

Nizzas Straße fürs Leben

Auf rund 500 Metern erzählt die Großstadt am Meer unzählige Geschichten über sich, die Kunst und den Genuss. Einzigartige Cafés, Läden und Restaurants liegen wie aufgefädelt an der **Rue Bonaparte**

TEXT MAXIMILIAN KÖNIG FOTOS NATALIE KRIWY



Salate statt Stromkabel: Über lange Zeit wurden in der Rue Bonaparte Nr. 10 Elektronikartikel verkauft – bis aus dem »Comptoir Central Électrique« ein angesagtes Bistro wurde

W

er sich noch fragt, was eigentlich so besonders ist an der Rue Bonaparte, sollte sich um kurz vor zwölf Uhr mittags auf die Place du Pin stellen, den kleinen gemütlichen Platz am Anfang der Straße. Wichtig ist dabei, sich umzuschauen, auf die Menschen in den umliegenden Cafés und Restaurants zu achten. 12 Uhr: Bumm! Der traditionelle Kanonenschlag, der seit mehr als 160 Jahren täglich vom Schlosshügel abgefeuert wird, hallt durch die Stadt. Ein paar der Gäste blicken sich erschrocken um – eindeutig Touristen. Die allermeisten aber trinken stoisch Kaffee oder ein Gläschen Wein und plaudern weiter. Sie sind Niçoises, und das hier ist vor allem ihre Straße.

Die Rue Bonaparte im Südwesten der Stadt gilt als Szenetreff und Geheimtipp der Bohème. Die Promenade des Anglais am Meer ist Nizzas Flanier-Boulevard, die Altstadt Touristenmagnet und Weltkulturerbe. Die meisten Originale findet man hier, in der Nähe des Hafens, zwischen Bistros und Boutiquen, Ateliers und Kunsthandwerk, Imbiss- und Sterne-Küche. Und am besten läuft man die »Bonaparte« einfach im Zickzackkurs hinunter, von einem Laden zum anderen, von einer Geschichte zur nächsten.

In der Nummer sechs geht es um eine wunderbare Freundschaft: zwischen einem heute komplett in Weiß gekleideten Mann – Bart, Hemd, Hose, Schuhe, Perlenkette – und einer älteren Dame mit dunklem Bob und eleganter Bluse. Im Schaufenster stehen Stiefel, Sneaker, goldene Chelsea Boots. Doch nicht die Liebe zu Schuhen führte die beiden zusammen, sondern die Literatur. Sie komme hierher, wenn sie traurig sei, sagt Joanna, dann unterhalte sie sich mit Domenico über ihre liebsten italienischen Autoren. »Wir brauchen nur eine Espressomaschine«, sagt er.

Domenico Gigante, geboren in Turin, kam wegen der Liebe, wegen Mathieu, nach Nizza. In seinem Laden **Lucien Chausseur** verkauft er seit zehn Jahren Schuhe aus italienischen Manufakturen. Viele Modelle hübscht er auf, indem er sie färbt, das Leder wechselt. Früher arbeitete er als Stylist bei einer italienischen Modekette. In dem Geschäft wurden schon in den hundert Jahren zuvor Schuhe angeboten, Gigante behielt den früheren Ladennamen einfach bei. Genauso wie die mintgrünen,

unverputzten Wände und die antike Schmucktheke. »Ich wollte die Seele des Ladens erhalten«, sagt er.

Joanna, Universitätsdozentin und gebürtige New Yorkerin, wohnt seit bald zwanzig Jahren in Nizza. »Es ist eine exzellente Idee, ein Porträt über die Rue Bonaparte zu schreiben«, sagt sie mit deutlichem amerikanischen Akzent. »Es ist eine Straße, die alles hat.« Domenico ergänzt: »Das Herz des Hafenviertels. Wenn man hierherkommt, fühlt man sich besser, jeder kennt jeden, alle grüßen sich. Ein richtiges Zuhause.«

»Lucien Chausseur« verkörpert all das, was die Rue Bonaparte ausmacht: die Verbindung von Alt und Neu, Nachbarschaft, Diversität. Gegenüber dem Geschäft zieren Regenbogenfarben den Asphalt. Gegen Ende der Nullerjahre ebnete eine Schwulenbar den Ruf der Straße als Ausgehsport. Der Legende nach prägten die Bar-Besitzer auch den Spitznamen der Gegend: *le petit marais*, das kleine Marais, in Anlehnung an das berühmte Queer-Viertel in Paris. Weitere Bars und Geschäfte öffneten, immer mehr junge Menschen kamen her.

