

# „Le Beauvoisin“: Gratin oder Croissant, das ist die Frage

„Gratin dauphinois“, „Mousse au chocolat“, „Tarte fine aux pommes“ – das Kochen hat Isabelle Guillot-Vignot von ihrer Großmutter gelernt. Und zwar in ihrem Heimatdorf Pont de Beauvoisin. „Beauvoisin“ heißt auch das Café mit den Bistrostühlen vor der Tür, im dem Isabelle mit viel Herz und Kochkunst nicht nur Spezialitäten aus Frankreich serviert, sondern auch ein Stück ihrer Heimat lebendig werden lässt. Besonders zu empfehlen sind

die hausgemachten Tartes, Kuchen und Desserts – Mandelkuchen mit Himbeeren zum Beispiel. Spezialitäten aus den Regionen Isère und Savoie („schöner Nachbar“, wie Beauvoisin übersetzt heißt), wie Walnussöl, Senf oder Wein kann man nach Hause mitnehmen und das Frankreich-Flair noch länger genießen. Oder einfach wiederkommen. AGF

➤ „Le Beauvoisin“: Ulmenstraße 2 (Winterhude), Mi 9.30-20 Uhr, Do-So 9.30-18 Uhr

Foto: Anke Geffers



Lieblingsplatz mit Frankreich-Flair: das Café „Le Beauvoisin“

1836.

HELBING