

Toulouse mit Genuss

Genießen wie Gott in Frankreich – eine Entdeckungsreise für die Sinne / Von Heike Weichler

Monique Guyard hat eine feine Nase. Die ist ihr Kapital, sozusagen. Monique kreiert Düfte im renommierten Kosmetikunternehmen Berdoues in Cugnaux, einem Vorort von Toulouse. Ihr jüngster Coup: eine moderne Variante des Parfümklassikers „Violettes de Toulouse“. Diesen Duft hatte Henri Berdoues, der Sohn des Firmengründers, 1936 für seine Herzensdame als Liebesbotschaft komponiert. Das amouröse Geschenk blieb kein Geheimnis und machte schnell Furore. Bis heute werden jährlich etwa 500.000 Flakons des Veilchen-Eau de Toilette in alle Welt verkauft.

„Das erfolgreichste Produkt unseres Hauses“, bestätigt Monique. „Wir hoffen, dass auch der neue Veilchenduft mit Sandelholz- und Bergamotte-Akzenten gut ankommt.“ Das reine Veilchenaroma stammt übrigens nicht aus den Blüten der zarten Pflanze, sondern aus den Blättern. „1000 Kilo davon sind nötig, um einen Liter Duftextrakt zu gewinnen“, verrät Monique. Ihr Labor mit etwa 400 essentiellen Ölen zeigt sie nach Voranmeldung auch gern Besuchern: „Ich kann so wieso nur zwei Stunden in den Düften arbeiten, dann brauche ich eine Pause vom Aroma-Schnupern.“

Veilchen, die seit etwa 1850 um Toulouse gezüchtet werden, lassen sich nicht nur mit der Nase genießen. Sie sind auch optisch eine Freude, wenn sie zwischen November und März lilafarben blühen und auf Märkten oder in Blumengeschäften zu den traditionell kugelig gebundenen Bouquets feilgeboten werden. Alljährlich im Februar, diesmal vom 8. bis zum 10., steigt in Toulouse die „Fête de la Violette“, ein Volksfest, bei dem Veilchen sogar verkostet werden können: mit Zucker kandiert, als Likör, Konfitüre, Honig, Essig und sogar als Zutat in einem Senf. Natürlich gibt es auch Läden, die in

der knapp 400.000 Einwohner zählenden Stadt diese Spezialitäten anbieten, so wie zum Beispiel das „Maison de la Violette“, ein umgebauter und lila-grün gestrichener Lastkahn auf dem Canal du Midi, der Toulouse durchfließt.

Die zweite für die Gegend wichtige Pflanze ist Pastel, zu Deutsch Färberwaid. Dem unscheinbar gelb blühenden Gewächs verdankte die Region im Dreieck zwischen Toulouse, Albi und Carcassonne ihren Reichtum im 15. Jahrhundert. Aus den Blättern ließen sich mit aufwändigen Prozeduren blaue Pigmente gewinnen, die in ganz Europa begehrt waren, um Textilien zu färben. Die prachtvollen Renaissancepaläste aus rosarotem Ziegelstein erinnern in diesen Städten an die florierende Zeit der Pastel-Kaufleute.

„La Fleurée de Pastel“ in der Rue de la Bourse hat heute in einer solchen Residenz in Toulouse sein Domizil. Ein wahrer Augenschmaus sind die variantenreichen Blautöne der Schals, Tücher, Kleider, Tischwäsche, Wohnaccessoires und von Seidenschmuck. Alles wird in der historischen Färberei „Bleu de Lectoure“ im Thermalbadeort Lectoure nordwestlich von Toulouse nach traditionellen Methoden gefärbt. Dort kann dieser Vorgang auch besichtigt werden.