Ein Koch aus dem Odenwald trug wesentlich zum Hype bei. 2013 verwandelte er



1+2 In seinem Laden »Lucien Chausseur« färbt und verkauft Domenico Gigante elegante Schuhe aus italienischen Manufakturen



2

»Die Rue Bonaparte ist das Herz des Hafenviertels, ein richtiges Zuhause«

Domenico Gigante, Schuhgeschäft »Lucien Chausseur«



3

3 Augen auf: Schmuck und Mode gibt es bei »Mon Oeil« 4 Feiner Strich: die Künstlerin Svetà Marlier in ihrem Atelier



4

DIE BESTEN ADRESSEN ENTLANG DER RUE BONAPARTE

Lucien Chausseur

Der Schuhladen machte auf, als die Straße noch nicht hip war. Hier findet man Lederschuhe, Sandalen und auch echte Unikate: Der Inhaber gestaltet viele Modelle selbst um.

6 Rue Bonaparte

Coba

Restaurant mit kleiner Karte und kreativer Küche, etwa Oktopus-Burger oder Hot Dog mit Halloumi-Käse, Zucchini und Pesto.

7 Rue Bonaparte
instagram.com/coba.nice

Comptoir Central Électrique

Das Bistro gilt als einer der beliebtesten Treffpunkte der Stadt. Serviert wird hochwertige Bistrotische, etwa Ravioli mit Trüffel.

10 Rue Bonaparte
comptoircentralelectrique.fr

Foam

Bistro-Bar mit zwölf Bieren vom Fass, die man selber zapfen kann. Sie ist mit einem Co-Working-Space und einem Hotel verbunden.

Place du Pin foamnice.com



Bierbar und Büro: Zu den Gästen des »Foam« gehört der Musiker Paris Westburn

Beliebt und belebt: Abends bleiben die Tische in den Bistros und Bars der Rue Bonaparte nie lange frei

Nizzas ältestes Elektrofachgeschäft in eines der angesagtesten Bistros der Stadt. Vor dem **Comptoir Central Électrique** sitzen Hipster und junge Paare auf bunten Stühlen und trinken Aperol Spritz. Rund 30 nackte Glühbirnen baumeln von der Decke, und noch immer erinnert das 50er-Jahre-Dekor an den früheren Laden. Der deutsche Koch ist inzwischen weitergezogen, geblieben ist ein Running Gag, den jeder hier kennt: In der Anfangszeit fiel im ehemaligen Elektrofachhandel bis zu zehn Mal am Tag der Strom aus.

Im kleinen Marais ist die Galeriendichte noch nicht so hoch wie im Original, dafür kann man die Künstlerinnen und Künstler noch persönlich treffen. Svetà Marlier wickelt gerade mit Luftpolsterfolie eines ihrer Ölgemälde ein, sie ist darauf mit Maske und Hund zu sehen, ein Selbstporträt in Pandemie-Zeiten. In ihrem **Svetà Atelier** hängen vor allem Bilder in Schwarz-Weiß, die größten kosten bis zu 8000 Euro. Ein Freund empfahl ihr das Atelier in der Rue Bonaparte, »wenn du gesehen werden willst, weil viele Leute am Schaufenster vorbeikommen«. Marlier zog 1998 aus Moskau nach Paris und kurze Zeit später nach Nizza. An der Rue Bonaparte schätzt sie vor allem die internationale Kultur:

»Es ist sehr kosmopolitisch. Man sieht das an den Restaurants: asiatisch, italienisch, peruanisch. Man kann jeden Tag zweimal essen gehen – und es gibt kein McDonald's.«

