenen Kräutergarten oder auf moosigem Waldboden wächst. Wer den Mühlbach entlang auf die Eingangstür zugeht, den kitzeln fadenfeine Kräuterdüfte in der Nase: Pfefferminze, Salbei, Basilikum, Thymian, Kamille, Ringelblume, Melisse und Liebstöckel stehen Spalier, während Busset in der Küche die mit Tempura-Teig ummantelten Beinwell-Blätter frittiert. Er spielt mit der Natur, seine von der Botanik inspirierte Kochkunst ist subtil und elegant, angeregt von alten Rezepten mit Wildkräutern und Wildgemüse: Eine Crème Brulée parfümiert mit Anis, eine Blutwurst-Crêpe, oder die überraschende Mischung aus Sake, Basilikum-Reduktion und Zucchini-Cremesuppe.

Conques ist eine bedeutende Etappe auf dem Jakobsweg. Die Monumente romanischer Baukunst liegen noch im morgendlichen Schatten. Die Kirche, das Kopfsteinpflaster, die engen, gewundenen Gassen ergänzen mit den malerisch, butzeligen Fachwerkhäusern den Ort zu einem Kunstwerk. Unwillkürlich schauen sich Besucher um und suchen mit den Augen die Filmcrew, die diese Kulisse aufgebaut haben muss. Aber das Idyll ist echt. Genau wie Albi. In der mittelalterlichen Stadt fanden Schlüsselereignisse europäischer Geschichte statt.

Zu Zeiten der Templer und der Katharer – die auch Albingenser genannt werden – leitete der Albingenserkreuzzug die Inquisition ein. Gnadenlos wurden urchristliche Gemeinden durch die katholische Kirche der Ketzerei be-



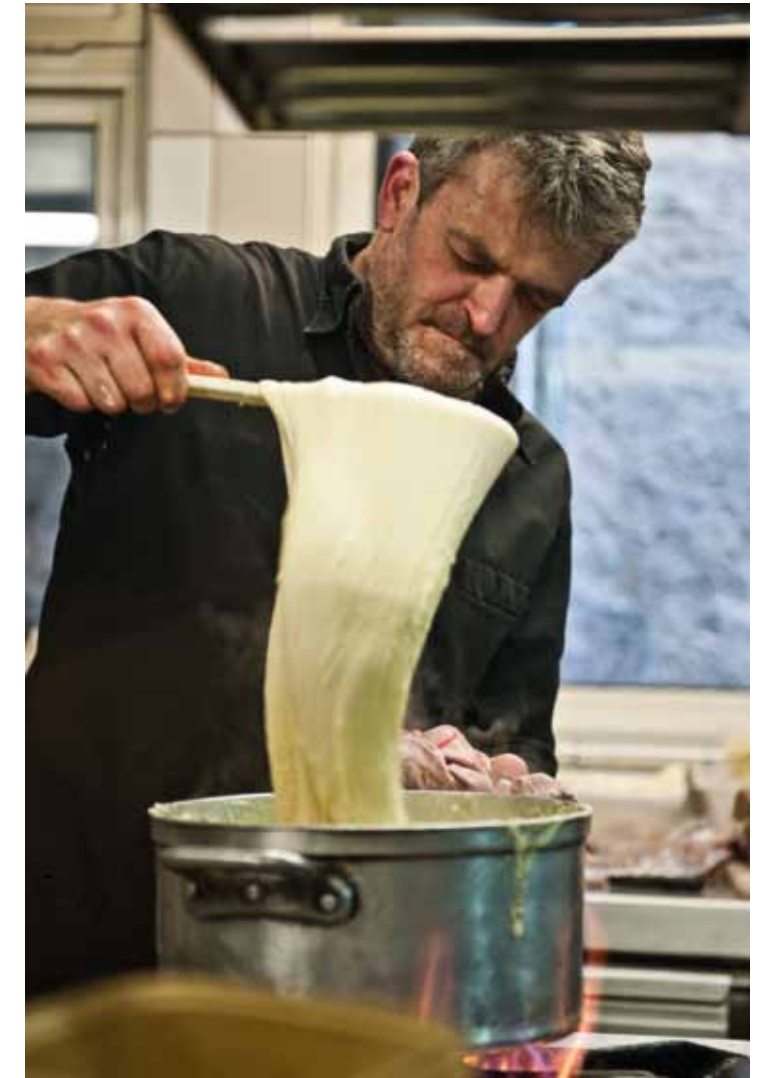
David Enjalran. Seine Küche befindet sich im ersten Stock, sein *L'Esprit du Vin* im alten Gewölbekeller eines historischen Stadthauses in Albi.