Thierry Roques tut lieber etwas für das inwendige Wohl seiner Besucher. Er ist Manager des Weingutes Château de Cassaigne im Armagnac-Gebiet westlich von Toulouse. „Seit dem 15. Jahrhundert wird hier Armagnac, der älteste Weinbrand Frankreichs, gebrannt.“ Auf 60 Hektar sanften Hügeln werden die weißen Rebsorten Ugni Blanc, Colombard und Folle Blanche angebaut. Bei den regelmäßigen Führungen erfahren Besucher einiges über die Herstellung des Armagnac, sehen das historische Küchengewölbe des Châteaus und können den

Weinbrand natürlich verkosten. Im Schloss-Shop gibt es auch Gläser mit in Armagnac eingelegten Pflaumen und Reineclauden. Um sie zu probieren, wie den Weinbrand, muss man natürlich nicht zu den Weingütern ins Armagnac-Land fahren. Viele Lokale der Region haben diese Spezialitäten auf der Karte.

Wenn Sie zum Beispiel in Toulouse vorweg etwas Regionaltypisches essen möchten oder sich sogar ein Gourmet-Erlebnis gönnen wollen, bitte schön: Im rustikalen Kellergewölbe des „La Cave au Cassoulet“ in der Rue Peyrolières kommt das beste Eintopfgericht der Region auf den Tisch: das Cassoulet. Weiße Bohnen, Speck, eingelegte Entenkeulen, Schweinefleisch und dreierlei Würste werden bei niedriger Temperatur stundenlang im Backofen gegart. Feiner geht es zu im Gourmetparadies der Stadt, dem „Les Jardins de l'Opéra“ am Place du Capitole. Kulinarische Feinessen werden serviert im eleganten Wintergarten-Restaurant des „Grand Hotel de l'Opéra“. Sympathisch, dass ein spezielles Kinder-Menü für 16 Euro auf der Karte steht. Ein für Toulouse typisches, über 400 Jahre altes Gebäude aus rosarotem Ziegelstein ist das Domizil von „La Corde“ in der Rue Jules Chalande. Hier wird mit besten regionalen Produkten gekocht und fantasievoll mit den Aromen gespielt. Die Atmosphäre ist schick und doch entspannt.

Danach tut ein Verdauungsspaziergang gut. Viele Sehenswürdigkeiten sammeln sich im Radius von etwa einem Kilometer um die zentrale Place du Capitole. Hier heißt das Rathaus nicht Hôtel de Ville wie anderswo in Frankreich, sondern Capitole, nach den Ratsherren von Toulouse, den Capitouls. Im rechten Flügel des 128 Meter breiten klassizistischen Baus sind Oper und Theater zu Hause. Den schönsten Blick über den Platz hat man von den Arkaden-Cafés auf der ge-

genüberliegenden Seite. Durch die Rue du Taur kommt man zur Basilika Saint-Sernin. Sie gilt als eines der größten und schönsten romanischen Gotteshäuser der Welt und ist eine wichtige Station für Pilger auf dem Jakobsweg. Bemerkenswert ist die Reliquiensammlung.

Über die Rue A. Lautmann und Rue Valade geht es zur Place St. Pierre. Geradezu malerisch ist der Blick über das grüne Wasser der Garonne auf die historischen Brücken, die sich darüber spannen. Weiter flaniert man auf dem von Platanen gesäumten Hochuferwegen Quai Lucien Lombard und Quai de la Daurade. Im Sommer hängen Künstler unterhalb der Kais an den Ziegelmauern ihre Werke zum Verkauf auf.

An der Pont Neuf in die Rue du Metz abbiegen. Ecke Rue de l'Écharpe findet sich hinter einem Torbogen das Hôtel d'Assézat. Hôtel bedeutet so viel wie Anwesen des Pastel-Kaufmanns Assézat. In diesem Renaissancepalast ist heute die Kunstsammlung der „Fondation Bernberg“ zu sehen. Eine noch imposantere Pastel-Residenz ist ein paar Schritte weiter das Hôtel de Bernuy (1, rue Gambetta). Sein Erbauer Jean de Bernuy ließ es mit dem höchsten privaten Turm der Stadt errichten, eine kühne Konstruktion, halb rund, halb achteckig. Dahinter, in der Rue Lakanal, liegt die Klosterkirche Les Jacobins. Unter dem Hochaltar ruhen die Gebeine von Thomas von Aquin, einem Kirchengelehrten des Mittelalters. Über die Rue Romiguières spaziert man wieder auf die Place du Capitole und hat die schönsten Winkel der Stadt gesehen.

