



Eines der schönsten Dörfer Frankreichs: Ségur-le-Château

## Das Becken von Brive

„Willkommen in Südfrankreich!“, möchte man ausrufen, wenn man sich Brive nähert. Weit weg ist man vom rauen Klima und dem herben Charakter des Plateau de Millevaches (→ S. 442) im Nordosten der Corrèze. Hier öffnet sich die nur noch etwa 100 m über dem Meeresspiegel gelegene Landschaft in Richtung Périgord und präsentiert sich

südländisch, ebenso wie die Menschen und die Küche. Die Einwohner von Tulle, der Hauptstadt der Corrèze, werden eher als rückständig und provinziell betrachtet, man sieht in Brive nicht viele Gemeinsamkeiten mit der eigenen Weltoffenheit, Lebensfreude und Modernität.

### Brive-la-Gaillarde

→ Karte S. 384/385

Brive ist so etwas wie das Los Angeles des Limousin: Auf den Hügeln ringsum haben sich die Wohlhabenderen angesiedelt und genießen von dort einen wundervollen Blick auf die Stadt. Wie in L. A. eben – nur dass das Zentrum von Brive um ein Vielfaches schöner ist.

Wer im Limousin das Zentrum verfeinerter Lebensart sucht, ist in Brive, seit 1919 korrekt Brive-la-Gaillarde, genau richtig. In der quirligen 47.000-Einwohner-Stadt laufen die Warenströme

zusammen. Auf ihrem berühmten Markt kann man von allen Spezialitäten des Limousin (und des nahen Périgord) kosten, in den von netten Cafés und Restaurants gesäumten Straßen

treffen sich die Brivistes zum Sehen und Gesehenwerden. Ihr Selbstbewusstsein trägt die Stadt auf der Brust vor sich her: „100 % Gaillarde“ heißt die Kampagne, zu der man im Office de Tourisme T-Shirts kaufen kann. Die Übersetzung ist variabel: Ein *gaillard* kann, je nach Kontext, ein „echter Kerl“ sein, aber auch ein Spaßvogel und guter Kumpel. Den Beinamen bekam die Stadt, als sie im 15. Jh. eine wehrhafte Stadtbefestigung anlegte. In diesem Sinne bedeutet „Gaillarde“ eher „die Rüstige“ oder „Kräftige“. Das sind die Brivistes noch heute. Schließlich sind sie sehr aktiv und sportlich – und mächtig stolz auf die starken Männer des CA Brive, ihres Rugby-Vereins, der in der ersten Liga mitmischte und im weiten Umkreis eine extreme Popularität genießt.

## Geschichte

Die Ursprünge Brives reichen zurück bis in die gallorömische Zeit, als an einer Brücke über die Corrèze die Siedlung Briva Curretia errichtet wurde. Daher auch der Name: Das gallische Wort „Briva“ bedeutet Brücke. Der Fluss durchzog damals in mehreren Armen das Gebiet und die Lebensbedingungen in dem zu jener Zeit feuchten Sumpfland waren nicht einfach. Im Jahr 407 kam Martin l'Espagnol hierher in der Absicht, die Bewohner der Gegend zu christianisieren. Er sollte diesen Versuch zwar nicht überleben, Erfolg hatte er in gewisser Weise aber letztendlich dennoch, denn der Bischof von Limoges ließ Ende des 5. Jh. auf seinem Grab eine Kirche errichten, aus der sich später die Stiftskirche Saint-Martin entwickelte.

Im 12. Jh. entstand eine erste kleine Stadtmauer um das Kirchenareal. Eine Burg gab es nie, schließlich waren für die Verteidigung lange die Vizegrafen von Turenne und die Herren von Malemort zuständig. Im Jahr 1225 wurde Brive jedoch von König Ludwig VIII.

offiziell zum Konsulat ernannt und damit unabhängig. Die Konsuln beherrschten die Stadt bis zur Französischen Revolution. 1430 errichtete man eine neue, deutlich mächtigere Mauer mit einer Länge von 1600 m und sieben Tortürmen. Heute folgen die großen Boulevards um die Altstadt dem ehemaligen Mauerverlauf. Im späten Mittelalter errichtete man außerdem eine Brücke mit 13 Bögen über die Corrèze und ihre Nebenarme. Sie soll vom Beginn der heutigen Rue Toulzac bis zur Mitte der Avenue de Paris gereicht haben.

Damals floss die Corrèze also nicht so weit nördlich der Altstadt wie heute. Das ergab sich erst ab 1730, als man die Gegend um den Marktplatz trockenlegte und den Fluss in einem einzigen Bett kanalisierte. Leider, möchte man meinen. Die Corrèze könnte eine Renaturalisierung gut gebrauchen. Nördlich der Altstadt ist der Fluss nicht etwa von schönen Cafés gesäumt, sondern von hohen Mauern, die ihm den Charakter eines großen Abwasserkanals verpassen.

Einen enormen Aufschwung erlebte die auch am Schnittpunkt zweier Autobahnen (die A 20 Paris–Toulouse und die A 89 Bordeaux–Clermont-Ferrand) gelegene Stadt mit dem Anschluss an das französische Eisenbahnnetz im Jahr 1860. Der Ausbau zum Eisenbahnknotenpunkt verhalf dem damals noch weniger als 10.000 Einwohner zählenden Ort zu seiner heutigen Bedeutung. Auch während des Zweiten Weltkriegs blieb Brive „La Gaillarde“: Am 15. August 1944 war es die erste Stadt in Frankreich, die sich selbst von der deutschen Besatzung befreien konnte. Wirtschaftlich hat gegenwärtig neben dem Elektroniksektor vor allem die Produktion von Obst und Gemüse einen hohen Stellenwert.

