

Glamour pur: In Paris findest du das wohl schönste Bahnhofsrestaurant der Welt

Auf der Karte stehen klassische **französische Gerichte**

Im Gare de Lyon verbirgt sich ein Restaurant wie aus einer anderen Epoche. Im „Le Train Bleu“ trifft Jugendstilpracht auf französische Sterneküche – so wird das Warten auf den Zug zum außergewöhnlichen Erlebnis.

Züge fahren mit quietschenden Bremsen ein, unverständliche Durchsagen schallen aus den Lautsprechern, Reisende eilen mit ihren Rollkoffern zum Gleis: Am Pariser Gare de Lyon geht es so hektisch zu wie an jedem modernen Großstadtbahnhof.

Ein paar Treppenstufen weiter oben jedoch, hinter einer schweren Holztür, betritt man eine ganz andere Welt. Im „Le Train Bleu“, das mit Bahnhofsgastronomie so viel zu tun hat wie ein Grandhotel mit einer Frittenbude, verstummt der Lärm der Züge. Wer hier isst, reist zurück in eine glanzvolle Zeit.

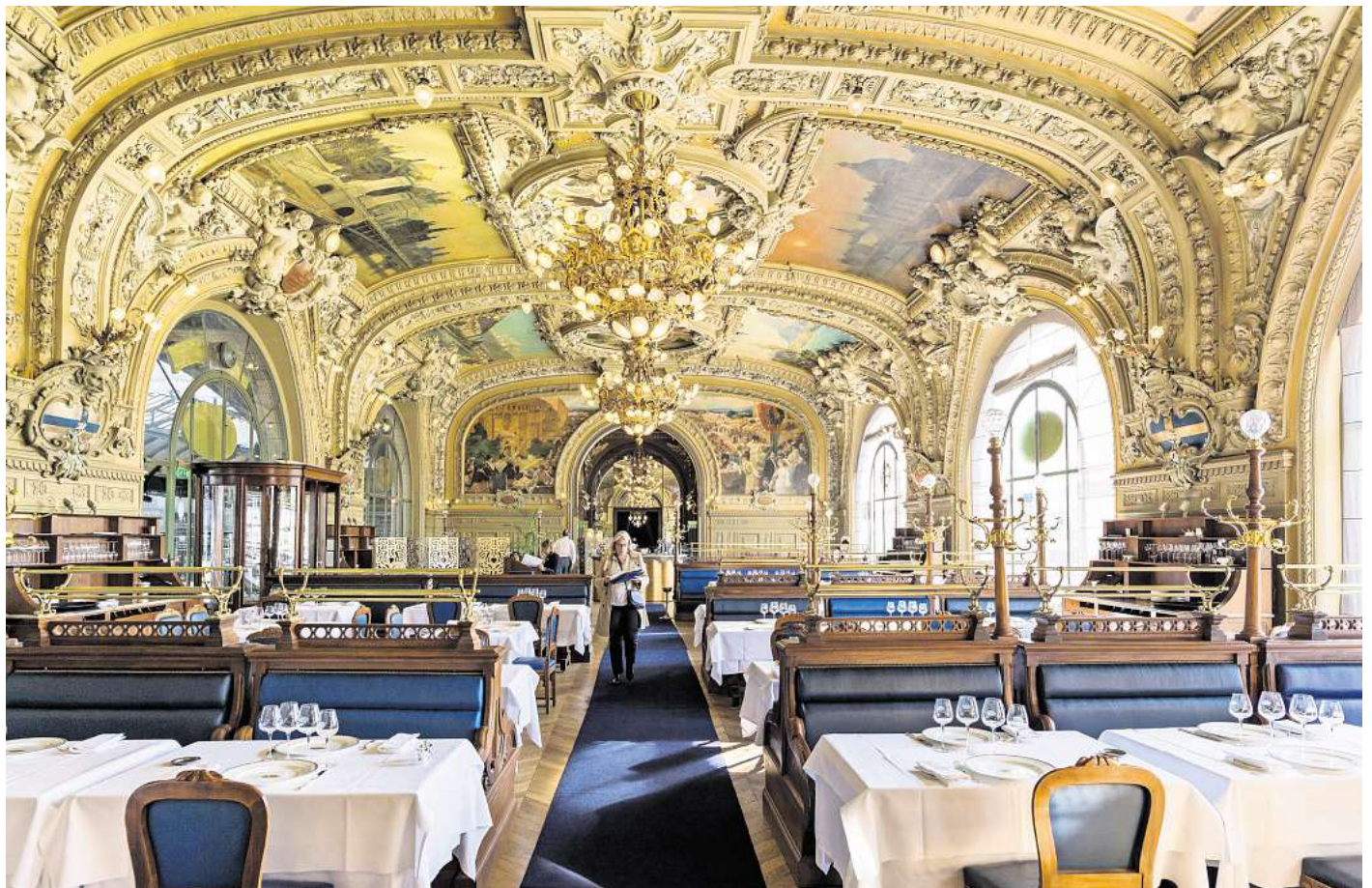
Ein Stück Belle Époque am Gare de Lyon

Als das Restaurant 1901 eröffnete, war Zugfahren noch wesentlich glamouröser als in der heutigen Zeit. Über Paris und Lyon rollte ein eleganter, blau lackierter Zug bis zur Côte d'Azur. Der „Train Bleu“, betrieben von der Gesellschaft PLM (Paris-Lyon-Méditerranée), galt als Inbegriff mondäner Fernreisen. Er war so etwas wie der französische Orient-Express, ein Symbol für Sehnsucht, Aufbruch und die elegante Art zu reisen.