Der Gruß aus der Küche im Restaurant *L'Esprit du Vin*: Eingelegtes Gänsefleisch, Ziegenkäse mit weißer Schokolade und eine kalte Erbsensuppe.



Nachspeise von Nicole Fagegaltiers im *Vieux Pont*: Zucker- und Getreidenest aus Engelshaar, Erdbeeren und ein Sorbet aus Minze und Bergamotte.



Das beste Aligot hier im *Aux Armes d'Estaing*. Aligot ist ein traditionelles Pilgergericht: Kartoffelpüree mit Tomme-Käse. Aligot gibt es sogar im 3-Sterne-Lokal.

zichtigt und ausgemerzt. Noch jetzt ist die spirituelle Aufbruchstimmung des frühen 13. Jahrhunderts zu ahnen und nichts ist reizvoller, als die Vergangenheit dieser stolzen Stadt sinnlich zu erkunden. Durch die Gassen zu schlendern, dem Rauschen des Flusses Tarn zu lauschen, Klosterhöfe mit Kräuterbeeten zu inspizieren, über den Domplatz zu schreiten.

So vergehen Stunden. Als es dämmt, stehe ich vor einem historischen Backsteingebäude. Aus dem oberen Fenster lacht mich ein jugendlicher, gut gelaunter Reinhard-Mey-Doppelgänger an. Der zweite Sternekoch meiner Reise, David Enjalran in seinem Restaurant *L'Esprit du Vin*. Der Gruß aus der Küche kommt in kleinen Waffeln wie ein Eis für Kinder. Einge-

legtes Gänsefleisch, Ziegenkäse mit weißer Schokolade und eine kalte Erbsensuppe reicht der Meister, um mich einzustimmen.

Der Sternekoch liebt es zu improvisieren. Fragt, was der Gast möchte oder was ihm nicht behage, und werkelt dann drauf los. Ich trete durch die Küchentür, als eine Stichflamme Richtung Decke zischt, und gehe schnell in Deckung. David Enjalran macht sein unschuldigstes „Über den Wolken“-Gesicht, während er mit der Pfanne balanciert wie ein Akrobat des chinesischen Staatszirkusses. Alles im grünen Bereich, sagen seine Lachgrübchen in den geröteten Wangen. Und sein Mund fügt hinzu: Die Wachtelfilets und Bio Crevetten sind fast fertig.

Am folgenden Tag besuche ich eine Grande

Dame der französischen Sterneküche in Belcastel. Das ist eines der schönsten Dörfer Frankreichs. Nicole Fagegaltiers Lokal *Vieux Pont* ist das dritte Sterne-Restaurant auf meiner Pilgertour. Es liegt an einer engen Fluss-schleife des Ayveron, dem Fluss, der diesem Département seinen Namen gibt. Die Meisterküchin verkörpert die Prallheit einer reifen Kirsche. Seit vier Generationen gibt es das Lokal bereits. Sie kann selbst kaum glauben, was aus ihrem Elternhaus geworden ist.

