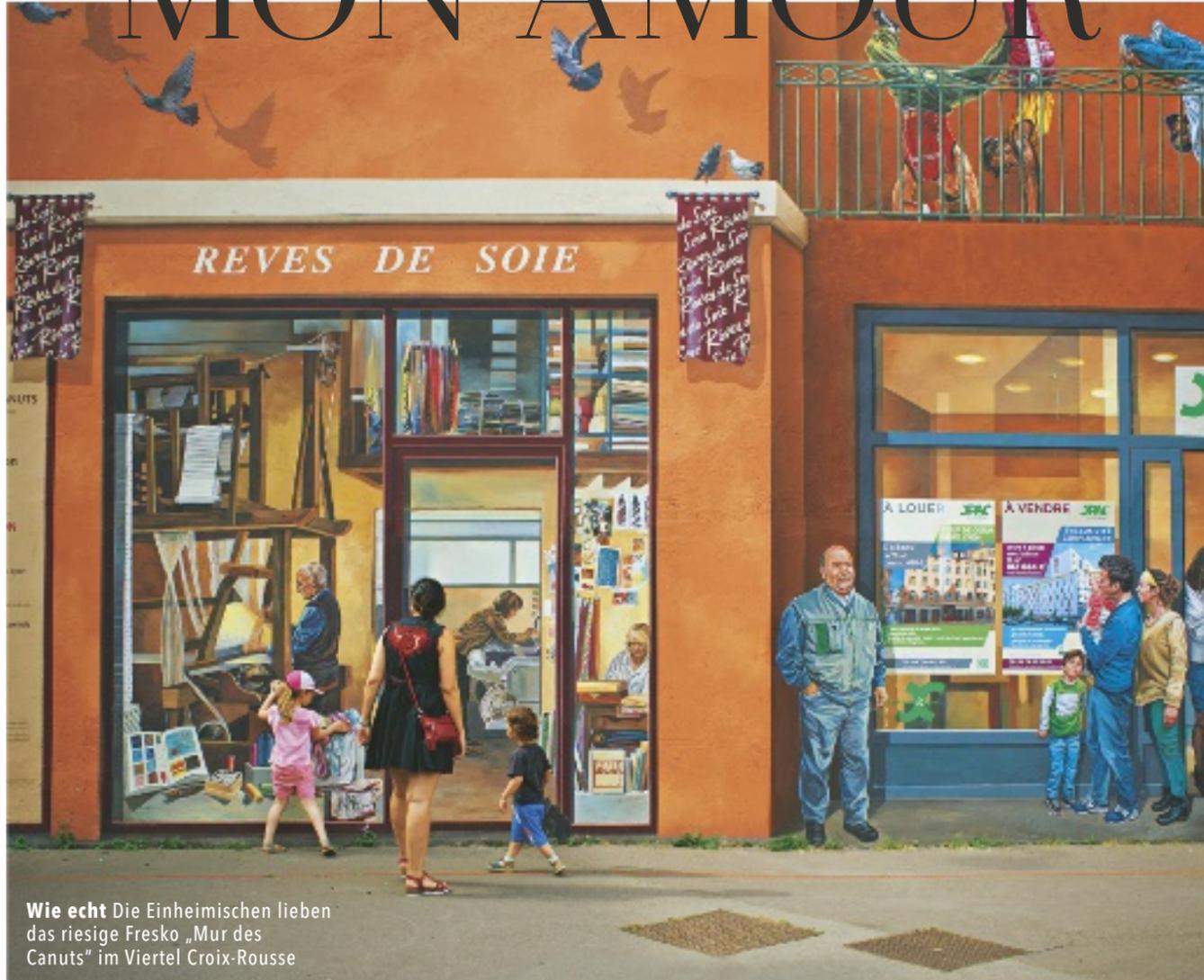


LYON, MON AMOUR



Wie echt Die Einheimischen lieben das riesige Fresko „Mur des Canuts“ im Viertel Croix-Rousse

