# Reisebericht – Naschkatzen auf Roadtrip durch Frankreich

Ende September war ich mit meiner Brieffreundin und alten Reisegefährtin Anika zwei Wochen in Frankreich unterwegs. Wir fuhren mit meinem Autochen über Lyon bis in den Süden und entdeckten viele schöne Orte – und natürlich Genuss-Orte für Naschkatzen.
Heute will ich euch mit auf diese Reise nehmen und euch von den ersten Stationen erzählen.

**Lyon**
Am Ufer der Rhône oder Saône findet ein **Markt** statt mit frischen, regionalen, oft sogar biologischen Produkten. Dort kann man wunderbar frisches Obst, Viennoiserien (Croissants, Schoko-Croissants etc.), Käse, Oliven und Baguettes kaufen und am Flussufer oder oberhalb der Stadt mit Ausblick auf Lyon ein Picknick machen.

Zufällig entdeckten wir das **Café MyArt**, in dem wir eine Weile pausierten, Kaffee tranken und in Zeitschriften blätterten. Im MyArt gibt es viel Tee und leckeren Kuchen, aber auch der Kaffee ist sehr gut. Es hat auf jeden Fall gemütlichen Wohnzimmercharakter und man merkt, dass hier viele Stammkunden und Studenten herkommen, um eine Weile zu bleiben.

Für den kleinen Hunger zwischendurch kann man sich in Frankreich generell bei jedem Bäcker ein leckeres süßes Teilchen oder ein Sandwich kaufen. In Lyon stand vor der **Boulangerie** du Palais in der Rue Saint Jean eine besonders lange Schlange und da kauften wir uns dann auch leckere **Sandwiches** für den Mittag, die wir mit Blick auf die Stadt bei der Cathédrale Sain-Jean-Baptiste verzehrten. Eine **Spezialität** der Stadt sind **Brioches** mit einer rosa Süßigkeit, die in kleinen Stückchen hinein gebacken wird. Das Ganze sieht allerdings sehr pink und künstlich aus und ich fand, dass ich das nicht unbedingt probieren musste.

**Auf in den Süden!**
Richtung Süden, wo unsere zweite Station **Orange** lautete, fuhren wir durchs Rhône-Tal und kamen an einigen Städtchen vorbei. Unter anderem befindet sich auf dieser Route **Montélimar**, das für sein Nougat bekannt ist. Dabei handelt es sich nicht um dunkles, cremig-schmelzendes **Nuss-Nougat**, sondern helles, festes Nougat aus Eimasse mit Mandeln oder Nüssen darin, wie es in vielen Mittelmeerländern üblich ist. Das helle Nougat kann auch „türkischer Honig“, „Torrone“ oder „Nougat-Montélimar“ heißen.
Leider waren wir an einem Montag dort und alle Geschäfte hatten geschlossen, sogar die Touristen-Nougat-Lädchen. Beim Verlassen der Stadt kamen wir dann aber noch an einer Nougatfabrik vorbei, die sogar eine gläserne Produktion mit kleiner Ausstellung hatte und vor allem ein offenes Geschäft mit großer Auswahl der Spezialität. Die ersten Mitbringsel waren gesichert!

In **Orange** wohnten wir in einem **Chambre d´hôtes** bei Myriam, das ich wärmstens empfehlen kann. Diese Gästezimmer mit Frühstück findet man zum Beispiel über diese Seite und wenn man solch ein Glück hat wie wir, landet man in einem kleinen, ländlichen Paradies in der Provence mit traumhaftem Garten, Katzen und herrlichem Frühstück auf der Terrasse.

Unsere nächste Station war **Montpellier**, eine Stadt, die ich bisher nie für eine Reise auf dem Schirm gehabt hatte und von der ich dann sehr begeistert war. Montpellier hat eine junge, lebendige Atmosphäre und ist voller schöner Läden, Cafés und Bars. Abends kann man im Zentrum sehr gut ausgehen und hat eher das Problem, sich für ein Restaurant oder eine Bar zu entscheiden. Wir haben sehr lecker  und typisch französisch zu Abend gegessen im **Café de la Mairie/ Le Bouchon Saint Roch**.

Samstags vormittags findet unter dem **Aquädukt** ein **Markt** statt, wo man nicht nur die üblichen Gemüse-, Obst- und Käsestände findet, sondern auch herzhafte warme Mahlzeiten kaufen kann. Zum Beispiel gibt es indisches Essen, vegane und vegetarische Bratlinge oder Paella aus riesigen Pfannen. Wir haben uns dort verschiedene Leckereien für einen Brunch gekauft und sie oben im Park beim Wasserschloss genossen.

Ein Zufallsfund war die kleine **Boulangerie Patisserie Artisanale** in der Rue Jean Jacques Rousseau 9-11 nahe dem Botanischen Garten (der einen kleinen Bummel auf jeden Fall wert ist!). Die alte **traditionelle Bäckerei** bietet neben dem obligatorischen Baguette köstliche Quiches, Tartes und süße Teilchen, für die sich auch ein kleiner Umweg lohnt. Gefüllte Taschen, Mandel-Schoko-Croissant (ein Traum!) oder Schweineohren (*palmiers*) – alles ist absolut fantastisch!

Von Montpellier aus machten wir einen Tagesausflug in die **Camargue**, wo wir weiße Pferde, Stiere, Flamingos und Salzfelder in rauen Mengen erwarteten. Leider wurden wir da etwas enttäuscht, denn die Salzfelder werden nicht mehr bewirtschaftet und versanden, wilde Pferde bekamen wir nicht zu Gesicht und lediglich scheue Flamingos sahen wir in größerer Anzahl. Das Landschaftsschutzgebiet soll allerdings toll zum Surfen und Campen sein und ist für Ruhesuchende nun sicher auch eine gute Adresse.
Auf dem Rückweg kamen wir an **Arles** vorbei, einem sehr schönen Städtchen, in dem Van Gogh zwei Jahre lang lebte und arbeitete. Die Ruinen einer römischen Arena sowie eines Theaters finden sich dort, aber auch das berühmte Café (Caféterrasse am Abend) und andere Bauten, die Van Gogh malte. Für Kunstinteressierte und Liebhaber der Antike lohnt sich das schöne Städtchen absolut!

*Montpellier*

Soweit so gut. Jetzt habe ich euch von der ersten Hälfte unserer Reise erzählt und mache hier einen Punkt. Die (kulinarischen) Highlights der zweiten Woche gibt es in Kürze. Dann nehme ich euch mit nach Béziers an den Canal du Midi, nach Agde, Carcassone, Avignon, den Pont du Gard und Besancon. Vor allem in Avignon habe ich tolle Genuss-Orte und Geschäfte entdeckt, es wird also vor allem ein Avignon-Beitrag werden. =)

Habt eine genussvolle Woche und macht es euch schön, trotz des Herbst-Schmuddelwetters!
Eure Judith