

NIZZA – MONACO – ANTIBES

21. bis 25. Oktober 2023

Was für ein Gourmet-Trip! Unsere letzte Reise des heurigen Jahres führt uns an die Cote d'Azur, um den Sommer nochmals zu verlängern und uns an der südfranzösischen Küche (plus Wein) zu erfreuen. Diesesmal sind wir zu viert, unsere Freunde Andrea & Toni begleiten uns.

Am 21.10.23 steigen wir in Wien in einen AUA-Airbus, welcher uns binnen 85 Minuten nach Nizza fliegt, wo wir ein reserviertes Taxi besteigen, das uns in das **Hotel Ibis Style Vieux Port** bringt, wo wir vier Nächte verbringen werden. Das Hotel liegt sehr zentral, die wichtigsten Sehenswürdigkeiten sowie der Bahnhof Nizza (Nice Riquier) sind binnen 15-20 Gehminuten zu erreichen.



Wir beenden die Anreise gleich mit einem entsprechenden Auftakt: die **Weinbar & Restaurant „Rouge“** liegt nur ca. 400 m vom Hotel entfernt. Das Wetter passt, wir sitzen draußen. Das „Rouge“ scheint im Michelin-Führer als BIB-Gourmand auf, was bedeutet, dass das Preis-Leistungsverhältnis hervorgehoben wird. Wir laben uns an sehr gutem französischem Rotwein plus einigen Snacks wie beispielsweise gut gewürzte Würste aus dem Baskenland ... End of day.

Sonntag, 22.10.2023

Vom Bahnhof Nice Riquier zum Gare du Monaco (Bahnhof Monaco) sind es etwa 20 Fahrminuten. Im Fürstentum angekommen gucken wir mal vorbei beim Cafe de Paris und Casino, marschieren weiter zum Hafen samt weltbekanntem Swimmingpool und kehren ein in der **„Monaco Brauerei“**, laben uns an sehr gutem Bier und Monaco-Burger. Gut gestärkt gehts weiter zum Fürstenpalast, ehe wir zum Fußballstadion Louis II weitermarschieren. Wir haben Tickets für das Meisterschaftsspiel AS Monaco vs FC Metz und sitzen gemütlich im Familiensektor, wo wir einen 2:1-Sieg des Heimteams mitfeiern. Nach dem Match gehts per Zug wieder zurück nach Nizza. Wir lassen den Tag ausklingen in einer Bar in Hotelnähe.

Montag, 23.10.2023

Stadtbesichtigung Nizza inkl. Verkostung der südfranzösischen Küche wie zB Pan Bagnat, das „Sandwich der Südfranzosen“. Rezept: Baguette, Thunfisch, Ei, Salat, Olivenöl (auf keinen Fall Mayonnaise). Oder Pissalandiere: Provenzalische Sardellen-Zwiebel-Tarte mit schwarzen Oliven. Auch sehr gut: Socca. Ein Streetfood-Snack zwischendurch, besteht eigentlich nur aus Kichererbsenmehl, Wasser und Olivenöl. Wird wie eine Palatschinke zubereitet und mit den Händen gegessen, dazu ein kaltes Bier oder ein leichter Rosewein. Zum Dessert werden wir von der Patisserie LAC verwöhnt, welche die besten „Macarons“ der Stadt produzieren. Ein Baisergebäck aus Mandelmehl, zwei Scheiben, eine Cremeschicht. Die besten war mit Himbeeren ... Und weil wir ja nicht weit weg sind von Italien lassen wir uns natürlich ein Gelati schmecken.

Das Ganze im Rahmen eines Stadtrundganges: Markt, Corniche, Hafen, Altstadt. Abendgestaltung: Lokal „Mangeoire“ mit Rotwein und Käseplatte, dazu Champions League.

Dienstag, 24.10.2023/

Wir sitzen wieder im Zug. Diesesmal in die andere Richtung. 30 Minuten später steigen wir in **Antibes** aus, einer kleinen Stadt südlich von Nizza. Bekannt durch seinen Markt, Hafen („Straße der Milliardäre“), Picasso-Museum und „**ChezMo**“, das bekannteste Fischrestaurant der Stadt. Ohne Reservierung schwierig, wir haben aber Glück und laben uns an Austern, Lachsnudeln oder einer köstlichen Fischsuppe. Den Nachmittagskaffee nehmen wir in einem der vielen Cafes in der Innenstadt ein, dazu gibts französische Crepes mit Zitrone, auch ein Glas Champagner schmeckt ...

Am Abend werden wir im Lokal „Nabulio“ mit hervorragendem Käse und mehreren Flaschen Rotwein verwöhnt.

Mittwoch, 25.10.2023

Nach dem Frühstück begeben wir uns wieder in die **Innenstadt von Nizza**. In mehreren Modeshops werden wir fündig und kleiden uns modisch neu. Für 12.00 h haben wir in einem Restaurant reserviert, und das war gar nicht leicht. Am Montag sind wir noch abgeblitzt. Das „**La Merenda**“ wird bei Michelin als BIB-Gourmand und Falstaff als „Kultlokal“ geführt. Dominique Le Stanc, ehemaliger Küchenchef des Hotels Negresco, dekoriert mit zwei Michelin-Sternen, schwingt hier seit nunmehr einigen Jahren als Besitzer den Kochlöffel. Das Restaurant ist mit 25 Personen voll, in der winzigen Küche werden tolle Gerichte kreiert. Ein absolutes kulinarisches Highlight zum Abschluss dieses Trips! Ihr wisst schon: „Die Kleinen und die ganz Kleinen!“ ...



Am Abend gehts zum Flughafen, von wo aus wir wieder die Heimreise nach Österreich antreten. Was für ein toller Gourmet-Trip! Zu allen beschriebenen Besichtigungen und Restaurants gibts Fotos auf unserer Homepage.

Wie immer: unsere Reisen sind zum Nachahmen geeignet!

Viel Spaß beim Gucken und Nachmachen!

Gabi & Gerhard
Oktober 2023
© food.tastic.eats