## Sehenswertes

Einen Rundgang durch die Stadt startet man am besten bei der Markthalle (und

zwar vorzugsweise samstags!) am Place du 14 Juillet nördlich der Altstadt. Dort glaubt man sich kurz ans Meer versetzt, denn über dem Platz erhebt sich ein 22,50 m hoher Leuchtturm. Bei dem vermeintlichen Signalfener handelt es sich jedoch um einen 1834 erbauten Wasserturm, der früher einmal die umliegenden Brunnen versorgte. In dem Gebäude am Fuße des Turms ist das Office de Tourisme untergebracht, der Turm selbst kann bestiegen werden. Dominiert wird der Platz von der in makellosem Weiß erstrahlenden Rokoko-Fassade des Stadttheaters, das 2011 nach langer Umbauzeit wiedereröffnet wurde. Hinter dem historischen Gebäude schließt sich ein moderner Anbau an. Die Lebensader der Stadt ist die Rue Toulzac, eine von unzähligen Geschäften gesäumte Fußgängerzone, die die Altstadt von Nord nach Süd durchzieht. Gleich an ihrem Anfang lohnt sich ein Abstecher in die Rue de Corrèze, wo man eintaucht in eine Welt aus hellem Sandstein und Schieferdächern, aus kleinen Läden und Cafés. Menschen und Straßen haben sich hier

offenbar gleichermaßen herausgeputzt. Nach ein paar Metern trifft man auf die Kapelle Saint-Libéral aus dem 15. Jh. mit ihrem romanischen Portal, in der Ausstellungen zeitgenössischer Künstler zu sehen sind. In der Rue Majour schließlich, in die die Rue de Corrèze mündet, erblickte der in den Revolutionskriegen und unter Napoleon berühmte gewordene Guillaume Brune 1763 das Licht der Welt. Der stolze Marschall steht als Statue auf dem Place du 14 Juillet. In derselben Straße wurde 35 Jahre später auch Jean Firmin Marbeau geboren, der 1844 in Paris die erste Kinderkrippe Europas gründete.

Im Zentrum der Stadt erhebt sich mächtig die Stiftskirche Saint-Martin, nebenan lässt sich im schmalen Gässchen Rue des Échevins der an einem Haus klebende Tour des Échevins bewundern, der mit Skulpturen, verschnörkelten Säulen und vielen Renaissance-Elementen übersät ist. In dieser Straße residierte früher der Geldadel. Überall in der Altstadt finden sich solche mit Türmchen verzierte Herrenhäuser. Architektonisch trumpft

### Steinerne Sisyphos im Garten des Stadtarchivs



auch das Rathaus auf. Es hat wie der Pariser Ellysée-Palast einen repräsentativen Ehrenhof, der sich aus unzähligen großen Kieselsteinen zusammensetzt. Es wurde im 17. Jh. für die Priesterkongregation der Doktrinarier errichtet. Anschließend diente es bis zum Zweiten Weltkrieg als Knabenschule. Fußläufig erreicht man das Maison Cavaignac, ein ehemaliges Klarissenkloster im Louis-treize-Stil, in dem mittlerweile das Stadtarchiv residiert. Bemerkenswert ist eine protzige Sisypheos-Statue im Garten. Folgt man noch ein Stück dem Boulevard Jules Ferry, gelangt man zu einem besonders beeindruckenden Renaissancebau: das im 16. Jh. erbaute Hôtel Noble de Labenche, das heute das Stadtmuseum beherbergt. Einen Rundgang kann man in der nahegelegenen Halle Gaillarde ausklingen lassen. Die moderne Markthalle liegt südlich von der Altstadt. Brive will damit einen trendigen Gegenakzent zum traditionellen Marché Georges Brassens im Norden des Zentrums setzen – und das ist gelungen.

**Marché Georges Brassens:** Die Markthalle auf dem Place de la Guierle ist nach dem Sänger Georges Brassens benannt, der 1952 in seinem Chanson „Hécatombe“ („Blutbad“) eine Schlägerei zwischen alten Marktfräulein und Polizisten auf dem Markt von Brive beschrieb. Ein Blutbad erwartet den Besucher hier natürlich nicht, sondern ein sinnliches Erlebnis, zu dem die Menschen in Massen strömen. An rund 200 Ständen und Buden dampfen die Pfannen, findet man Brot mit Nüssen, Feigen, Sesam und Müsli oder Würste mit Steinpilzen und Blaubeeren, hier vermengen sich die Gerüche von Doraden, Seehechten, Garnelen und Kraken und biegen sich die Stände unter der Last von Radieschen, Erdbeeren, Orangen oder des feinen Käses aus der Auvergne. Für die Einheimischen ist dieser Markt eine Institution, bei der man sich (vor allem samstags) einfach sehen



Alter Wasserturm  
neben dem Theater

lassen muss. Schließlich geht die Markttradition bis ins Jahr 1241 zurück. Zeitgenössische Künstler stellen an den Wänden ihre Werke aus.

■ Di, Do, Sa 7.30–13 Uhr. Place du 14 Juillet / Place de la Guierle.

