



Haute Cuisine

Essen und Trinken

Rosmarin, Thymian, Majoran, Oregano, Estragon, Fenchel, Basilikum und Salbei – neben den klassischen Kräutern der Provence, die selbstverständlich nicht wahllos in ihrer Gesamtheit Verwendung finden, sondern gekonnt zur Verfeinerung der Speisen eingesetzt werden, kommt aber auch kein Koch ohne Pfeffer, Olivenöl und Knoblauch aus. Die beiden Letzteren bilden zusammen mit Eigelb und Zitronensaft die Grundlage des allgegenwärtigen *aïoli*, einer würzigen Knoblauchmayonnaise, die nicht als Zutat eines Gerichtes, sondern im Mittelpunkt einer Mahlzeit steht, zu der meist Fisch (aber auch Lammkoteletts), Kartoffeln und verschiedene Gemüsearten gereicht werden. Frédéric Mistral rühmte einst den Aïoli, weil die Creme „in ihrem Wesen die Hitze, die Stärke, die Liebenswürdigkeit der Provence vereint – und daneben die angenehme Eigenschaft besitzt, Fliegen zu vertreiben“. Zum

Salzen verwendet man gerne Meersalz aus der Camargue, besonders beliebt ist *Fleur de sel*, denn die in Handarbeit von der Wasseroberfläche abgeschöpfte „Salzblume“ zeichnet sich durch einen besonders milden Geschmack aus.

Besonderen Wert legt man in Marseille auf frische Zutaten, Tiefkühl- und Dosenkost sind verpönt, wenngleich die Mikrowelle ihren Triumphzug bis ins letzte Dorf hinein fortgesetzt hat. Neben Gemüsegerichten wie *Ratatouille* – ein aus Auberginen, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und viel Knoblauch bestehender Gemüseeintopf – spielen **Meeresfrüchte** und **Fisch** traditionell eine große Rolle: Da die Fanggründe des Mittelmeeres heute nicht mehr sehr ergiebig sind, wird zwangsweise Atlantikfisch importiert. Das Spektrum der angebotenen Fischgerichte ist daher noch immer sehr vielfältig: Es reicht von Edelfischen, die vorzugsweise gegrillt werden, über Stockfisch (*Stocaficada*) bis hin zu Seeigeln (*Oursins*); Letztere werden nicht nur in Cassis mit Vorliebe dutzendweise verspeist. Die roh in der Schale servierten, nur mit Weißwein angemachten Seeigel sind

aber sicherlich nicht jedermanns Sache.

Ein regelrechtes Muss ist hingegen die nicht gerade billige *Bouillabaisse*. Über die exakte Zusammensetzung des wohl berühmtesten Fischgerichts der Welt gehen die Meinungen zwar auseinander, als unverzichtbare Zutaten gelten aber Drachenkopf (*Racasse*), Knurrhahn (*Grondin*), Seeaal (*Congre*) sowie weitere fangfrische kleinere Fische, die auf einem Silbertablett präsentiert werden. Anschließend wird als Vorspeise eine dunkle Suppe mit Röstbrot serviert, die allerdings noch kein Stück Fisch enthält. Der Fisch hat seinen Auftritt erst beim Hauptgang, begleitet von Kartoffeln und einem weiteren Schöpflöffel derselben Suppe, weshalb manche Feinschmecker die Bouillabaisse angesichts von Preisen von rund 70 € für überbewertet erachten.

Serviert wird die Suppe zusammen mit einer *Rouille*, worunter man eine sämige Sauce versteht, die aus Knoblauch, scharfen Pfefferschoten, Salz, Pfeffer, Safran und Olivenöl zubereitet wird.

Hoch geschätzt wird auch die *Bourride*, eine der Bouillabaisse ähnelnde Fischsuppe, die mit Äioli gebunden wird und zu deren festen Zutaten Seeteufel (*Boudroie*), Seehecht (*Merlan*) und Wolfsbarsch (*Loup*) gehören.

