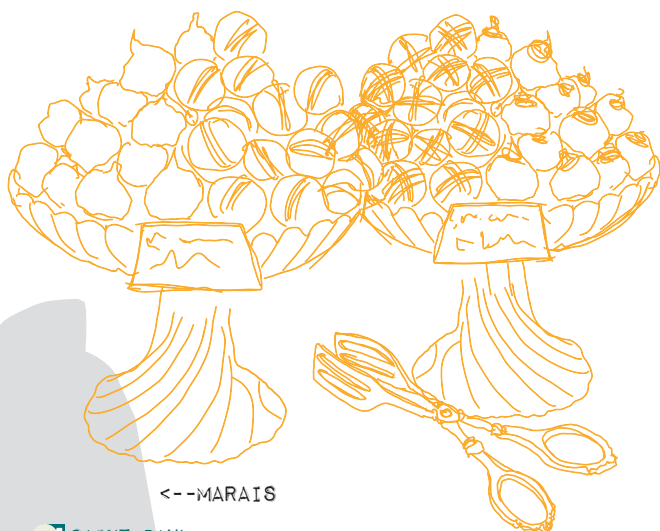


# EIN FEST FÜR NASCHKATZEN

STREIFZUG DURCH DIE  
SCHOKOLADENGESCHÄFTE  
DES MARAIS



<--MARAIS

×1 SAINT-PAUL

+ + + **S T E C K B R I E F** + + +  
+++ **WO?** 2 RUE DES ROSIERS. 17 RUE VIEILLE  
DU TEMPLE. 109 RUE SAINT-ANTOINE +++ METRO  
1 SAINT-PAUL +++ [GLUIZEL.COM](http://GLUIZEL.COM). [EDWART.FR](http://EDWART.FR).  
[ATELIERDUCHOCOLAT.FR](http://ATELIERDUCHOCOLAT.FR) +++ **WANN?** PETITE MANU-  
FACTURE MICHEL CLUIZEL: MI-80 11.30-13.30 UHR  
UND 14.30-19 UHR. EDWART CHOCOLATIER: TÄG-  
LICH 11-20 UHR. ATELIER DU CHOCOLAT: MO-SA  
10-20 UHR UND SO 11-19 UHR +++ **WIE LAN-  
GE?** ETWA 1.5 STUNDEN +++ **WIE VIEL?** 10 BIS  
20 EURO. JE NACH KAUF LUST +++

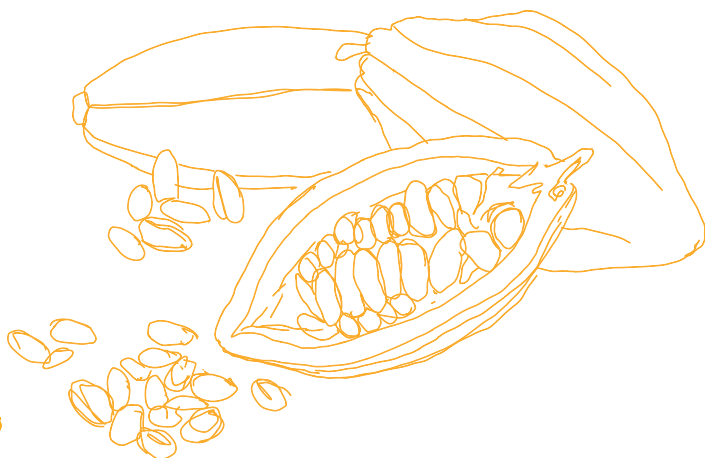
76 GÜNSTIG, FAMILIENFREUNDLICH



**ALS ICH AN DIESEM HEISSEN** Sonntag die Türe der Petite Manufacture Michel Cluizel hinter mir schließe, atme ich durch: Hier herrscht angenehme Kühle. Die Pralinen sollen ebenso wenig der Hitze ausgesetzt sein wie die Besucher. Großformatige Fotografien von Schokoladenstücken hängen an der Wand. Daneben fließt beständig flüssige Schokolade in einen modernen Wandbrunnen. Sie glänzt appetitlich. »Essen kann man sie aber nicht!«, warnt die junge Verkäuferin im Laden, die Englisch spricht. Dafür liegen in der Vitrine Pralinen aus dunkler und Milkschokolade aus. Ich beginne, die Beschreibungen zu studieren, denn ich möchte eine Schachtel mit verschiedenen Geschmacksrichtungen kaufen. Es gibt sie mit einer Praliné-Füllung und einer aus Ganache, einer Mischung aus Kuvertüre und Rahm. »Robinson« ist mit Kokosstreuseln und einem Kakaoanteil von 70 Prozent, »Pralin« mit Mandel- und Haselnuss-Splittern. Die Sorte wähle ich, als die junge Frau fragt, welche ich probieren will.