**Collégiale Saint-Martin:** Im Zentrum der Altstadt erhebt sich 60 m hoch die Stiftskirche aus Sandstein, die ab 1180 erbaut und mehrfach erneuert wurde, das romanische Kirchenschiff etwa tauschte man Anfang des 13. Jh. gegen ein gotisches aus. Der neoromanische Turm stammt aus dem 19. Jh. In der Krypta finden sich Mauerreste der ersten Kirchen von Brive aus dem 5. und 6. Jh. sowie einige Sarkophage. Insgesamt ist im Inneren wenig Herausragendes zu sehen, immerhin aber ein aus einem einzigen Sandsteinblock gefertigtes, großes Taufbecken aus dem 12. Jh. Der Missionar Martin l’Espagnol, der 407 gesteinigt wurde und den Märtyrertod starb, ist in der Kirche begraben.

**Chapelle Saint-Libéral:** errichtet Anfang des 15. Jh. auf dem Grab (oder in dessen Nähe) von Saint Libéral, der im

10. Jh. verstarb. Die Kapelle zieht Besucher vor allem wegen Kunstausstellungen und Veranstaltungen an.

■ Eintritt frei, Mai–Sept. Mo–Sa 10–18 Uhr, So 15–18 Uhr, Okt.–April Mo–Sa 12–18 Uhr, So 15–18 Uhr. Rue Corrèze, ☎ 05-55744129, www.museelabenche.fr.

**Distillerie Denoix:** Diese Destillerie nur unter der Rubrik „Einkaufen“ zu verstecken, wäre ein Frevel. Ihr Besuch ist ein einzigartiges Erlebnis, bei dem man mit der Nase den betörenden Geruch von Walnüssen und Likör aufsaugt und mit den Augen die alten Kupferkessel, die Eichenfässer und die roten Backsteine bewundert. Und natürlich die lang gezogene Theke mit Hunderten von Flaschen der hauseigenen Spirituosen. Seit 1839 produziert die Familie Denoix nach traditionellen Methoden Liköre und Aperitifs. Die Klassiker sind der auf der Basis von Walnüssen („noix“) hergestellte Quinquinoix und der Suprême Denoix, aber auch Liköre mit Fenchel, Orange oder Schokolade und der berühmte violette Senf gehören zum Sortiment.

■ Di–Sa 9.30–12.30 und 14.30–19 Uhr, Juli/Aug. auch Mo geöffnet. Kostenlose Führungen Juli/Aug. Di–Fr um 14.30 Uhr. 9, boulevard du Maréchal-Lyautey, ☎ 05-55743427, www.denoix.com.

### Musée Labenche d'Art et d'Histoire:

Das Stadtmuseum ist schon allein wegen der prächtigen Renaissance-Architektur und dem schönen Ehrenhof einen Besuch wert: Jean de Calvimont, Justizminister des Königs für das Bas-Limousin, ließ es 1540 erbauen. Im Innern empfängt das Museum die Besu-

cher mit einem Piano des berühmten Komponisten Claude Debussy und erzählt dann in 17 Sälen Brives Geschichte von prähistorischen und gallorömischen Funden bis zur Gegenwart. Herausragende Exponate sind zehn Tapissereien aus der königlich-englischen Manufaktur von Mortlake und eine Akkordeon-Sammlung mit Instrumenten, die im 19. Jh. von François Dedenis in Brive hergestellt wurden. Kleiner Shop im Foyer.

■ Eintritt 5 €. Tägl. außer Di, Mai–Sept. 10–12.30 und 13.30–18.30 Uhr, Okt.–April 14–18 Uhr. Sonderausstellungen sind kostenlos, Mo und Mi–Sa 12–18 Uhr, So 15–18 Uhr. 26 bis, boulevard Jules Ferry, ☎ 05-55181770, www.museelabenche.fr.

**Musée Edmond Michelet:** Ein veritables Forschungszentrum zum Zweiten Weltkrieg hat sich im ehemaligen Wohnhaus von Edmond Michelet, ehemals Anführer der Résistance-Gruppe „Combat“, etabliert. 4500 Bände umfasst die Bibliothek. Öffentlich zugänglich ist auch das Museum: In neun Sälen kann man sich ausführlich über Résistance, Deportation, Besatzungszeit, Propaganda (das Museum ist im Besitz von mehr als 400 Plakaten), Befreiung und natürlich über Edmond Michelet informieren. Dieser wurde 1943 nach Dachau deportiert, überlebte aber und war später unter de Gaulle u. a. Verteidigungs- und Kulturminister.

■ Eintritt kostenlos. Mai–Sept. Mo–Fr 11–18 Uhr, Sa 13–18 Uhr, Okt.–April Mo–Sa 13–18 Uhr, an Feiertagen geschlossen. 4, rue Champagnatier, ☎ 05-55740608, http://centre.michelet.brive.fr.

## Basis-Infos

→ Karte S. 384/385

**Information Office de Tourisme,** Juli/Aug. tägl. geöffnet, sonst → Website. Gratis Zugang zum Turm, Shop in der Tourist-Info, Ausgangspunkt für Stadtführungen. Place du 14 Juillet, 19100 Brive-la-Gaillarde, ☎ 05-55240880, www.brive-tourisme.com.