In seinem Roman *Chourmo* enthüllte Krimiautor Jean-Claude Izzo die Zusammensetzung einer perfekten Bouillabaisse, welche die Wirtin Céleste in ihrem Restaurant Félix zuzubereiten wusste: „Ihre Bouillabaisse war eine der besten in Marseille. Drachenkopf, Rotbarsch, Meeraal, Petersfisch, Seeteufel, Petermännchen, Meerbarbe, Rotbrasse, Knurrhahn, Wolfsbarsch ... Dazu ein paar Krebse und gelegentlich eine Languste. Nur Felsenfische. Nicht wie bei so vielen anderen. Für die Rouille hatte sie ihr einzigartiges Geheimnis, Knoblauch und Pfeffer mit Kartoffeln und Seeigelfleisch zu ver-

binden. Aber die Bouillabaisse stand nie auf der Speisekarte. Man mußte regelmäßig anrufen und fragen, wann sie eine kochte.“

Fleischgerichten kommt in Marseille nicht die gleiche Bedeutung zu wie im übrigen Frankreich. Sehr häufig wird eine leckere *daube* angeboten, ein in Rotwein geschmortes Rindfleischragout, das auch eine Variante aus der Camargue kennt (*Daube de Gardian*). Um manche deftige Spezialitäten, wie *Pieds et Paquets*, in Weißwein und Kalbsfond gekochter Schweinebauch mit Pansen sowie Lammfüße und -kutteln, werden viele einen Bogen machen, doch gehören sie zu den typisch provenzalischen Gerichten. Sehr beliebt sind hingegen Lammgerichte; das auf den würzigen provenzalischen Weiden gezüchtete Lamm (*Agneau*) genießt in Feinschmeckerkreisen einen ausgezeichneten Ruf. Allerdings stammt nicht jedes in Sisteron geschlachtete Lamm von den heimischen Weiden, aus ganz Frankreich werden die Lämmer zum Schlachthaus von Sisteron gekarrt, um ihnen das berühmte Prädikat zu verleihen.

Suppenliebhaber werden vor allem an zwei Gerichten ihre helle Freude haben: Unbedingt versuchen sollte man die *Soupe au Pistou*, im Namen schwingt



Ein Klassiker: Bouillabaisse

noch das ligurische Pesto mit: Die **Suppe** erhält ihren unverkennbaren Geschmack durch eine Paste aus Basilikum, Knoblauch, Olivenöl und Käse. Ebenfalls sehr lecker ist *Aigo-boulido* („gekochtes Wasser“), eine Knoblauchsuppe, die mit Olivenöl, Eigelb, Salbei und anderen Kräutern verfeinert wird. Typische Snacks, die zum Apéritif gereicht werden, sind *Tapenade* und *Anchoïade*, die entweder aufs Brot gestrichen werden oder in die man Gemüse dippt. Für alle, die dies vor oder nach dem Urlaub ausprobieren wollen, hier sind zwei Rezepte:

Tapenade: 6–9 Sardellenfilets und 50 Gramm Kapern so klein wie möglich schneiden und zusammen mit 300 Gramm schwarzen (entsteinen) Oliven in einer Küchenmaschine zu einer Paste verarbeiten. Dann einen Teelöffel von dem Püree aus zuvor blanchierten und zerdrückten Knoblauchzehen daruntermischen und das Ganze je nach gewünschter Konsistenz mit etwas Olivenöl verfeinern. Anschließend mit gerösteten Baguettescheiben servieren.

Anchoïade: 300 Gramm Sardellenfilet in einer Küchenmaschine zu einer Paste verarbeiten

und ganz langsam einen halben Liter Olivenöl zugeben. Dann sechs Teelöffel von den zuvor blanchierten und zu einem Püree zerdrückten Knoblauchzehen sowie zwei Teelöffel Dijon-Senf und drei Teelöffel Rotweinessig dazugeben. Anschließend noch zwei Teelöffel klein geschnittenes Basilikum unterrühren und mit Gemüsestreifen (Blumenkohl, Karotten, Fenchel, Sellerie) servieren.

