

Samstag 3.9. Wir starten wie geplant um 08:00 Uhr und erreichen unsere Unterkunft, das Le Clos de la Challangette (<http://www.clos-challangette.fr/>) in Beaune exakt 10 Stunden später. Die Fahrt war sehr entspannt, nur Ad Blue war mal wieder alle und drohte das Fahrzeug lahm zu legen. Unsere Unterkunft ist top gepflegt, der Empfang herzlich und keine fünf Minuten vom Place Carnot entfernt. Abendessen im „Le Carmin“ (<http://www.restaurant-lecarmin.com/>) in Beaune wir schwelgen in einem grünen Risotto mit Froschschenkeln und Petersilie, Kalbsfilet mit Artischocken und Polenta mit Gorgonzola, einer gigantischen Käseauswahl und einer Charlotte mit roten Früchten. Alles bilderbuchartig angerichtet, liebevoll serviert und ausgesprochen lecker. Tolle Weinauswahl.



Sonntag 4.9. Wir frühstücken sehr anständig und fahren dann zum Stadtbummel nach Beaune. Nach dem sehr üppigen Salat und zwei Karaffen Wein am Place Madelaine bleibt nur eine ausführliche Mittagsruhe. Nach einem sehr erfrischenden Sprung in den Pool treffen wir unseren Gastgeber Patrick und seinen Freund Olivier Pion in der Boutique um zu Probieren und zu klönen. Olivier ist Weinhändler in 4. Generation und ein sehr spannender Gesprächspartner. Sehr gutes Abendessen in Pommard im „Après de Clocher“ (<http://aupresduclocher.com/Accueil.html>). Es gibt wilde Schnecken auf einem Dinkelrisotto, ein bei Niedrigtemperatur gegartes Kalbsfilet mit Pfifferlingen, eine handwarme Mousse vom Epoisse mit Gewürzen auf einer Stulle sowie ein feines Schokoladenmalheur. Dazu grandiose Weine aus Meursault und Pommard.

Montag 5.9. Es ist leider noch immer bedeckt, in der Nacht gab es sehr viel Regen. Dazu kommt leider bei uns beiden ein verstimmt Magen, so dass wir bis zum Nachmittag auf unserem Zimmer bleiben und schlafen. Erst um 17:00 Uhr starten wir eine Burgund Rundfahrt und anschließend einen ersten Einkauf bei Leclerc. Abendessen im „Caves Madelaine“ in Beaune. Alles lecker und der Laden ist voll mit Winzern und Weinhändlern.

Dienstag 6.9. Frühstart, um 10:00 Uhr sind wir schon vom Hof und erreichen erst 9 Stunden später Les Sables Blancs (<http://www.hotel-les-sables-blancs.com/fr/>) in Concarneau. Ausladen, duschen und endlich ankommen, dann treffen wir Bienlein beim perfekten Sonnenuntergang auf der Terrasse. Das Essen ist gut, grüner Spargel mit Schinken vom Iberico-Schwein und pochiertem Ei, Spanferkel mit Apfelspalten und eine feine, kleine Käseauswahl. Dazu trinken wir sehr trinkige Hermitage in weiß und rot von Chapoutier (<http://www.chapoutier.com/index-gb.htm>). Ein unvergesslicher Blick über den Atlantik rundet den Abend ab. Wir sind angekommen und genießen den Sound beim Einschlafen.

Mittwoch 7.9. So wacht man wohl auch im Paradies auf, der Blick auf den makellosen blauen Himmel über dem Atlantik bleibt unvergessen. Bereits um 08:00 Uhr spaddel ich eine kleine, kalte Runde durch den Atlantik. Zum Frühstück in der Morgensonne geht es ins „Le Grand Bleu“. Anschließend erkunden wir Concarneau und spazieren durch das Zentrum. Für die 13:30 Uhr Tour zu den Glenan Inseln hat Bienlein schon gestern Tickets gekauft. Die Fahrt dauert 90 Minuten und genau so lange haben wir dann auch Zeit die Insel St. Nicols zu erkunden. Dann geht es wieder mit dem Boot auf, zur Erkundung des Archipels. Wir umrunden sämtliche Inseln, bevor wir, begleitet von Delphinen, wieder nach Concarneau fahren. Genau pünktlich zum Abendessen treffen wir im „Le Fleur“ ein. Es gibt ein asiatisches Kalbscarpaccio, Spanferkel mit Aprikosen und eine schöne Käseauswahl. Erst um 22:00 Uhr sind wir wieder zurück im Hotel. Leider hatte man vergessen unsere Klimaanlage wieder einzuschalten, so haben wir satte 35° im Zimmer, das lässt sich, dank der großzügigen Schiebetüren aber schnell regulieren.

