



Berlin

BY CROZES-HERMITAGE



VOLT
Paul-Lincke-Ufer 21, 10999 Berlin
www.restaurant-volt.de

HELLO BERLIN

Le mix des influences, l'énergie de sa jeunesse et son goût de la convivialité ont fait de Berlin, quatrième ville visitée par Crozes-Hermitage après Paris, Bruxelles et Londres, l'une des plus intéressantes à suivre pour qui aime s'attabler ou lever un verre. Les chefs y débarquent du monde entier, les cavistes et les sommeliers n'y ont pas froid aux yeux. Ainsi, y voit-on en permanence bouillonner les talents de demain, émerger petites et (futures) grandes adresses, naître de nouvelles tendances. Vin charmeur, Crozes-Hermitage a rencontré une ville qui l'est aussi, et qui offre une multiplicité de teintes que nous égrainons dans ces pages divisées en quatre grandes parties : Rainbow, Bright, Red et Green.

Die bunte Mischung der Einflüsse, ihre energiegeladene Jugend und ihr Faible für Geselligkeit machen Berlin – die vierte von Crozes-Hermitage besuchte Stadt nach Paris, Brüssel und London – zu einer der interessantesten Städte für all diejenigen, die sich für einen Gaumenschmaus und einen edlen Tropfen begeistern können. Hier lassen sich Chefkochs aus aller Herren Länder nieder, und Weinhändler und Sommeliers beweisen Mut zum Risiko. So wohnt man permanent dem geschäftigen Treiben der Talente von morgen bei, sieht, wie sich kleine und (künftige) große Adressen herauskristallisieren, wie neue Trends geboren werden. Der Crozes-Hermitage, ein verführerischer Wein, ist auf eine ebenso verführerische Stadt getroffen, die mit einer Vielzahl an Nuancen und Farbtönen aufwartet, denen wir uns auf den kommenden Seiten widmen, aufgeteilt in vier große Teile: Rainbow, Bright, Red und Green.

Berlin BY CROZES-HERMITAGE

Direction de la publication : Section interprofessionnelle de l'appellation Crozes-Hermitage
Maison des vins, 485 avenue des Lots 26600 Tain-l'Hermitage France +33 (0)4 75 07 88 81 – www.crozes-hermitage-vin.fr

Rédaction en chef : Clair de Lune, 12 rue Saint-Polycarpe 69001 Lyon +33 (0)4 72 07 31 90 – www.clairdelune.fr
Rédactrices : Élodie Benchereau, Marie Raymond, Fanny Steyer
Photographe : Magali F. Fouquet
Traduction : Daniela Gebel

Correctrices : Simone Malzenbender, Muriel Villebrun
Impression : Manufacture d'histoires Deux-Ponts – Novembre 2016, 10000 exemplaires
Tous droits réservés pour tous les pays. Toute reproduction, même partielle, de ce magazine est interdite sans autorisation préalable et écrite de l'éditeur.

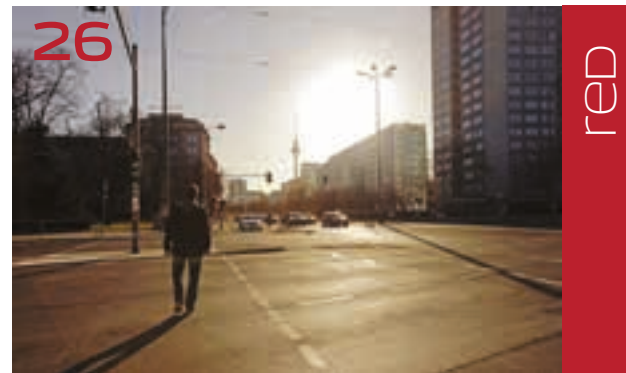
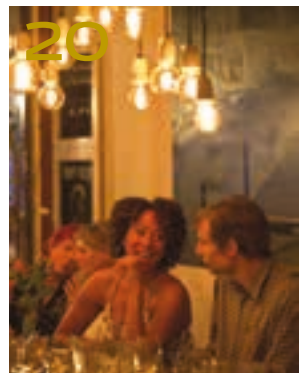




rainbow



BRIGHT



red



green



06. rainbow

- 08. GLOBETROTTER - Gal Ben Moshe
- 10. MARKETS & IMBISS - Happy Street Food
- 14. FILETSTÜCK - Jan Wilhelm Buhrmann
- 15. VIN AQUA VIN - Jan Kreuzinger

16. BRIGHT

- 18. wine LOVER - Sebastian Koch
- 20. SOCIAL DINING - Inside Supper Club
- 24. PRET a DINER - Klaus Peter Kofler
- 25. LE PETIT ROYAL - Jeanne Tremsal

26. red

- 28. STAR - Tim Raue
- 30. TRIP - Mitte & Prenzlauer Berg
- 34. ALLAN BREAKFAST CLUB AND WINE BAR - Allan Bourbon
- 35. REINSTOFF - Daniel Achilles

36. green

- 38. NATURE - Maxime Boillat
- 40. TASTING - Local Food
- 44. KATZ ORANGE - Emmanuel Rosier
- 45. CORDOBAR - Willi Schögl





rainBOW

VILLE OUVERTE

Berlin la multiculturelle est le repaire des jeunes chefs du monde entier, comme l'Israélien Gal Ben Moshe (p. 8), qui en redéfinissent l'identité culinaire. Celle-ci s'invente aussi dans la rue : street food markets et imbiss y explorent aujourd'hui de nouveaux territoires (p. 10). Cette ouverture est une chance, racontent deux professionnels allemands, un sommelier et un patron de bar à vin (p. 14).

OFFENE STADT

Das multikulturelle Berlin ist die Bühne junger Chefköche aus aller Welt, wie beispielsweise den Israeli Gal Ben Moshe (S. 8), die die kulinarische Identität der Stadt neu gestalten. Auch auf der Straße erfindet sich diese Identität neu: Street Food Märkte und Imbissbuden stehen heute in einem ganz neuen Licht (S. 10). Diese Aufgeschlossenheit ist eine große Chance, erzählen zwei deutsche Profis vom Fach, ein Sommelier und ein Inhaber einer Weinbar (S. 14).



GLOBETROTTER GAL BEN MOSHE

L'INVENTIF CUISTOT DU GLASS FAIT PARTIE DE CETTE NOUVELLE VAGUE DE CHEFS VENUS D'AILLEURS - LUI ARRIVE DE TEL AVIV - QUI FAÇONNENT L'IDENTITÉ CULINAIRE DU BERLIN D'AUJOURD'HUI, ENTRE CULTURE DU PRODUIT ET CRÉATIVITÉ HORS NORME.

DER SEHR ERFINDERISCHE KOCH DES RESTAURANTS GLASS GEHÖRT ZU DIESER NEUEN GENERATION „ZUGEWANDERTER“ CHEFKOCHS - ER SELBST STAMMT AUS TEL AVIV -, DIE DIE KULINARISCHE IDENTITÄT BERLINS HEUTE IM SPANNUNGSFELD VON PRODUKTKULT UND ORIGINALITÄT PRÄGEN.

« Vous savez, j'adore les vins de Crozes-Hermitage ! » Gal Ben Moshe est comme ça : quand il aime, il le dit. Par exemple, il raffole de Berlin, où il vit depuis quatre ans après avoir fait escale à Londres et Chicago. « Je voulais ouvrir mon propre restaurant. Berlin m'a semblé bien : ce n'est pas trop cher et il y a toujours du passage. Mais surtout, la scène gastronomique évolue à une vitesse folle et le public est très ouvert : pour un chef, c'est hyper excitant ! »

La ville est aussi une source avouée d'influences. C'est en se baladant dans l'une des forêts qui entourent la capitale allemande que ce « fanatique du bon produit », comme il se définit lui-même, a imaginé Forest, succulent bocal de fenouil, champignons et pignons de pin.

À Berlin, le chef israélien, installé à Charlottenburg dans un étonnant cube en verre designé par le cabinet Zeller & Moyer, « cherche également l'inspiration dans l'architecture de la ville ou la contemplation des œuvres d'art ». De fait, le menu unique, en cinq ou sept plats, tient aussi de la performance visuelle grâce au jeu des textures et des couleurs.

Onirique (l'association pigeon et fraises) et nostalgique (le dessert Candy Box, conçu comme un pique-nique de bonbons), la carte invite également à explorer l'univers intime du jeune chef. Un univers multiculturel, à l'image du Berlin d'aujourd'hui. « *Enfant, ma mère cuisinait toutes les semaines un plat d'un pays différent, ça m'a beaucoup marqué.* »

Fanny Steyer

GLASS
Uhlandstraße 195, 10623 Berlin
www.glassberlin.de

„Wissen Sie was? Ich liebe Crozes-Hermitage-Weine!“ So ist Gal Ben Moshe: Wenn er etwas liebt, dann sagt er es ganz einfach. So schwärmt er beispielsweise von Berlin, wo er nach kurzen Zwischenstopps in London und Chicago seit vier Jahren lebt. „Ich wollte mein eigenes Restaurant eröffnen. Berlin schien mir eine gute Idee: Die Stadt ist nicht so teuer und hier ist immer etwas los. Gerade die Gastronomieszene entwickelt sich rasend schnell und das Publikum ist sehr offen: Für einen Koch ist das super spannend!“

Auch die Stadt selbst stellt eine bedeutende Quelle der Inspiration dar. Auf einem Spaziergang durch einen der Wälder der Hauptstadt hat dieser „Fanatiker bester Zutaten“, wie er sich selbst beschreibt, Forest bzw. den „Wald im Glas“ geschaffen, eine köstliche Kreation aus Fenchel, Pilzen und Pinienkernen.

Der Koch aus Israel, der in Charlottenburg in einem erstaunlichen Glaswürfel des Architektenduos Zeller & Moyer seiner Arbeit nachgeht, sucht in Berlin „auch in der urbanen Architektur oder der Betrachtung von Kunstwerken nach Inspirationen“. Dank des Zusammenspiels der Texturen und Farben sorgt das einzigartige Menü, das wahlweise aus fünf oder sieben Gängen besteht, auch für eine optische Performance.

Traumhaft (Taube-Erdbeer-Kombination) und nostalgisch (das Dessert Candy Box, eine Art Süßigkeiten-Picknick) lädt dieses Menü auch zu einer Reise in die intime Welt des jungen Chefs ein. Eine ebenso multikulturelle Welt wie Berlin selbst. „Als ich Kind war, kochte meine Mutter jede Woche ein Gericht aus einem anderen Land, das hat mich nachhaltig geprägt.“



HAPPY STREET FOOD

LA CUISINE DE RUE EST CHEZ ELLE À BERLIN. NOTRE GUIDE DES MEILLEURS STREET FOOD MARKETS ET DES IMBISS LES PLUS EN VUE.

DIE STRASSENKÜCHE IST IN BERLIN ZU HAUSE. UNSER GUIDE DER BESTEN STREET FOOD MÄRKTE UND DER GEFRAGTESTEN IMBISSBUDEN.

Élodie Benchereau



MARKTHALLE NEUN

1. Tous les jeudis soir, le marché couvert accueille le plus ancien street food market de la ville. Tapas, tajines, meat pies, cheesecake... C'est dans le quartier de Kreuzberg qu'on trouve les meilleurs cuisiniers de street food de Berlin ! Un dimanche par mois, l'événement se décline en petit déjeuner à l'occasion du Breakfast Market. En semaine, certains stands sont ouverts le midi.

