



# *Rhône und Saône mit Excellence erleben*

## Marseille – einfach unwiderstehlich!

Marseille, die alte Hafenstadt am Mittelmeer hat eine wilde Vergangenheit und zelebriert die südfranzösische Lebenskunst wie keine andere. Multikulti-Chaos trifft auf Bohème, Futurismus auf Mittelalter. Am Vieux Port verlief früher eine laute dreispurige Strasse. Heute ist der Ort das Symbol für den Neuanfang. Einheimische wie Touristen flanieren hier, trinken Pastis, essen Bouillabaisse, kaufen Olivenöl oder die berühmte Savon de Marseille.

**Liebeserklärung an den Süden.** Wir zeigen Ihnen die Facetten einer Stadt, die liebenswert, wunderschön, verwegen wie eh und je, einfach unwiderstehlich ist. ▶ [Seite 132](#)

## Ocker – wo die Provence leuchtet

Was für ein Farbenspiel der Natur! Die Rot- und Gelbtöne der Erde stehen in magischem Kontrast zum Himmel und dem Grün der Vegetation. Brauneisenstein verbindet sich mit Tonmineralen, Quarz und Kalk. So entsteht Ocker – und damit eine der malerischsten Landschaften der Provence.

**Augenweide – der Ocker von Roussillon.** Das Städtchen liegt auf einem Ockerfelsen und gehört zur ehrwürdigen Gruppe der Schönsten Dörfer Frankreichs. Stufengassen führen hinauf zur romanischen Kirche – freier Blick auf die farbenprächtigen Weiten des Luberon! In einem stillgelegten Ocker-Werk erfahren Sie mehr über die faszinierenden Erdfarben. ▶ [Seite 130](#)



Historische Hafenfestung und MUCEM in Marseille



Ockerfelsen bei Roussillon



Mittelalterlicher Innenhof im Seidenweberviertel der Traboules von Lyon

## Die Seidenweber von Lyon

Seide aus Lyon war einst weltberühmt. In den Maulbeerbäumen der Umgebung züchtete man die Seidenraupen, in deren Kokons der Grundstoff entstand – 1500 Meter lange Fäden. Als Joseph Jacquard 1805 den mechanischen Webstuhl erfand, erlebte der Seidenhandel seine Blüte.

**Am seidenen Faden.** In den wenigen verbliebenen Manufakturen entstehen heute Luxusprodukte für vermögende Kunden aus aller Welt. Wir führen Sie ins Seidenweberviertel, in die engen überdachten Passagen der Traboules. Hier erfahren Sie, wie es zu den blutigen Aufständen der Seidenweber kam, die edelste Stoffe fertigten, selbst aber in Lumpen gingen. ▶ Seite 130

## Das königliche Huhn von Louhans

Hier im ländlichen Burgund lebt die ungezwungene französische Lebensart. Die Bauern des Umlands tragen seit 750 Jahren ihr meist lebendiges Federvieh auf den Markt von Louhans. Gänse, Enten, Wachteln, Hühner. Die regionale Bevölkerung, ebenso wie die Sterneköche wissen: was von hier kommt, ist frisch und erstklassig.

**Nonchalant seit 1269.** Das Bresse-Huhn ist die Königin des Marché à la Volaille und trägt die Farben der Tricolore – blau die Füße, weiss das Gefieder, rot der Kamm. Man sollte das aromatische Bresse Gauloise gleich vor Ort kosten – knusprig gegrillt, auf dem Pappteller, dazu Baguette und ein Glas gekühlter weisser Burgunder. ▶ Seite 130



Bresse-Huhn – kein Federvieh ist französischer

## Die Schlemmerhallen von Bocuse

Lyoner Meisterköche tätigen hier ihre Einkäufe. Die Markthallen sind nach dem berühmtesten aller Küchenchefs benannt. Les Halles de Lyon – Paul Bocuse, das ist die Schatzkammer lukullischer Hochgenüsse. An über 60 Ständen türmen sich Früchte und Gemüse aus dem Rhôneetal neben Käseläiben aus der Savoie, Rindfleisch aus Charolais, Weine aus dem Beaujolais. Dazu: Austern, Krebse, Foie Gras und süsse Verführungen aller Art.

**Staunen und schlemmen.** Ein duftender Markt zum Kaufen und Kosten. Auf unserem Lyon-Rundgang werden Sie nicht nur in den Markthallen spüren, dass sich hier wirklich alles ums Essen dreht. ▶ Seite 130, 132

### Themenflussreisen Rhône und Saône

Seite



Déjeuner bei Anne-Sophie Pic in Valence und Blick in die Kochschule der 3-Sterne Köchin

226



Abschlag auf den schönsten Greens an den Ufern der Rhône

214



Wanderwege im Beaujolais, in den Schluchten der Ardèche und in der Camargue

246



Fünf Rad-Touren zwischen Avignon und dem Burgund

240



Fête des Lumières, das stimmungsvolle Lichterfest in Lyon

249



Les Halles de Lyon Paul Bocuse

© Credit photo@Studio Avocadi