**Verbindungen** Der **Bahnhof** von Brive liegt südlich vom Zentrum in der Avenue Jean Jau-

rès. Hier kreuzen sich die Strecken von Paris nach Toulouse und von Bordeaux nach Lyon. In diese Städte fahren auch Busse. Außerdem verkehren **Züge** nach Limoges, nach Uzerche, Tulle, Ussel und über Turonne nach Aurillac (Auvergne). Zudem fahren **Busse** nach Beaulieu, Vayrac, Tulle, Uzerche und in die umliegenden Orte sowie die Linien des **Stadtverkehrs Libéo**.



**Baden Espace Aquatique de Brive**, modernes, großes Hallenbad mit 50-m-Becken und riesiger Badelandschaft mit Palmen, Sauna und Hammam. Boulevard Voltaire, ☎ 05-55743727.

**Einkaufen** Viele nette kleine und individuelle Läden, v. a. mit Damenmode, gibt es in der Rue de Corrèze. In der Rue Toulzac reihen sich vorwiegend Modeketten aneinander.

**Chocolaterie Lamy** 12, hier gibt es die berühmten Pralinen von Eric Lamy, außerdem leckeres Eis. Beides kann man in einem angegliederten Café genießen. Wie die schokoladigen Leckerbissen entstehen, erfährt man im Mitte Juni bis Mitte Sept. jeden Do um 15 Uhr bei einer Führung (4 €). Laden Mo–Fr 9–12 und 14–19 Uhr. 5, rue de l'Hôtel de Ville, ☎ 05-55189126, www.chocolaterie-lamy.com.

**MeinTipp Halle Gaillarde** 18, im Süden der Altstadt, ist nicht nur örtlich ein Gegenpol der **Markthalle Georges Brassens** 4 im Norden des Zentrums. Im modernen Ambiente kann man hier einkaufen, zu Mittag essen oder Kaffee von einer örtlichen Rösterei genießen. Marktstände vor der Halle. Di–Do 7.30–14 Uhr, Fr/Sa 7.30–19 Uhr, So 9–16 Uhr. Place Marchal de Latre de Tassigny, ☎ 05-87093027.

**Golf CAB Golf Brive**, 18 Loch auf 54 ha, 5 km südwestlich von Brive. Chemin de la Jargasse (Vallée de Planchetorte), ☎ 05-55852259, www.golfdebrive.com.

**Kino CGR Brive-la-Gaillarde**, Multiplex mit 9 Sälen, 4, avenue de Jacques et Bernadette Chirac, ☎ 08-92688588, www.cgrcinemas.fr/brive.

**Le Rex D'Arts et Essai**, Programmkino in einem Art-déco-Gebäude von 1935, das als „Monument historique“ ausgezeichnet ist. 3, boulevard Général Koenig, ☎ 05-55224169, www.cinema-rex-brive.fr.

**Krankenhaus Centre hospitalier**, 2, boulevard Docteur Verlhac, ☎ 05-55926000, www.ch-brive.fr.

**Markt** Bei den **Foires Grasses** in der Markthalle Georges Brassens kommen ab Mitte Nov. bis Anfang Febr. am jeweils 1. Sa (im Dez. auch am 3.) Freunde von Fettleber und Trüffel voll auf ihre Kosten. **Trüffelmarkt** am ersten Samstag im Januar. **Flohmarkt** Sept.–Juni jeden 1. So auf dem Place de Latre de Tassigny.

**Parken** In den Tiefgaragen „Guierle“ und „Thiers“ kann man tägl. 12–14 Uhr kostenlos sowie am Sa (Markttag) für 1 € parken. Auf



Moderne Markthalle südlich der Altstadt

dem Parkplatz Winston Churchill neben der neuen Markthalle sind die ersten beiden Stunden gratis.

**Theater L'empreinte – Scène nationale Brive-Tulle**, Stadttheater im prächtigen, weißen Rokokobau mit Tanz- und Musikdarbietungen sowie Theaterstücken. Place Aristide Briand, Ticketverkauf online oder ☎ 05-55221522, www.sn-lempreinte.fr.

**Théâtre de la Grange**, kleines Theater in einer ehemaligen Scheune. 12, rue René Glangeaud, ☎ 05-55869799, www.theatredegrange-brive.com.

**Veranstaltungen Foire du Livre**, die Buchmesse von Brive, meist am 1. Wochenende im Nov., ist die zweitwichtigste des Landes und zieht mehr als 100.000 Besucher an. www.foiredulivredebrive.net.

**Brive Festival**, das einstige Beachfestival ist inzwischen vom Zentrum an den Stadtrand gewandert und äußerst beliebt. Mitte bis Ende Juli strömen zehntausende Besucher zur Bühne, wo Musik- und Tanzaufführungen zum Besten gegeben werden. Verschiedene Bereiche mit Disco und Foodtrucks. www.brivefestival.com.

**Festival de l'Elevage et de la Table Gourmande**, am vorletzten Wochenende im Aug. verwandelt sich die Stadt in einen Bauernhof – mit 700 Kühen, Schafen und Schweinen. Deren

Züchter zeigen in und um die Markthalle Georges Brassens ihr Können und bringen die Städter zum Staunen. [www.brive-tourisme.com](http://www.brive-tourisme.com).