Donnerstag 8.9. Ein wunderbarer Morgen und wir frühstücken wieder im „Le Grand Bleu“. Anschließend fahren wir nach Carnac um die 6.000 Jahre alten Steinfelder mit den Menhiren zu bewundern. Wir nutzen, aufgrund der riesigen Ausmaße, zunächst die Bimmelbahn, erkunden dann aber auch noch auf eigene Faust. Wunderbares Mittagessen am Strand von Carnac im „Fisher's Club“.



Reisetagebuch 09.2016: Frankreich
Reisende: Wiebke und Martin

Ein kurzer Bummel durch die Geschäfte von Trinity schließt sich an, bevor wir weiter zum Point de Kerpenhir fahren. Was für eine unglaublich schöne Aussicht..... Abendessen im 21 Kreisel entfernten „Bistrot Du Bac“ (<http://www.hoteldubac.fr/>) in Combrit. Tolle Langustinos mit Mayonnaise, Steinbutt mit Kartoffelpüree und Piment de Espelette Sauce und einen riesigen Frommage blanc. Sehr schöner Blick, leider arroganter und mieser Service und 21 Kreisel wieder zurück, das hätten wir in Concarneau besser haben können.

Freitag 9.9. Ganz schlank auf dem Balkon gefrühstückt, denn um 11:00 Uhr starten wir in Richtung Locronan, eine bezaubernde mittelalterliche Stadt. Weiter zum Mittagessen in die „L' Auberge de Gladzicks“ (<http://aubergedesglazick.com/site/de>). Das wird uns noch lange in Erinnerung bleiben, allein die amuse bouche sind eine Reise wert, weiter geht es mit einem gebackenen Ei auf Kartoffelstroh mit getrüffeltem Bacon und Pfifferlingen, Kabeljau mit weißen Bohnen, Artischocken und Erbsensprossen, Käseauswahl und feinen Petit Fours.



Dazu 2014 Sancerre La Cote von Henri Bourgeois (<http://www.henribourgeois.com/>) und 2011 Ro Ree St. Joseph von J.L. Chave (<http://www.domainejlchave.fr/>) Tee und Digestiv müssen wir dann schon im Salon nehmen, alle anderen Gäste sind längst weg. Nach über drei Stunden verlassen wir glücklich das Haus, zurück im Hotel haben wir jetzt Zimmer 102 mit einem großen Balkon und einer richtigen Dusche, wunderbar.

Samstag 10.9. Wir frühstücken wie gewohnt im „Le Grand Bleu“ und fahren anschließend nach Pont-Aven. Das Städtchen ist wirklich malerisch und das Kunstmuseum (<http://www.museepontaven.fr/fr>) ist im alten „Hotel Julia“ untergebracht. Neben den sehr beeindruckenden Bildern von Gauguin sind auch die der Familie Roart ausgestellt, von denen ich einige schlicht umwerfend finde. Es beginnt zu schütten und wir flüchten uns, für Baguetts und Creps in ein Cafe. Erst als wir um 16:00 Uhr das Hotel erreichen, reißt der Himmel wieder auf. Abendessen im „La Taupinier“, das ist altbacken und absolut überteuert.

Sonntag 11.9. Wir frühstücken sehr spät im „Le Grand Bleu“ und fahren dann nach Concarneau um die Altstadt zu erkunden. Sehr anständiges Mittagessen im „Taj Mahal“ (mal was anderes). Den Nachmittag verbringen wir mit der Besichtigung des hübschen Schloßes Keriulet (<http://www.chateaudekeriolet.com>).



Erst am späten Nachmittag sind wir wieder zurück im Hotel und ich schwimme zunächst noch eine Runde im Atlantik. Abendessen im sehr skurrilem „Restaurant L' Ancre“, der Kartoffelsalat mit Entenmägen ist sehr gut, gleiches gilt auch für die gegrillten Garnelen. Für Dessert bleibt leider kein Platz, dafür gibt es noch einen Absacker auf unserem Balkon.

