

Saint-Tropez, Schau-Platz mit Charme

Kann man Saint-Tropez überhaupt noch guten Gewissens empfehlen? Ja, man kann – im Frühsommer. Dann empfängt die vergoldete Küste ihre Gäste ohne Ansehen der Kreditkartenfarbe. Wir haben uns umgesehen und (ent)führen Sie von einem Paradies ins nächste.

Von Claus Schweitzer

Mai, Vorsaison in Saint-Tropez. Nur die Sonne hält sich nicht an die Jahreszeit und brennt vom Himmel als sei's August. Wir gelangen ganz ohne Stau ins berühmteste Fischerdorf Frankreichs, parken am Quai Jean Jaurès direkt neben den Luxusjachten und bestellen eine gebutterte Tartine und einen Café crème bei „Sénéquier“. Die roten Falstühle sind der ideale Platz, um erst einmal auszuloten, was hier so läuft.

Das Leben regt sich erst zögernd, doch so gegen halb zehn Uhr morgens beginnt hier am Hafen die Tagesschau. Künstler mit und ohne Anführungszeichen rücken ihre Staffeleien ins Licht, Eissalons komplettieren ihre tausendundeine Geschmackssorten, im Maison de la presse sind nun auch die ausländischen Blätter eingetroffen, auf den Jachten wienert die Crew das Messing, bildschöne Frauen – pardon, nanas – zeigen auf Scootern sehr viel Schenkel, bevor sie, Zigarette im Mundwinkel, die Einkaufstaschen schultern. Bei so viel Strassenkino ist man bis mittags unterhalten.

Kulinarische Verführung

Saint-Tropez ist eine randvoll mit diesseitiger Lebensfreude gesättigte Ferienzone, in der jeder das darstellen oder vorspiegeln darf, was er (zumindest) im Alltag nicht ist. Saint-Tropez muss man einfach einmal gesehen haben. Nicht unbedingt im Juli und August, wenn la frime das Bild am Hafen und an den Stränden beherrscht: Angeberei, grosses Geld, Gedrängel und nackte Neugier auf Berühmtheiten.

Das 6000-Seelen-Dorf ist dabei, zu einer kleinen gastronomischen Kapitale zu werden. Vielleicht weil die Einheimischen erkannt haben, dass sie nicht nur von hektischen Hochsommerwochen leben könne. Aber Feinschmecker werden auch nur in der Nebensaison rundum glücklich werden. Die Lokale leiden dann nicht unter einem Massenproduktionszwang, die Kellner haben Zeit für jeden, nirgends wird man ausgenommen oder übers Ohr gehauen.

Traditionelle Kost à la maman – mal zeitgemäss verfeinert, mal ursprünglich und rustikal – bestimmen das Angebot der wirklich guten Restaurants. Vor dem Essen ein Pastis, als ersten Gang dann einen in Olivenöl gebratenen Seewolf oder gebratene Jakobsmuscheln mit Steinpilzen, danach Lamm aus den Hochalpen mit Oliven aus Nyon oder kleinen Gemüsen aus der Gegend von Nizza, später eine Käseplatte mit Ziegenkäse der Region und zum Dessert süsse Naschereien mit Lavendelhonig: Der Süden Frankreichs ist reich an verführerischen Erzeugnissen. Erinnern Sie sich an den „Gendarme von Saint-Tropez“? Louis de Funès unterhielt nicht nur das französische Publikum in dieser

Endlos-Serie. Ihm hat der erfolgreiche junge Küchenchef Christophe Leroy in seinem minimalistisch-modernen Bistro La Table du Marché ein Dessert gewidmet, einen Gendarmenmütze aus Schokolade. Im oberen Stockwerk bietet sein Gourmetlokal La Salle à Manger Platz für dreissig Gäste – Leroy versteht sein Haus nicht als Restaurant, sondern als „Table d’Hôte“, wo sich gute Freunde ungezwungen treffen. Deshalb gibt es auch nur ein Menü und wenige A-la-carte-Gerichte. Das gemütliche Freundestreffen geht allerdings schnell ins Geld: Mehr als 80 Euro muss man hier für einen Besuch ausgeben. Doch die Küche ist erstklassig.