## Übernachten / Essen & Trinken

**\*\*\*\* Mercure**, schön gelegen ist dieses Kettenhotel gleich bei der Autobahnauffahrt und dem Industriegebiet sicher nicht, doch in den 57 Zimmern bekommt man verlässlichen Komfort und eine Klimaanlage, außerdem gibt es einen Fitnessbereich und einen Pool. Hauseigenes Restaurant (tägl. mittags und abends) und Bar. Le Griffolet, 19270 Ussac, ☎ 05-5586 3636, <https://all.accor.com>. €€€

**\*\*\* Le Miel des Muses 21**, wie von der Muse geküsst erscheint dieses Gästehaus in der Nähe des Bahnhofs mit seinen 11 superschönen Wohlfühlzimmern, darunter ein Familienzimmer, von Komfort- bis Luxuskategorie. Manche kommen sehr stylisch daher, andere mit gemütlichem Landhauscharme. Originale Elemente des Gebäudes wie Holzbalken oder Steinwände fügen sich harmonisch ins Ganze ein. Spa-Bereich, Restaurant Le Comptoir Saint Sernin im Erdgeschoss (s. u.). 21, avenue Jean-Jaurès, ☎ 05-55237965, [www.lemieldesmuses.fr](http://www.lemieldesmuses.fr). €€€-€€€€

**Mein Tipp \*\*\* Le Collonges 16**, tolles Hotel mit Charme und Style. Die schicken Zimmer gibt es in drei Kategorien und unterschiedlichen Größen, allesamt ruhig und klimatisiert. Im Frühstücksbereich bilden die rustikalen Steinwände einen Kontrast zur modernen Einrichtung, das Personal ist familienfreundlich. Ein kleines Café ist auch für Nicht-Hotelgäste geöffnet, sei es für einen Kaffee oder auch für ein Frühstück. 3-5, place Winston Churchill, ☎ 05-55740958, [www.hotel-collonges.com](http://www.hotel-collonges.com). €€

**Mein Tipp Le Chêne Vert 13**, angesagtes Hotel, das mit einer hippen Loungebar punktet, aber auch mit den 20 Zimmern. In ihnen steckt dank mancher antiker Stücke ein Hauch der 1930er-Jahre. Die Zimmer sind mit viel Liebe zum Detail gestaltet, die Vorliebe für Marmor und Holz ist nicht zu übersehen. Manche sind mit Fenstern zum Badezimmer ausgestattet. Die Loungebar steht jedem für einen gemütlichen Schnack bei einem Glas Wein oder einem Mittagskaffee offen. Die Steineichen vorm Hotel sind Namensgeber des attraktiven Etablissements. Bar tägl. geöffnet. 24, boulevard Jules Ferry, ☎ 05-87099999, [www.chenevert-hotel.fr](http://www.chenevert-hotel.fr). €€

### Übernachten

- 5 Le Quercy
- 7 La Truffe Noire
- 13 Le Chêne Vert
- 16 Le Collonges
- 19 La Réserve de Brive
- 21 Le Miel des Muses

### Essen & Trinken

- 1 Inspyration
- 2 Chez Francis
- 3 Bistrot C. Forget
- 6 Café de Paris
- 7 La Truffe Noire
- 10 La Table d'Olivier
- 15 Bistrot Chambon
- 17 Le Grain de Sel
- 20 Le Comptoir Saint Sernin
- 22 En Cuisine

### Cafés

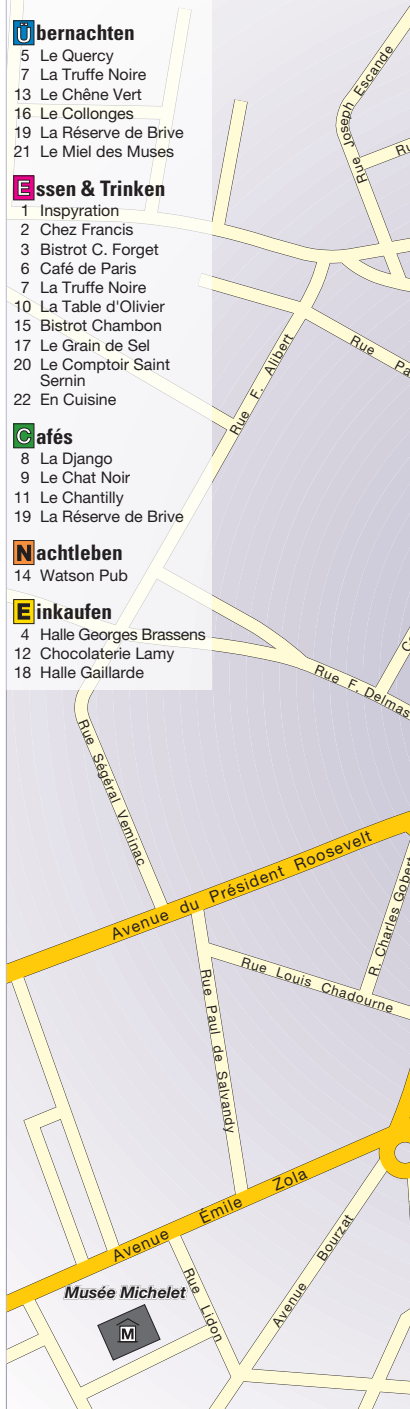
- 8 La Django
- 9 Le Chat Noir
- 11 Le Chantilly
- 19 La Réserve de Brive