Montag 12.9. Wir frühstücken wieder erst spät im „Le Grand Bleu“, da wir alle so lange geschlafen haben. Wir fahren nach Benodet und besichtigen den Markt, spazieren am Strand und genießen die wunderbare Aussicht. Weiter geht es nach Douarnenez, wo wir im „La Pointe“ Mittagessen. Die Garnelen sind köstlich, die kleinen Muscheln a la creme fangfrisch und die Tarte au Citron großartig. Ab 17:00 Uhr sind wir am Strand, lesen und spazieren.



Abendessen auf der Terrasse des Hotels, das mit Champagner aufs Haus eröffnet wird. Wir genießen leckere, gratinierte Muscheln, Rochen mit Kapernbutter und eine kleine Käseauswahl, besser geht Urlaub nicht.

Dienstag 13.9. Pünktlich um 09:30 Uhr starten wir zum Frühstück im „Le Grand Bleu“. Am frühen Morgen gab es ein sehr ausgiebiges Gewitter und wir sind alle ein bisschen schlapp. Planmäßig setzen wir Bienlein um 11:00 Uhr am Bahnhof von Quimper, sie fährt über Paris nach London zurück. Wir erkunden zunächst die Innenstadt, dann die etwas traurige Markthalle und essen dann sehr köstlichen Hummersalt und Hummer Burger im „Le Bar lode“. Super freundlich, tolle Weinauswahl und die Tarte au Citron die beste Allerzeiten! Weiter zum Cidre Einkauf in das Manoir du Kinkiz (<http://www.cidre-kinkiz.fr/>) inkl. Park- und Plantagenbesichtigung. Dinner im L'Amiral mit gebackenen Austern, Lamm mit Pilzen und einem großartigen Feigen Soufflé. Alles gut und der Service ist sehr bemüht.

Mittwoch 14.9. Erst nach 10:30 Uhr erreichen wir das „Le Grand Bleu“, heute leider im strömenden Regen. Egal, wir starten dann Richtung Westen. Auf dem Weg kehren wir ein, um erst Creps mit Sardinen, Zwiebeln und Knoblauch zu probieren und dann flambiert mit Apfelspalten und Karamellbutter. Weiter geht es zur westlichsten Spitze der Bretagne, dem Point du Raz. Derbe Schauer und extrem starker Wind machen den Spaziergang zur Steilküste beinahe zum Martyrium, aber der Ausblick entlohnt für die Strapaze.



Zum Tanken und Abendessen fahren wir wieder nach Pont-Aven, das für uns reservierte Restaurant ist allerdings geschlossen. Schwer enttäuscht fahren wir zurück und stoppen auf dem Weg in der „L'Auberge du Saint-Laurent“ (<http://www.aubergedusaintlaurent.fr/>). Es gibt köstliche Entenstopfleber, Kalbsbraten mit Pilzen und eine feine Käseauswahl, alles super lecker und sehr freundlich serviert.

Donnerstag 15.9. Wir fahren zum Frühstück nach Concarneau und wandern anschließend durch die kleine Markthalle und besichtigen die alte Wehranlage der Altstadt. Das macht Appetit und wir kehren in der „La Coisiere“ ein. Entenmagensalat, Pulled Veal und Milchreis mit gesalzener Karamell sind lecker, gleiches gilt für den Rose aus der Karaffe. Den Nachmittag verbringen wir mit Schlafen, Lesen und Packen. Abendessen im Hotel mit gebackenen Garnelen, Krebsravioli, Crevetten mit Mayonnaise und die bewährte kleine Käseauswahl.

Freitag 16.9. Wir frühstücken im Hotel und genießen den Blick auf den Atlantik ein letztes Mal, dann starten wir Richtung Norden. Pünktlich um 15:00 Uhr sind wir bei Eric Bordelet (<http://www.ericbordelet.com/>) im Chateau de Hautville. Leider schüttet es noch immer und wir können uns leider nur drinnen aufhalten. Wir bekommen aber zur Entschädigung eine ausführliche Probe und können auch alles besichtigen. Erst um 19:00 Uhr erreichen wir bei 15°, Regen und Dunkelheit unser neue Unterkunft, die „La Bergerie de L'Aqueduc“ (<http://www.labergeriedelaqueduc.fr/>). Der Empfang ist herzlich und wir haben ein kleines Zimmer direkt am Eingang reserviert. Um 20:00 Uhr ist das Abendessen angerichtet und wir genießen als einzige Gäste im Salon Fois Gras mit Birnen und Whiskey, Perlhuhn mit Kartoffeln und Zucchini, eine kleine und feine Käseauswahl und flambierte Creps mit Karamell. Alles mit Liebe serviert, die Weine wunderbar temperiert und sehr köstlich.