Nicole führt es gemeinsam mit ihrer Schwester Michelle, die den Service organisiert. Seit mehr als 20 Jahren wird die Finesse ihrer Küche mit einem Stern gewürdigt. Nicole lehnt sich zurück und fixiert das Dessert – ein Nest

aus Engelshaar. Michelle lässt den Turm aus Erdbeerstückchen in die Höhe wachsen, Nicole hebt ihre Hand, um den Einsturz des Gebildes zu verhindern. Michelle vollendet die Spitze des Turms mit einem Sorbet aus Minze und Bergamotte. Wie die blitzschnelle Kommunikation zwischen den beiden abläuft, ist nicht zu ermitteln. Auf jeden Fall – nonverbal. Die Griffe gehen harmonisch ineinander über, wie bei einem sorgfältig einstudierten Bühnentanz. Darin liegt wohl das Geheimnis der Schwestern, die die Küche der elterlichen Herberge sowohl mit Lust und Leichtigkeit neu erfinden und doch der Tradition treu bleiben wollen.

Guillaume Salvan hingegen, Sternekoch Nummer vier, ist ein junger Wilder. In seinem

Restaurant *La Falaise* kommt der Gruß aus der Küche als eine Krone aus Erbsenschoten. Darin stecken klitzekleine Lauchringe, außen schmücken Miniwürfel aus Radieschen das Ganze. Alles ist perfekt austariert. Der weitgereiste Koch war der klassischen Haute Cuisine überdrüssig. Er will nicht elitär sein. Zweifellos gehört er inzwischen jedoch zur Avantgarde der französischen Spitzenköche.

Im Winter greift er gerne zu exotischen Gewürzen, wie Galgant und Curcuma, im Sommer lässt er sich von seinen örtlichen Lieferanten inspirieren. Mit den hochdekorierten Kollegen aus der Region ist er befreundet. Gemeinsam begründen sie den Ruf als lukullisches Pilgerziel. Davon profitieren alle. Dass ein Bio-Puter

oder andere Köstlichkeiten mit dem Aplomb von Hofmarschällen aufgetragen werden, wird es bei ihm nie geben. Das könnte einschüchtern, meint er kokett. Sein Anliegen sei es, zu verlocken. Auch ich erliege dem Zauber seines lässigen Charmes. Mit dem kann der Meister in Sekunden eine freundschaftliche Nähe herstellen. Kochen ist Rock'n'Roll und Guillaume Salvan der Popstar Okzitanien.

Höhepunkt meiner Pilgerreise ist das Essen bei Michel und Sébastien Bras. Ich darf in die Küche von Vater und Sohn eintreten und halte den Atem an. Das Gewusel eines gut geölten Küchenbetriebs schnurrt vor meinen Augen ab wie der Betrieb in einem Bienenstock. Gleichzeitig herrscht an einigen Arbeitstischen medi-



Vater und Sohn Bras: Eine Mischung aus Hemdsärmeligkeit und stolzer französischer Küchen-Aristokratie. Ihr modernes Lokal steht auf der Kuppe eines Hügels wie ein soeben gelandetes Raumschiff.

Michel Bras' gastronomische Würden, die sich in vielen Preisen widerspiegeln, und die Übergabe des 3-Sterne-Lokal an seinen Sohn Sebastian können sich Gourmets als Film ansehen – „Entre Les Bras“.



tative Ruhe, an denen zum Beispiel eine Jungköchin die penibel ausgespülten Eierschalen mit Nachspeisen füllt und auf Teller drapiert wie kostbare Edelsteine. Autodidakt Michel Bras kommt von einer einfachen Landküche. Er mag die Grundpfeiler bäuerlicher Ernährung: Kartoffeln, Kohl, Rind.

Die gastronomischen Gepflogenheiten seiner Heimat waren vor vier Jahrzehnten, als er begann „und für verrückt erklärt wurde,“ von Landflucht geprägt und alles andere als sternewürdig. Sébastien Bras, der Junior, ein ebenso leidenschaftlicher Verfechter der regionalen Küche wie sein Vater, drückt mit seinen Fingerkuppen in ein Rindsfilet und strahlt die entstehende Mulde an wie ein Schuldirektor einen Musterschüler. „Eins mit Stern“, auf welche Weise das Fett in der Marmorierung sichtbar ist. Vater und Sohn Bras sind eine beeindruckende Mischung aus Hemdsärmeligkeit und stolzer französischer Küchen-Aristokratie. Ihr modernes Lokal steht auf der Kuppe eines Hügels, wie ein soeben gelandetes Raumschiff.