Monique Guyard übrigens kann sich keinen anderen Fleck auf der Welt vorstellen, an dem sie lieber leben würde als in Toulouse: „Meine Sinne würden verkümmern, woanders.“ Monique hat eben nicht nur einen guten Riecher.



In Toulouse auf großer Genießertour – viele Lokale laden dazu ein. Foto: Weichler

INFORMATIONEN

Allgemeine Auskünfte erteilt das Französische Fremdenverkehrsamt Maison de la France, Telefon 0900 /157 00 25 (49 Cent pro Minute), oder im Internet unter www.franceguide.com.

Anreise: Air France fliegt täglich von Frankfurt über Paris nach Toulouse. Tickets ab 245 Euro inkl. Steuern und Gebühren, www.airfrance.de.

Übernachten: Mit Blick auf die Garonne logiert man im „Hotel des Beaux Arts“, www.hoteldesbeauxarts.com. Alle 20 Zimmer des charmanten Hauses sind individuell möbliert. Doppelzimmer inklusive Frühstück ab 200 Euro. Das „Hotel Albert 1er“, www.hotel-albert1.com, liegt in einer ruhigen Straße nahe des Capitolsplatzes und war einst das Atelier eines Malers. Doppelzimmer inklusive Frühstück ab 79 Euro.

Essen und Trinken: Wie wär's mit einem Déjeuner über der Markthalle an der Place Victor Hugo? Im Hochparterre finden Sie Marktprodukte der Region. Daraus werden kulinarische Spezialitäten bereitet in den sechs schlichten, ineinander übergehenden Restaurants im 1. Stock. Machen Sie es wie die Toulouser: Bestellen Sie ein Tagesgericht von der Schiefertafel und genießen Sie den Ausblick auf die hübschen Belle-Epoque-Häuser der Umgebung. Perfekt für einen Café au lait unter Stuckdecken und Kristalllüstern ist das „Café Bibent“ am Place du Capitole, seit fast 100 Jahren eine Institution. Die besten Kuchen und das raffinierteste Gebäck der Stadt gibt es bei „Bapz“ in der Rue da la bourse, auch zum Mitnehmen.

Kunst-Tipps: Ihnen gefallen die Milieu-Studien von Henri de Toulouse-Lautrec? Dann lohnt sich ein Ausflug in seine Geburtsstadt Albi. Stündlich fahren Züge in knapp 60 Minuten dorthin. „Frivole Bilder hinter Kirchenmauern“ könnte das Motto der weltgrößten Sammlung seiner Arbeiten sein. Das frühere erzbischöfliche Palais beherbergt 600 Gemälde, Plakate, Keramikbilder und Zeichnungen, die alle ein Thema haben: das Pariser Nachtleben Ende des 19. Jahrhunderts.

Genuss-Adressen: „Parfums Berdoues“: 131, Route de Toulouse in Cugnaux, Telefon 0033/562/13 56 00, www.parfumsberdoues.com. Besichtigung von Produktion und Labor nach telefonischer Voranmeldung möglich, es gibt auch einen Shop, in dem die Düfte und Kosmetikprodukte zu Sonderpreisen verkauft werden. „Bleu de Lectoure“: Pont de Pile, Lectoure, Telefon 0033/562/68 78 30, www.bleu-delectoure.com. In der historischen Färberei kann der Färbvorgang besichtigt werden, der Shop bietet eine große Auswahl an pastelfärbten Produkten. „Château de Cassaigne“: Condom, Telefon 0033/562/28 04 02, www.chateaudecassaigne.com. Regelmäßig werden Führungen und Armagnac-Verkostungen angeboten, es gibt einen gut sortierten Laden.