Jeden Donnerstagabend findet in der Markthalle Neun der älteste Street Food Markt der Stadt statt. Tapas, Tajine, Meat Pies, Cheesecake... Kreuzberg ist die Spielwiese der besten Street Food-Köche Berlins! An einem Sonntag pro Monat wird das Event anlässlich des Breakfast Market auch am Morgen zelebriert. Unter der Woche sind einige Stände mittags geöffnet.

Eisenbahnstraße 42-43, 10997 Berlin
markthalleneun.de

KONNOPKE'S IMBISS

2. Installé sous une station de métro aérien, cet établissement familial créé en 1947 est le repaire des amateurs de currywurst du quartier de Prenzlauer Berg. La currywurst, une saucisse coupée en morceaux et arrosée d'une sauce tomate plus ou moins pimentée de curry, est la grande spécialité de Berlin. Le mythique imbiss propose aussi des boulettes de viande et des saucisses de Francfort.

Dieser 1947 gegründete Familienbetrieb, der sich unter einer Hochbahn-Brücke niedergelassen hat, ist Treffpunkt für alle Currywurst-Liebhaber im Prenzlauer Berg. Die Currywurst, die typischerweise in Stückchen geschnitten und mit mehr oder minder stark mit Curry gewürzter Tomatensauce übergossen serviert wird, ist ein Klassiker der Berliner Küche. Auf dem Speiseplan des kultigen Imbisses stehen auch Boulettes und Bockwürste.

Schönhauser Allee 44b, 10435 Berlin
konnopke-imbiss.de

MARHEINEKE MARKTHALLE

3. Ouvriers, étudiants branchés et mères de famille se retrouvent à l'heure du déjeuner dans l'autre marché couvert de Kreuzberg. Chaque étal offre des produits frais vendus au détail ainsi qu'une cuisine locale ou internationale. Verres de vin, saucisses, salades grecques, burgers et plats asiatiques se côtoient sur les comptoirs. Dégustez et observez, accoudés au bar ou assis sur les chaises hautes le long des baies vitrées.

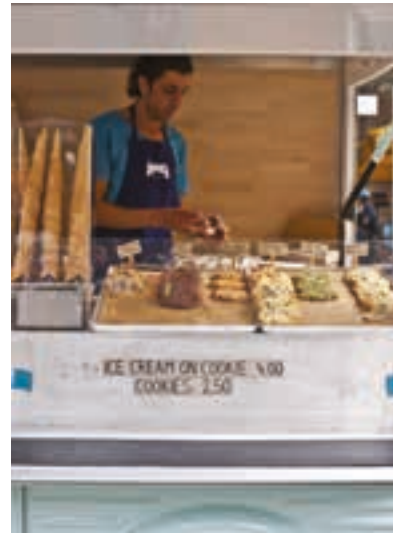
Arbeiter, hippe Studenten und Hausfrauen strömen zur Mittagszeit in die andere große Markthalle in Kreuzberg. An den Ständen werden frische Produkte sowie fertig zubereitete Gerichte der lokalen und internationalen Küche feilgeboten. Weingläser, Würstchen, griechische Salate, Burger und asiatische Gerichte stehen dicht gedrängt auf den Theken. Genießen und bestaunen Sie diese Köstlichkeiten an der Theke oder auf einem der längs der Glasfront aufgereihten Stühle.

Marheinekepl. 15, 10961 Berlin
meine-markthalle.de





4



STREET FOOD AUF ACHSE

4. Située dans le quartier de Prenzlauer Berg, la Kulturbrauerei est une ancienne brasserie qui accueille aujourd'hui des boutiques, un théâtre, des salles de concert, des cinémas... Tous les dimanches, un street food market cosmopolite s'installe dans la grande cour. Le vendeur ukrainien de pelmeni y voisine avec le stand de tapioca. L'hiver, l'ambiance devient familiale et c'est autour des feux de bois que les gourmands se réchauffent.

Die Kulturbrauerei in Prenzlauer Berg ist eine ehemalige Brauerei, auf deren Gelände sich heute Geschäfte, ein Theater, Konzertsäle, Kinos u.v.m. befinden. Jeden Sonntag findet im großen Hof ein vom kosmopolitischen Geist geprägter Street Food Markt statt. Am Stand neben dem Pelmeni-Verkäufer aus der Ukraine wird Tapioka feilgeboten. Im Winter geht es familiärer zu und die Schlemmer wärmen sich an einem offenen Feuer.

Schönhauser Allee 36, 10435 Berlin
www.streetfoodaufachse.de

KIEZ99

6. Esprit street art et indus pour ce street food market installé dans un entrepôt désaffecté du quartier de Friedrichshain. Tous les samedis et dimanches de 12h à 22h, de jeunes restaurateurs y cuisinent à prix raisonnable. On vient aussi pour assister à des concerts, découvrir des expositions d'art ou profiter de l'ambiance. Un bar à vin devrait bientôt ouvrir ses portes.

Street Art und Industriekunst prägen die Stimmung dieses Street Food Markts, der sich auf einem alten Fabrikgelände in Friedrichshain angesiedelt hat. Jeden Samstag und Sonntag von 12 bis 22 Uhr kochen hier junge Talente zu fairen Preisen. Auch für Konzerte, Kunstausstellungen und allein das Ambiente lohnt sich ein Besuch. Eine Weinbar soll in Kürze eröffnen.

Revaler Strasse 99, 10245 Berlin
www.kiez99.de



7



5



BURGERMEISTER

5. Depuis 2006, d'anciennes toilettes publiques bâties au XIX^e siècle et situées sous la station de métro aérien de Schlesisches Tor, tout au bout de l'électrique quartier de Kreuzberg, forment le décor d'un nouvel imbiß aux burgers fameux. On s'y presse, autour d'une table haute ou assis sur des caisses de bières, de 11h jusqu'à 4h du matin.

Die einstigen Pissoirs aus dem 19. Jahrhundert unter der Hochbahn am Schlesischen Tor am Rand des quirligen Kreuzbergs bilden die Kulisse für einen neuen Imbiß, der fabelhafte Burger serviert. Man drängt sich an Hochtischen oder lässt sich auf einem Bierkasten sitzend die Burger von morgens 11 bis nachts 4 Uhr schmecken.

Oberbaumstraße 8, 10997 Berlin
www.burgermeister.de

BURGERS & HIP HOP

7. Chaque mois, le Prince Charles, club branché du quartier de Kreuzberg, invite une sélection de food trucks pour l'élection du meilleur burger de Berlin. La dégustation s'accompagne d'un concert de hip-hop et se prolonge sur le dancefloor du Prince Charles. À tester, le burger au sanglier, aux champignons ou à la merguez.

Einmal im Monat lädt der trendige Kreuzberger Club Prince Charles einige ausgewählte Foodtrucks zur Teilnahme an der Wahl zum besten Burger Berlins ein. Das Tasting wird von einem Hip Hop Konzert abgerundet und geht nahtlos auf dem Dancefloor im Prince Charles weiter. Unsere Empfehlung: der Burger mit Wildschwein, Pilzen oder Merguez.

Prinzenstraße 85F, 10969 Berlin
www.burgersandhiphop.com



13



6





JAN WILHELM BUHRMANN

LE SOMMELIER A SIGNÉ LA CARTE DES VINS DU FILETSTÜCK, OÙ L'ON SERT, PARAIT-IL, LA MEILLEURE VIANDE DE LA VILLE GRÂCE À UN CHEF TRENTENAIRE ÉPATANT, SASCHA LUDWIG. DANS CE LIEU AUSSI, LE MELTING-POT BERLINOIS FAIT SENTIR SON INFLUENCE.

DER SOMMELIER HAT DIE WEINKARTE IM FILETSTÜCK ZUSAMMENGESTELLT, WO DANK SASCHA LUDWIG, EINES FANTASTISCHEN JUNGEN KÜCHENCHEFS, ANGENBLICH DAS BESTE FLEISCH DER STADT SERVIERT WIRD. AUCH HIER SPÜRT MAN DEN EINFLUSS DES BERLINER MELTING POTS.

« 60 % de nos clients sont étrangers car Charlottenburg regorge d'hôtels et de boutiques qui attirent les touristes. C'est également un quartier d'affaires. Comme nos clients, même extérieurs, savent que Berlin a maintenant une bonne réputation pour tout ce qui concerne le vin, ils se montrent généralement très ouverts. Aussi, je tâche de répondre à leurs envies tout en les surprenant un peu, car c'est aussi ce qu'ils attendent à Berlin ! J'ai des vins qui viennent d'un peu partout, ce qui autorise toutes les découvertes. Mais j'ai mes marottes. Beaucoup de nos clients viennent chez nous pour la viande, notamment pour le bœuf vieilli à sec. Souvent, je les aiguille alors vers un Crozes-Hermitage ou un pinot noir. »

Filetstück
Uhlandstraße 156, 10719 Berlin
www.filetstueck-berlin.de

„60 % unserer Gäste stammen aus dem Ausland, da Charlottenburg mit seinen zahlreichen Hotels und Geschäften ein regelrechter Touristenmagnet ist. Charlottenburg ist aber auch ein Geschäftsviertel. Da unsere Kunden, auch die von außerhalb, wissen, dass Berlin in puncto Wein mittlerweile ein gutes Image hat, zeigen sie sich in der Regel sehr aufgeschlossen. Deshalb versuche ich, ihren Wünschen entgegenzukommen und gleichzeitig ein Überraschungsmoment zu kreieren, denn auch das wird von Berlin erwartet! Meine Weine kommen von überall her, was die Entdeckungsmöglichkeiten steigert. Aber natürlich habe ich so meine Marotten. Viele unserer Gäste kommen wegen des Fleisches, vor allem wegen des Dry Aged Beef. Häufig schlage ich ihnen dann einen Crozes-Hermitage oder einen Pinot Noir vor.“



JAN KREUZINGER

IL LIVRE LES BARS DE KREUZBERG, PRENZLAUER BERG ET MITTE EN BONNES BOUTEILLES. MAIS CE TRENTENAIRE ÉNERGIQUE DISPOSE DE SON PROPRE ÉTABLISSEMENT DANS LE QUARTIER COSMOPOLITE DE NEUKÖLLN. UN LIEU QUI TIENT À LA FOIS DU BOUDOIR ET DE LA CAVE À VIN.

ER BELIEFERT DIE BARS IN KREUZBERG, PRENZLAUER BERG UND MITTE MIT GUTEM WEIN. ABER DIESER DYNAMISCHE MITTDEISIGER HAT AUCH EINEN EIGENEN LADEN, DER IM WELTOFFENEN NEUKÖLLN LIEGT. EIN ORT, DER ZWISCHEN BOUDOIR UND WEINKELLER ANZUSIEDELN IST.

