

DUMONT

DIREKT

Normandie

ABGRUND mit
AUSSICHT

Himmel,
die Bilder!

Hotellektüre



IMMER DER NASE NACH

GAME OF THRONE

Der
längste
Tag

My house is
my castle

MIT
GROSSEM
FALTPLAN

LASS
DICH
TREIBEN!



15 x die Normandie direkt erleben





Normandie



Klaus Simon

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist die Normandie

S. 6

Die Normandie in Zahlen

S. 8

So schmeckt die Normandie

S. 10

**Ihr Normandie-Kompass**
15 Wege zum direkten
Eintauchen in die Region
S. 12

Rouen und das Seine-Tal

S. 15



Giverny S. 16

Vernon S. 16

Évreux S. 18

Les Andelys S. 19

Rouen S. 20

1 Auf dem Holzweg – in der Altstadt von Rouen

S. 24

Le Havre S. 27

2 Durch den Sumpf – Radtour im Marais Vernier

S. 28

3 Wiederaufbau – modernes Wohnen in Le Havre

S. 32

Côte d'Albâtre und Pays de Caux

S. 37



Le Tréport S. 38

Dieppe S. 39

Varengville-sur-Mer S. 42

St-Valéry-en-Caux S. 43

Sassetot-le-Mauconduit S. 45

Fécamp S. 45

Étretat S. 48

4 Fallhöhe – der Zöllnerweg von Étretat nach Yport

S. 50

Côte Fleurie, Pays d'Auge, Côte de Nacre

S. 53



Honfleur S. 54

5 Wiege einer Malerschule – Impressionismus in Honfleur

S. 56

Trouville S. 58

Deauville S. 59

Houlgate S. 61

Lisieux S. 62

6 Verlorene Zeit? – mit Proust in Cabourg

S. 64

7 Ein Dorf macht Käse- geschichte – Camembert

S. 66

Beuvron-en-Auge S. 68

Bayeux S. 68

8 70 Meter Hauen und Stechen – **die Bayeux-Tapisserie**
S. 70

9 An der Côte de Nacre – **Schauplätze des D-Day**
S. 73

10 Wohnen im Herrenhaus – **Schlosshotels im Bessin**
S. 76

Caen und die zentrale Hügellandschaft

S. 79



Caen S. 80

Suisse Normande S. 83

11 Im Herz der Suisse Normande – **Kanutour auf der Orne**
S. 84

Le Pin-au-Haras S. 87

12 Besuch beim Calavdos-Bauern – **die Ferme de la Merouzière**
S. 88

Bagnoles-de-l'Orne S. 90

Manche und Mont St-Michel

S. 93



St-Vaast-la-Hougue S. 94

Barfleur S. 95

Cherbourg S. 95

Barneville-Carteret S. 98
Granville S. 99

13 Dichter-Hideaway – **mit Prévert am Cap de la Hague**
S. 100

14 Tropen am Ärmelkanal – **im Jardin Botanique de Vauville**
S. 102

Le Mont St-Michel S. 105

15 Klosterberg im Meer – **Mont St-Michel**
S. 106

Hin & weg

S. 108

O-Ton Normandie

S. 114

Register

S. 115

Abbildungsnachweis/Impressum

S. 119

Kennen Sie die?

S. 120



Das Beste zu Beginn



Dorfschönheiten

Es gibt viele zauberhafte Dörfer in der Normandie. Claude Chabrol aber schickte Isabelle Huppert als »Madame Bovary« über das Pflaster von Lyons-la-Forêt. Denn nirgends blühen die Stockrosen üppiger, ist das Fachwerk krummer, sind die Gasthöfe einladender – außer in Beuvron-en-Auge, Le Bec-Hellouin, Barfleur, St-Céneri-le-Gérei.

Fischmarkt

Taschenkrebse, Hummer, Kabeljau, Rochen, Makrelen, Austern – es gibt viele Fischmärkte und -hallen in der Normandie. Die von Le Tréport hat für mich den unverfälschtesten Charme, die von Trouville ist die schmuckste, die von Ouistreham bleibt beim Angebot unschlagbar.