Samstag 17.9. Wunderbares Frühstück, dann starten wir in Richtung Rambouillet (<http://www.chateau-rambouillet.fr/>). Zunächst erkunden wir den Wochenmarkt, dann wandern wir durch den wunderschönen Park, das Schloss ist leider wegen Renovierungsarbeiten geschlossen. Weiter geht es zum Palais du Roi de Rome (<http://www.rambouillet.fr/-Palais-du-roi-de-Rome-.html>), ein wunderschöner Bau, der aktuell eine Waterloo Ausstellung beherbergt. Den Nachmittag verbringen wir mit einer ausgiebigen Schloss- und Parkbesichtigung im Chateau Maintenon (<http://www.chateaudemaintenon.fr/>). Sehr gut möbliert und der Garten ist grandios angelegt.



Schade, dass wir nur 15° haben und es die meiste Zeit regnet. Abendessen im „Restaurant Villa Mainett“ (<http://villamarinette.fr/fr.php>). Es gibt köstliches Krebsfleisch mit Quinoa und dazu trinken wir einen 2014 Sancerre. Als Hauptgericht haben wir ein riesiges Entrecôte für zwei bestellt, welches mit einer sensationellen Polenta mit Käse serviert wird. Den Abschluss bildet eine wunderbare Käseauswahl.

Sonntag 18.9. Wieder ein wunderbares Frühstück, diesmal allerdings mit sechs weiteren Gästen. Wir starten sehr spät, so dass wir erst um 13:30 Uhr mit der Besichtigung der Kapelle von Dreux (<http://www.chapelle-royale-dreux.com/fr/>) beginnen können. Weiter geht es nach Anet, wiederum zur Park- und Schlossbesichtigung (<http://www.chateaudanet.com/>). Wir können leider nur kurz verschnauften, dann geht es nach Chartres um in der „Brasserie la Cour“ (<http://www.bw-grand-monarque.com/fr/brasserie-la-cour.php>) zu essen.

Montag 19.9. Nach unserem letzten Frühstück auf La Bergerie geht es noch einmal nach Chartres zur Besichtigung der Kathedrale (<http://www.cathedrale-chartres.org/>). Wir haben Glück und die Führung von Professor Malcom Miller, der das seit 1958 macht, beginnt in 15 Minuten. Fast zwei Stunden lauschen wir seinen Ausführungen und er verschafft uns einen sehr tiefen Einblick in die Zeit des Baus der Kathedrale vor rund 1.000 Jahren. Erstaunlich gutes Mittagessen im „Café Serpente“ (<http://leserpente.fr/en>) gegenüber dem Jüngsten

Reisetagebuch 09.2016: Frankreich
Reisende: Wiebke und Martin

Gericht auf der Fassade der Kathedrale. Leider folgt nun eine sehr lange Fahrt nach Hermonville, erst um 19:00 Uhr erreichen wir unsere Unterkunft „Le Parc au Chateau“ (<http://www.le-parc-du-chateau.com/accueil>) wo Thierry uns schon freudig erwartet. Kurzer Spaziergang zum „Mets Envies“ wo wir die Strapazen des Tages schnell vergessen.

Dienstag 20.9. Das Frühstück von Thierry ist wunderbar und wir sabbeln uns bei ihm wiedermal fest, erst spät starten wir nach Reimes zur Stadt- und Kathedralen-Besichtigung. Am Nachmittag besichtigen wir zunächst die Saint-Remi Basilika und anschließend die dazugehörige, ehemalige Benediktinernabtei. Grandioses Abendessen im „Le Pré-Champenoise“ (<http://www.leprechampenois.fr/prechampenois/>), leider sind außer uns nur noch vier weitere Gäste zum Essen da, der Weg hat sich aber trotzdem gelohnt! Wir beginnen mit Schnecken-Ravioli gefolgt von einem Steinbutt auf einem Püree von La Ratt Kartoffeln und eine Kräutersauce. Den Abschluss bildet das gigantische Grand Marnier Soufflee, alles sehr aufmerksam serviert und beherzt abgeschmeckt.