Das Beste von Florenz, Paris und Stockholm, tolles Essen plus unverschämt gutes Wetter: Hat man alles in **Frankreichs drittgrößter Stadt** - BRIGITTE-Redakteurin Anja Haegele jedenfalls war vor Begeisterung völlig von den Socken

FOTOS JENS SCHWARZ



Wolke aus Stahl Schon das Foyer des „Musée des Confluences“ ist eine Schau



Zukunft am Fluss
Die Marina von Confluence mit modernen Wohnhäusern



1



3



2



4

- 1 Prachtvoll** Boulevards prägen die Presque'île, die Halbinsel, hier mit Blick aufs Rathaus
- 2 Gemütlich** Das Renaissance-Viertel ist weitgehend autofrei – der Platz wird für Restaurants und Bars gebraucht
- 3 Historisch** Typisch sind die engen Innenhöfe
- 4 Regional** Auf mehr als 300 Märkten pro Woche verkaufen lokale Produzenten ihre Ware

A

An Lyon bin ich, auf dem Weg ans Meer, unzählige Male vorbeigefahren. Ich hatte es als „die Stadt an der Autobahn in den Süden“ abgespeichert. Vor gut einem Jahr aber fiel mir ein Zeitungsausschnitt in die Hände, der eine Art Raumschiff aus Stahl und Glas zeigte, das zwischen zwei Flüssen gelandet schien. Dies, so las ich, sei das „Musée des Confluences“ in Lyon, und es wolle nicht weniger, als das Wesen des Menschen und seines Lebens erklären. Ähnlich wie die damals gerade fertiggestellte Elbphilharmonie in Hamburg sei das Gebäude erst sieben Jahre nach dem geplanten Termin fertig geworden und habe das Fünffache der geplanten Baukosten verschlungen. Nun aber sei die Begeisterung riesig, und um das Museum entstehe ein in Europa einzigartiger, hypermoderner Stadtteil, und der erfülle Lyon mit Stolz und Selbstbewusstsein.

Ich wäre am liebsten sofort in den Flieger gestiegen. Weil das nicht ging, surfte ich online los – was meine Reiselust nur steigerte. Ich erfuhr, dass Lyon unver-schämt gutes Wetter hat (im Schnitt 300 Sonntage im Jahr), dass hier das zweitgrößte Renaissance-Viertel der Welt nach Florenz zu finden ist und eine Fluss-Halbinsel, die Presque'île, die mit ihren großbürgerlichen Palästen und Plätzen den schönsten Arrondissements von Paris den Rang abläuft. Und eine Gastronomie, die weltweit ihresgleichen sucht! Ich überlegte schon, ob ich statt einer Reise nicht einen Umzug planen sollte – und landete dann, endlich, an einem strahlenden Sommertag in der Hauptstadt der Region Auvergne-Rhône-Alpes.

Schon aus dem Taxi sehe ich das Museumsraumschiff, die großbürgerliche Halbinsel, die Renaissance-Gassen und bin: schockverliebt. Denn in Lyon gibt es von den guten Dingen mehr als in vielen anderen Städten: zum Beispiel zwei Flüsse statt wie anderswo einen.

Rhône und Saône bieten an ihren Ufern kilometerlang Platz für Radwege und Spazierpromenaden, Freibäder, Parks und Restaurantschiffe. Zwei Hügel hat Lyon obendrein. Es gibt den „Hügel der Arbeit“, das Viertel Croix-Rousse, und den „Hügel des Gebets“, Fourvière.

Hier stehen wir nun, der Fotograf Jens Schwarz und ich, auf einem glühend heißen Schieferdach der Kathedrale von Fourvière und blicken hinunter: auf das sensationell erhaltene römische Theater, auf die rotbraunen, ziegelgedeckten Häuschen der Altstadt, die futuristisch-bunten Quader des Neubauviertels, auf Plätze und die wie mit dem Lineal gezogenen Boulevards der Halbinsel – und auf den Mont Blanc, der am Horizont aus dem Dunst auftaucht. Überwältigt fragen wir uns, wie wir all das in knapp drei Tagen entdecken sollen.