Im Gegensatz zu anderen französischen Regionen hat die Provence keine großen **Käsesorten** hervorgebracht. Milchkühe sind rar, sodass hauptsächlich Schafs- oder Ziegenkäse (*Chèvre*) angeboten wird. Am bekanntesten ist der *Banon de Banon*, ein in Kastanienblättern gereifter Ziegenkäse aus der Haute-Provence, der je nach Reifegrad mild und cremig oder pikant bis leicht säuerlich schmeckt. Dem Banon wurde 2003 mit einer Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) gewissermaßen der „Ritterschlag“ verliehen, da diese Auszeichnung nur wenigen erlesenen Käsesorten vorbehalten ist. Ein anderer lokaler Käse ist *Brousse du Rove*, es handelt sich um einen Ziegenfrischkäse, der nach dem Ort Le Rove in den westlich von Marseille gelegenen L'Étaque-Bergen benannt ist.

Die französische Küche hat ihren Preis

Für ein durchschnittliches Menü mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert muss man in der Regel mit 20–40 € rechnen. Wer hingegen in edlem Ambiente über vier oder fünf Gänge hinweg dinieren möchte, wird leicht das Doppelte los. Die Preisspannen der bekannten Gourmetrestaurants bewegen sich ab 40 € aufwärts. *A la carte* zu bestellen lohnt sich nur in den seltensten Fällen, meist ist eine selbst zusammengestellte, dreigängige Mahlzeit mindestens eineinhalbmal so teuer wie ein vergleichbares Menü. Deutlich günstiger sind die Preise für ein Mittags- bzw. Tagesmenü.



Schon optisch ein Genuss

Preiskategorien Essen & Trinken

€	bis 25 Euro
€€	25–40 Euro
€€€	40–80 Euro
€€€€	ab 80 Euro

Die Preise gelten für ein **Drei-Gänge-Abendmenü** mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert.

Der Gast ist König

Zum Essen sollte man viel Zeit mitbringen, da sich ein Menü mit drei oder vier Gängen leicht über zwei Stunden erstrecken kann. Aus diesem Grund werden die Tische in guten Restaurants pro Abend nur einmal vergeben. Wer mittags nur schnell eine Kleinigkeit zu sich nehmen will, ist daher in einem Café, einem Bistro oder einer Brasserie besser aufgehoben. Die französische Höflichkeit gebietet, dass der Gast im Restaurant nicht einfach den nächstbesten freien Tisch ansteuert, sondern sich am Eingang geduldet, bis ihm ein Platz angeboten wird; eigene Wünsche können selbstverständlich geäußert werden. In der Hochsaison ist vor allem abends eine Reservierung dringend zu

empfehlen – man erspart es sich, mit hungrigem Magen und dem Hinweis *complet* abgewiesen zu werden. Im Restaurant wird erwartet, dass man sich zumindest für ein dreigängiges Menü entscheidet, mittags kann man allerdings – falls angeboten – problemlos nur das Tagesgericht (*Plat du jour*) ordern. Obwohl eine Karaffe mit einfachem Leitungswasser (*l'Eau plate*) – das leider oftmals stark nach Chlor schmeckt – sowie Brot (zumeist Baguette) kostenlos zu jedem Essen gereicht werden, bestellen die Franzosen zum Wein oft noch ein stilles (Vittel, Evian etc.) oder kohlenensäurearmes Mineralwasser (Badoit, Vichy, Pellegrino etc.); am meisten Kohlenensäure enthält das an seiner grünen Glasflasche leicht zu erkennende Perrier. Zwar verkündet ein geflügeltes deutsches Sprichwort, Käse schließe den Magen, die Franzosen lassen auf den Käsegang aber meist noch ein Dessert oder Obst folgen. Zum Ausklang genehmigt man sich häufig einen kleinen Kaffee ohne Milch. Der Kellner wird übrigens mit *Monsieur* und nicht etwa als *Garçon* angesprochen. Wer dem Wirt etwas mitteilen will, wendet sich an den *Patron*.