Damit die Passagiere sich angemessen einstimmen konnten,



Der Eingang zum Restaurant „Le Train Bleu“ am Gare de Lyon.
FOTO: IMAGO/ZOONAR



Ein Jugendstil-Traum: Das Bahnhofsrestaurant Le Train Bleu existiert seit 1901.

FOTO: IMAGO/IMAGEBROKER

erhielt der Architekt Marius Toudoire den Auftrag, ein Bahnhofslokal zu entwerfen, das dieses Gefühl von Fernweh einfängt. Das Restaurant hieß damals schlicht „Buffet de la Gare“, doch bescheiden war es sicher nicht.

Künstler verewigten an den Wänden und Decken jene Landschaften, die der Zug durchquerte: sonnige Küsten, Städte der Provence, mediterrane Szenarien. Große Kronleuchter funkelten im „Salon doré“, dem Saal der ersten Klasse, während die „Salle Réjane“ den Reisenden der zweiten Klasse vorbehalten war. Die schlichteren Räume trugen Namen wie „Salle marocaine“, „Salle tunisienne“ oder „Salle algérienne“.

Im Laufe der Jahrzehnte wurde der Ort zur festen Größe im Pariser Gesellschaftsleben. Die Modeschöpferin Coco Chanel, der Maler Salvador Dalí, die Schauspielerin Brigitte Bardot und der ehemalige Präsident François Mitterrand zählten zu den Gästen. Erst 1963 erhielt das einstige „Buffet de la Gare“ seinen heutigen Namen, als Hom-

mage an den legendären blauen Zug, der Reisende stilvoll an die Côte d'Azur brachte.

Heute stehen die prunkvollen Säle unter Denkmalschutz – zu Recht. Kronleuchter, vergoldete Ornamente, bemalte Decken, geschnitzte Holzvertäfelungen und originales Parkett erzählen von einer Epoche, in der Eleganz selbstverständlich war. Das „Le Train Bleu“ ist damit Restaurant und Zeitkapsel zugleich.

Kulinarik auf Sternenniveau statt Bahnhofsimbiss

Was das „Le Train Bleu“ wirklich außergewöhnlich macht, ist jedoch nicht allein das Interieur, sondern auch das kulinarische Erlebnis. Der Service funktioniert wie ein eingespieltes Ensemble, jede Bewegung folgt einer stillen Choreografie. Fleischstücke werden vor den Gästen tranchiert, Saucen am Tisch über die Gerichte gegeben und Crêpes Suzette in Grand Marnier flambiert, sodass sich das Orangenaroma im ganzen Saal verbreitet. Geprägt wurde die Küche lange von Sternekoch Michel Rostang, dessen Hand-

schrift bis heute spürbar ist. Auf der Karte stehen klassische französische Gerichte mit modernem Twist. Gearbeitet wird mit lokalen und regionalen Zutaten in hoher Qualität.

Dazu gehören etwa die berühmte Lammkeule, ebenso wie das Bresse-Huhn mit Estragoncreme oder ein am Tisch angerichtetes Tatar. Das Gratin Dauphinois (Kartoffelgratin) ist längst zur kulinarischen Visitenkarte des Hauses geworden. Und wer zum Dessert Baba bouchon bestellt, erlebt, wie delikat ein rumgetränkter Napfkuchen sein kann.

Preislich bewegt man sich im gehobenen Segment, aber das Ambiente und die Qualität der Gerichte entschädigen dafür doppelt. Vorspeisen wie Foie gras oder Jakobsmuscheln liegen bei etwa 30 Euro, Hauptgerichte wie Gnocchi mit schwarzem Trüffel oder Cordon bleu kosten zwischen 35 und 50 Euro. Die Nachspeisen, egal ob Kumpquat-Soufflé, Crêpe Suzette oder Crème brûlée mit Eis aus Buttermilch, sind für 19 Euro zu haben. Und wer speisen will wie

Gott in Frankreich, kann auch ein mehrgängiges Menü ordern.

„Le Train Bleu“: Alle Infos für deinen Besuch

Das „Le Train Bleu“ befindet sich direkt im Gare de Lyon in Paris, über den Gleisen in Halle 1. Es ist täglich geöffnet. Die Lounge-Bar empfängt Gäste von 7.30 bis 22.30 Uhr, wer aber im originalgetreuen Teil des Restaurants unter den eleganten Kronleuchtern und Fresken speisen will, sollte seinen Besuch zwischen 11.15 und 14.30 Uhr oder abends zwischen 19 und 22.30 Uhr planen.

Eine Reservierung ist besonders am Abend und am Wochenende dringend zu empfehlen – nicht nur wegen der Nachfrage, sondern auch, um sich einen der schönsten Plätze zu sichern. Einen Tisch können Reisende online reservieren, ein bis zwei Wochen Wartezeit sind hierbei die Regel.



Weitere Informationen findest du unter:
www.reisereporter.de/train-bleu