Erst mal nehmen wir die Zahnradbahn hinab nach „Vieux Lyon“. Im 15. und 16. Jahrhundert war Lyon eine bedeutende Messestadt. Alle italienischen Bankiers eröffneten hier eine Filiale und bauten die typischen Renaissance-Häuser mit ihren Höfen und Treppentürmen, die je zwei Gebäude verbinden – so, wie man sie auch in Florenz sieht. Genau wie dort sind die Gassen so hübsch wie voll und sehr touristisch geprägt. Ruhiger ist es in den Innenhöfen: Bis heute ersetzen „Triboules“, Schleichwege, Durchgänge und Passagen durch private Höfe und Hauseingänge, die fehlenden Querverbindungen zwischen den Hauptstraßen.

Dass es hier im Wesentlichen noch wie im späten Mittelalter aussieht, ist André Malraux zu verdanken, der Anfang der 1960er-Jahre als Kulturminister ein ►

Gesetz erließ, das denjenigen Steuer-
vorteile verschaffte, die in historische
Gebäude investierten. Nur deshalb wurde
die damals stark heruntergekommene
Altstadt nicht abgerissen – sondern
denkmalschutzgerecht saniert.

Nicht nur heruntergekommen, son-
dern eine No-go-Area war die
südliche Spitze der Halbinsel.
Dort, wo Rhône und Saône zusammen-
fließen, lagen Schlachthof, Gefängnis und
Großmarkt, es gab Prostitution und Dro-
genkriminalität. Um diese Gegend aufzu-
möbeln, half nur eine Radikalkur: alles
abreißen und neu bauen, ultramodern
und von den angesagtesten Architekten
der Welt. „Confluence“ sollte das Viertel
heißen, Zusammenfluss, inzwischen ist
es zur Hälfte fertig.

Wir sehen Glasfassaden, mit Schwarz-
Weiß-Fotos bedruckt, bunte Würfel mit
löchrigen Stahlfassaden, an der Marina
reihet sich ein experimentelles Wohnhaus
ans andere. Es gibt Fassaden aus Holz,
Schiefer und Inox, rostfreiem Stahl, einen
gold lackierten Monolithen und ein dun-
kelblaues Haus, dessen Stockwerke so
ineinander verschachtelt sind, als wären
sie beim „Tetris“-Spielen entstanden. Es
gibt Gebäude, die mehr Energie erzeugen,
als die Bewohner verbrauchen, und
dazwischen einen Park mit Birkenwäld-
chen und Spielplätzen aus Bambus.

Auf der Spitze der Halbinsel ruht das
architektonische Flaggsschiff,
das Museum, die Heimat für die
riesigen Sammlungen Lyons.
Die Wiener Architekten von
„Coop Himmelb(l)au“ haben
es gebaut; schufen mehr ein
Wesen denn ein Gebäude, sil-
berglänzend, auf Stelzenbein-
en. Das Foyer erinnert mich
an eine lichte Wolke, in der
man auf Rolltreppen und luf-
tigen Brücken spazieren gehen
kann. Von dort aus gelangt
man in die dunklen Ausstellungsräume,
in denen Musik läuft und Spots die Expo-
nate anstrahlen. Zwei Millionen sind es,
aus Archäologie, Naturkunde, Technik-
und Kunstgeschichte, wild gemischt.

Hier geht es weniger darum, etwas
auszustellen, vielmehr will man existen-
zielle Fragen beantworten: Wer sind wir?
Wohin gehen wir? Und was machen wir

Wo einst das Gefängnis war, wird Lyons Zukunft gebaut

hier? Der schneckenförmig angelegte Saal
„Woher kommen wir?“ beginnt mit dem
Homo sapiens, und als Frage ein Klein-
kind immer wieder „Was war davor?“,
windet man sich zurück bis zum Urknall.
Während die eine Seite des Ganges wis-
senschaftliche Objekte zeigt, sind gegen-
über allerlei Kunstwerke zu
sehen: fernöstliche Schöp-
fungsmen, antike Götter-
statuen, christliche Gemälde.
Erstauslich viel darf angefasst
werden: Meteoriten, Mondge-
stein, Ammoniten...; nur die
zerbrechlichsten Stücke liegen
hinter Glas.