Zum Wohl!



Wein

Die Zeiten ändern sich bekanntlich: Heute versuchen die französischen Weinbauern, ihre Produkte durch ein Gütesiegel (AOP = Appellation d'Origine Protégée), das eine bestimmte Herkunft garantiert, zu schützen. Dies bedeutet aber nicht, dass ein Landwein (*Vin de Pays*) ohne AOP-Siegel automatisch von minderwertiger Qualität sein muss, genauso wenig verspricht jeder AOP-Wein höchsten Trinkgenuss. Die bekanntesten provenzalischen Weinanbaugebiete sind neben dem berühmten Châteauneuf-du-Pape Cassis, Bandol, Côtes de Provence, Côtes du Rhône, Côtes du Luberon und Côtes du Ventoux. Die Bezeichnung Côtes du Rhône garantiert hingegen keine provenzalische Herkunft, denn das Anbaugebiet erstreckt sich über 200 km hinweg und reicht hinauf bis nach Vienne. Man sollte daher lieber auf einen Côtes du Rhône Villages – beispielsweise einen Rasteau – zurückgreifen, der aus einem östlich von Orange gelegenen Weinanbaugebiet stammt. Ein großes Lob verdienen die **Biowinzer** – zumeist Ausländer und Neulinge in der Branche. Ohne ihr anfangs belächeltes Engagement wäre der Aufschwung des südfranzösischen Weinbaus ausgeblieben. Mittlerweile



Bereit für die Gäste

setzen auch viele eingesessene Winzerfamilien auf den ökologischen Anbau und verzichten bewusst auf Kunstdünger, Herbizide und andere Gifte. Der Lohn ist nicht ausgeblieben: Die Qualität ihrer Rebensäfte hat sich deutlich verbessert.

Es gibt rund ein Dutzend verschiedener Appellationen in der Provence. Die bekanntesten der **Appellation Contrôlée** (AC) an der Rhône sind Gigondas und Vacqueyras. Als König unter den südostfranzösischen Weinen gilt der **Châteauneuf-du-Pape**; er verdankt seine außerordentliche Qualität unter anderem dem Kieselsteinboden, auf dem er gedeiht. Tagsüber speichern die einst von der Rhône angeschwemmten Kieselsteine die Sonnenhitze, die sie nachts an die Trauben abgeben; diese erreichen dadurch einen besonders hohen Reifegrad. Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 13,5 Prozent, bei guten Jahrgängen auch schon mal 15 Prozent. Eine weitere Qualitätsgarantie für einen Châteauneuf-du-Pape ist die Beschränkung der Winzer auf einen Höchstertrag von 35 hl/ha Anbaufläche, was zwangsläufig zur Auslese minderwertiger Trauben führt. Einzigartig ist in Frankreich, dass insgesamt dreizehn verschiedene Rebsorten zugelassen sind, wenngleich hauptsächlich Grenache, Mourvèdre und Syrah angebaut werden. Da fast 98 Prozent der Ernte als kraftvoller Rotwein in den Handel kommt, wissen die wenigsten, dass auch gute und langlebige Weißweine in Châteauneuf-du-Pape gekeltert werden. Von vergleichbarer Qualität, aber erschwinglicher ist der **Gigondas**, ein ebenfalls schwerer Roter, der zu Füßen der Dentelles de Montmirail heranreift. Auch die Appellation **Bandol** ist für ihren Rotwein bekannt. Der hauptsächlich aus Mourvèdre-Trauben gekelterte Wein mit seinem vollmundigen aromatischen Bouquet ist mehr als zehn Jahre haltbar und erfreut sich unter Weinkennern großer Beliebtheit.

Qualitativ gute Weine bringen auch die östlich der Rhône gelegenen Anbaugebiete **Côtes du Luberon** und **Côtes du Ventoux** hervor, wenngleich auch große Mengen minderwertiger Tisch- und Landweine mit dieser Bezeichnung in den Supermärkten angeboten werden.