« J'ai longtemps bossé au Weinerei, le fameux bar où l'on paye ce que l'on veut. C'est là que j'ai commencé à rencontrer des vigneron. En 2009, j'ai ouvert Vin Aqua Vin pour lier ce que j'aime : une bonne bouteille, un bœuf bourguignon ou un schnitzel, une grande table et des fauteuils pour se sentir bien. Vin Aqua Vin est implanté dans un quartier multiculturel défavorisé mais qui se boboïse. On y organise des ateliers et je me suis rendu compte que tout le monde ici avait un intérêt pour le vin, quels que soient l'âge et l'origine. On reçoit bien évidemment des touristes mais mes clients sont d'abord des gens du quartier. D'ailleurs, quand je reçois une bouteille d'un vigneron, je la déguste avec eux pour avoir leur avis ! »

Vin Aqua Vin
Weserstraße 204, 12047 Berlin
vinaquavin.de

„Ich habe lange in der Weinerei gearbeitet, der legendären Weinbar, in der jeder zahlt, was er kann. Hier habe ich die ersten Winzer kennengelernt. 2009 habe ich dann Vin Aqua Vin eröffnet, um zu verbinden, was mir wichtig ist: eine gute Flasche Wein, ein Bœuf Bourguignon oder ein Schnitzel, einen großen Tisch und Sessel zum Wohlfühlen. Vin Aqua Vin liegt in einem sozial schwachen Multikulti-Viertel, das aber gerade eine Gentrifizierung erlebt. Wir bieten bei uns Workshops an und ich habe gemerkt, dass sich jeder hier für Wein interessiert, ungeachtet von Alter und Herkunft. Natürlich kommen Touristen zu uns, aber meine Kunden sind vor allem die Leute aus dem Kiez. Wenn ich zum Beispiel eine Flasche Wein von einem Winzer bekomme, dann mache ich zusammen mit den Leuten hier eine Verkostung, um ihre Meinung zu erfahren!“





L'ESPRIT DU SHOW

La fête de Berlin est aussi une capitale culturelle. On dresse ainsi le portrait de l'acteur Sebastian Koch (*La Vie des Autres, Homeland*) en wine lover (p. 18) et on vous emmène dans les coulisses de l'un des premiers Supper Clubs de la ville (p. 20). Dans cette partie, deux belles rencontres également : le businessman Klaus Peter Kofler, dont l'agence Pret a Diner mixe arts et cuisine, et la comédienne Jeanne Tremsal, qui se révèle en patronne de resto (p. 24).

THE SHOW MUST GO ON

Das partylaunige Berlin ist auch in kultureller Hinsicht eine Hauptstadt. Wir porträtieren den Schauspieler Sebastian Koch (*Das Leben der Anderen, Homeland*) als Weinliebhaber (S. 18) und zeigen Ihnen die Kulissen eines der ersten Supper Clubs der Stadt (S. 20). In diesem Teil warten ebenfalls zwei tolle Begegnungen auf unsere Leser: mit dem Unternehmer Klaus Peter Kofler, dessen Konzept „Pret A Diner“ Kunst und Küche verbindet, sowie mit der Schauspielerin Jeanne Tremsal, die sich als Restaurant-Chefin gibt (S. 24).

WINE LOVER

SEBASTIAN KOCH

AVEC *LA VIE DES AUTRES*, *DIE HARD V*, *HOMELAND* ET *LE PONT DES ESPIONS*, SEBASTIAN KOCH A CONQUIS LE MONDE ENTIER. AMOUREUX DE SA VILLE ET DU VIN, LE FLEGMATIQUE BERLINOIS CONNAÎT TOUTES LES BONNES ADRESSES POUR S'ATTABLER AVEC UN BON CRU.

MIT *DAS LEBEN DER ANDEREN*, *DIE HARD 5*, *HOMELAND* UND *BRIDGE OF SPIES* - DER UNTERHÄNDLER HAT SEBASTIAN KOCH DIE WELT EROBERT. DER ENTSPANNTE BERLINER, DER EIN FAIBLE FÜR SEINE STADT UND WEIN HAT, KENNT ALLE GUTEN ADRESSEN, WO ERSTKLASSIGE WEINE AUSGESCHENKT WERDEN.

Berlin, il en connaît tous les recoins, les petites faiblesses, les belles histoires. Et pour cause, Sebastian Koch a grandi avec la ville, dans laquelle il a débarqué à la chute du mur, en 1989, pour signer son premier contrat au très prestigieux Schillertheater. « *J'ai vécu vingt-sept ans de développement incroyable de Berlin et j'ai l'impression d'y avoir participé* », raconte-t-il fièrement. Et s'il a accepté un rôle dans la cinquième saison de *Homeland*, la série avec Claire Danes, c'est parce que la série se tournait chez lui. « *C'était vraiment un rêve de jouer dans ma ville pendant six mois* », s'emballe le comédien. D'ailleurs, il n'a pas hésité à confier quelques tuyaux aux acteurs de la série à la recherche d'une bonne bouteille.

Car Sebastian Koch aime passionnément le vin. « *Bizarrement, mon histoire d'amour avec le vin a commencé avec des blancs découverts en Afrique du Sud, en 1996. Ce n'est qu'ensuite que j'ai découvert les merveilleux vins allemands.* » Pour le rouge en revanche, il préfère le savoir-faire des vignerons français. « *J'aime le rouge français, sa puissance, sa profondeur, ses tanins. Il est incomparable. Je suis un fan du Bordeaux, mais je découvre toujours de nouvelles régions magnifiques. La Vallée du Rhône en fait partie.* » À Berlin, son meilleur atout, c'est son caviste. « *Il est génial, il est passionné, honnête, il me recommande toujours les meilleures bouteilles. Attendez, je l'appelle !* », s'exclame-t-il gaiement avant de dégainer son téléphone avec entrain. Marie Raymond

Der Schauspieler kennt jeden Winkel Berlins, ihre kleinen Schwächen und er weiß herrliche Geschichten über die Stadt zu erzählen. Und das aus gutem Grund: Sebastian Koch ist mit der Stadt mitgewachsen, in der er sich 1989 nach dem Fall der Mauer niedergelassen und seinen ersten Vertrag mit dem renommierten Schillertheater unterzeichnet hat. „*Ich habe siebenundzwanzig unglaubliche Jahre der Entwicklung Berlins miterlebt und habe den Eindruck, selbst einen Beitrag dazu geleistet zu haben*“, erzählt er stolz. Eine Rolle in der fünften Staffel von *Homeland*, der Serie mit Claire Danes, hat er nur deshalb angenommen, weil die Dreharbeiten bei ihm vor der Tür stattfanden. „*Es war wirklich ein Traum, sechs Monate in meiner eigenen Stadt zu drehen*“, begeistert sich der Schauspieler. Er hat es sich im Übrigen nicht nehmen lassen, den Schauspielern der Serie einige Insider Tipps für eine gute Flasche Wein zu verraten!

Denn Sebastian Koch ist leidenschaftlicher Weinliebhaber. „*Komischerweise hat meine Liebe zum Wein mit Weißweinen begonnen, die ich 1996 in Südafrika kennengelernt habe. Erst danach habe ich die wunderbaren deutschen Weine entdeckt.*“ Was die Rotweine anbelangt, so bevorzugt er allerdings das Know-how der französischen Winzer. „*Ich liebe französischen Rotwein, seine Kraft, seine Tiefe, seine Tannine. Er ist unvergleichlich. Ich bin ein Fan von Bordeaux-Weinen, aber ich entdecke auch immer wieder neue herrliche Weinbaugebiete. Das Rhonetal zum Beispiel.*“ Sein größter Trumpf in Berlin ist sein Weinhändler. „*Er ist genial, enthusiastisch, ehrlich, er empfiehlt mir immer die besten Flaschen. Warten Sie kurz, ich rufe ihn an!*“, ruft er gut gelaunt aus, bevor er zu seinem Telefon greift.

SES RESTAURANTS/SEINE RESTAURANTS

Lochner Weinwirtschaft
Eisenacher Str. 86, 10781 Berlin
www.lochner-weinwirtschaft.de

Jazzcafé Grolman
Grolmanstraße 53, 10623 Berlin
www.jazzcafeberlin.de

Entrecôte
Schützenstraße 5, 10117 Berlin

Ristorante Stella Alpina
Suarezstraße 4, 14057 Berlin
www.stellaalpina.de

SON CAVISTE/SEIN WEINHÄNDLER

Winetrader Vieux Moulin – Heinz Barfoddo
Weislingenstraße 10, 13465 Berlin



SOCIAL DINING

INSIDE SUPPER CLUB

LE THYME SUPPER CLUB EST L'UN DES PRÉCURSEURS BERLINOIS DU SOCIAL DINING, CETTE NOUVELLE TENDANCE OÙ UN HÔTE CUISINE CHEZ LUI POUR DES INVITÉS QU'IL NE CONNAÎT PAS, HABITANTS OU TOURISTES. ON FAIT LES PRÉSENTATIONS.

DER THYME SUPPER CLUB IST BERLINER VORREITER IN PUNCTO SOCIAL DINING, DIESEM NEUEN TREND, BEI DEM EIN GASTGEBER BEI SICH ZU HAUSE FÜR UNBEKANNTE GÄSTE AUS SEINER STADT ODER TOURISTEN KOCHT. WIR STELLEN VOR.

En 2009, l'Anglaise Caroline Grinsted et l'Allemand Tobias Zeller quittent Londres pour Berlin. Dans leurs bagages, le goût pour les Supper Clubs, ces dîners entre anonymes, qui mêlent gastronomie et convivialité. Très vite, ils ont l'idée de fonder leur propre Supper Club pour se socialiser plus vite au sein d'une ville qu'ils (re)découvrent. Ce faisant, le Thyme Supper Club – c'est son nom – introduit la mode du social dining à Berlin. C'est un succès. « *Nous avons rencontré la majorité de nos amis actuels lors des dîners que nous avons organisés* », sourit Caroline, ex-chargée de production dans l'événementiel.

Car ni l'un ni l'autre ne sont du métier. Leur truc à eux, c'est d'abord les dîners entre copains : les verres qui s'entrechoquent, les bons petits plats qu'on partage, les discussions qui ne s'arrêtent jamais. D'où l'idée de forcer le destin et d'organiser eux-mêmes leurs propres dîners, pour qui voudra. Ça tombe bien : à Berlin, il y a suffisamment d'esprits ouverts pour ne pas angoisser à l'idée de s'asseoir à la même table qu'un groupe d'inconnus. Et puis, s'il y a bien une ville dont l'esprit colle aux Supper Clubs, c'est Berlin : on y a gardé le goût pour les clubs secrets et bars illégaux du passé !

Résultat, le social dining est aujourd'hui très tendance à Berlin et les listes de diffusion sur lesquelles on doit s'inscrire pour être informé de la date des prochains dîners débordent. À tel point que Caroline et Tobias se sont décidés à ouvrir Muse, un restaurant conçu comme un appartement, où l'on retrouve le goût de Tobias – ancien designer – pour les objets beaux et originaux. Il y a plus de place et l'établissement est ouvert tous les jours, ce qui permet de satisfaire plus de monde. « *Mais certains soirs, explique Tobias, on ferme les portes et Muse se transforme en Supper Club.* » Les longues tables accueillent alors

2009 ziehen die Engländerin Caroline Grinsted und der Deutsche Tobias Zeller von London nach Berlin. In ihrem Reisegepäck befindet sich eine ausgesprochene Vorliebe für Supper Clubs, diese Abendessen mit Fremden, die gutes Essen und Geselligkeit verbinden. Sehr schnell kommt ihnen die Idee, ihren eigenen Supper Club zu gründen, um schneller Kontakte in einer Stadt zu knüpfen, die sie erst bzw. wieder neu kennenlernen. Und so führt der Thyme Supper Club – so heißt er nämlich – die Mode des Social Dining in Berlin ein. Der Erfolg bleibt nicht aus. „*Wir haben die meisten unserer derzeitigen Freunde bei den von uns organisierten Abendessen kennengelernt*“, schmunzelt Caroline, die ehemalige Event-Produktionsleiterin.