Wer die typischen Straßensnacks aus Nizza probieren will, muss die Straßenseite wechseln. In der **Brocherie** von Franck Ressay gibt es das *pan bagnat*, ein Brötchen mit Thunfisch, gekochtem Ei, Salat und Oliven – die Zutaten des weltberühmten Nizza-Salats in Miniatur: handteller groß, vor Olivenöl triefend. Ressays Spezialität sind allerdings gebratene Hähnchen und Truthähne, die sich in einem fünfzig Jahre alten Holzofen drehen. Einer von nur zwei Exemplaren an der Côte d'Azur, wie er stolz erzählt, »solche Öfen sind heute gar nicht mehr erlaubt«. Ein weiterer Klassiker Nizzas ist *socca*, Kichererbsenpfannkuchen, gebacken in großen Pfannen und herrlich knusprig serviert im **Socca d'Or**, nur eine Häusercke weiter. Die beiden Imbisse wetteifern um den besten Ofenduft.

Der Star der Gastroszene residiert in einer grünbewachsenen Häusercke. Hier hängt die berühmte Plakette mit dem beliebten weißen Männchen: ein Michelin-Stern für das **Les Agitateurs**. Geführt von drei jungen französischen Kochtalenten, deren klangvolle Viergänge-Menüs mittags schon ab 59 Euro serviert werden – etwa die *poésie végétale*.

Unter den vielen neuen Restaurants und Läden zählt Magali Cailhol mit dem 2007 eröffneten Keramikatelier **Magali** schon zu den Alteingesessenen. In einer blauen, verstaubten Schürze werkelt sie zwischen Amphoren, Tellern, Kerzenhaltern und Sparschweinen. Sie arbeitet vor allem auf Bestellung, bietet nebenbei Töpferkurse an. Cailhol kennt das Viertel noch aus den Zeiten, als die Gegend am Hafen von vielen Einheimischen gemieden wurde. »Es war dörflicher, doch die Stimmung war immer gut. Trotz der vielen neuen Läden ist das Gemeinschaftsgefühl geblieben.«

Zur guten Atmosphäre trägt bei, dass viele der Inhaberinnen und Inhaber noch persönlich im Laden stehen. Man kennt sich, leiht Wechselgeld, trinkt zusammen Kaffee. Oft sind es verschiedene Generationen, die Ladentür an Ladentür arbeiten. Die Pâtisserie **Le Pêché Mignon** gibt es schon seit den 1960er Jahren. Bordeauxrote Markisen, es gibt

Svetà Atelier
Svetà Marlier malt vor allem schwarz-weiße Gruppenporträts von gewöhnlichen Menschen in ungewöhnlicher Umgebung – etwa einer Zirkusarena. Den Hintergrund referiert Marlier aus der dicken »Encyclopédie de la Mythologie« im Atelier.
18 Rue Bonaparte, svetamarlier.fr

L'Imaginarium
Bei Joanna Delages findet man ausgefallene Geschenkideen, aber auch ausgesuchte Antiquitäten. Zu vielen kann Joanna unterhaltsame Anekdoten erzählen.
20 Rue Bonaparte, [instagram.com/limaginarium.nice](https://www.instagram.com/limaginarium.nice)

Les Agitateurs
Die drei jungen Kochtalente Juliette, Samuel und Pierre-Jean haben sich mit ihrer französisch-mediterranen Küche schnell einen Michelin-Stern erkocht.
24 Rue Bonaparte, lesagitateurs.com

Les Ateliers Magali
Magali Cailhols Töpferei-atelier gibt es seit 15 Jahren, sie zählt zu den »Urgersteinen« der Straße. Ihre Spezialität sind Amphoren, daneben bietet sie Töpferkurse in ihrer Werkstatt an.
26 Rue Bonaparte, lesateliersdemagali.com

Mon Oeil
In der von einer Nizzaer Mode-Designerin gegründeten Boutique verkauft Julie Damenmode und Schmuck von leger bis elegant, sorgsam ausgewählt und zu erschwinglichen Preisen.
32 Rue Bonaparte, [instagram.com/monoieilconceptstore](https://www.instagram.com/monoieilconceptstore)