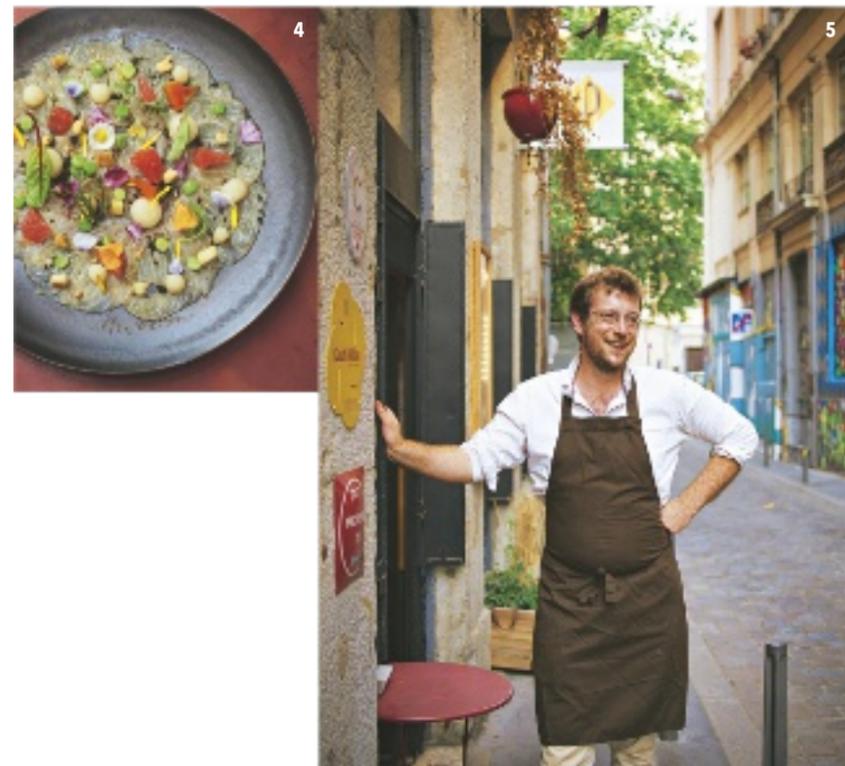
Ich bin wie verzaubert. Noch
stundenlang könnte ich in die-
sem wundervollen Panoptikum
bleiben – wenn nur nicht mein
Magen so laut knurren würde. Und das in
der Heimat von Paul Bocuse, wo es –
so die amtliche Auskunft – immerhin mehr
als 4000 Restaurants gibt, die höchste
Pro-Kopf-Dichte der Welt! Wir wählen
„L'Atelier des Augustins“, wo Nicolas
Guilloton mit drei weiteren Köchen in
einer Küche arbeitet, die kaum 15 Qua-
dratmeter hat. „Das geht nur, weil wir hier



1 Stöbern Jeden Samstag ist Flohmarkt am östlichen
Saône-Ufer **2 Staunen** 21 Kilo wiegt der halbe
„Comté“-Käse, der in den „Halles Paul Bocuse“ zerlegt
wird **3 Bewundern** Architekt Jean Nouvel setzte der
Oper ein neues Dach auf **4 & 5 Genießen** Der
Pollack ist eine Dorsch-Art, im „L'Atelier des Augustins“
macht der grandiose Küchenchef Nicolas Guilloton
ein Carpaccio mit Blüten und Olivenerde daraus



Raumschiff
Das „Musée des
Confluences“ macht
Naturwissenschaft
zum Erlebnis



alle für den Job brennen.“ Am liebsten
kocht er mit seltenen Wurzeln und Kräu-
tern, die eine alte Frau ihm von ausge-
dehnten Waldspaziergängen mitbringt.
Er schwärmt von Nelkenwurz und Tan-
nenspitzen und all den anderen guten
Produkten, die sich rund um Lyon finden:
„Das Charolais-Rind, die Fische aus den
Alpenbächen, das frische Obst aus dem
Rhône-tal – besser als hier kann ein Gour-
met nicht leben!“ Er, der in Straßburg und
Brüssel bei den Großen seiner Zunft
gelernt hat, ist des Essens wegen nach
Lyon gezogen. Er rät uns, gleich morgen
früh die Markthalle „Paul Bocuse“ zu
besuchen, und ist überzeugt, dass wir es
dort genauso lieben werden wie er. „Ihr
müsst um kurz vor sieben da sein, dann
trifft ihr die Chefs und könnt an der Bar
einen Kaffee mit ihnen trinken.“

