

# Essen wie der Spatz von Paris



Historischer Charme: Beim Renovieren des Julien legte man die alte Wandfarbe frei.  
FOTO: BIRGIT HOLZER

Von Birgit Holzer

**E**dith Piafs Tisch, es war die Nummer 24, befand sich in der Mitte des Saals des Julien. Vielleicht mochte es die Chansonnière, die auch der „Spatz von Paris“ genannt wurde, von hier aus das Treiben im Restaurant zu beobachten. Sie hatte die Tür im Blick und konnte sehen, wenn ihr damaliger Geliebter, der Profiboxer Marcel Cerdan, hereinkam. Sein Trainingsraum befand sich direkt gegenüber in der Rue du Faubourg Saint-Denis in Paris, einem quirligen Ausgehviertel. Piaf wartete im Warmen auf ihn.

Aus der Brasserie Julien ist inzwischen die Bouillon Julien geworden, doch Édith Piafs Platz gibt es immer noch. Er ist nicht speziell gekennzeichnet, aber um ein Geheimnis handelt es sich nicht. Regelmäßig fragen Gäste aus aller Welt nach diesem Tisch, sagt der Direktor des Hauses, Sacid Celaloglu. „Einmal traf ich vor dem Eingang auf ein brasilianisches Paar mit einem Stadtführer, die Frau war ein Fan von Piaf und fragte, ob sie deren früheren Platz bekommen könnte. Ich führte die beiden hin, und als ich mich umdrehte, sah ich aus dem Augenwinkel, dass die Frau anfang, vor Rührung zu weinen.“

Wer in den Bouillon Julien kommt, tut das, um schnell und preiswert zu essen. Oder aus Nostalgie, aufgrund des historischen Charmes und des aufwendigen Jugendstil-Dekors. Die hohen Wände im Inneren sind großzügig mit Stuck verziert, die Deckenverglasung zeigt florale Muster und Tiermotive. Es herrscht ein ständiges Murren und Geschirreklapper. „Hier ist alles schön, gut, nicht teuer“, steht in französischer Sprache auf einem vor dem Eingang aufgestellten Schild.

Genau diese Mischung sieht das Konzept der Bouillons vor, von denen mehrere in den vergangenen Jahren in Paris aus dem Boden geschossen sind.

Essengehen ist für viele Luxus, noch dazu in Paris. Doch dort besinnt man sich zunehmend auf einfache, aber gute Küche. In den sogenannten Bouillons gibt es solide Hausmannskost zu kleinen Preisen – aber vor edler Kulisse. Das historische Konzept passt in unsere Zeit.

„Wir haben 180 Sitzplätze, aber 700 bis 900 Gedecke pro Tag, das ist unsere Stärke.“

Sacid Celaloglu,  
Direktor Bouillon Julien

Dort hatten sie ab Mitte des 19. Jahrhunderts ihre Wurzeln, bevor sie fast wieder in Vergessenheit gerieten. Angeboten wird einfache Hausmannskost, die verwendeten Produkte gelten als weniger nobel als in einer Brasserie oder einem Bistro. Gänsestopfleber oder Lamm sucht man auf der alle drei Monate wechselnden Menükarte im Julien vergeblich.

Dort gibt es Mayonnaise-Eier oder Linsensalat als Vorspeise für weniger als 5 Euro. Hauptgerichte wie gratinierte Endivien und Wurst mit Kartoffelbrei kosten um die 10 Euro. Diese – gerade für Pariser Verhältnisse – günstigen Preise sind möglich, weil

die Gäste selten stundenlang verweilen, sondern rasch wieder den Tisch frei machen. Das garantiert viel Kundschaft. Warme Küche gibt es durchgehend von mittags bis Mitternacht, sieben Tage pro Woche, 365 Tage im Jahr. „Wir haben 180 Sitzplätze, aber 700 bis 900 Gedecke pro Tag, das ist unsere Stärke“, sagt der Chef Sacid Celaloglu.

Eigentlich ist das Wort Bouillon auch im Französischen die Bezeichnung für Gemüse- und Fleischbrühe. In Paris hießen so außerdem jene einfachen Einkehrstätten, die der Metzger Pierre-Louis Duval 1855 ins Leben rief, damit die Arbeiter der Markthallen Les Halles, die sich damals noch im Zentrum der Stadt befanden, ein warmes Essen bekamen. Zubereitet wurden Innereien, Rinderzungen oder -schwänze. Das Konzept hatte beachtlichen Erfolg: Rund 50 Jahre später gab es mehr als 200 solcher Bouillons auch für Fabrikangestellte – eine Art frühe Kantinen.