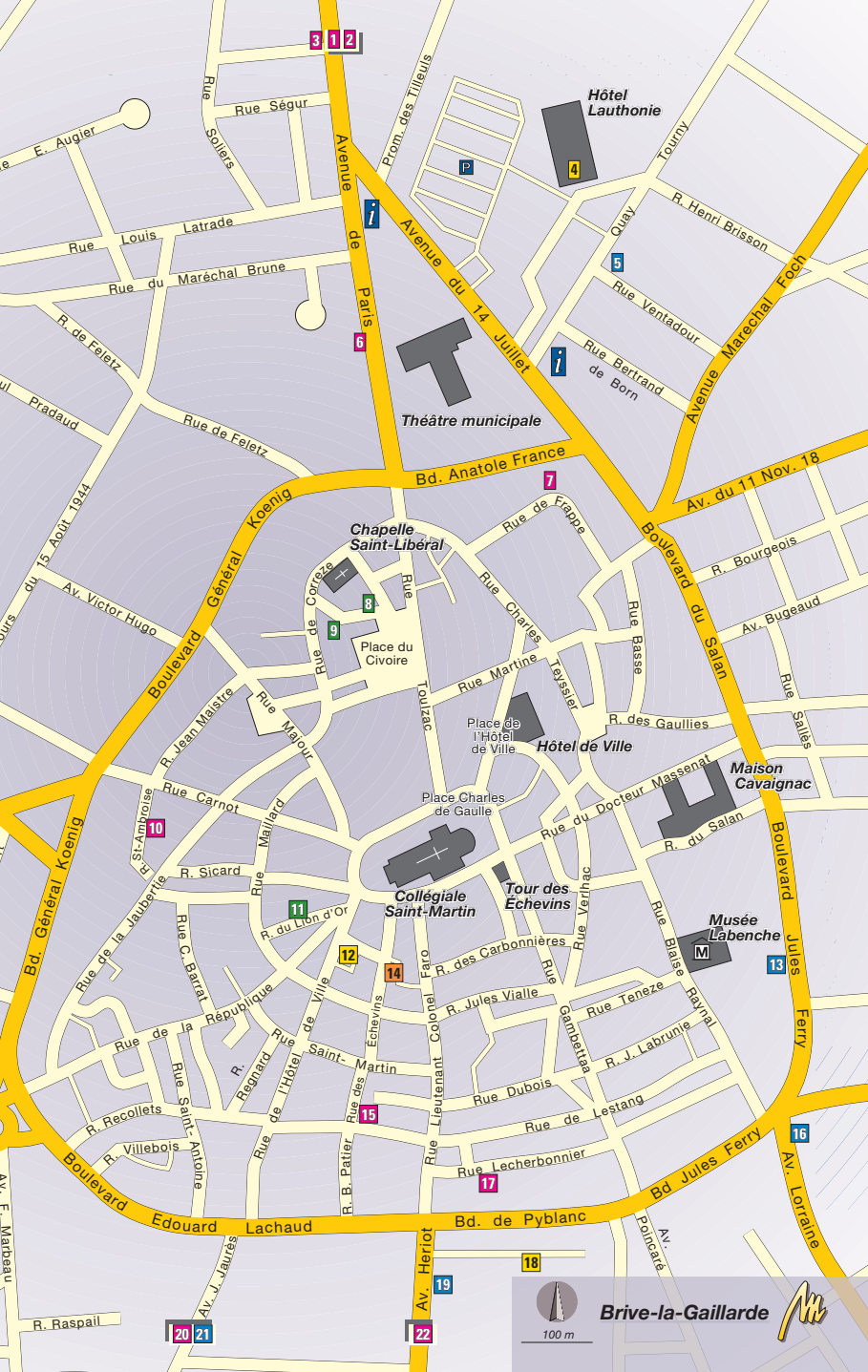
### Nachtleben

- 14 Watson Pub

### Einkaufen

- 4 Halle Georges Brassens
- 12 Chocolaterie Lamy
- 18 Halle Gaillardie





3 1 2

Hôtel Lauthonie



Théâtre municipale

Bd. Anatole France

Chapelle Saint-Libéral



Collégiale Saint-Martin

Tour des Echevins

Hôtel de Ville

Maison Cavaignac

Musée Labenche



100 m

Brive-la-Gaillarde



20 21

22

18

19

16

13

14

11

10

8

9

7

5

P

4

i

3 1 2

6

7

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22



\*\*\* **La Truffe Noire 7**, das stattliche Hotel-Restaurant am Innenstadtring (schallisoliert!) ist mit seinem flämischen Stil, seinem roten Fachwerk und den kleinen Dächlein über den Fenstern eine echte Augenweide. Großes Restaurant mit loungigem Interieur, Polster-ecken, riesigen Bogenfenstern und schattiger Terrasse. Der Frühstücksraum schließt sich stimmungsvoll (aber dunkel) im alten Gewölbekeller an. Auf der exquisiten Karte stehen etwa Salat mit Trüffelöl und Foie gras oder Rühreier mit Trüffeln. Ein Gastro-klassiker, der inzwischen starke Konkurrenz bekommen hat. Die 27 klimatisierten Zimmer sind geschmackvoll mit edlen antiken Möbeln ausgestattet. Tägl. geöffnet. 22, boulevard Anatole France, ☎ 05-55924500, [www.la-truffe-noire.com](http://www.la-truffe-noire.com). €€€

\*\*\* **Le Quercy 5**, direkt beim Markt. Von außen erinnert das Hotel an einen wenig gefälligen Nachkriegsbau, von innen präsentieren sich die 48 Zimmer topmodern mit kräftigen, kontrastreichen Farbtönen und in verschiedenen Stilen. Klimatisiert und schallisoliert. 8 bis, quai Tourny, ☎ 05-55740926, [www.hoteldu-quercy.com](http://www.hoteldu-quercy.com). €€€