So früh schaffen wir es nicht, denn wir
lassen die laue Sommernacht vor dem
Opernhaus ausklingen: Dem neoklassi-
zistischen Gebäude setzte der Architekt
Jean Nouvel vor ein paar Jahren ein Kup-
peldach aus Stahl auf, das nachts rot
leuchtet und ein magisches Licht auf den
Vorplatz wirft, wo Salsa-Paare, Skate-
boarder und Breakdancerinnen trainie-
ren. Wir plaudern mit Aminata und Pape,
Geschwistern aus dem Senegal, die zum
Studieren nach Lyon gekommen sind. Sie
legen uns einen Spaziergang an den
Rhône-Quais und über die Boulevards
der Halbinsel ans Herz: „Dann werdet ihr
sehen, dass Paris zwar größer ist als Lyon,
aber nicht schöner!“

Ach, dieser ständige Vergleich... Ist
es ein Minderwertigkeitskomplex
der die Leute hier immer wieder
darauf zurückkommen lässt? Alle sind
sich doch einig: „Lyon ist viel besser als
die Hauptstadt!“ Sie haben die Vorteile
einer Metropole, was Kultur, Shopping,
Nachtleben und wirtschaftliche Dynamik
angeht, müssen sich aber nicht mit
den Nachteilen herumschlagen. Man lebt
sicher, relativ ruhig und ist schnell auf
dem Land; eine Stunde dauert die Auto-
fahrt zum Skifahren in die Berge, kaum
länger braucht der „TGV“, der Schnell-
zug, ans Meer. Es gibt weniger Smog als
in Paris, und das Leben ist billiger.

Auch am nächsten Morgen, in der
Markthalle, zwischen den herrlichsten
Käsepyramiden, Wurstbergen und ▶

Gemüsearrangements, zwischen knusprigen Broten, Meeresfrüchten, die nach Jod duften, und Pralinen, ist Paris ein Thema, und wieder sind sich alle einig, dass Lyon den Punkt macht: „Hat Paris etwa eine Markthalle auf dem Niveau der unseren? Und wo findet man den besten Käse des Landes? Hier, bei Mère Richard!“ Renée Richard, eine Milchhändlerin, hat es in der Kunst der Käse- reifung zur Meisterschaft gebracht, berühmt ist sie vor allem für den „Saint-Marcellin de La Mère Richard“, eine extra cremige Kuhmilch-Kreation.

„Mère“, Mütterchen, ist in Lyon übrigens nicht despektierlich gemeint, sondern – im Gegenteil – ein Titel, den man sich erarbeiten muss, erklärt uns „Mère“ Florence Périer, Eigentümerin des „Café du Peintre“. Sie serviert uns Flusskrebse im Weißweinsud und Hechtklößchen, und erzählt und erzählt: Wie wundervoll Lyon ist, und wie sehr sie es liebt, wenn Gäste sie in der Küche besuchen, hier einen Löffel probieren und dort und sich dafür interessieren, welches Kraut wohl das Geschmacksgeheimnis sei. „Wir aus Lyon haben den Ruf, kühl zu sein, aber das ist nicht wahr! Wir freuen uns über jeden, der mit uns essen möchte und bereit ist, unsere Stadt zu mögen!“

Vielleicht auch deshalb gibt es besonders viele „Greeter“, Einheimische, die den Touristen ehrenamtlich ihre Stadt zeigen. Wir treffen Valérie, mit der wir Croix-Rousse entdecken, den „Hügel der Arbeit“. Hier haben im 19. Jahrhundert die Seidenweber gearbeitet. Die Familien lebten um ihre Webstuhltürme gedrängt, weshalb die Räume bis zu vier Meter hoch waren und riesige Fenster hatten, um Tageslicht hereinzulassen – elektrisches Licht gab es noch nicht, und Petroleum war teuer. Heute sind die hellen Altbauten mit den hohen Decken der Traum aller Hipster. Wir sehen so viele kunterbunt gekleidete Kinder, Männer mit Bart und tätowierte Frauen, Kunsthandwerksläden und Cafés mit hellen Holzmöbeln, dass ich mich fast wie in Stockholm oder Kopenhagen fühle.