Denn weder sie noch er sind gelernte Köche. Ihr eigentliches Ding sind Abendessen im Freundeskreis: Gläser, die anstoßen, leckere kleine Gerichte, die von allen probiert werden, nie enden wollende Gespräche. So entstand die Idee, dem Schicksal nachzuhelfen und ihre eigenen Abendessen zu organisieren für jeden, der Lust hat. Das trifft sich gut: In Berlin gibt es genügend aufgeschlossene Menschen, die keine Angst davor haben, sich mit Fremden an einen Tisch zu setzen. Und wenn es denn eine Stadt gibt, die vom Stil her zur Idee der Supper Clubs passt, dann wohl Berlin, wo man sich eine Vorliebe für die geheimen Clubs und illegalen Bars der Vergangenheit bewahrt hat!

Ergebnis: Das Social Dining liegt in Berlin heute voll im Trend und die Mailinglisten, in die man sich eintragen muss, um über das Datum der nächsten Abendessen informiert zu werden, platzen aus allen Nähten. Und zwar derart, dass Caroline und Tobias die Eröffnung von Muse beschlossen haben, einem Restaurant, das wie eine Wohnung gestaltet ist und wo der ehemalige Designer Tobias sein Faible für

> les convives qui font connaissance autour d'un menu concocté par Caroline, cuisinière inspirée, ou par l'un des chefs invités. Ce soir, c'est le jeune chef espagnol Fernando Ariza Molina qui officie.

Tobias, lui, est en salle. Il assure le service et plaisante avec ses invités. Il s'occupe aussi du vin. « *Des amis cavistes, sommeliers ou vignerons nous font régulièrement découvrir leurs belles trouvailles. On déguste aussi beaucoup au cours de nos voyages. Pour un Supper Club où se retrouvent des gens qui ne se connaissent pas, le vin, c'est important car il délie les langues, même aux plus timides !* »

Élodie Benchereau

Muse
Immanuelkirchstrasse 31, 10405 Berlin
www.museberlin.com

Thyme Supperclub
www.thyme-supperclub.com

schöne und originelle Objekte auslebt. Hier ist einfach mehr Platz und das Restaurant ist jeden Tag geöffnet, so dass wir mehr Gäste bewirten können. „Aber an manchen Abenden“, erklärt Tobias, „schließen wir das Restaurant und Muse verwandelt sich in einen Supper Club.“ An den langen Tischen sitzen die Gäste und lernen sich bei einem Menü kennen, das von der einfallsreichen Köchin Caroline oder einem der eingeladenen Chefs zusammengestellt wurde. An diesem Abend steht der junge spanische Chefkoch Fernando Ariza Molina an Töpfen und Pfannen. Tobias übernimmt im Speisesaal die Bedienung und albert mit seinen Gästen herum. Der Wein gehört auch zu seinem Aufgabengebiet. „Befreundete Weinhändler, Sommeliers oder Winzer stellen uns regelmäßig ihre schönsten Entdeckungen vor. Auch auf unseren Reisen machen wir so manche Weinprobe. Für einen Supper Club, wo die Leute sich untereinander nicht kennen, kommt dem Wein ein hoher Stellenwert zu, da er die Zungen selbst der schüchternsten Gäste löst!“



Souvent, le vin accompagne le plat. Au Thyme Supper Club, sur l'idée d'un copain caviste, on aime parfois faire l'inverse. À l'occasion, un ami sommelier ou un vigneron de passage est ainsi invité à dresser la carte des vins pour la soirée. Caroline cuisine ensuite les plats surprise qui sauront les mettre en valeur.

Oft begleitet der Wein die Speisen. Im Thyme Supper Club machen wir es auf Anregung eines befreundeten Weinhändlers manchmal umgekehrt. Gelegentlich werden ein befreundeter Sommelier oder ein Winzer auf der Durchreise dazu eingeladen, die Weinauswahl für den Abend zu treffen. Caroline kocht danach die Überraschungsgerichte, die die Weine ins rechte Licht setzen.





KLAUS PETER KOFLER

LE BOSS DU GROUPE KOFLER & KOMPANIE EST LE CRÉATEUR DE PRET A DINER. LANCÉ LORS DE LA FASHION WEEK 2011, CE CONCEPT ÉVÉNEMENTIEL MÉLANGE, LE TEMPS D'UNE SEULE SOIRÉE, L'ART, LE DESIGN ET LA GRANDE GASTRONOMIE.

DER BOSS DES UNTERNEHMENS KOFLER & KOMPANIE IST AUCH DER GRÜNDER VON PRET A DINER. DIESES AUF DER FASHION WEEK 2011 AUS DER TAUFGEHEBENE EVENTKONZEPT VERBINDET EINEN ABEND LANG KUNST, DESIGN UND GEHEBENE KÜCHE ZU EINEM GESAMTKUNSTWERK.

« Pensé comme un voyage culinaire, chaque événement – on parle de collection – se tient dans un lieu habituellement inaccessible au public et combine un menu extraordinaire avec une programmation artistique. Les moindres détails sont réfléchis pour que les invités se sentent transportés jusqu'à se lancer dans une jam session improvisée, comme c'est déjà arrivé... Bien sûr, le choix des vins est capital car ils peuvent transformer un repas et j'aime d'ailleurs beaucoup ceux de la Vallée du Rhône... Aujourd'hui, nous organisons nos collections dans de nombreuses villes mais on reste profondément attaché à Berlin. La scène culinaire y est développée comme dans aucune autre ville allemande et on ose regarder au-delà des frontières. »

www.koflerkompanie.com/pret-a-diner

„Jedes Event – wir sprechen von Kollektion – ist wie eine kulinarische Reise geplant und findet an einem dem Publikum normalerweise nicht zugänglichen Ort statt, an dem ein herausragendes Menü mit einem künstlerischen Programm kombiniert wird. Jedes noch so kleine Detail wird kalkuliert, damit den Gästen „Flügel wachsen“ und sie sich beispielsweise zu einer improvisierten Jam Session hinreißen lassen, wie bereits geschehen... Natürlich ist die Wahl der Weine extrem wichtig, da sie ein Essen völlig verändern können, und im Übrigen liebe ich die Weine aus dem Rhonetal... Heute veranstalten wir unsere Kollektionen in vielen verschiedenen Städten und nicht mehr nur in Berlin, aber zu Berlin haben wir einen ganz besonderen Bezug. Die kulinarische Szene hat hier einen Entfaltungsgrad erreicht wie in keiner anderen deutschen Stadt. Hier traut man sich, Grenzen zu überschreiten.“



JEANNE TREMSAL

LA COMÉDIENNE FRANCO-ALLEMANDE EST L'HÔTESSE DU PETIT ROYAL, NOUVELLE ADRESSE DE CHARLOTTENBURG OÙ HOMMES POLITIQUES ET PERSONNALITÉS DU MONDE DU CINÉMA VIENNENT GOÛTER À UNE CUISINE FRANÇAISE PLEINE D'ÉLÉGANCE AINSI QU'À L'UNE DES PLUS BELLES CARTES DES VINS DE LA VILLE.

DIE DEUTSCH-FRANZÖSISCHE SCHAUSPIELERIN IST GASTGEBERIN IM PETIT ROYAL, EINER NEUEN ADRESSE IN CHARLOTTENBURG, WO POLITIKER UND PERSÖNLICHKEITEN DER FILMWELT EINER ELEGANTEN FRANZÖSISCHEN KÜCHE SOWIE EINER DER HERRLICHSTEN WEINKARTEN DER STADT HULDIGEN.

« Dans ma famille, la nourriture joue un rôle important. J'ai toujours rêvé de travailler dans la gastronomie. Il y a quelques mois, les propriétaires du Petit Royal, des amis de longue date, m'ont proposé ce job car ils cherchaient une personnalité marquante pour gérer le lieu. J'étais lasse du métier d'actrice, je voulais prendre des décisions et ne pas toujours faire ce qu'on me dit. Je vois mon travail ici comme une mise en scène : chaque soir, avant l'ouverture, je me change pour recevoir les clients, de la même façon que je m'habillais pour un tournage ! Grâce à mon passé de comédienne, je sais m'adapter aux situations, et c'est important car chacun est différent. J'aime ce challenge ! Je fais toujours du cinéma à côté, mais plutôt en tant que réalisatrice ou scénariste. »

Le Petit Royal
Grolmanstraße 59, 10623 Berlin
www.lepetitroyal.de

Die bunte Mischung der Einflüsse, ihre energiegeladene Jugend und ihr Faible für Geselligkeit machen Berlin – die vierte von Crozes-Hermitage besuchte Stadt nach Paris, Brüssel und London – zu einer der interessantesten Städte für all diejenigen, die sich für einen Gaumenschmaus und einen edlen Tropfen begeistern können. Hier lassen sich Chefkochs aus aller Herren Länder nieder, und Weinhändler und Sommeliers beweisen Mut zum Risiko. So wohnt man permanent dem geschäftigen Treiben der Talente von morgen bei, sieht, wie sich kleine und (künftige) große Adressen herauskristallisieren, wie neue Trends geboren werden. Der Crozes-Hermitage, ein verführerischer Wein, ist auf eine ebenso verführerische Stadt getroffen, die mit einer Vielzahl an Nuancen und Farbtönen aufwartet, denen wir uns auf den kommenden Seiten widmen, aufgeteilt in vier große Teile: Rainbow, Bright, Red und Green.





Bienvenue à Berlin-est

À l'est de l'ancien mur, la ville se réinvente et devient l'épicentre du Berlin culinaire. Le chef étoilé Tim Raue y possède ainsi une annexe, La Soupe Populaire, tout juste relookée (p. 28). Galeries, vignes secrètes, boutiques branchées, microbrasserie (p. 30) y voisinent avec des adresses de premier plan, dont celles d'Allan Bourbon et de Daniel Achilles, deux sacrées personnalités (p. 34).

HERZLICH WILLKOMMEN IN OSTBERLIN

Im ehemaligen Ostberlin erfindet sich die Stadt neu und wird zum Epizentrum des kulinarischen Berlins. Hier unterhält der Sternekoch Tim Raue einen Ableger, La Soupe Populaire, der gerade völlig umgebaut und neu gestylt wird (S. 28). Galerien, geheime Weinberge, trendige Boutiquen und eine Mikrobrauerei (S. 30) liegen hier in unmittelbarer Nachbarschaft zu Spitzenadressen, darunter die von Allan Bourbon und Daniel Achilles, zwei echt originellen Typen (S. 34).



STAR TIM RAUE

LE CHEF BERLINOIS RÉNOVE ACTUELLEMENT LA SOUPE POPULAIRE, SON ANNEXE DE PRENZLAUER BERG. EN ATTENDANT LA FIN DES TRAVAUX, IL NOUS REÇOIT DANS SON RESTAURANT ÉPONYME ET DOUBLEMENT ÉTOILÉ DE CHECKPOINT CHARLIE.

DER BERLINER CHEFKOCH RENOVIERT GERADE LA SOUPE POPULAIRE, SEINEN ABLEGER IN PRENZLAUER BERG. BIS DIE ARBEITEN BEENDET SIND, EMPFÄNGT ER UNS IN SEINEM 2-STERNE-RESTAURANT AM CHECKPOINT CHARLIE, DAS SCHLICHT SEINEN NAMEN TRÄGT.