Wer ein Faible für die leichteren Roséweine hat, die vor allem bei sommerlichen Temperaturen angesagt sind, dem sei der **Côtes de Provence** empfohlen. Auf einer, größtenteils zum Département Var gehörenden Fläche von 18.000 ha wird der Côtes de Provence angebaut. Mit einer jährlichen Produktion von rund 80 Millionen Flaschen handelt es sich um eines der größten französischen Weingebiete; fast zwangsweise kommen dabei auch körperlose, langweilige Weine in den Handel und auf die Tische der Restaurants. Weist ein Rosé einen Alkoholgehalt von nicht einmal 11,5 Prozent auf, sollte man ihn lieber gleich im Regal stehen lassen. 75 Prozent der Ernte werden als Rosé, 20 Prozent als Rot- und 5 Prozent als Weißwein verkauft. Die bevorzugten Rebsorten für Rosé- und Rotweine sind Syrah, Grenache, Cinsault, Cabernet, Carignan, Mourvèdre und Tibouren, für den Weißwein greift man auf Rolle, Sémillon, Ugni Blanc und Clairette zurück. Die guten Rosé-

weine mit dem AOP-Siegel **Côtes de Provence** zeichnen sich durch ihren eleganten und trockenen, aber dennoch fruchtigen Geschmack aus und werden zumeist in schwungvoll geformte Flaschen abgefüllt. Außer Côtes de Provence zählen noch **Côteaux Varois** und **Côteaux d'Aix en Provence** zu den in großen Mengen produzierten Roséweinen. Weniger bekannt hingegen ist der **Tavel**, ein orange schimmernder trockener Rosé, der aus der gleichnamigen Anbauzone nordwestlich von Avignon stammt.

Weißweine sind bekanntermaßen in der Provence eher selten. Als bester Weißwein der Provence gilt zweifelsohne der **Cassis**, von dem nur ein sehr geringer Teil exportiert wird. Der auf den küstennahen Kalksteinböden herangereifte Wein – aus den Rebsorten Ugni Blanc, Clairette, Marsanne und Sauvignon erzeugt – zeichnet sich durch einen recht würzigen, aber trockenen Geschmack aus, der vor allem zu Fischgerichten hervorragend passt.

Der bekannteste Süßwein der Provence ist der **Beaumes-de-Venise**. Noch vor drei Jahrzehnten war der aus Muscat blanc à petits grains hergestellte *vin doux* einer der beliebtesten Süßweine der Welt. Diesen Stellenwert hat er zwar verloren, lecker ist er dennoch allemal.

Marseille im Kasten

Der „kleine Gelbe“

Der auch *Petit jaune* genannte Pastis gehört zu Marseille wie der Alte Hafen. Er ist der beliebteste und weitverbreitetste Aperitif, obwohl inzwischen am Vieux Port schon seit ein paar Jahren auch Aperol Spritz getrunken wird. Genau genommen ist der Pastis nur ein Ersatzprodukt für den 1915 gesetzlich verbotenen Absinth, daher auch der von *Pastiche* („Nachahmung“) abgeleitete Name. Wie der Absinth, so ist auch der Pastis ein anishaltiges Getränk und weist einen Alkoholgehalt von bis zu 45 Prozent auf. Zu den bekanntesten Pastissorten gehören der seit 1932 von Paul Ricard gebrannte *Vrai Pastis de Marseille* („echter Marseiller Pastis“) sowie *Pernod 51*. Serviert wird Pastis traditionell mit (Eis-)Wasser. Der Pastis wird mit der fünf- bis sechsfachen Menge Wasser verdünnt, wodurch das Getränk durch den sogenannten Louche-Effekt die typische milchige, weißgelbe Farbe annimmt. Gelegentlich wird der angerichtete Pastis dann noch mit einem Schuss Likör oder Sirup abgerundet.