Valerie führt uns durch die winzigen steilen Gassen und Treppen, in lauschige

Hinterhöfe und Gärten, in all die geheimen Durchgänge, ihre liebsten Cafés und Boutiquen, zu den riesigen, modernen Wandgemälden, für die das Viertel berühmt ist, und freut sich, dass wir unersättlich sind, uns am liebsten in einem der Appartements am Hang einmieten würden, um für immer zu bleiben: „Croix-Rousse darf man nicht besichtigen, man muss es erleben“, sagt sie, und ich stutze, denn einen ähnlichen Satz habe ich schon von Béatrice Schawann gehört, der Museumsdirektorin: „Unser Museum ist weniger eines zum Besichtigen, als eines zum Erleben.“

Noch so ein Erlebnis: die Markthalle „Paul Bocuse“

Wahrscheinlich gilt das einfach für die ganze Stadt: Lyon muss man erleben, nicht besichtigen! Man muss mitmachen, sich reinziehen lassen, das Spiel spielen. Möglichst oft essen gehen und auch mal etwas Unbekanntes probieren. Die Gassen durchstreifen, sich vielleicht sogar absichtlich verirren. Was soll schon passieren? Dies ist doch Lyon – wie schön!



1 Seidenstoffe BRIGITTE-Redaktuerin Anja Haegele an einem historischen Webstuhl der „Soierie Saint-Georges“
2 Käsewürfel „Mimolette“ wird dieses Gebäude in Confluence genannt – wie der orangefarbige Käse
3 Gastgeberin Florence Périer, „Mère Lyonnaise“, in ihrem „Café du Peintre“
4 Spezialität Die riesigen Rindswürste in den „Halles Paul Bocuse“ heißen „Jésus Sec“, trockener Jesus



Anjas Tipps für Lyon

HINKOMMEN

Air France bedient Lyon via Paris täglich von allen größeren deutschen Flughäfen. Hin- und Rückflug ab 98 Euro (www.airfrance.com).

RUMKOMMEN

Vélo'v. In Lyon gibt es breite Radwege entlang der meisten Straßen und an jeder zweiten Ecke die Leihräder von Vélo'v. Tages-Abo: 1,50 Euro, damit fährt man pro Ausleihe 30 Minuten umsonst, danach 1–2 Euro/30 Minuten (www.velov.grandlyon.com).

Vaporetto. Vom Anleger „St. Paul“ pendelt stündlich eine Flussfähre über die Saône zur Marina von Confluence. Ticket 4 Euro (Fahrplan unter www.lesyachtsdelyon.com).

ÜBERNACHTEN

Collège Hôtel. Wer gute Erinnerungen an seine Schulzeit hat, wird das Hotel lieben: Es ist mit puristischem Charme wie eine alte Schule eingerichtet. Die große Dachterrasse ist tagsüber als Café öffentlich zugänglich. DZ/F ab 123 Euro (5 Place St. Paul, Tel. 04 72 10 05 05, www.college-hotel.com).

Hôtel Fourvière. In einem ehemaligen Kloster auf dem Fourvière-Hügel ist dieses schöne Hotel untergebracht. In der ehemaligen Kapelle, mit Spitzbögen und Wandmosaiken die Rezeption, die schlicht designten Zimmer in den Zellen und im Kreuzgang Bar und Restaurant. DZ/F ab 139 Euro (23 Rue Roger Radisson, Tel. 04 74 70 07 00, www.fourviere-hotel.com).