Schöner schnöder Beton

Kein Fachwerk nirgends in Le Havre, das im Zweiten Weltkrieg fast völlig zerstört wurde. Und so einzigartig wiederaufgebaut wurde, dass die Stadt seit 2005 zum Weltkulturerbe der UNESCO zählt. Unbedingt die Modellwohnung von Stadtplaner Perret besuchen! Mehr Aufbruchstimmung im beschwingten Fifties-Design geht nicht.

Mein letztes Fundstück am Strand

Drei Kieselsteine, glatt und waldfischgrau. Millionen davon klickern aneinander, wenn Ebbe und Flut an der Côte d'Albâtre wechseln. Jetzt liegen die drei faustgroßen Steine still, sauber und trocken auf meinem Schreibtisch. Und die Symphonie der ruhelosen Gezeiten steht krachend im Raum.

Zuletzt gelesen

Monsieur Christian kann den Ruhm des »St-James« nicht verstehen. Im Oktober habe Undine Gruenter die Bar des Hotels besucht, am nächsten Tag ein Zimmer gemietet. Dass sich das Hotel in ihrer Erzählung »Sommergäste in Trouville« wiederfinden sollte, konnte Herr Christian nicht ahnen.

Unter den Füßen das Wasser

Brücken bauen können die Normannen. Schon die Seine-Brücke bei Tancarville setzte Ende der 1950er-Jahre Maßstäbe. Wer geglaubt hat, mit dem Pont de Normandie sei 1995 das Höchstmaß an High-Tech-Eleganz erreicht, muss bei der 2015 am Mont St-Michel eröffneten Zugangsbrücke feststellen: Es geht noch schicker übers Wasser.



Eine Normandie? Oder doch besser zwei?

Seit 2016 ist es amtlich: Rouen ist die Hauptstadt der nun zu einer Region verbundenen Unteren und Oberen Normandie. So wollte es die französische Regionalreform. Viele Normannen wollten es nicht. Die Teilung in eine bäuerlich geprägte, arme Basse-Normandie und eine industrialisierte, reiche Haute-Normandie wird freilich bleiben.

Tropenträume

Agapanthus wogt bläulich schillernd in der Brise. Drachenpalmen bäumen sich auf, Bambus zittert, eine Araukarie stürmt gen Himmel. Möglich macht die tropische Vegetation der Golfstrom vor der normannischen Küste.

Blick aufs Meer

Ein echter Seemann ruht am Ende seiner letzten großen Fahrt gern mit *vue sur mer*. Anders gesagt, die Fischerfriedhöfe (*cimetière marin*) der Normandie liegen so, dass das Meer zu sehen ist. So auch im berückend schönen Varengeville-sur-Mer.



Seit über 20 Jahren bereise ich die Normandie. Mein größter Fang: eine Citroën DS am Straßenrand, die ich nach ein paar Gläsern Calvados nach Deutschland mitnehmen durfte. Mein größtes Abenteuer: eine Woche als Kellner in einem Dorfcafé in Allouville-Bellefosse. Mein größter Urlaubstraum: den Küstenwanderweg mit Labrador Paule abwandern.

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.



Mein Postfach bei DuMont:
simon@dumontreise.de

Das ist die Normandie

Über der Küste bauscht sich der Himmel auf. Mal ist er bleigrau und schwer, mal babyblau und zart, und dies in rascher Folge. Dem Himmel entsprechend färbt sich das Meer mal tintenblau, mal graugrün, mal tahititürkis. Die Normannen nehmen es mit Humor: Hier sei täglich gutes Wetter – wenigstens für ein paar Minuten.

Und wurde nicht in der Normandie das Baden im Meer erfunden, und zwar 1824? So schlimm kann es also mit dem Wetter nicht sein. Was am Golfstrom liegt. Die warme Meeresströmung schützt vor hartem Frost und bringt ganzjährig reichlich Regen mit. So kommt die Normandie zum satten Grün von Feld und Wiesen, zu Parks und üppig blühenden Gärten.