Das Epizentrum des Nachtlebens liegt rund um den Cours Julien

Kultur- und Nachtleben

Marseille hat ein buntes und vielfältiges Kultur- und Nachtleben zu bieten. Das Spektrum reicht vom klassischen Theater bis zum coolen Musikclub. Nächtliche Hotspots sind das Südufer des Vieux Port und der Cours Julien.

Theater

Ballet National de Marseille, modernes und klassisches Tanztheater. 20, boulevard de Gabès. ☎ 0491327272, ballet-de-marseille.com.

Station Alexandre, Kulturzentrum für diverse Veranstaltungen. 31, boulevard Charles Moretti.

Théâtre de la Criée, das Nationaltheater in der ehemaligen Fischauktionshalle bietet klassisches Theater, aber auch modernen Tanz. 30, quai de Rive Neuve. ☎ 0496178000, theatre-lacriee.com.

Théâtre Joliette, moderne Inszenierungen. 2, place Henri Verneuil. ☎ 0491907428, theatre-joliette.fr.

Théâtre de l'Odéon, Operetten und Gastspiele. 162, La Canebière. ☎ 0496125270, odeon.marseille.fr.

Théâtre du Gymnase, historische Spielstätte mit schönem stuckverziertem Ambiente. Klassische und zeitgenössische Stücke. 4, rue du Théâtre Français. ☎ 0491243524, les-theatres.net.

Théâtre Marie-Jeanne, alternatives Theater mit witzigen Clownsaufführungen. 56, rue Berlioz. ☎ 0952281584, theatre-mariejeanne.com.

Théâtre Toursky, Aufführungen jenseits des Mainstreams. 16, promenade Léo Ferré. ☎ 049 1025835, toursky.fr.

Théâtre Silvain, einem Amphitheater nachempfundene Freiluftbühne (Konzerte, Kino etc.) mit 5000 Plätzen unweit der Küste. Chemin du Pont-de-la-Fausse-Monnaie. ☎ 049620 6206, Facebook.

Kino

L'Alhambra, unabhängiges Programmkino. 2, rue du Cinéma. ☎ 0491038466, alhambracine.com.

La Baleine, alternatives Kino mit Bistro. 59, cours Julien. ☎ 0413251717, labaleinemarseille.com.

Château de la Buzine, das (außerhalb gelegene) Maison des Cinématographies de la Mé-

diterranée ist bekannt für ein gutes Kinoprogramm jenseits des Mainstream. 56, traverse de la Buzine. ☎ 0491452760, labuzine.com.

Le Gyptis, das Kino im Kulturzentrum La Friche zeigt moderne, aber auch viele Autorenfilme und Retrospektiven. 136, rue Loubon. ☎ 0491110091, cinemalegyptis.org.

Cinema les Variétés, kleines, in die Jahre gekommenes Kinocenter mit 5 Sälen und sehr ansprechendem Programm. Zudem finden zahlreiche Filmfestivals statt. 37, rue Vincent Scotto. ☎ 0892680597, lesvarietes-marseille.com.

Pathé Madeleine, 8 Kinosäle mit den aktuellen Filmen. 36, avenue Marchéchal Foch. ☎ 089 2696696, pathe.fr.

Musik

Opéra de Marseille, Marseille war 1685 die zweite Stadt in Frankreich mit einem eigenen Opernhaus. Das heutige Opernhaus stammt aus dem Jahr 1924. Es verfügt über 1800 Sitzplätze und bietet ein ansprechendes Programm. 2, rue Molière. ☎ 0491551499, opera-marseille.fr.

Silo, der einstige Getreidesilo am Fährhafen wird für zahlreiche Veranstaltungen (Konzerte, Tanztheater, Oper etc.) genutzt. 35, quai du Lazaret. ☎ 0491900000, cepacsilo-marseille.fr.

Le Cri du Port, seit 1981 ist dies ein beliebter Veranstaltungsort für ansprechende Jazz-Musik, darunter immer wieder auch berühmte Künstler. 8, rue du Pasteur Heuzé. ☎ 04917 17710, criduport.fr.