Auf der anderen Strassenseite kann man auch für weniger Geld den „Leroy-Geschmack“ kosten. In seiner Feinkosthandlung präsentiert der Koch eine Selektion regionaler Weine, Olivenöl, Essig und Konfitüren.

Der Spielplatz

Ein Platz wurde zur Dorflgende: An der Place des Lices (provenzalisch für Platz der Spiele) treffen sich frühabends die Local Heroes zum Pétanque unter grossen alten Platanen. Neugierig beobachten sie von den Terrassen der Kaffees und Restaurants, zum Beispiel vom Bistrot des Lices aus. Hier verwandelt der Bretonne Laurent Tarridec mediterrane Spezialitäten in kleine Meisterwerke.

Ein typisches Strandlokal ist das „La Voile Rouge“. Hier treffen sich blonde Beach-Beauties, wenn am Strand partout niemand Volleyball spielen will. Sehen und gesehen werden ist weit wichtiger als die Küche – ein Pariser Journalist bezeichnete die auf Sand gebaute Verschnitt-Akropolis deshalb mal als „la discotèque du jour“. Wer das Klischee von Saint-Tropez live erleben will, sollte einmal hingehen.

Ueber den vier Kilometer langen Strand von Pampelonne sind schon soziologische Abhandlungen geschrieben worden – die Regeln, in welchem der drei Dutzend Strand-Etablissements man sich wo auf der Liege räkelt, werden Jahr für Jahr neu aufgestellt oder bestätigt. Jedenfalls erschrickt man fast, wenn man am Wellensaum dieser geschäftlich raffiniert genutzten Sandpromenade auf eine Muschel oder ein Stück Treibholz tritt. Eine lange, majestätische Allee als eleganter Auftakt zu einer Symphonie aus Terracotta, Marmor und provenzalischer Geschichte: 1990 wurde das im letzten Jahrhundert errichtete, lange verlassene Hügel Schloss Château de la Messardière als grosszügig angelegtes Hotel eröffnet. Die Pool-Terrasse öffnet sich zur Bucht von Pampelonne, von den Zimmern erwartet den Gast eine der gewaltigsten Aussichten an der ganzen Mittelmeerküste.

Ein Ensemble provenzalischer Villen in einem exotischen Park rund um einen Swimmingpool bietet die einladende „Bastide de Saint-Tropez“. Dass man hier nicht nur traumhaft wohnt, sondern auch exzellent speist, hat sich inzwischen herumgesprochen. Francis Cardillac ist ein besessener Arbeiter am Herd und nicht nur für uns einer der grössten Kochtalente der Region.

Partyburg der Berühmten

Direkt an der Hafepromenade und im Zentrum der Betriebsamkeit liegt das Hotel Sube mit 23 einfachen, aber charmanten Zimmern. Im ersten Stock eine belebte Jetset-Bar mit Sicht auf die gigantischen Motorjachten. Davor eine Reihe Porsches und Ferraris, alle mit einem Bündel Strafzetteln an der Scheibe, an denen man erkenne kann, dass sie schon seit Wochen da parken. Wem es in Saint-Tropez auch unter der Frühsommersonne noch zu laut ist, flüchtet ins angrenzende Gassin, wo sich sowohl das günstigste als auch das teuerste aller schönen tropezianischen Landhäuser befindet. In der einstigen Party-Burg des ehemaligen Besitzers Gunther Sachs trifft man denn auch keine bierseligen Billigheimer, sondern passionierte Vagabunden und kosmopolitische Geniesser, die Abwechslung und von allem das Beste wollen.

Für sie ist Saint-Tropez nach wie vor das Paradies schlechthin, im Frühsommer zu recht. Dann schillert die Bucht vor lauter Licht, und der Wind weht jene so leichte, so verrückte Luft herbei, die schon Colette, François Sagan, Brigitte Bardot und all die Entdecker der ersten Stunde in „einen sanften Wahnsinn“ versetzt hat.