

„Nordwest-Fisch und -Meeresfrüchte ‚treffen‘ auf südliches Olivenöl‘, 09-2019 oder Ein hedonistischer Trip ‚Kulinarik plus Natur‘ vor Corona & Umweltfragen!

Reisetechnisch ging es zunächst nach Brüssel, kulinarisch betrachtet dort mit großem Appetit zu ‚Moule frites‘ (Muscheln im großen Topf, dazu köstliche, belgische Pommes). Das selbst gewählte Menü zauberte zuvor ‚Escargots des Vignes‘ en huile d’olive (Weinbergsschnecken in Olivenöl, Bild unten) und schmackhaftes Olivenöl, Oliven selbst, salzige Butter und Baguette auf den Tisch. Dazu guter Wein und Wasser. Köstlich. Mein Trip setzte sich über Flamen nach Frankreich fort, über Lille an die Kanalküste, nach und in den Seebadeort Dieppe. Unweit davon Etretat u.a. nette mittelalterliche Örtchen der Küste. In Dieppe gab es nochmals ‚Moule frites‘, davor Fischsuppe und als ‚cold starter‘ Salat. Alles köstlich und günstig. Südlich, bei Le Havre ging es am nächsten Tag über eine riesige Brücke nebst Delta nach Honfleur und per Zufall nach Trouville-sur-Mer in der westlichen Normandie, unweit von Caen. In Trouville-sur-Mer staunte ich über deren Fisch- und Meeresfrüchte-Halle inkl. der Vielfalt an Meeresgetier und verspeiste u.a. Seeigel, äußerst schmackhaft, Crevetten, Meeresschnecken, Lachs und Austern alles sowas von frisch! Die Austern-Metropole St. Malo bzw. Cancale, nördliche Bretagne, nicht weit entfernt, ‚lässt grüßen‘. Restaurants in Trouville-su-Mer servieren u.a. ‚Couteaux‘ mit viel Knoblauch, Petersilie ‚auf‘ Olivenöl, Bild unten.

Die Fischhalle in Trouville-sur-Mer, im Département Calvados, in der Normandie, wurde 1936 errichtet. Die Markthalle für Fischverkauf am Boulevard Fernand Moureaux steht seit 1992 als Monument historique auf der Liste der Baudenkmäler in Frankreich. Sie wurde nach Plänen des Architekten Maurice Vincent aus Stahlbeton gebaut, mit Blendfachwerk verkleidet, um wie ein typisches Bauwerk der Region zu wirken. / Gez. der reisende Olivenöl-Berater von Olivo d’Oro



Bild oben - Fischhalle / © Olivo d’Oro/ Einer der Verkaufsstände der Fischhalle bzw. ‚Lunch‘ mit Seeigel, Crevetten und Austern. Sehr frisch, köstlich, günstig!



Erstes Bild oben links / Trouville-sur-mer mit einer seiner Strandpromenaden © <https://www.trouvillesurmer.org/decouvrir/4-promesses/authenticite>

Linkes Bild – Die Fischhalle / © Von Gregory Deryckère Eigenes Werk, CC BY 2.5, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1153125>



Bild/ Gericht Couteaux à l’ail, persil et huile d’olive .. Meeresfrüchte, Petersilie auf ganz viel Olivenöl!
© Restaurant Le Noroit F-Trouville-sur-Mer



Bild / Escargot des Vignes © Olivo d’Oro, Weinbergsschnecken im ‚Olivenöl-Bad‘ in Brüsseler Restaurant, in der historischen Altstadt