Belle Époque statt Beton

Seit weit über 100 Jahren nutzt *tout Paris* das Wochenende, um mal eben in die Normandie zu fahren. Am Strand aber sieht es noch immer so aus, wie von den Impressionisten im 19. Jh. auf der Leinwand verewigt. In den Badeorten verzaubert die Bäderarchitektur der Belle Époque. Eindeutig glückliche Kühe der Rasse Pie Normande liegen auf fetten Wiesen. Rassige Rennpferde und klobige Percheron-Kaltblüter trollen sich auf mit weißen Gattern eingefassten Koppeln. Apfelbäume betupfen im Frühjahr das sattgrüne Land mit rosa Blüten. Eine bucklige Kirche hier, ein stolzes Herrenhaus dort – Betonexzesse bleiben der normannischen Küste erspart. Von museal jedoch keine Spur. In Trouville oder Étretat brummt's in angesagten Bars und coolen Bistros. In Deauville ist alles *très chic* und die Wahrscheinlichkeit, einen Promi zu erspähen, nicht nur zum Filmfestival groß.

Mittendurch: Die Seine

Die Seine teilt die Normandie in die Haute-Normandie im Osten und die Basse-Normandie im Westen. Rouen ist dank der Lage am Fluss sogar einer der größten Häfen Frankreichs. Die Hauptstadt der Normandie überrascht als mittelalterliches Fachwerkjuwel, umtriebige Universitätsstadt und flotte Shoppingmeile zugleich. An der Mündung folgt Le Havre mit monumentalen Achsen und dem Schwung der Fifties. Das Wiederaufbauensemble der im Zweiten Weltkrieg zerstörten Hafenstadt gehört zum Weltkulturerbe der UNESCO.

Schwindelerregende Klippen, endlose Sandstrände

Im Osten beginnt die Côte d'Albâtre. Auf 120 km trotzen die alabasterbleichen Kreideklippen dem Ärmelkanal. Ein Fernwanderweg lockt an die Felskante. Unten brandet die See noch und noch. Im Hinterland rollen sanft gewellte Äcker bis zum Horizont davon. Der Wind kann kräftig aufdrehen – dass dem Vieh die Hörner wegfliegen, so sagt man hier. Majestätische Buchen liegen um die Gehöfte des Pays de Caux.

Côte Fleurie und Côte de Nacre setzen im Westen einen Gegenpunkt. Von Honfleur bis Grandcamp-Maisy folgt ein hübscher Badeort auf den nächsten. Bienvenue an der normannischen Riviera. Hinter den flachen



Abends, wenn die Sonnenschirme zugeklappt sind, geht's vorm Horizont weiter. Zu Fuß und per Rad.

Sandstränden beginnt das Pays d'Auge, ein normannisches Bilderbuchland mit Calvadosbrennereien und herausgeputztem Fachwerk.

Kultur und Outdoor

Caen, die zweitgrößte Stadt der Normandie, steht im Zeichen seiner Burg. Hinzu kommen mittelalterliche Abteien und eine lebendige Kulturszene, die in ganz Frankreich von sich reden macht. Folgt man der Orne von Caen nach Süden, gräbt sich der Fluss bald tief in den Fels der Suisse Normande ein. Kanus tänzeln auf dem Wasser. Die Uferfelsen sind ein Paradies für Freeclimber und Paragliders. Die »Normannische Schweiz« ist zudem ein Tipp für Wanderer und Mountainbiker. Im Cotentin macht sich die Nähe zur Bretagne bemerkbar. Hecken und Heidekraut überziehen die menschenleere Halbinsel. Im Nordwesten ragt das Cap de la Hague dramatisch über dem tosenden Wasser auf. Am Mont St-Michel ändert sich das Bild. Zum Klosterberg wollen alle.

Normannische Identität

Drei Schlüsseldaten prägen die Identität der Normannen. Alles beginnt mit den Wikingern. Die Männer aus dem Norden, genannt Normannen, tauchten im 9. Jh. vor der Küste auf. Sie brandschatzten, plünderten und blieben schließlich im Land am Ärmelkanal, das nach ihnen benannt wurde: die Normandie. Weiter geht es mit Wilhelm dem Eroberer. Der Herzog der Normandie zog 1066 über den Ärmelkanal, eroberte England und ließ sich zum König krönen. Blicke der D-Day. Die Landung der Alliierten im Juni 1944, die zur Vertreibung der deutschen Besatzer führte, ist Thema von Besichtigungsrouten, Museen, Events.

Die Normandie in Zahlen

3

Tage nach der Ernte schmecken Austern am besten. Das Datum steht auf dem Spanholzkorb.

4

Naturparks schützen Fauna und Flora der Normandie.

5

Departements bilden die Verwaltungsregion beiderseits der Seine.