Peniche Acis et Galatée. Am Ufer der Saône liegt dieses bunte Flussschiff vor Anker, auf dem sieben Kabinen vermietet werden. Alle haben Kochplatten, Külschrank und eigene Nasszelle, das Sonnendeck wird gemeinsam genutzt. DZ ab 55 Euro (Liegeplatz gegenüber 11 Quai Rambaud, Tel. 06 07 84 62 77, www.studio-peniche.fr).

Mob Hotel. Hip, öko und in der Nachbarschaft des „Musée des Confluences“: rohe Betonwände, minimalistisches Design, Bio-Restaurant, Yoga-Kurse und Dachterrassen-Partys – das neu eröffnete Haus weiß, wie man junge und junggebliebene Städtereisende glücklich macht. DZ/F ab 79 Euro (55 Quai Rambaud, Tel. 04 58 55 55 88, www.mobhotel.com).

Villa Maïa. In einem ehemaligen Krankenhaus entstand ein Hotel mit allem erdenklichen Luxus und Stil – sogar die Zahnpfutzbecher sind aus Murano-Glas.

Der Innenarchitekt arbeitet übrigens normalerweise für Yves Saint Laurent und hat ein Faible für japanische Stoffe. DZ ab 450 Euro (8 Rue du Prof. Pierre Marion, Tel. 04 78 16 01 01, www.villa-maia.com).

GENIESSEN

L'Atelier des Augustins. Chef Nicolas Guilloton hat bei den ganz Großen gearbeitet, bevor er sich selbstständig machte, und seinen Anspruch merkt man der Küche an. Viele lokale Produkte, häufig wechselnde Karte, Hauptgerichte ab 23 Euro, am besten das Viergang-Überraschungsmenü (41 Euro) probieren. Reservieren! (11 Rue des Augustins, Tel. 04 72 00 88 01, www.latelierdesaugustins.com)

Le Café du Peintre. Florence Périer bediente schon mit sechs Jahren ihre ersten Gäste. Später hat sie mit ihrem Ex-Mann, dem Sternekokoch Christian Têtedoie mehrere Restaurants geleitet und sich dabei das Kochen selbst beigebracht. Seit 2009 hat sie ihr eigenes, klassisches „Bouchon Lyonnais“ mit feiner Hausmannskost wie Hechtklöße in Hummersoße (18 Euro; 50 Boulevard des Brotteaux, Tel. 04 78 52 52 61, www.lecafedupeintre.com).

Balthazart. In diesem Bistro sitzt man gemütlich, und das Essen ist köstlich. Spezialität: ein orientalisches gewürztes Rindertatar (16 Euro); wer auf rohes Fleisch steht, sollte es nicht verpassen (7 Rue des Pierres Plantées, www.restaurantbalthazart.com).

Ouest Express. Paul-Bocuse-Fast-Food gibt es in den drei Filialen von „Ouest Express“: bestes Fleisch, fluffige Brötchen, knusprige Pommes frites – und einen Burger mit einer dicken Scheibe „Foie Gras“ (Gänseleber), ca. 10 Euro. Auf der Terrasse der Filiale Confluence sitzt man zudem mit bestem Blick auf die Marina (106 Cours Charlemagne, www.ouestexpress.com).

Desjeuneur. Marion Bohé war Juristin, bevor sie am Institut Bocuse ein zweites

Macht tolles Frühstück Marion Bohé in ihrem Café „Desjeuneur“



Mit öffentlichem Café Die Dachterrasse des „Collège Hôtel“

Mal studierte und schließlich ihr hübsches Café mit teilweise selbst gezeimertem Interieur eröffnete. Hier gibt es von früh bis spät Frühstück, selbst gemachtes Müsli (6 Euro), Suppen (4,50 Euro), Croques (7,50 Euro) und kleine Gerichte (3 Rue des Pierres Plantées, www.ledesjeuneur.com).