Zu dieser Zeit griff das Gastronomienpaar Camille und Édouard Chartier die Idee auf, aber setzte sie in prächtigen Dekors um, mit wandhohen Spiegeln, gekachelten Böden, antiken Statuen. Art nouveau war gerade à la mode. Der 1906 gegründete Bouillon Chartier gilt daher als Vorbild für die heutigen Lokale. Mit seinen langen Tischen, auf denen rot-weiß karierte Decken liegen, ist er gerade bei Touristen der bekannteste Pariser Bouillon. An den Warteschlangen zu den Hauptessenszeiten erkennt man ihn schon von Weitem.

Das gilt auch für den Bouillon Pigalle im gleichnamigen Ausgehviertel auf dem Montmartre. Dessen Eigentümer haben etliche der typischen Bouillon-Merkmale übernommen – oder modernisiert: In den Holzregalen, in denen früher Stammgäste jeweils ihre eigene Serviette aufbewahrten, stecken heute Brotlaibe. Auf den Regalen über den Sitzplätzen, die einst als Garderobe dienten, stehen nun Pflanzen.

Auch das Julien gehörte zu den historischen Bouillons, bis es 1926 in eine gehobene Brasserie umgewandelt wurde, wie sie zu diesem Zeitpunkt stärker nachgefragt waren. Die aktuellen Eigentümer kauften das Lokal 2018 und gaben ihm seine ursprüngliche Form zurück. „Wir haben damals das Potenzial gesehen, denn heute schauen die Leute immer mehr auf die Preise und wollen nicht mehr so viel ausgeben“, sagt Celaloglu. Außerdem dauert die Mittagspause in Frankreich im Schnitt nur noch 45 Minuten. Früher war sie doppelt so lange.

Da es sich um ein denkmalgeschütztes Gebäude handelte, durfte wenig abgeändert werden, weder die Spiegel an den Wänden noch die hohen, runden Lampen oder das üppig verzierte Glasdach. Auch das Mobiliar aus dunklem Holz ist geblieben. Der Direktor klopft mit dem Finger auf einen Tresen: „Das ist massiv, Topqualität auch heute noch.“ Nur die blassgrüne Farbe der Wände ist neu – beziehungsweise alt, denn der Architekt stieß beim Abkratzen etlicher Schichten auf diesen ursprünglichen Ton und holte ihn zurück.

Nicht überall ließe sich ein Bouillon erfolgreich führen, sagt Celaloglu. „In kleineren Städten gäbe es weniger Zulauf, und auch in Paris profitieren wir von diesem dynamischen Viertel.“ Nicht weit entfernt befindet sich die Hauptverkehrsachse Grands Boulevards, wo sich Theater, Kinos und Musiksäle aneinanderreihen. Unter den Gästen des Restaurants sind Anwohner aus der Gegend, Touristen, junge Leute und viele, die in diesem Viertel das reiche kulturelle Angebot nutzen und vorher oder nachher einen Happen in stimmungsvoller Atmosphäre essen. Und manche wollen einfach auf einem Stuhl mit Samtüberzug sitzen, den schon Édith Piaf benutzt hat.

**Info** Zu jeweils zwei verschiedenen Uhrzeiten abends und mittags sind 100 der 180 Plätze reservierbar, im Internet unter: [www.bouillon-julien.com](http://www.bouillon-julien.com)



Stolz auf die einfache Küche in geschichtsträchtiger Umgebung: Sacid Celaloglu vom Julien.  
FOTOS: BIRGIT HOLZER (2)

## GESCHMACKSSACHE

### Latz hat's

Von Kerstin Hergt

**E**s ist eines der ungelösten Rätsel der Modewelt: Warum ist die Latzhose in der Umstandsmode seit Jahrzehnten ein Must-have? Klar, sie rutscht nicht. Doch An- und Ausziehen ist mit dem ganzen Verschnallen und Zuknöpfen mitunter eher umständlich, und mit zunehmendem Bauchumfang spannen selbst großzügig geschnittene Modelle früher oder später.

Und doch lieben Schwangere sie. Model Sofia Richie, Tochter von Sänger Lionel Richie, ist da keine Ausnahme: Die werdende Mutter zeigte sich jüngst in einer verwachsenen, grünen Latzhose, die Modemagazine prompt als „stylishen

Eyecatcher“ bejubelten. Den unpraktischen Eigenschaften des Kleidungsstücks begegnete Richie, indem sie einen Hosenträger lässig baumeln ließ – der One-Shoulder-Look ist schließlich auch ein angesagter Trend.

Während die Latzhose für Schwangere nie out war, verlief ihre Beliebtheit in der regulären Damenmode eher in Wellen. Bevor sie im Zweiten Weltkrieg auch von weiblichen Mitgliedern der britischen und amerikanischen Armee getragen wurde, war die Latzhose eine für Männer entwickelte Arbeiterhose. Die Jeans-Riesen Levis und Lee entwickelten Anfang des 20. Jahrhunderts erste „Bib Overalls“ aus grobem Denim. Die französische Firma A. Lafont will bereits 1844 ein erstes

Modell entworfen haben. Der Latz (englisch: Bib) ersetzte Hosenträger, schützte gleichzeitig vor Schmutz, sorgte aber mit aufgesetzter Tasche auch dafür, dass kleines Werkzeug griffbereit war.