Zwölf Gänge in vier Stunden! Es ist mein erster Besuch in einem 3-Sterne-Lokal. Und ich bin, wie nicht anders zu erwarten, schwer be-

eindruckt. Von einem Steinbutt mit Mangold und Zitrone. Er kommt mit vorzüglichem, kaum erkennbarem Kohlrabi, weil in feinste Streifen geschnitten, fast wie Spagetti, und meisterhaft auf den Punkt gebraten. Ein göttlicher, lauwarmer Salat. Entenleber mit Erdbeeren und süß marinierten Minizwiebeln, begleitet von einer kecken Kombination aus Pfeffer und Vanille. Ästhetische Kunstwerke. Ich wage es kaum, sie mit der Gabel zu zerstören.

Sodann: Milchlamm mit Mandelsauce und Safran. Ich bin zu aufgeregt, um zu notieren wann genau es an die Reihe kommt, welche Gemüse es begleiten. Die vielen Eindrücke (zart, saftig, mild, gehaltvoll) überwältigen mich. Beim letzten Gang, dem Schlussakkord eines durchdachten Dessert Defilées, einem Mübteigtörtchen mit warmem Aprikosenmus und einem Sorbet mit Szechuan Pfeffer, finde ich meine Contenance wieder. Schreibe erneut und säuberlich alle Eindrücke in ein kleines Büchlein, in dem ich meine Besuche in Sternelokal archivierte wie ein Briefmarkensammler seine wertvollsten Sondermarken. Ich lehne mich zurück, atme tief durch und fühle mich so wie sich Gott in Frankreich gefühlt haben soll.



Ich bin dann mal da. FOODHUNTER-Redakteurin Karin Lochner traf nie zuvor so viele Sterneköche wie entlang des Jakobswegs und im Umkreis der alten Pilgerstraße. Hier mit Guillaume Salvan vom Restaurant *La Falaise*.

#### LE BIBENT

5 Place du Capitole  
Toulouse  
00 33 (0) 5 34 30 18 37  
[www.maisonconstant.com/fr\\_bibent](http://www.maisonconstant.com/fr_bibent)

#### AUX ARMES D'ESTAING

Quai du Lot  
Estaing  
00 33 (0) 5 65 44 70 02  
[www.estaing.net/pages/restaurant](http://www.estaing.net/pages/restaurant)

#### MOULIN DE CAMBELONG (1 Michelin-Stern)

Conques  
Tel.: 00 33 (0) 5 65 72 84 77  
[www.moulindecambelong.com](http://www.moulindecambelong.com)

#### VIEUX PONT (1 Michelin-Stern)

Belcastel  
Tel: +33 (0) 5 65 64 52 29  
[www.hotelbelcastel.com](http://www.hotelbelcastel.com)

#### L'ESPRIT DU VIN (1 Michelin-Stern)

11 Quai Choiseul  
Albi  
00 33 (0) 5 63 64 60 44  
[www.lespritduvin-albi.com](http://www.lespritduvin-albi.com)

#### LA FALAISE (1 Michelin-Stern)

Route de Cordes  
Cahuzac-sur-Vère  
00 33 (0) 5 63 33 96 31  
[www.lafalaiserestaurant.com](http://www.lafalaiserestaurant.com)

#### BRAS (3 Michelin Sterne)

Route de l'Aubrac  
Laguiole  
00 33 (0) 5 65 51 18 20  
[www.bras.fr](http://www.bras.fr)

#### Hilfreiche Adressen:

[www.tourismus-midi-pyrenees.de](http://www.tourismus-midi-pyrenees.de)  
[www.tourisme-aveyron.com](http://www.tourisme-aveyron.com)  
[www.tourisme-tarn.com](http://www.tourisme-tarn.com)