Tim Raue est aujourd'hui passé à l'Est. Mais c'est dans un quartier populaire de l'ancien Berlin-Ouest que le chef star est né et a vécu une jeunesse buissonnière. De son propre aveu, il allait peu au lycée auquel il préférerait la cuisine. Toutes les cuisines. *« Je suis un bâtard de la gastronomie, confie-t-il. Je m'inspire beaucoup des cuisines thaï, japonaise et surtout cantonaise. Et bien sûr, je suis aussi influencé par la cuisine française. Au final, mes plats ne sont ni occidentaux, ni asiatiques, je suis entre les deux. »*

En 2007, élu chef de l'année par le Gault & Millau et détenteur d'une première étoile pour le 44, il décide de laisser parler ses envies d'Orient. *« J'ai aujourd'hui quatre restaurants mais le cœur battant de ma cuisine se trouve au Tim Raue, que j'ai ouvert aux influences d'Asie. »* Le petit dernier, La Soupe Populaire, rouvrira ses portes début 2017. À l'inverse, Tim Raue n'y sert que des plats berlinois inspirés par sa grand-mère.

Dans chacun, le vin tient une importance cruciale. *« Le vin est mon seul hobby en dehors de la cuisine »,* avoue le chef. Au Tim Raue, la liste se compose d'environ 1 200 crus. *« Je suis très traditionnel. La moitié de nos vins sont français. Notre sommelier se concentre sur des régions comme la Vallée du Rhône. Nous possédons ainsi une vingtaine de références en Crozes-Hermitage, des rouges et des blancs, et notamment les plus belles années : 1961, 1978 et 1990. Certains font même partie des meilleurs vins que j'ai bus dans ma vie ! »*

Marie Raymond

La Soupe Populaire
Prenzlauer Allee 242, 10405 Berlin
lasoupepopulaire.de

Tim Raue hat es mittlerweile in den Osten gezogen. Geboren wurde der Starkoch allerdings in einem einfachen Viertel im ehemaligen Westberlin, wo er auch seine Jugend vertrödelte. Laut eigenen Angaben ließ er sich nur selten im Gymnasium blicken, steckte seine Nase dafür aber umso lieber in die Küche. In alle Küchen. *„Ich bin ein Bastard der Gastronomie“,* vertraut er uns an. *„Ich lasse mich viel von der Thai-Küche, der japanischen Küche und vor allem der kantonesischen Küche inspirieren. Und natürlich übt auch die französische Küche ihren Einfluss auf mich aus. Schlussendlich sind meine Gerichte weder westlicher noch asiatischer Machart, sondern liegen irgendwo dazwischen.“*

2007, als er vom Gault & Millau zum Chefkoch des Jahres gewählt wurde und einen ersten Stern für sein Restaurant 44 erhielt, beschloss er, seinen orientalischen Gelüsten freien Lauf zu lassen. *„Ich bin heute Inhaber von vier Restaurants, aber das Herz meiner Küche schlägt im Tim Raue, das asiatischen Einflüssen verpflichtet ist.“* Der letzte Neuzugang, La Soupe Populaire, wird Anfang 2017 wiedereröffnet. Hier serviert Tim Raue hingegen nur Berliner Gerichte, die den Stempel seiner Großmutter tragen.

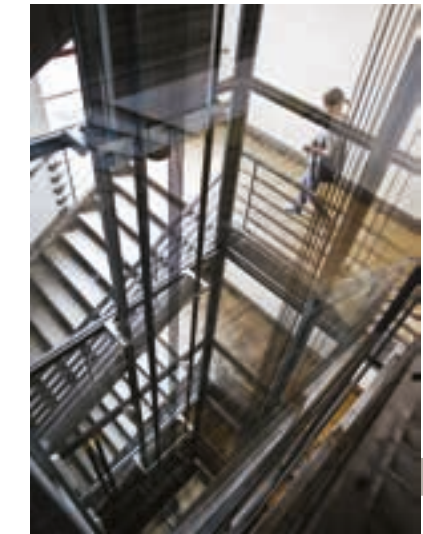
Dem Wein kommt dabei jedes Mal eine bedeutende Rolle zu. *„Wein ist neben dem Kochen mein einziges Hobby“,* gesteht der Chefkoch. Im Tim Raue stehen rund 1 200 Weine auf der Karte. *„Ich bin sehr traditionsbewusst. Die Hälfte unserer Weine stammt aus Frankreich. Unser Sommelier legt den Fokus auf bestimmte Regionen wie beispielsweise das Rhonetal. Wir bieten rund zwanzig verschiedene Crozes-Hermitage-Weine an: Rot- und Weißweine und insbesondere Weine der großen Jahrgänge: 1961, 1978 und 1990. Einige gehören sogar zu den besten Weinen, die ich je in meinem Leben getrunken habe!“*

TRIP MITTE

LES RUELLES DU SCHEUNENVIERTEL, L'ANCIEN QUARTIER JUIF, DÉBORDENT DE BELLES ADRESSES ARTY, SHOPPING OU FOODING, CACHÉES DERRIÈRE DES FAÇADES CHARGÉES D'HISTOIRES ET MARQUÉES PAR LE STREET ART.

IN DEN GASSEN IM SCHEUNENVIERTEL, DEM EHEMALIGEN JUDENVIERTEL, LIEGEN DICHT GEDRÄNGT BESTE ADRESSEN FÜR KUNST, SHOPPING UND GASTRONOMIE, DIE SICH HINTER GESCHICHTSTRÄCHTIGEN UND VON STREET ART VERZIERTEN FASSADEN VERBERGEN.

Élodie Benchereau



1



1. L'Auguststrasse abrite de nombreuses galeries d'art contemporain. Le Me Collectors Room comprend un étonnant cabinet de curiosités. Juste à côté, le KW Institute for Contemporary Art organise les expositions les plus courues de Berlin. En face, une ancienne école juive de jeunes filles accueille trois galeries ainsi que le Pauly Saal, un restaurant gastronomique. Die Auguststraße ist Heimat zahlreicher Galerien für zeitgenössische Kunst. Im Me Collectors Room ist eine Wunderkammer zu besichtigen. Gleich nebenan organisiert das KW Institute for Contemporary Art die meistbesuchten Ausstellungen in Berlin. In der ehemaligen jüdischen Mädchenschule gegenüber sind drei Galerien sowie das Pauly Saal, ein Gourmet-Restaurant, untergebracht.

2. Les anciennes cours industrielles du quartier cachent des trésors. Dans les Sophien-Gips Höffe, prenez un café au Barcomi's et découvrez la collection privée Hoffman (le samedi sur réservation). Sortez par la Sophienstrasse et engouffrez-vous dans les Hackesher Höffe, dédale de boutiques branchées. Dans la cour n° 1, admirez les mosaïques art nouveau.

Die ehemaligen Gewerbehöfe bergen wahre Schätze. Setzen Sie sich in den Sophie-Gips-Höfen in das Café Barcomi's und entdecken Sie die private Kunstsammlung Hoffman (samstags mit Voranmeldung). Nehmen Sie den Ausgang über die Sophienstraße und schlendern Sie durch die Hackeschen Höfe, einem Irrgarten aus trendigen Geschäften. Im Hof Nr. 1 können Sie die Jugendstilfliesen bewundern.

3. Les immeubles dépareillés de la Torstrasse logent quelques-uns des créateurs berlinois les plus en vue. La styliste Silke Gorzalka y a son atelier et sa boutique. Quant à Jen Gilpin, conceptrice de la marque DSTM, ses vêtements noirs aux coupes géométriques sont les chouchous de la scène techno berlinoise. À la recherche d'objets inédits, rendez-vous à l'Hotel Ultra, un concept store design. Einige der gefragtesten Berliner Designer bewohnen die bunt zusammengewürfelten Gebäude in der Torstraße. Die Stylistin Silke Gorzalka hat hier ihre Werkstatt und ihr Geschäft. Die schwarzen, geometrisch geschnittenen Kleider der Designerin Jen Gilpin, die hinter der Marke DSTM steht, sind die Lieblingsbekleidung der Berliner Technoszene. Wenn Sie auf der Suche nach originellen Einzelstücken sind, sollten Sie sich in den Concept Store des Hotel Ultra mit exklusiven Designartikeln begeben.



2



3



TRIP

PRENZLAUER BERG

REPAIRE ALTERNATIF DES ANNÉES 90, PRENZLAUER BERG EST AUJOURD'HUI UN QUARTIER BOBO ET FAMILIAL. SES CAFÉS ET RUES PAVÉES INVITENT À LA FLÂNERIE.

IN PRENZLAUER BERG, HOCHBURG DER ALTERNATIVEN BEWEGUNG IN DEN 1990ER JAHREN, WOHNEN HEUTE HIPSTER UND JUNGE FAMILIEN. CAFÉS UND KOPFSTEINGEPFLASTERTE STRASSEN LADEN ZUM FLANIEREN EIN.

Élodie Benchereau

1. Le dimanche est idéal pour profiter de Prenzlauer Berg. Débutez par un petit déjeuner au Anna Blume, café qui fait aussi fleuriste. Autre option, le Butter qui offre le buffet traditionnel du brunch berlinois. Vos pas vous mènent ensuite au marché aux puces de Mauerpark où s'improvisent des concerts de rue. Plus confidentiel mais non moins animé, le marché aux puces d'Arkonaplatz.

Sonntag ist der ideale Tag für einen Ausflug in den Prenzlauer Berg. Starten Sie mit einem Frühstück im Anna Blume in den Tag, einem Café, das gleichzeitig ein Blumenladen ist. Alternativ dazu bietet das Butter das traditionelle Berliner Brunch-Buffer. Lenken Sie Ihre Schritte anschließend zum Flohmarkt im Mauerpark, wo improvisierte Straßenkonzerte stattfinden. Weniger bekannt, aber nicht weniger belebt, ist der Flohmarkt am Arkonaplatz.

2. Jusqu'au début du xx^e siècle, Prenzlauer Berg était le quartier des brasseries. Cet héritage se retrouve dans son architecture industrielle. L'ancienne brasserie Pfefferberg abrite un restaurant espagnol, une auberge de jeunesse et un musée du dessin d'architecture. Depuis 2015, la microbrasserie Pfefferbräu renoue avec la tradition des lieux et produit ses propres bières, à consommer sur place. Bis ins 20. Jahrhundert war der Prenzlauer Berg das Brauereiviertel. Dieses Erbe findet sich in seiner Industriearchitektur wieder. Auf dem Gelände der ehemaligen Brauerei Pfefferberg befinden sich heute ein spanisches Restaurant, eine Jugendherberge und ein Museum für Architekturzeichnung. Seit 2015 knüpft die Mikrobrauerei Pfefferbräu an die örtliche Tradition an und stellt ihr eigenes Bier her, das an Ort und Stelle ausgeschenkt wird.

3. Disparu et presque oublié, le riche passé viticole de Prenzlauer Berg, banlieue couverte de vignes au Moyen-Âge ! En 2003, l'association Weingarten Berlin a entrepris d'y planter du riesling à des fins ornementales ou pour y produire du vin. Vous en découvrirez près de l'ancien château d'eau de la Belforter Strasse ou en contrebass du parc de Prenzlauer Berg.

Verschwunden und fast vergessen ist die reiche weinbäuerliche Vergangenheit in Prenzlauer Berg, einer im Mittelalter mit Weinbergen bepflanzten Vorstadt. 2003 hat der Förderverband „Weingarten Berlin“ hier mit der Anpflanzung der Riesling-Traube begonnen, teils zu Zierzwecken und teils zur Weinerzeugung. Die Reben stehen in der Nähe des alten Wasserschlosses an der Belforter Strasse oder auch unterhalb des Volksparks Prenzlauer Berg.





ALLAN BOURBON

EN PLEIN PRENZLAUER BERG, CE FRANCO-AUSTRALIEN DÉBONNAIRE A CRÉÉ L'ALLAN BREAKFAST CLUB AND WINE BAR, UN REPAIRE COOL ET SOUVENT ENVAHI OÙ L'ON VIENT À TOUTE HEURE POUR UN VERRE DE VIN FRANÇAIS OU MANGER AUSSI.