Montevideo, je nach Programm (Musik, Theater, Literatur, Tanz) Publikum aller Altersgruppen. Es gibt verschiedene kulturelle Veranstaltungen. Meist am Wochenende, aber auch jeden Mittwoch findet etwas statt. 3, impasse Montévidéo. ☎ 0491379735, montevidео-marseille.com.

Cabaret Aléatoire, im Kulturzentrum Friche de la Belle de Mai, Konzerte (Elektro, Rock, aber auch Funk) und DJs. Weitere Events auf der Dachterrasse (*Toit-Terrasse*). 41, rue Jobin. cabaret-aleatoire.com.

Espace Julien, Konzerthalle mit wechselnden, teilweise bekannten Musikern. 39, cours Julien. ☎ 0491243410, espace-julien.com.

L'Embobineuse, gute Adresse im Viertel Belle de Mai. Spät abends fährt man am besten mit dem Taxi hin und wieder zurück. 11, boulevard Boués. ☎ 0491506609, lembobineuse.com.

Data, alternativ-experimentelle Musik. 44, rue des Bons Enfants. ☎ 0952322340, datamedia.tumblr.com.

Le Makeda, Konzerte auf einer kleinen Bühne, auch mit Newcomer-Bands. Mi-Sa ab 18 Uhr. 103, rue Ferrari. lemakeda.com.

Clubs und Bars

La Ruche **38** → Karte S. 52/53, eine beliebte Weinbar südlich des Hafens. Am Wochenende geht es oft so quirlig wie in den namensgebenden Bienenstöcken zu. Hoher Flirtfaktor. Serviert werden kleine Tapas wie *Planche de fromage* oder *Ceviche de thon*. Di-Sa 18–2 Uhr. 129, rue Sainte. ☎ 0491216203, laruche-marseille.com.

Bazar, seit Jahrzehnten eine feste Adresse im Nachtleben, unweit des Fußballstadions. Es legen internationale DJs auf. Bei gutem Wetter geht die Party im Freien ab. Eintritt 15 €. Fr/Sa 24–6 Uhr. 90, boulevard Rabatau. Métro 2: Round-Point du Prado. bazarmarseille.com.

Unic Bar **15** → Karte S. 52/53, beliebtes Café-Bistro mit schrillum Dekor, unweit des Vieux Port. Tagsüber sitzen ein paar Touristen auf der Terrasse, aber je später der Abend, desto bunter wird das Publikum. Tägl. 8–4 Uhr. 11, cours Jean-Baldard. ☎ 0491334584.

O'Malley's **8** → Karte S. 52/53, ein beliebter Irish Pub. Bei schönem Wetter sind die Fässer mit Hafenblick dicht belagert. Tägl. 15–1.30, Fr/Sa bis 3.30 Uhr. 9, quai de Rive Neuve. irishpub-marseille.com/le-omalley's.

Le Trolley Bus **20** → Karte S. 52/53, eine beliebte Diskothek in einem labyrinthartigem Kellergewölbe am Vieux Port, viel junges Publikum. Seit 1989 ein Klassiker im Nachtleben. Di und Do-Sa wird von 0 bis 6 Uhr viel Techno und House gespielt. 24, quai de Rive Neuve. letrolley.com.

Pelle-Mêle **18** → Karte S. 52/53, eine traditionsreiche Jazzkneipe mit viel Stammpublikum. Es gibt häufig Livekonzerte. Straßenterasse. Tägl. 18–3 Uhr. 8, place aux Huiles.

La Caravelle **11** → Karte S. 28/29, in der Nachbarschaft, ebenfalls ein Restaurant mit Jazz. Tägl. 7–2 Uhr geöffnet. 34, quai du Port. ☎ 0491903664, lacaravelle-marseille.com.

Gerarh **25** → Karte S. 70/71, beliebte Adresse am Cours Julien. Passables Restaurant, Cave à Vin und wechselnde Livemusik. Di-Sa 18–0 Uhr. 50, cours Julien. ☎ 0619885293, gerarh.fr.