16,8

Grad Celsius beträgt die Durchschnittstemperatur im August, doch das Meer ist 18–20 Grad warm.

40

Jachthäfen mit 1400 Liegeplätzen bieten Seglern Schutz.

48

Apfelsorten sind für das Brennen des bernsteinfarbenen Calvados zugelassen.

50

Prozent aller französischen Vollblutfohlen stammen aus den 1400 normannischen Gestüten.

70

Meter lang ist das Hauen und Stechen auf der Tapisserie von Bayeux. Nach 58 Bildern hat Wilhelm, Herzog der Normandie, England erobert.

95

Prozent der Normannen sind katholisch – zumindest im Taufbuch.

120

Meter hoch sind die Kreideklippen der Côte d'Albâtre.

365

Stufen muss man bis zur Aussichtsebene des Leuchtturms von Gatteville bewältigen.

29 906

Quadratkilometer misst die Normandie, ungefähr so viel wie Belgien.

417

Meter misst der höchste Punkt der Normandie im Wald von Écouves.

600

Kilometer Küste hat die Normandie von Le Tréport im Osten bis Mont St-Michel im Westen.

1030

Millimeter schüttet es im Jahresmittel in der Regenhochburg Cherbourg. Aber nur 630 mm wenig weiter am Cap de la Hague.

2141

Meter lang ist der Pont de Normandie. Die Schrägseilbrücke über der Seine-Mündung erreicht damit fast die Länge der Champs-Élysées.

154 000

alliierte Soldaten standen am Ende des 6. Juni 1944 (D-Day) in der Normandie.

489 000

Einwohner hat die normannische Hauptstadt Rouen mit dem Ballungsraum drumherum.

300

Kilo Makrelen spenden die Fischer von Trouville zur Fête de la Mer et du Maquereau Anfang Juli.

So schmeckt die Normandie



Die Normannen lieben eine ehrliche, dem Meer und dem bäuerlichen Hinterland verpflichtete Küche. Eine kulinarische Wüste ist die Normandie deswegen aber noch lange nicht. Das Zauberwort heißt *Cuisine du terroir*. Was man darunter versteht? Rezepte der regionalen Tradition mit Zutaten aus der Region – präsentiert jedoch in durchaus moderner Form. Etwas für Entdeckungs-Schmecker!

Wo gibt es was und wann?

Für den Hunger zwischendurch gibt es im *café* oder in einer *bar* Sandwich, Pizza, Salat. Für *Petits fours* und Kuchen geht man in einen *salon de thé*. Abends werden im *restaurant* ab etwa 19.30 Uhr die ersten Bestellungen aufgenommen. Weniger streng an Mittags- und Abendzeiten halten sich *Brasserien*: Das Konzept heißt »durchgehend warme Küche«. Das *bistro* hat einen Bedeutungswandel durchlaufen – mitunter schmücken diese

sich sogar mit einem Michelin-Stern. Wachsender Beliebtheit erfreut sich die *bar à vin*. Dort werden die Weine auch glasweise angeboten, woanders bestellt man ganze Flaschen.

Großer Hunger, kleines Budget

Auch feinere Adressen locken unter der Woche mittags mit einer *formule* (Vorspeise plus Hauptgang oder Hauptgang plus Dessert, eventuell mit Getränk, zwischen 12 und 20 €) oder einem güns-

SEEZUNGE MIT MIESMUSCHELN UND CHAMPIGNONS

Zutaten für 4 Personen
4 Seezungenfilets
1 kg Miesmuscheln
350 g Garnelen
500 g Champignons in Scheiben
Zitronensaft, 2 El Butter

Für den Fischfond:

Haut, Gräten, Köpfe der Seezungen
1 Karotte in Scheiben
1 Zwiebel in Scheiben
2 Lorbeerblätter, Thymian, Petersilie
¼ l Weißwein, ¼ l Wasser

Für die Sauce:

2 Eigelb, 125 g Sahne

Die Seezungen beim Händler filetieren lassen. Die Reste mitnehmen und für den Fond mit den anderen Zutaten 20 Min. köcheln lassen. Den Sud durch ein Sieb abgießen. Die Muscheln im

Sud 2 Min. kochen und aus der Schale lösen. Mit den Garnelen genauso verfahren. Beides warmstellen. Die Champignons mit Zitronensaft beträufeln und in Butter anbräunen, dann dämpfen und zu den Muscheln und Garnelen geben.