MITTEN IM PRENZLAUER BERG BETREIBT DIESER LIEBENSWÜRDIGE FRANCO-AUSTRALIER ALLANS BREAKFAST CLUB AND WINE BAR, EINE COOLE UND OFT ÜBERVÖLKERTE BAR, IN DER DIE GÄSTE ZU JEDER TAGES- UND NACHTZEIT AUF EIN GLAS FRANZÖSISCHEN WEIN ODER EINEN HAPPEN AUSTRALISCHEN ESSENS VORBEISCHAUEN.

« J'ai travaillé vingt ans en Australie comme sommelier. Je suis arrivé à Berlin avec le rêve d'ouvrir un bar à vin. Mais je me suis rendu compte, en m'installant, qu'il y avait déjà des comptoirs à chaque coin de rue. J'ai donc décidé de créer un lieu un peu différent où je propose à la fois du vin et un brunch typiquement australien. J'ai choisi Prenzlauer Berg car j'y vis moi-même mais aussi parce que c'est un quartier avec beaucoup d'expatriés. Je pensais que ce serait plus facile pour trouver des clients. Mais finalement, la majorité des habitués sont des Allemands. Alors, certes, ils n'ont pas l'habitude de boire au déjeuner mais ils se laissent facilement initier ! »

Allan Breakfast and Wine Bar
Rykestraße 13, 10405 Berlin
www.facebook.com/allansbreakfastclub

„Ich habe zwanzig Jahre lang in Australien als Sommelier gearbeitet. Ich bin mit dem Traum nach Berlin gekommen, hier eine Weinbar zu eröffnen. Aber nachdem ich mich hier niedergelassen hatte, wurde mir klar, dass es Weinbars schon an jeder Straßenecke gibt. Deshalb habe ich beschlossen, einen Ort der etwas anderen Art auf die Beine zu stellen, an dem ich Wein und gleichzeitig einen typisch australischen Brunch servieren kann. Ich habe mich für den Prenzlauer Berg entschieden, da ich selber hier wohne, aber auch, weil in diesem Viertel viele Expats leben. Ich habe mir gedacht, dass es so einfacher wäre, Gäste zu gewinnen. Aber letztlich sind die meisten meiner Stammgäste Deutsche. Zwar trinken sie normalerweise nicht zum Mittagessen, aber sie lassen sich gerne an Neues heranführen!“



DANIEL ACHILLES

NÉ À LEIPZIG, LE CHEF AUX DEUX ÉTOILES A TRAVAILLÉ DANS TOUTE L'ALLEMAGNE AVANT D'OUVRIR LE REINSTOFF À MITTE EN 2009, L'UNE DES PLUS EXCITANTES ADRESSES DE LA VILLE, SITUÉE DANS UNE ANCIENNE USINE DU FABRICANT D'AMPOULES EDISON.

DER GEBÜRTIGE LEIPZIGER 2-STERNE-KOCH HAT IN GANZ DEUTSCHLAND GEARBEITET, BEVOR ER 2009 DAS REINSTOFF IN MITTE ERÖFFNET, EINE DER SPANNENDSTEN ADRESSEN DER STADT. DAS RESTAURANT HAT SICH IN DEN HISTORISCHEN EDISON-HÖFEN ANGESIEDELT, WO EINST DIE ERSTEN GLÜHLAMPEN DEUTSCHLANDS HERGESTELLT WURDEN.

« Je connaissais Berlin-Est du temps du mur, puis j'y suis retourné pour la Love Parade ! Nous avons décidé d'y créer notre restaurant en 2009, parce que c'est une ville intéressante et, surtout, il est facile d'y ouvrir un établissement sans avoir d'argent. Nous sommes arrivés au bon endroit au bon moment : nous avons trouvé un local disponible à Mitte, qui est devenu aujourd'hui l'un des quartiers les plus créatifs de la ville. Son bouillonnement nous inspire énormément, notamment pour la carte des vins. Depuis notre deuxième étoile, nous proposons également des vins prestigieux mais nous avons su garder notre originalité avec des vins très actuels, que nous dénichons chez de petits vigneron, des vins que l'on ne trouverait pas ailleurs. »

Reinstoff
Schlegelstraße 26c, 10115 Berlin
www.reinstoff.eu

„Ich kannte Ostberlin bereits zu Mauerzeiten und bin dann für die Loveparade wieder hin! 2009 haben wir beschlossen, hier unser Restaurant zu eröffnen, weil die Stadt interessant ist und vor allem, weil es leicht ist, hier ohne Geld etwas auf die Beine zu stellen. Wir waren zur richtigen Zeit am richtigen Ort: Wir haben freie Räume in Mitte gefunden, einem Viertel, das heute zu den kreativsten der Stadt gehört. Seine Energie und Dynamik hat großen Einfluss auf uns, vor allem im Hinblick auf die Weinkarte. Seit unserem zweiten Stern bekommen unsere Gäste bei uns auch große Weine zu trinken. Unsere Originalität bewahren wir uns mit sehr aktuellen Weinen, die wir bei kleinen Winzern aufspüren, mit Weinen, die man woanders nicht zu trinken bekommt.“

Green

La nouvelle avant-garde

Berlin est une ville verte jusque dans le verre ou l'assiette. Maxime Boillat, ex-DJ, y a ouvert un bar à vin nature, le premier du genre. Depuis, d'autres ont suivi (p. 38). Autre tendance, le bouillonnement de la scène vegan et veggie, qui nous a donné l'idée d'un tasting combinant cuisine végétarienne et vins de Crozes-Hermitage (p. 40). Le green, un état d'esprit qui réjouit Emmanuel Rosier et Willi Schögl, deux sommeliers qui carburent (p. 44).

Die neue Avantgarde

Berlin ist eine grüne Stadt und das bis ins Glas und auf den Teller. Der ehemalige DJ Maxime Boillat hat hier die erste Weinbar ihrer Art für Naturweine eröffnet. Mit dieser Idee sollte er allerdings nicht lange allein bleiben (S. 38). Ein anderer Trend betrifft die dynamische vegane und vegetarische Szene, die uns auf die Idee eines Tastings mit einem Mix aus vegetarischer Küche und Crozes-Hermitage-Weinen gebracht hat (S. 40). Grün als Grundhaltung, der sich auch Emmanuel Rosier und Willi Schögl verschrieben haben, zwei Sommeliers, die sich so richtig ins Zeug legen (S. 44).



nature

MAXIME BOILLAT

CAR IL PRÉFÈRE LES VINS « LIBRES » QUE « LIGOTÉS », CET ANCIEN DJ SUISSE, ARCHÉOLOGUE DANS UNE PREMIÈRE VIE, A CRÉÉ MAXIM, LE PREMIER BAR À VIN NATURE DE BERLIN, SITUÉ AU NORD DE MITTE. RENCONTRE AVEC UN FOU DE VIN QUI PARLE COMME IL BOIT. AVEC SINCÉRITÉ.

WEIL ER NATURBELASSENEN WEINE „UNTERDRÜCKTEN“ WEINEN VORZIEHT, HAT DIESER EHEMALIGE SCHWEIZER DJ, DESSEN ERSTE LIEBE DER ARCHÄOLOGIE GALT, DAS MAXIM ERÖFFNET, DIE ERSTE WEINBAR FÜR NATURWEINE IM NORDEN VON BERLIN MITTE. BEGEGNUNG MIT EINEM BEGEISTERTEN WEINLIEBHABER, DER SPRICHT WIE ER TRINKT. NÄMLICH EHRLICH.

Fan de musiques électroniques, Maxime Boillat quitte la Suisse et l'archéologie – il a fouillé les ruines de Petra – pour s'établir à Berlin en 2001. DJ et organisateur de soirées, il bosse le jour dans des restaurants pour gagner sa vie. Il y découvre le vin, il en ressort sommelier, raconte-t-il. Après l'ouverture de plusieurs établissements et clubs avec des amis, il se lance seul en 2014 et crée Maxim, le premier bar à vin nature de la ville, où se presse une clientèle d'heureux trentenaires. La carte des vins y offre une jolie sélection de petits producteurs, souvent français. Côté solides, l'ardoise se fait malicieuse avec d'alléchants petits plats canaille qui côtoient de goûteuses assiettes de charcuterie (salami de Savoie, jambon fumé de Brandebourg, etc.) ou de fromages issus des plus grands terroirs.

L'esprit est au naturel, mais sans céder à la mode berlinoise du tout bio. « *C'est d'abord une affaire de goût, raconte Maxime. Je sers ici ce que j'aime et ce n'est pas le label qui est ma priorité. Si les vins sont là, c'est parce que c'est ce que mon palais aime* ». Aussi, même si la presse berlinoise, toujours à l'affût des dernières modes, ne pouvait pas rater l'ouverture du premier bar à vin nature de la ville, ne cherchez pas le coup marketing. Car Maxime est plus qu'un buveur de vin nature, c'est un envoûté : « *Certains vins m'apparaissent comme ligotés par les sulfites alors que les vins nature me donnent l'impression de se mouvoir en toute liberté.* »

Élodie Benchereau

Maxim
Gormannstraße 25, 10119 Berlin
www.vins-cochonneries.com

Der Fan der elektronischen Musik Maxime Boillat kehrt der Schweiz und der Archäologie den Rücken zu – er hat in Petra Ausgrabungen unternommen –, um sich 2001 in Berlin niederzulassen. Der DJ und Partyveranstalter arbeitet tagsüber in Restaurants, um sich seinen Lebensunterhalt zu verdienen. Hier entdeckt er den Wein für sich und schließt gleich eine Ausbildung als Sommelier an, erzählt er uns. Nach der Eröffnung mehrerer Etablissements und Clubs zusammen mit Freunden, stürzt er sich 2014 allein ins Abenteuer und gründet das Maxim, die erste Bar für Naturweine der Stadt, in der sich eine fröhliche Gästeschar in den Dreißigern trifft. Die Weinkarte bietet eine interessante Auswahl an kleinen Erzeugern meist französischer Herkunft. Was die feste Nahrung anbelangt, so hält die raffinierte Karte verlockende kleine Gerichte in petto nebst köstlichen Würsttellern (Salami aus Savoyen, Rauchschinken aus Brandenburg usw.) oder Käse aus den besten Erzeugergegenden.

Der Trend geht zum natürlichen Produkt, ohne allerdings der Berliner Bio-Mode zu verfallen. „*Entscheidend ist zuallererst der Geschmack*“, erzählt Maxime. „*Ich serviere, was ich mag und das Label ist erst einmal zweitrangig. Wenn die Weine hier stehen, dann deshalb, weil mein Gaumen sie mag.*“ Und auch wenn sich die Berliner Presse, die immer dem neuesten Trend nachspioniert, die Eröffnung der ersten Weinbar für Naturweine der Stadt nicht entgehen lassen konnte, so ist hier kein Marketing-Coup am Werk. Denn Maxime ist mehr als nur ein Liebhaber von Naturweinen, er ist wie behext: „*Manche Weine kommen mir durch die Sulfite regelrecht unterdrückt vor, während die Naturweine mir den Eindruck vermitteln, dass sie sich frei entfalten können.*“



TASTING

LOCAL FOOD/LOKALES ESSEN

INSTALLÉ AU CŒUR DE MITTE, LE DÓTTIR FAIT PARTIE DE CETTE NOUVELLE VAGUE DE RESTOS BERLINOIS OÙ L'ON VÈNÈRE LE PRODUIT. ICI, UNE POIGNÉE D'INGRÉDIENTS ISSUS DU BRANDEBOURG OU DE LA MER BALTIQUE DONNENT VIE À UNE CUISINE À L'ESPRIT TRÈS NATURE.