In den Siebzigerjahren wurde die Latzhose schließlich zum Symbol der neuen Frauenbewegung. Bevorzugt in der Farbe Lila stand sie für ein neues Bewusstsein im Hinblick auf die politische und gesellschaftliche Rolle der Frau. Das leger Kleidungsstück stellte einen Gegenpart zur bis dahin figurbetonten Konfektionsmode dar. Dass die Latzhose auch sexy Seiten hat, bewies unter anderem Sängerin Britney Spears, die Ende der Neunzigerjahre nur Bandeaux darunter zu tragen pflegte.

Auch Neunzigerjahrebands wie NSYNC mit Britneys einstigem Freund Justin Timberlake oder TLC posierten gern in Latzhosen. Selbst Stars, deren Outfits in der Regel eher ladylike waren, hatten seinerzeit ein Faible für das Kleidungsstück: So sah man etwa auch Lady Diana oder Whitney Houston darin.

Jetzt ist die Latzhose auch abseits von Umstandsmode wieder angesagt. Labels wie Dorothee Schumacher, Max Mara oder Herno setzen dabei jedoch weniger auf Jeans, sondern auf Leinen, Baumwolle oder Viskose. Mit rustikaler Workwear haben diese Modelle eher wenig zu tun. Vielmehr kommen sie elegant und schlicht daher.

Der langärmelige Overall mit seiner auftrumpfenden Hoppla-jetzt-



Wirkt erwachsen: Latzkleid von Dior.  
FOTO: IMAGO/MARIE-PAOLA BERTRAND-HILLION/ABACA

komm-ich-Anmutung kommt gegen so viel sympathisches Understatement nicht an.

Konkurrenz gibt es jedoch vom Latzkleid beziehungsweise vom Latzrock. Was zunächst nach Kindergartenoutfit klingt, sieht beispielsweise bei Dior ziemlich demnach aus: In Midi-Länge, mit definierter Taille und weitem Rock weht ein Hauch Fünfzigerjahre mit bei den Entwürfen. Auch Kreativen aus Tweed, Echt- oder Kunstleder lassen das Latzkleid sehr erwachsen erscheinen. Kombiniert wird es mit T-Shirts oder – noch feiner – mit weißen Blusen. Anders als die Latzhosen gibt es Latzkleider außerdem auch mit V-Ausschnitt. Und auch der Jeans-Latzrock für Damen ist Trend.



STIL & IKONEN

## Adieu, Dries van Noten



FOTO: IMAGO/EVERETT COLLECTION

Von Kerstin Hergt

**D**ie alte Garde der Modeschaffenden lichtet sich immer mehr. Nach dem Tod von Karl Lagerfeld, Kenzo Takada, Vivienne Westwood sowie dem Abschied von Jean Paul Gaultier vom Laufsteg zieht sich nun ein weiterer, über Jahrzehnte tonangebender Designer zurück: Dries van Noten. Im Juni präsentiert der Kreativchef des gleichnamigen Labels im Rahmen der Pariser Men's Fashion Week für Frühjahr und Sommer 2025 seine letzte Kollektion. Das Label soll weiter unter dem Namen des belgischen Designers bestehen. Dessen Nachfolge ist jedoch bislang noch nicht geklärt. Van Noten hinterlässt auf jeden Fall große Fußstapfen.

Der 65-Jährige hört damit auf, womit seine Karriere Mitte der Achtzigerjahre begann: mit Männerkleidung. Bei einer Präsentation in London wurde das New Yorker Kaufhaus Barneys einst auf den jungen Mann aus Antwerpen aufmerksam und bestellte Anzüge bei ihm. Daraufhin ging es mit der Karriere steil nach oben. 1993 feierte der Sohn eines Herrenausstatters sein Debüt bei der Pariser Modewoche. Seitdem verging kein Jahr, in dem van Noten dort nicht gefeiert wurde. Von Anfang an war sein Markenzeichen das perfekt oft an ungewöhnlichen Orten wie dem Kullissendepot der Pariser Oper oder in einer riesigen Tiefgarage in Szene gesetzte Unperfekte.

Seine Inspirationsquellen sind die Kunst und die Natur. Der leidenschaftliche Hobbygärtner van Noten hatte nie Scheu vor wilden Farbzusammenstellungen oder außergewöhnlichem Muster- und Materialmix. Und doch galten seine Entwürfe sowohl für Männer als auch für Frauen stets als tragbar. „Meine Leidenschaft ist es, ein Kleidungsstück zu kreieren, das Schönheit, Handwerk und Funktion miteinander verbindet und in Einklang bringt“, sagte er mal. Darauf konzentrierte er sich voll und ganz, weshalb er es auch ablehnte, um Celebrities zu buhlen und Werbekampagnen zu machen. Er wird fehlen.