ERLEBEN

Musée des Confluences. Auch wer sich weder für Natur, Geschichte, Technik noch Kunst interessiert, sollte das Museum auf keinen Fall versäumen. Schon wegen der spektakulären Architektur, die im Foyer, dem coolen Shop, dem Außengelände und der empfehlenswerten Brasserie umsonst zugänglich ist. Aber ich würde auch recht hoch darauf wetten, dass jeder, der bereit ist, sich auf die Ausstellung einzulassen, begeistert sein wird, weil sie so clever und kurzweilig konzipiert ist und wirklich intelligent versucht, die großen Fragen der Menschheit zu beantworten. Eintritt: 9 Euro (86 Quai Perrache, www.museedesconfluences.fr).

Moderne Architektur in Confluence. Bei einer Architektur-Führung im Viertel der Zukunft lernt man ganz nebenbei viel über Städtebau. Die meisten Guides sprechen Englisch, einige wie z. B. Claire Wicart auch Deutsch. Preis: 12 Euro (www.lyon-france.com).

Dachspaziergang Cathédrale Fourvière. Leider wird diese Tour nur in französischer Sprache angeboten. Insgesamt 345 Stufen sind zu überwinden, dafür hat man aus einer Galerie unter dem Dach besonders gute Sicht auf den eklektischen Stil der Kathedrale, für die kein Material kostbar genug war. Weiter geht es über die Dächer zu einer Aussichtsplattform: Der Blick über die Stadt bis zum Mont Blanc ist sensationell. Ticket: 10 Euro (www.fourviere.org).

Stadtführung mit einem Greeter. Greeter sind einheimische Ehrenamtliche, die Touristen für zwei Stunden ihre

Stadt zeigen, Ziel des Gratis-Angebots ist der interkulturelle Austausch. Unsere Greeterin Valérie Heitz hat uns mit großer Leidenschaft durch das Viertel Croix-Rousse geführt (www.lyoncitygreeter.com).

Soierie Saint-Georges. Im 19. Jahrhundert gab es in Lyon 10 000 Webereien – heute sind es noch drei; die einzige, die man besichtigen kann, ist diese. Das Traditionsunternehmen fertigt an historischen Webstühlen aufwendige Seidenstoffe für Museen und alte Schlösser (11 Rue Mourguet, <http://soierie.st-georges.free.fr>).

EINKAUFEN

Halles de Lyon Paul Bocuse. Ein Paradies für Feinschmecker im großbürgerlichen Stadtteil Brotteaux: Tausende Käse, zu den hübschesten Pyramiden aufgeschichtet, die fettesten, appetitlichsten Würste, Schokolade, Gebäck, Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse – ich hätte am liebsten alles probiert und gekauft (102 Cours Lafayette, www.halles-de-lyon-paulbocuse.com).

Village des Créateurs. Hier hilft die Stadt Lyon jungen Kreativen beim Aufbau ihres Geschäfts: Alle zwei Jahre entscheidet ein Wettbewerb, wer eines der Ladenlokale in der bildschönen Passage Thiaffait beziehen darf. Beste Adresse um ungewöhnliche Mode und Schmuck zu kaufen! (Passage Thiaffait)

Morfia. Laurence Pétré fertigt in ihrem Laden-Atelier selbst geblasenen Schmuck aus Murano-Glas. Zuschauen und Fragen stellen ist ausdrücklich erwünscht (9 Rue des Pierres Plantées, www.morfia.fr).

WENN ICH DAS GEWUSST HÄTTE

Das Festival „Les Nuits de Fourvière“ ist definitiv ein Grund dafür, im Juni oder Juli nach Lyon zu reisen. Seit 1946 treten in der wieder ausgegrabenen römischen Arena jeden Sommer auch sehr hochkarätige Künstler wie Radiohead oder Paolo Conte auf. Maximal 4000 Menschen finden Platz, was den Konzerten eine fast intime Atmosphäre gibt. Dieses Jahr treten im Juli noch MC Solaar, Benjamin Biolay und Belle & Sebastian auf. Tickets ab 29 Euro (www.nuitsdefourviere.com).

TELEFON

Frankreich hat die Vorwahl 00 33. Bei Anrufen aus dem Ausland entfällt die erste 0 der Telefonnummer.

Mehr Infos finden Sie hier: www.onlylyon.com