DAS DÓTTIR IN BERLIN-MITTE GEHÖRT ZU DIESER NEUEN GENERATION BERLINER RESTAURANTS, IN DENEN DEM PRODUKT GEHULDIGT WIRD. HIER WIRD MIT EINER HANDVOLL ZUTATEN AUS BRANDENBURG ODER VON DER OSTSEE EINE SEHR NATURNAHE KÜCHE KREIERT.

Ouvert en 2015, le Dóttir est devenu, en même pas deux ans, l'une des belles adresses de Berlin. Dans une ambiance hors du temps, on y délivre une fine cuisine contemporaine d'inspiration clairement nordique, élaborée à partir de quelques ingrédients seulement : poissons de la Baltique ou parfois d'Islande, viande et légumes le plus souvent du Brandebourg, choisis dans une démarche ultra respectueuse du produit. Aux fourneaux, sévit un binôme de jeunes chefs talentueux, composé du Danois Filip Søndergaard et de l'Islandaise Victoria Eliasdóttir, passée par Chez Panisse, le resto californien d'Alice Waters, temple du local food. Nous, on y a rendez-vous avec Patrick Wentzel, le (très) jeune sommelier de la maison – il n'a pas encore trente ans, comme la plupart, d'ailleurs, des membres du staff. Au programme de notre séance de dégustation, un rouge et un blanc de Crozes-Hermitage en accord avec deux plats gentiment concoctés par le chef Filip Søndergaard. De Crozes-Hermitage, il en connaît surtout les rouges, qu'il trouve « généralement élégants et profonds, riches en épices et en notes fruitées ».

La dégustation

(Arrive le premier plat, un tartare de bœuf accompagné de topinambour, de betteraves rouges et d'une sauce yaourt au raifort. Patrick Wentzel goûte successivement les deux vins.)

– Verdict ?

– Voici un plat qui s'accorde aussi bien avec le rouge qu'avec le blanc. Pour le rouge, attention toutefois à ne pas choisir un vin trop tannique qui prendrait le dessus. Ici, le rouge est fruité et léger. Légèrement acide, il se marie bien avec les betteraves. Et sa note poivrée est intéressante pour le tartare de bœuf. À conseiller. Mais j'apprécie aussi

Das 2015 eröffnete Dóttir ist in nicht einmal zwei Jahren zu einer der besten Adressen Berlins avanciert. In einem Ambiente, das aus der Zeit gefallen scheint, wird eine erlesene zeitgenössische Küche mit klar nordischem Anklang serviert, die mit nur einigen wenigen Zutaten auskommt: Fisch aus der Ostsee oder mitunter aus Island, Fleisch und Gemüse, das meistens aus Brandenburg stammt. Die Zutaten werden mit größter Rücksicht auf das Produkt ausgewählt. Den Kochlöffel schwingt ein Duo junger talentierter Chefköche, der Däne Filip Søndergaard und die Isländerin Victoria Eliasdóttir, die zuvor im kalifornischen Restaurant Chez Panisse von Alice Waters gearbeitet hat, dem Tempel für lokales Essen. Wir sind hier mit Patrick Wentzel verabredet, dem (sehr) jungen Sommelier des Hauses – er ist noch keine dreißig, wie übrigens die meisten Mitarbeiter hier. Auf dem Programm unserer Verkostung stehen ein Rotwein und ein Weißwein aus Crozes-Hermitage im geschmacklichen Zusammenspiel mit zwei Gerichten, die liebenswürdigerweise von Chefkoch Filip Søndergaard zubereitet wurden. Aus Crozes-Hermitage kennt er vor allem die Rotweine, die er „in der Regel als elegant und tief, reich an Gewürzen und Fruchtnoten“ einstuft.

Die Verkostung

(Das erste Gericht kommt, ein Rindertatar mit Topinambur, Roter Beete und einer Joghurt-Meerrettich-Sauce. Patrick Wentzel verkostet nacheinander die beiden Weine.)

– Ihr Urteil?

– Zu diesem Gericht passt Rotwein ebenso gut wie Weißwein. Beim Rotwein sollte man allerdings darauf achten, dass der Wein nicht zu tanninhaltig ist, da er sonst die Oberhand gewinnt. Dieser Rotwein hier ist leicht >

- > beaucoup le blanc. Le vin est peu acide, on sent des fruits, peut-être des abricots. Avec la sauce yaourt au raifort et le topinambour, c'est parfait.

(On passe au second plat. Comme la première, l'assiette, très esthétique, brille par sa délicatesse. Les ingrédients : sébaste, oignons blancs, pommes de terre et chou frisé sur un fond de pommes.)

– Avec le poisson, c'est le blanc ?

– Effectivement, le poisson préfère le vin blanc, car plus léger. En plus, ici, le caractère fruité du Crozes-Hermitage blanc fait merveille avec le fond de pommes en suscitant des saveurs de fruits tropicaux. Avec les oignons blancs, un jeu s'installe aussi entre leur goût piquant et la douceur sucrée du vin. En outre, les arômes du vin tendent à se développer en contraste avec la peau légèrement grillée du poisson, et c'est un régal !

Élodie Benchereau

Dóttir
Mittelstraße 41, 10117 Berlin
www.dottirberlin.com

und fruchtig. Seine leichte Säure schmeichelt der Roten Beete. Und seine pfeffrige Note ist interessant für das Rindertatar. Empfehlenswert. Aber den Weißwein finde ich auch sehr lecker. Der Wein ist ein wenig säuerlich, man schmeckt Früchte, vielleicht Aprikosen. Ein perfektes Zusammenspiel mit der Joghurt-Meerrettich-Sauce und der Topinambur.

(Wir nehmen uns das zweite Gericht vor. Wie beim ersten Gericht besticht der sehr geschmackvoll angerichtete Teller durch seine zarte Eleganz. Die Zutaten: Rotbarsch, weiße Zwiebeln, Kartoffeln und Grünkohl an Apfelfond)

– Mit Fisch eher Weißwein?

– Richtig, Fisch bevorzugt Weißwein, da er leichter ist. Zudem bringt hier der fruchtige Charakter des weißen Crozes-Hermitage den Apfelfond ganz wunderbar heraus, da der Geschmack von tropischen Früchten herausgekitzelt wird. Durch die weißen Zwiebeln entwickelt sich ein interessantes Spiel zwischen dem pikanten Zwiebelgeschmack und der süßen Weichheit des Weins. Darüber hinaus tendieren die Aromen des Weins dazu, sich im Kontrast zu der leicht gegrillten Haut des Fisches herauszubilden – ein wahrer Genuss!



Capable de mixer grands classiques et vins d'artisan dans une même carte des vins, Patrick Wentzel est bien à l'image de cette nouvelle génération de sommeliers berlinois qui n'hésitent pas à casser les frontières. Les références du Dóttir témoignent ainsi d'un esprit hyper ouvert et, autre signe de notre époque, sensible aux vins respectueux de l'environnement. Assurément un sommelier à suivre.

Patrick Wentzel, der sich traut, große Klassiker und handwerkliche Weine nebeneinander auf die gleiche Weinkarte zu setzen, entspricht dem Bild dieser neuen Generation Berliner Sommeliers, die Grenzen einfach überschreiten. So zeugen die Weine des Dóttir von einer absolut aufgeschlossenen Haltung und einem Hang zu umweltfreundlich angebauten Weinen, einem weiteren Charakteristikum unserer Zeit. Diesen Sommelier sollten Sie nicht aus den Augen verlieren.



EMMANUEL ROSIER

LE SOMMELIER FRANÇAIS DISPENSE SES BONS CONSEILS AU KATZ ORANGE, SPOT ÉCOLO-FRIENDLY DU QUARTIER DE MITTE, OÙ L'ON PEUT RETROUVER UNE BELLE SÉLECTION DE VINS BIO, BIODYNAMIQUES OU NATURE.

DER FRANZÖSISCHE SOMMELIER BERÄT SEINE GÄSTE IM KATZ ORANGE, EINEM ÖKOFREUNDLICHEN SPOT IN BERLIN MITTE, DER EINE ERLSENE AUSWAHL AN BIO-WEINEN, BIODYNAMISCHEN WEINEN UND NATURWEINEN IM ANGEBOT HAT.

« Ce qui me plaît ici, c'est que chaque pièce a une ambiance différente, on se sent vraiment comme à la maison. D'ailleurs, on a une approche du type Sharing is Caring avec une formule pour des groupes de quatre personnes ou plus : la Family Feast, qui permet de goûter à un peu de tout. La carte est bio et plutôt locavore dans l'esprit du Contemporary Food Lab, le groupe de réflexion lancé par mon boss, Ludwig Cramer-Klett. Les vins sont raccord avec la cuisine. J'ai même un certain côté puriste et j'aime choisir des vins où l'on ressent que c'est d'abord le sol et le fruit qui s'expriment. En plus, le public berlinois, qui raffole de plus en plus des produits de caractère, est très réceptif et nous fait totalement confiance. »

Katz Orange
Bergstraße 22, 10115 Berlin
www.katzorange.com

„Jeder Raum hier hat ein anderes Ambiente, man fühlt sich wirklich wie zu Hause – das gefällt mir. Wir haben im Übrigen ein Konzept frei nach dem Motto Sharing is Caring mit einem Angebot für Gruppen ab vier Personen entwickelt: das Family Feast, bei dem man von allem etwas kosten kann. Die Karte ist bio und gibt im Stil des Contemporary Food Lab, der Denkwerkstatt, die von meinem Boss Ludwig Cramer-Klett ins Leben gerufen wurde, eher Produkten aus der Region den Vorzug. Die Weine schließen an die Küche an. Ich habe sogar eine sehr puristische Seite und wähle gerne Weine aus, bei denen man spürt, dass erst der Boden und die Frucht zum Ausdruck kommen. Außerdem zeigt sich das Berliner Publikum, das immer mehr zu charakterstarken Produkten neigt, sehr rezeptiv und vertraut uns blind.“



WILLI SCHÖGL

ENCORE UN SOMMELIER TATOÜÉ ! CELUI-CI A MONTÉ SA PROPRE AFFAIRE À MITTE : LE CORDOBAR, UN BAR À VIN OÙ L'ON MANGE AUSSI BIEN QUE L'ON BOIT. LA WINE LIST COMPREND DE NOMBREUSES RÉFÉRENCES DE VINS BIO, BIODYNAMIQUES OU NATURE.

DIESER SOMMELIER MIT AUFFÄLLIGEN TATTOOS HAT IN MITTE SEIN EIGENES REICH ERÖFFNET: DIE CORDOBAR, EINE WEINBAR, IN DER MAN GENAUSO VORZÜGLICH ISST WIE TRINKT. AUF DER WEINLISTE STEHEN ZAHLREICHE BIOLOGISCHE, BIODYNAMISCHE ODER AUCH NATURWEINE.