Mittwoch 21.9. Thierry hat uns um 11:00 Uhr zur Probe bei einem Freund auf der Dom Caudron (<http://www.domcaudron.com/index-fr.html>) angemeldet. Wir müssen, so Thierry, die Pinot Meunier Champagner kennenlernen. Die machen seit 1928 als Genossenschaft Champagner, es gibt einen guten Film, eine Rundfahrt in einem 1928er Ford und eine ordentliche Probe. Nach zwei Stunden geht es zum Mittagessen ins „Sylvain Suty“ (<http://www.sylvainsuty.eu/>) ein wunderbares Bistrot in Dormans. Die krosse, grobe Bratwurst mit Kartoffelpüree ist großartig, beim Hauptgang habe ich mich allerdings mit der Andouillette vergriffen. Den Nachmittag verbringen wir dann am Kriegerdenkmal und der dazugehörigen Kapelle von Dormans (<http://de.memorialdormans14-18.com/>). Abendessen im „La Bocal“ (<http://www.restaurantlebocal.fr/>). Die bestellte Flasche 2013 Condrieu von der Domaine du Chene (<http://www.domaineduchenerouviere.com>) passt perfekt zu den Garnelen, Austern und Hummerkrabben sowie den Sardinen. Als Dessert wählen wir Frommage blanc au caramel von Jean-Yves Bordier (<http://www.lebeurrebordier.com>), frischer, leckerer, netter und unkomplizierter geht Genuss einfach nicht!

Donnerstag 22.9. Schnelles Frühstück, denn wir sind um 10:30 Uhr sind wir bei Champagne Marguet (<http://www.champagne-marguet.fr/fr/>) in Ambonnay verabredet. Ein sehr interessanter Mann mit umwerfenden Champagnern, leider nur eine kurze Probe, man steckt mitten in der Ernte. Wir haben grade noch genug Zeit, um ein kleines Mittagessen in der „ Auberge St. Vincent“ (<http://www.aubergesaintvincent.fr/>) einzunehmen, dann heißt es weiterfahren, denn wir wollen pünktlich um 15:00 Uhr in Chaumuzy bei Champagne Salomon (<http://champagnesalmon.com/>) erscheinen. Das klappt auch genau und wir verbringen zwei Stunden mit Erntebeobachtung, Kellerbesichtigung und Verkostung. Wirklich feine und ausdrucksvolle Champagner. Zum Abendessen empfiehlt uns Romain das „ Le Bateau Ives“ (<http://www.bateauivre.fr/>) wo wir auch umgehend reservieren. Es gibt wunderbar gebackenen Camembert, klassisches Kalbsbries mit Morchelsauce und eine kleine, feine Käseauswahl. Alles super freundlich und aus einer winzigen Kombüse serviert. Ein wahres Bistrot - Juwel.

Freitag 23.9. Wir frühstücken nur leicht, dann geht es zum Bummeln auf den Markt und zum Lebensmitteleinkauf nach Reims. Zum Mittagessen treffen wir Victor Pugatschew aus Melbourne im „Le Foch“ (<http://lefoch.com/>) wo wir über drei Stunden genießen.



Wir schwelgen in Kaninchen Confit mit Quinoa, gegrillten Riesengarnelen mit Algenbutter und Zitronen Confit, Entenbrust mit Gewürzgrieß und Kumquats sowie Käseauswahl vom Wagen. Dazu trinken wir einen 2014 Viognier von Yves Cuilleron (<http://www.cuilleron.com/>) und einen 2013 Auxey-Duresses von Agnès Paquet (<http://www.vinpaquet.com/>), beides ausgezeichnete Begleiter für diese Festmahl. Gegen das Fresskoma hilft nur der Großeinkauf bei Cora, dann packen wir das Auto. Zum Dinner in der „Brasserie du Boulangrin“ (<http://www.boulingrin.fr/>) müssen wir uns noch einmal aufraffen. Das wird aber mit 12 Garnelen und 12 Hummerkrabben sowie einem göttlichen Dessert mit den Le Biscuit Rose de Reims (<http://www.fossier.fr/fr/>) fürstlich belohnt. Leider ist der 2014 Chablis von Chablisienne (<http://www.chablisienne.com/>) eine Enttäuschung.

Samstag 24.9. Heute frühstücken wir sehr zügig und früh, es gilt fast 900 Kilometer nach Hause zurückzulegen. Das gelingt uns sehr gut und schon um 18:30 Uhr sitzen wir müde und hungrig, bereit zum Abendessen im „Eichenhof“ (<http://www.restaurant-eichenhof.net/>).