\*\*\* **La Réserve de Brive 19**, in dem herrschaftlichen Haus mit hohen, weißen Sprossenfenstern und weißen Fensterläden neben der neuen Markthalle befindet sich ein familiengeführtes Hotel. Die 24 teilweise kleinen Zimmer wie auch die Familiensuiten treffen allesamt stilistisch den aktuellen Zeitgeist. Kleine Eisdiele mit Snackbar im Erdgeschoss. In der direkten Umgebung befinden sich einige Restaurants. 1, place de Lattre de Tassigny, ☎ 05-55742340, [www.hotel-reserve-brive.com](http://www.hotel-reserve-brive.com). €€

**Bistrot C. Forget 3**, schon das holzgetäfelte, graue Äußere lädt zum Eintreten ein. Auch das Bistro bietet eine angenehme Atmosphäre, schlicht, modern und dennoch stimmungsvoll eingerichtet. Was zählt, ist aber, was auf den Teller kommt und das gehört kulinarisch mit zu den Höhepunkten in Brive. Zurecht, denn Christoph Forget versteht sich als Perfektionist: originell und kunstvoll angerichtet präsentiert er traditionelle lokale Spezialitäten, z. B. sein berühmtes knuspriges Kalbshirn, saftiges Salers-Rind, Fisch auf Risotto oder Tatar als Sommerrolle. Neben der Vielfalt an Fleisch und Fisch, die er gern miteinander kombiniert, wird auch ein vegetarisches Gericht angeboten. Zudem Kochkurse, €. Do–So mittags und abends Küche. 53, avenue de Paris, ☎ 05-55743247, [www.bistrotcforget.fr](http://www.bistrotcforget.fr). €€€

\*\*\*\* **Les Collines de Sainte-Féréole**, 10 km nordöstlich von Brive kann man bei Sainte-Féréole so richtig abtauchen. 25 Ferienwohnungen sind hier in den Hang eingegraben, nur die große Fensterfront und die Terrasse zeigen nach vorne. Die Unterkünfte wurden ausgezeichnet für ihre natürliche Isolierung und Klimafreundlichkeit und bieten in 3 Größenkategorien Platz für bis zu 8 Pers. Die Räume sind in modernem Design gehalten, die mit bunter Kunst verzierten Betonwände muss man aber mögen. Solarbeheiztes Schwimmbekken, Badminton, Volleyball, Pétanque. Frühstück 48 Std. vorher bestellen. Allée Antoine Valéry, 19270 Sainte-Féréole, ☎ 05-55924350, [www.residencecollines.com](http://www.residencecollines.com). €€

**La Grange de Clémence**, Marie Christine hat ihre alten Scheunen in 3 schicke Gästezimmer, darunter eines für Familien, umgewandelt und nach ihren Eltern benannt – stylish im Shabby Chic und absolut gemütlich. Etwas abseits, aber nagelneu steht noch ein nicht minder hübsches Ferienhaus. 10 Min. von Brive findet man sich hier in einer kleinen Ruheoase, mit Frühstück auf der Veranda und Pool im Garten. Kleiner Wellnessbereich. Berchat, 19270 Sainte-Féréole, ☎ 06-03259560, [www.lagrangedeclemence.com](http://www.lagrangedeclemence.com). €€

**Domaine du Breuil**, gar nicht weit von der Innenstadt ist man hier in einer anderen Welt – und zwar in einem komfortabel ausgebauten Bauwagen mit Wänden in Pastelltönen. Sogar ein kleines Bad ist in diesen romantischen Unterschlupf eingebaut. Dazu gibt es 3 Gästezimmer mit alten Schwarz-Weiß-Fotos und Retro-Charme. Ein Schwimmbekken und ein großer Garten versüßen den Aufenthalt. 10, rue Albert Thomas, ☎ 05-55233361, [www.domainedu-breuil.com](http://www.domainedu-breuil.com). €€

**MeinTipp Inspyration 1**, klein und familiär ist dieses schlichte Restaurant am nördlichen Strand von Brive. Es gilt als der Insidertipp unter Einheimischen. Man fühlt sich ein wenig wie bei Freunden. Ein Karte gibt es nicht, Küchenchef Jérémy Cannesan lässt sich aus dem heimischen Gemüseanbau und von den Jahreszeiten inspirieren. Dabei beweist er ein gutes Händchen für seine originellen Leckereien, berücksichtigt zudem Lebensmittelunverträglichkeiten der Gäste (gerne fragen). So/Mo Ruhetage, Fr/Sa zudem abends Küche. 142, avenue Henri Queuille, ☎ 09-81023676. €€

**Le Comptoir Saint Sernin 20**, raffinierte traditionelle Küche mit internationalen Akzen-

ten, etwa Fois gras mit Aprikosenchutney und Walnusskrokant, Entenbrust an Rosmarinhonig, Kartoffeln und Ratatouille, aber auch klassisch Burger oder Rindertatar. Die Gäste dinieren im schicken, rustikalen Industrieambiente. Mo–So mittags und abends geöffnet. Brunch jeden So außer im Juli/Aug. 21, rue Jean Jaurès, ☎ 05-55843813, [www.lecomptoirsaintsernin.fr](http://www.lecomptoirsaintsernin.fr). €€–€€€