« J'ai ouvert le Cordobar avec trois amis en 2013. Notre idée était de faire découvrir de bons vins aux gens sans qu'ils se sentent mal à l'aise parce qu'ils ne s'y connaissent pas. Nous avons utilisé notre propre cave pour constituer notre première carte. Aujourd'hui, elle comprend environ 700 vins différents, allemands et autrichiens pour la plupart mais pas seulement. Beaucoup sont des vins nature ou issus d'une culture en biodynamie, même si ce n'est pas le taux de sulfite qui m'intéresse quand je choisis un vin. J'observe néanmoins que les Berlinoïses, qui ont une culture du vin bien plus récente que dans d'autres régions, comme dans la vallée du Rhin, sont très ouverts vis-à-vis des vins nature ou en biodynamie. »

Cordobar
Große Hamburger Str. 32, 10115 Berlin
www.cordobar.net

„Ich habe die Cordobar 2013 zusammen mit drei Freunden eröffnet. Unsere Idee war es, Leuten ganz unkompliziert gute Weine zu servieren, ohne dass sie sich unwohl fühlen, weil sie sich mit Wein nicht auskennen. Um unsere erste Weinkarte auf die Beine zu stellen, haben wir unseren eigenen Weinkeller geplündert. Heute lagern im Keller rund 700 verschiedene Weine, meistens aus Deutschland und Österreich, aber nicht nur. Viele der Weine sind Naturweine oder stammen aus dem biodynamischen Weinbau, aber nicht der Sulfidgehalt interessiert mich, wenn ich einen Wein auswähle. Ich stelle allerdings fest, dass die Berliner, die eine Weinkultur jüngerer Datums haben als in anderen Regionen wie beispielsweise im Rheintal, sehr aufgeschlossen für Naturweine und biodynamische Weine sind.“



1. Allan Breakfast and Wine Bar

Rykestraße 13, 10405 Berlin
+49 30 2392 5134
www.facebook.com/allansbreakfastclub

2. Brasserie Colette

Passauer Str. 5-7
10789 Berlin
+49 30 21992174
www.brasseriecolette.de

3. Brasserie Lamazère

Stuttgarter Pl. 18
10627 Berlin
+49 30 31800712
www.lamazere.de

4. Burgermeister

Oberbaumstraße 8
10997 Berlin
+49 30 23883840
www.burger-meister.de

5. Café Anna Blume

Kollwitzstraße 83
10435 Berlin
+49 30 44048641
www.cafe-anna-blume.de

6. Café Butter

Pappelallee 73
10437 Berlin
+49 30 52685933
www.cafe-butter.de

7. Cordobar

Große Hamburger Str. 32
10115 Berlin
+49 30 27581215
www.cordobar.net

8. Der Weinkeller

Blücherstraße 22
10961 Berlin
+49 30 6934661
www.weinkeller-berlin.de

9. Dóttir

Mittelstraße 41
10117 Berlin
+49 30 330060760
www.dottirberlin.com

10. Einsunternull

Hannoversche Str. 1
10115 Berlin
+49 30 27577810
einsunternull.com

11. Entrecôte

Schützenstraße 5
10117 Berlin
+49 30 20165496
entrecote.de

12. Filetstück

Uhlandstraße 156
10719 Berlin
+49 30 54469640
www.filetstueck-berlin.de

13. GLASS

Uhlandstraße 195
10623 Berlin
+49 30 54710861
www.glassberlin.de

14. Grace

Kurfürstendamm 25
10719 Berlin
+49 30 88437750
www.grace-berlin.com

15. Grill Royal

Friedrichstraße 105b
10117 Berlin
+49 30 28879288
grillroyal.com

16. Hammers Weinkostbar

Körtestraße 20
10967 Berlin
+49 30 69818677
www.hammers-wein.de

17. Jaja Berlin

Weichselstraße 7
12043 Berlin
+49 30 52666911
www.jajaberlin.com

18. Jazzcafé Grolman

Grolmanstraße 53
10437 Berlin
+49 30 31803780
www.jazzcafeberlin.de

19. Katz Orange

Bergstraße 22
10115 Berlin
+49 30 983208430
www.katzorange.com

20. Konnopke's Imbiss

Schönhauser Allee 44b
10435 Berlin
+49 30 4427765
konnopke-imbiss.de

21. La Cave de Bacchus

Westfälische Str. 33
10709 Berlin
+49 30 8922023
www.weinhandlung-bacchus.de

22. La Soupe Populaire

Prenzlauer Allee 242, 10405 Berlin
+49 30 44 319 680
lasoupepopulaire.de

23. Le Petit Royal

Grolmanstraße 59
10623 Berlin
+49 30 330060750
www.lepetitroyal.de

24. Les Papilles Bistrot

Flughafenstraße 25
12053 Berlin
+49 30 62900763
www.facebook.com/papillesBerlin

25. Lochner Weinwirtschaft

Eisenacher Str. 86
10781 Berlin
+49 30 23005220
www.lochner-weinwirtschaft.de

26. Lorenz Adlon Esszimmer**

Unter den Linden 77
10117 Berlin
+49 30 24628760
lorenzadlon-esszimmer.de

27. Lorenz Adlon Weinhandlung

Behrenstraße 72
10117 Berlin
+49 30 301117250
www.adlon-wein.de

28. Maxim

Gormannstraße 25
10119 Berlin
+49 30 65833962
www.vins-cochonneries.com

29. Muse

Immanuelkirchstraße 31
10405 Berlin
+49 30 40056289
www.museberlin.com

30. Noto

Torstraße 173
10115 Berlin
+49 30 20095387
noto-berlin.com

31. Ottorink Weinbar

Dresdener Str. 124
10999 Berlin
www.ottorink.de

32. Panaroma

Stargarder Str. 7
10437 Berlin
+49 30 44719808
www.panaroma-weinhandlung.de

33. Passion Vin

Köpenicker Str. 18-20
10997 Berlin
+49 30 61789605
www.passion-vin.de

34. Pauly Saal*

Auguststraße 11-13
10117 Berlin
+49 30 33006070
paulysaal.com

35. Planet Wein

Mohrenstraße 30
10117 Berlin
+49 30 20454118
www.planet-weinhandel.de

36. Reinstoff**

Schlegelstr. 26c
10115 Berlin
+49 30 30881214
www.reinstoff.eu

37. Ristorante Stella Alpina

Suarezstraße 4
14057 Berlin
+49 30 3222805
www.stellaalpina.de

38. Rutz*

Chausseestraße 8
10115 Berlin
+49 30 24628760
rutz-restaurant.de

39. Schönwetter

Bernauer Str. 63
13355 Berlin
+49 30 46777130
www.schoenwetter-berlin.de

40. Tim Raue**

Rudi-Dutschke-Straße 26
10969 Berlin
+49 30 25937930
tim-raue.com

41. Vin Aqua Vin

Weserstraße 204
12047 Berlin
+49 30 94052886
vinaquavin.de

42. Volt

Paul-Lincke-Ufer 21
10999 Berlin
+49 30 338402320
www.restaurant-volt.de

43. Weinladen

Simon-Dach-Straße 35
10245 Berlin
+49 30 43208183
www.weinladen-berlin.de

44. WeinPlatz

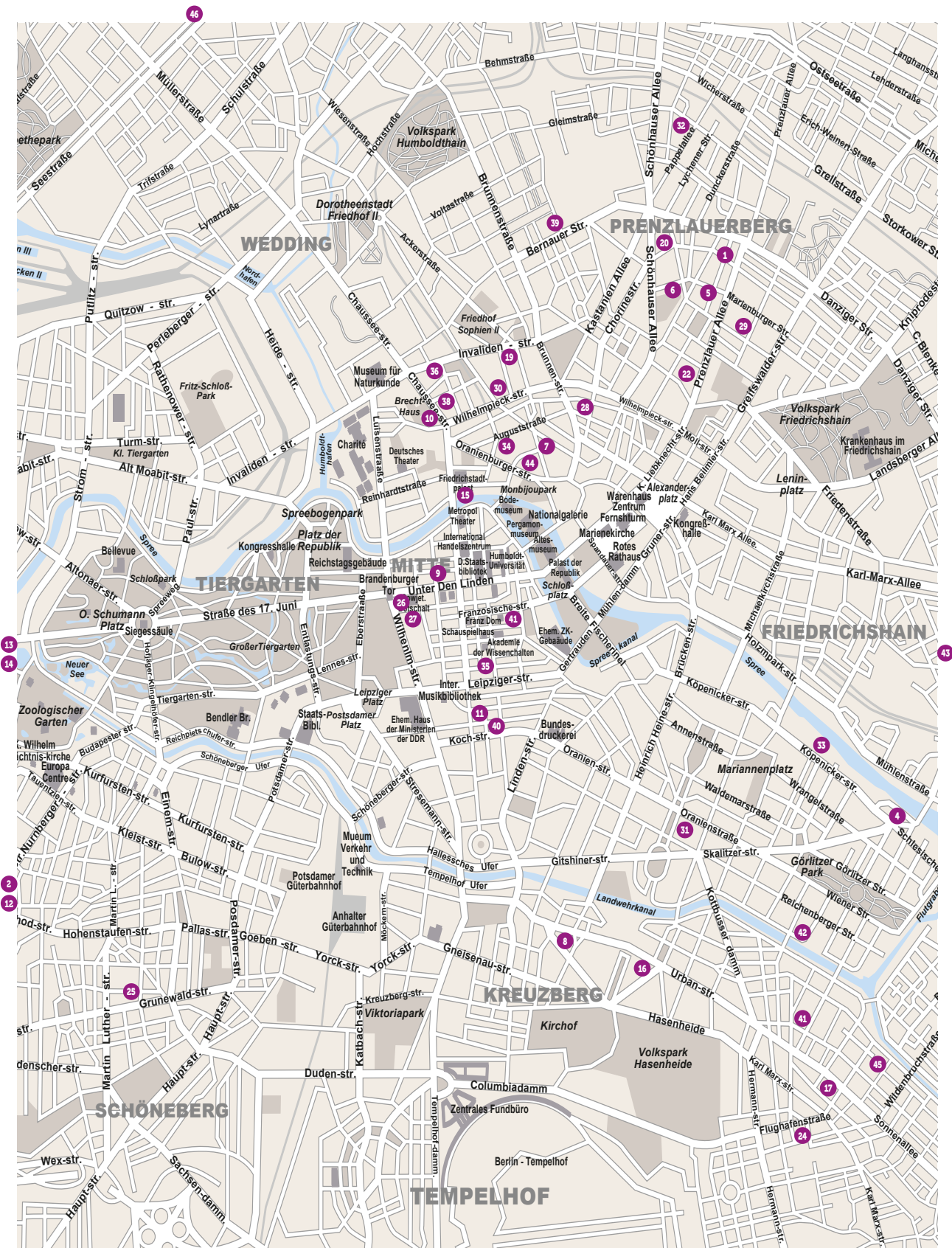
Krausnickstraße 10
10115 Berlin
+49 30 24356061
www.weinplatz.com

45. Wild Things Weinbar

Weserstraße 172
12045 Berlin
+49 30 62731567
www.wildthingsberlin.de

46. Winetrader Vieux Moulin

Weisingenstraße 10
13465 Berlin
+49 30 4012027



Le Cru empreint d'élégance

CROZES
HERMITAGE

L'ÉLÉGANCE EN PARTAGE



Crozes-Hermitage incarne, dans un verre, le chic et le savoir-vivre français que le monde nous envie. Idéalement situé sur le 45^e parallèle, celui de l'équilibre à mi-chemin entre le pôle et l'Équateur, le terroir de Crozes-Hermitage donne des vins racés et élégants que l'on aime partager. Leur équilibre, juste entre la puissance et la finesse, vient de la syrah, son cépage emblématique, de ses tannins veloutés et de ses notes de petits fruits noirs. Avec Crozes-Hermitage, l'élégance se partage.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.