Fischfilets in Auflaufform legen, mit dem Sud bedecken. Deckel drauf und 10 Min. im vorgeheizten Backofen garen. Den Sud abgießen und so lange reduzieren bis nur noch eine halbe Tasse übrig bleibt. Eigelb und Sahne reinquireln und mit dem Schneebesen aufschlagen. Salzen und pfeffern. Miesmuscheln, Garnelen, Champignons um die Seezungen in der Auflaufform garnieren, Sauce aufgießen, Butterflockchen darüber verteilen und kurz überbacken.

tigen Menü. Abends sind die Preise höher. Um die 25–30 € sollte man für ein Menü kalkulieren. Entschließt man sich für ein Spitzenrestaurant, wird es natürlich deutlich teurer.

Restaurant-Kodex

Französische Restaurantriten wollen gelernt sein. Man überlässt es dem Kellner, einen Tisch vorzuschlagen – den man natürlich ablehnen kann, um einen anderen Platz zu erbitten. Nachdem die Speisekarten verteilt sind, fragt der Kellner, ob man einen Aperitif wünsche. Hat man gewählt, gibt man der Bedienung, die mit »Madame!« oder »Monsieur!« angedredet wird, ein Zeichen. Die Rechnung wird nur auf Aufforderung gebracht. Sie umfasst den Gesamtbeitrag – getrennt zu zahlen, käme keinem Franzosen in den Sinn. Der Service wird in der Rechnung ausgewiesen, ein Trinkgeld hinzuzufügen ist jedoch üblich.

Satt und glücklich

Die traditionsreiche Küche der Normandie liebt Butter und Crème fraîche. Gebackener Camembert, Paté vom Schwein oder von der Ente, eine *assiette de charcuterie* (Wurstplatte), Cotentin-Schinken, wahlweise eine *assiette de crudité* (Rohkostplatte), Austern, *langoustines* (Kaisergranat bzw. Scampi) oder Muscheln zählen zu den typischen Vorspeisen. Weiter gehts mit einer Blanquette von Jakobsmuscheln in einer Butter-Calvados-Sauce,



RESERVIERUNG

Samstagabend und Sonntagmittag sind in Frankreich für ein Essen außer Haus beliebt – entsprechend groß ist der Andrang. Nach dem Ansturm legen viele Restaurants am Sonntagabend und Montag ihren Ruhetag ein. Den Tisch zu reservieren empfiehlt sich jedoch fast immer: Je renommierter der *chef de cuisine*, desto schneller heißt es: *complet* – kein Platz mehr frei!

Seezunge oder Scholle aus dem Backofen, Rochen mit Kapern, Hummer von den Chausey-Inseln oder Salzlamm. Nicht zu vergessen: ein *plateau de fruits de mer* mit auf einem Bett aus Algen und Eis arrangierten Taschenkrebse, Austern, Mies- und Herzmuscheln, Krabben, Seeschnecken und Kaisergranat wird frischer nirgends serviert. Die *andouille* mag nicht jedermanns Sache sein. So wie die Innereienwurst aber gehören *tripes*, Kutteln, zu den Spezialitäten. Ente mit Cidre oder Hähnchen aus dem Pays d’Auge sind allemal mehrheitsfähiger. Das typische Dessert heißt *tarte aux pommes*, ein Apfelkuchen mit einem Schlag Crème fraîche, dazu eine Kugel Vanilleeis.

Was wollen wir trinken?

Cidre passt zu allem, denn man kann zwischen *doux* (lieblich), *brut* (trocken) und *mousseux* (schäumend) wählen. Weißweine von der Loire wie ein Cheverny oder ein Ménetou-Salon passen zu Fisch, ein Roter aus Chinon oder Bourgueil zu Fleisch.



Die drei großen C: Cidre (Apfelwein), Camembert (Weichkäse aus Kuhmilch) und Calvados (Apfelschnaps). Es sind nicht die einzigen Spezialitäten der Region, die eine Appellation d’Origine Protégée (AOP) schützt. Auch die Kuhkäse Livarot, Pont-l’Évêque, Neufchâtel, Butter und Sahne aus Isigny und der Apfelaperitif Pommeau tragen das AOP-Label.