

taste!

by Britta Wiegmann



Brittas Bordeaux – Die Adressen

Im Video, nach Reihenfolge des Auftritts:

Do you speak français?

Kunterbuntes Sortiment von Béret und Streifenshirt über Geschirr und Schmuck bis zur Deko, alles «made in France». Supernettes Team. Perfekt für Mitbringsel und Geschenke. Hier geh ich nie mit leeren Händen raus.

> doyouspeakfrancais.fr

Brasserie Le Mirabelle

Mein freundliches Nachbarschaftskaffee! Lieblingsort vom Morgenkaffee über den schnellen Lunch, ein Dîner unter Freundinnen auf der Terrasse bis zum Absacker.

> lemirabellebrasserie.fr

Marché de Capucins

Eine Markthalle, wie es sie nur im Süden gibt. Nach dem Einkauf unbedingt einen Tisch mitten im Gewühl ergattern, entweder für Moules frites bei Chez Poulette oder auf eine Meeresfrüchteplatte bei Chez Jean-Mi.

> marchedescapucins.com

La Fromagerie de Pierre

Käsehimmel! Hier gibt's mit etwas Glück und zur richtigen Jahreszeit Raritäten wie 48-monatigen Comté oder Tomme aux fleurs sauvages mit Wildblumen.

> lafromageriedepierre.fr

Au Sanglier de Russie

Bürsten aus eigener Produktion seit 1814. Heute gibt's hier alles vom Staubwedel über die Pilzbürste bis zum Laptopbürstchen.

> ausanglierderussie.com

Au Pétrin Moissagais

Der Holzofen dieser Bäckerei steht seit 1765. Spezialität des Hauses: das haltbare Sauerteigbrot Pain gascon. Nicht irritieren lassen, Bäcker und Bäckerin sind hier gerne ein bisschen grummelig.

> facebook.com/aupetrinmoissagais

L'Alchimiste

Kaffeerösterei mit mehreren Cafés. Mein Frühstück: Flat White mit Rohmilch und Madeleine aux chocolats. Turboboost für den Tag!

> alchimiste-cafes.com

Hasnaâ

Schokolade zum Niederknien. Hasnaâ Ferreira röstet ihre Bohnen selber. Meine Favoriten: die knusprigen Pralinés mit Zutaten wie schwarzem Sesam, Koriander oder Erdnuss und Fleur de sel.

> hasnaa-chocolats.fr

Nouvelle Vague

Thomas Feyrignac und Paulo Cardoso bieten die – in meiner bescheidenen Meinung – beste Fischkonservenauswahl der Welt! Viele haben sie bei Reisen selber aufgespürt. Perfektes Mitbringsel – genau wie die T-Shirts des Bordeaux Sardine Club.

> nouvellevague-bordeaux.fr

Autres Châteaux

Die Weinhandlung meines Herzens, mitten im alten Weinhändlerviertel Chartrons. Eklektische, sehr persönliche Auswahl von klassisch bis schräg, immer gut gelaunte und engagierte Beratung. Nichts für Bordeaux-Etikettentrinker: Jérôme Guihéneuf setzt mehr auf Geheimtipps statt berühmte Namen.

> facebook.com/autreschateaux

Feral Art & Vin

Mit diesem Naturweinladen plus Minikunstgalerie haben sich Sema und Russell Faulkner einen Herzenswunsch erfüllt. Klein und superpersönlich, ständig wechselndes Sortiment, teils nur winzige Mengen. Für Entdecker.

> feralartetvin.com

taste!

by Britta Wiegmann

Und hier noch
ein paar weitere Favoriten!

Cent33

Konkurrenzlos! Mein Lieblingsrestaurant für besondere Anlässe. Fabien Beaufour, Ex-Souschef von Daniel Humm, beglückt Gäste mit einem Degumenü auf Sternenniveau – leicht und doch zum Fingerlecken. Am «Table du chef» hat man einen Blick in die Küche und auf den Robotayaki, den japanischen Grill, auf dem Fleisch und Fisch gegart werden. Weinfreaks lassen sich vom Sommelier blind überraschen, es lohnt sich.

> cent33.com

Orta

Superfeine Gerichte zum Teilen mit besonders spannenden Vegi-Optionen. Frischgepresste Säfte. Viel Finesse, aber ganz unprätentiös. Liegt in einer Seitengasse, hat auch Tische draussen. Wunderbar an einem Sommerabend.

> facebook.com/ortabordeaux

Brasserie Bordelaise

Ente gut, alles gut! Diese laute, tümmelige, herzliche Brasserie ist die Kantine vieler Bordelaisen. Entrecôte, Poulet rôti, Tartar, Blutwurst und auf dem Tresen eine eindrucksvolle Parade von Schinkenbeinen – Warnung, das hier ist nix für Vegetarier.

> brasserie-bordelaise.fr

Pâtisserie S.

Satomi und Stanley Chan arbeiten bei Joël Robuchon, bevor sich das Paar mit dieser Spitzen-Pâtisserie selbständig machte. Ihr Stil: zen-gleiche Ästhetik, ultraluftige Textur und perfekt dosierte Süsse.

> satomiandstanley.com

Fromagerie Deruelle

Käseladen, aber nicht nur: Bei Elodie Deruelle bekommt man auch die besten Wurstwaren weit und breit. Und: An der Kirche St-Michel betreibt sie das kleine Restaurant La Table Deruelle, mit kleinen und grossen Gerichte rund um Käse. Super Lunch-/Brunchplan.

> fromageriederuelle.fr

La Toque Cuivrée

Typische Süssigkeit von Bordeaux ist das Canelé, ein Küchlein aus einer Art Pfannkuchenteig mit dem Duft von Vanille und Rum, in Kupferförmchen gebacken, aussen knusprig und innen knätschig. Touristen kaufen es bei Baillardran, Einheimische bei La Toque Cuivrée, weil: billiger, knuspriger, mehr Schuss!

> la-toque-cuivree.fr

Sip Coffee Bar

Durchatmen: Hier gibt's kein WLAN, dafür exzellenten Kaffee (dafür sind die Franzosen sonst nicht berühmt), eine megarelaxte Atmosphäre und zum Umfallen gute Kuchen und Cookies.

> sip-coffee-bar.com