**La Table d'Olivier 10**, eine der exquisitesten Adressen der Stadt. Das Restaurant in einer kleinen Seitenstraße kommt ganz unaufdringlich daher. Umso spektakulärer ist die Küche, die mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Hummermedaillons mit Mangocreme, Foie gras mit Apfel und Erdbeeren verfeinert oder Thunfisch an Rote-Bete-Sorbet sorgen für wahre Geschmacksexplosionen. Saisonal wechselnde Karte. So/Mo geschlossen. 3, rue Saint-Ambroise, ☎ 05-55189595. €€€€

**En Cuisine 22**, eines der angesagtesten Restaurants mit angenehmer Atmosphäre, das mit kreativer Limosiner Küche auftrumpfen kann und mit dem Bib Gourmand ausgezeichnet ist. Nicolas Eche kocht mit Herz und Seele. Dabei entstehen Kreationen wie knuspriger, mit Basilikum gewürzter Stör an Tomaten und grünem Spargel oder Schweinsfüße an violetter Senf mit Schnecken auf getoastetem Brot. So/Mo geschlossen. 39, avenue Edouard Herriot, ☎ 05-55749753, [www.encuisine.net](http://www.encuisine.net). €€

**MeinTipp Tessandier Francis (Chez Francis) 2**, kleiner Künstler- und Literatentreff, der sich an den Pariser Bistros orientiert. Die kreativen Gäste haben inzwischen zahlreiche Karikaturen und persönliche Worte an Decke und Wänden hinterlassen. Dekoriert mit Email-Schildern, Schwarz-Weiß-Fotos und viel Krimskrams – die Zusammenstellung wirkt dennoch edel. Regionale Küche, z. B. Trüffelsalat oder gebratene Blutwurst an mit Zitrone verfeinertem Kartoffelbrei. So/Mo geschlossen. 61, avenue de Paris, ☎ 05-55744172, <https://tessandierfrancis.site-solocal.com>. €€

**Bistrot Chambon 15**, in der Brasserie wird anspruchsvolle, deftige Limosiner Kost wie Kalbsleber, Kalbskopf oder Baguette d'os à moelle (Baguette mit gefülltem Markknochen) serviert. Das Restaurant ist eine Dependence des renommierten Le Pont de l'Ouyse in Lacave im Département Lot. So/Mo sowie Fr abends geschlossen. 8, rue des Échevins, ☎ 05-55223683, [www.bistrot-chambon.fr](http://www.bistrot-chambon.fr). €€

**Le Grain de Sel 17**, gediegenes Restaurant am Südrand der Altstadt mit einer Mischung aus internationaler und moderner regionaler Küche – geprägt von der Reiselust des jungen Küchenteams. So finden sich auf der meeresfrüchtelastigen Karte Akzente Polynesiens, des Libanons oder der Karibik, aber auch Kreationen wie Thunfischburger mit Wasabi. Große Terrasse hinter dem schmiedeeisernen Tor. Di/Mi und So abends geschlossen. 6, boulevard Puyblanc, ☎ 05-55240622, [www.legraindesel-brive.fr](http://www.legraindesel-brive.fr). €€

**Le Chat Noir 9**, hippestes Café mit alternativem Flair, das sich als Bar-Kantine versteht. Puristische Einrichtung. Die Gerichte erinnern an üppige Tapas und überzeugen durch Frische. Kooperationen mit lokalen Erzeugern, Gemüse aus dem Garten, Kaffee von der Rösterei – regional, nachhaltig und transparent gehören zum Konzept. Mo–Mi geschlossen. 1, rue Saint-Libéral, ☎ 05-55232108, <https://clickandcollect.chatnoir.cafe>. €€

**MeinTipp La Django 8**, schönes Café im Vintage-Stil, das hungrige Mägen wegen seiner gigantischen Sandwiches und Tartes anlockt. Zudem warme Mittagsgesichte, z. B. Tagliatelle, Kreationen mit Quinoa oder auch Limosiner Kost à la Kalbskopf und viel Vegetarisches. So/Mo geschlossen. 4, place des Patriotes Martyrs, ☎ 05-19076880, [www.le-django.eatbu.com](http://www.le-django.eatbu.com). €–€€

**Le Chantilly 11**, zeitgemäßes Café mit Industriecharme und richtig gutem Kaffee. Besonders gemütlich sitzt es sich im 1. Stock auf den Ledersofas oder auf der kleinen Terrasse zum Innenhof (auch im 1. Stock). Salate und Gerichte wie Curryhähnchen mit Reis werden im Einmachglas serviert; auch süße Snacks und Milchshakes. So Ruhetag. 9, rue du Lion d'Or, ☎ 05-44319185. €

**Café de Paris 6**, Café und Bar in einem in der Nähe des Stadttheaters, sehr beliebt. Öffnet früh für den ersten Kaffee und schließt erst nach dem letzten Drink. Modernes Ambiente in Holzoptik und Außenbar. Snacks, Tapas, Wurst- und Käseplatten. So Ruhetag. 11, avenue de Paris, ☎ 05-55242957. €

**Watson Pub 14**, klassisches Pub – mit dunklem Holz, rustikalen Steinwänden und typischem Tresen – wie aus dem Bilderbuch. Etwas versteckt in einer Seitenstraße im Zentrum. Ordentliche Auswahl an Alkoholischem, aber auch Softdrinks, dazu Wurst- und Käseplatten. So/Mo geschlossen. 22, rue des Évechins, ☎ 05-55225815, [www.lewatsonpub.fr](http://www.lewatsonpub.fr). €