**MEINE ZÄHNE TAUCHEN** in die weiche Kakao-  
masse mit knusprigen Nussstückchen. Die Verkäuferin  
bietet mir auch noch »Crémier salant« mit einer Karamell-  
ganache an, ich probiere in kleinen Happen und schließe  
dabei die Augen. »Machen Sie mir einfach eine Auswahl  
mit zwölf Stück zurecht«, bitte ich sie schließlich.

Der Schokoladenfabrikant Michel Cluizel stammt aus der  
Normandie und hat inzwischen fünf Läden in Paris, einen  
davon im Marais. Das Viertel zählt immerhin ein knappes  
Dutzend Schokoladenhersteller. Drei von ihnen besuche  
ich heute – ein Fest für eine Naschkatze wie mich, denn  
wer hier Schokolade kauft, darf sie vorher probieren. Seit  
ich beim Film *Chocolat* mit Juliette Binoche und Johnny  
Depp regelrecht dahingeschmolzen bin, verorte ich gute  
Schokolade in Frankreich. Weiter geht es also die Rue des  
Rosiers entlang und links in die Rue Vieille du Temple, wo  
sich auf der rechten Seite der relativ neue Laden Edwart  
befindet. Im vorderen Verkaufsraum liegen fertige Boxen,  
im hinteren wartet ein junger Mann mit einer Zange vor  
einer Auswahl von 23 Pralinsorten – manche haben  
einen grünen Überzug (Minze), andere einen gelben (Va-  
nille). »Welchen Typ von Schokolade mögen Sie?«, fragt  
er. Meine recht unpräzise Antwort »alle« bringt ihn zum  
Schmunzeln. Er reicht mir drei Stück auf einem Tellerchen.



»**BUSH SAUVAGE**« hat einen starken und doch angenehmen Beigeschmack von Pfeffer, bei »Jiang« entdecke ich eine Ingwernote und »Mille et une nuit«, »Tausendundeine Nacht«, schmeckt nach Mandeln und Sesam – überraschend und köstlich. Auch hier lasse ich mir eine Box zusammenstellen. Ich habe immer noch Lust auf Schokolade, als ich links in die Rue Saint-Antoine einbiege, wo das Atelier du Chocolat liegt. Hier gibt es neben Schokokugeln und Pralinen große Platten, wahlweise mit Mandelplättchen oder weißer Schokolade verziert. Wer mag, kann vormittags ihre Herstellung direkt im Geschäft beobachten. Dafür bin ich heute zu spät dran, nicht aber zum Probieren. Als ich die Verkäuferin nach der Spezialität des Hauses frage, bricht sie mir ein Stück von der Sorte »Ticul« ab – mit 71 Prozent Kakaoanteil und einer angenehm weichen Note. Ich lasse mir etwas von diesem Schokoladenbruch in eine Tüte geben und bringe meine Schätze nach Hause, um sie in einem kühlen Raum – nicht im Kühlschrank, wie man mir gesagt hat! – aufzubewahren. Auch wenn eine lange Lagerung, das weiß ich jetzt schon, nicht nötig sein wird.



### WENN MAN SCHON MAL HIER IST:

Wer von der Place des Vosges aus, dem schönsten und zugleich zentralen Platz des Marais, die Rue de Béarn in Richtung Norden geht, stößt direkt auf die Rue Saint-Gilles und in der Nummer 12 auf die **Polka Galerie** ☐→. Es handelt sich um einen Showroom der legendären Fotoagentur Polka, in dem wechselnde Ausstellungen von Fotografen gezeigt werden – Landschaften, Porträts, Stillleben. Der Besuch (Di-Sa 11–19 Uhr) ist lohnenswert und gratis!