Quentin le Poissonier
Hübsch gefliest mit blauen Fliesen aus Portugal ist der Fischladen von Quentin, der sein Handwerk auf dem berühmten Rungis-Fischmarkt bei Paris erlernte.
34 Rue Bonaparte, facebook.com/quentinlepoissonier

Brocherie
Imbiss mit vielen Nizza-Spezialitäten, etwa *petits farcis*, mit Hack gefülltes Gemüse oder *pissaladière*, Zwiebelkuchen mit Sardellen und Oliven. Den Klassiker *socca* gibt's allerdings gegenüber in der Nummer 45 bei »Socca d'Or«.
39 Rue Bonaparte
brocherie-nice.com

Le Péché Mignon
Die Einrichtung der in den sechziger Jahren gegründeten Bäckerei hat sich kaum geändert. Für den *Brioche des Rois*, den Dreikönigskuchen aus Hefeteig, kommen Feinschmecker aus der ganzen Stadt.
41 Rue Bonaparte
peche-mignon-nice.com

La Cave à fromage
Die »Käsehöhle« ist eine lokale Institution – und eine der vielfältigsten Käsetheken der Stadt. Inhaber Jean-Luc bezieht seine Ware von kleinen, traditionellen Herstellern.
42 Rue Bonaparte

Ludovic Gambini
Gambini ist Chef-Pâtissier eines Fünf-Sterne-Hotels im Bergdorf Èze. In der Rue Bonaparte bietet er Workshops für Hobbybäcker an (2-3 Std., ab 50 Euro).
45 Rue Bonaparte
lg-pastrys-masterclass.com

traditionelle Kuchen mit kandierten Früchten. Direkt gegenüber eröffnete der junge **Ludovic Gambini** seine Pâtisserie, in der er auf Vorbestellung moderne, kunstvolle Desserts kreiert und in seiner gläsernen Backstube Workshops anbietet. Zwei verschiedene Ansätze, beide erfolgreich. Der Gemüse- und Obstladen **Le Panier Gourmand** wird in dritter Generation geführt, stylish renoviert, an die dunkelgrüne Fassade ist ein Porträt der Oma gemalt. Das taugt dann auch für Instagram.

In Nizza gilt die Rue Bonaparte längst als Trendlabor. Im Blumenladen **Blush** verkauft man zur Hälfte Klassiker – Rosen, Orchideen, Lieschen – und zur anderen Hälfte knallig gefärbte Sträuße aus Trockenblumen in Rosa, Lila, Türkis. Quentin kam extra aus Paris, um seinen Fischladen **Quentin le Poissonier** zu eröffnen. In seinem hellblau gekachelten Laden verkauft er vor allem Atlantikfische, zum Beispiel aus Norwegen oder der Normandie. Und Jennifer Todrani vom Restaurant **Coba** passt ihre Burrata-Teller an die jeweilige Saison an: geröstete Aprikosen im Sommer, Feigen im Herbst.

Doch es sind nicht nur die Jungen, die ihr Handwerk neu interpretieren. In Jean-Luc **Cave à fromage** trifft man jene Menschen wieder, die eben noch beim Schlachter oder im Feinkostladen für ihre Wocheneinkäufe angestanden haben. »Jean-Luc ist die gute Seele der Straße«, sagt einer der Kunden über den Herrn mit hoher Stirn und roter Schürze. Auf seine Angebotstafeln hat er Kreideherzchen gemalt. Jean-Luc nimmt sich Zeit, diskutiert mit Kunden ausgiebig über den besten Camembert. Mit einem imposanten Messer, Griffe auf beiden Seiten, bügelt er die Scheiben von den Laibern. Der Mann hat 25 Jahre als Schlachter gearbeitet. »Aber weil es bereits zwei Schlachtereien in der Straße gibt, habe ich einen Käseladen aufgemacht«, sagt er. So einfach ist das manchmal.

Und dann, wenn man glaubt, alles in der Rue Bonaparte gesehen zu haben, fällt man in ein Wurmloch. Und kommt im **L'Immaginarium** wieder heraus. Schaut auf einmal auf einen riesigen Baum, dessen Äste sich fast über die gesamte Decke erstrecken. Drum herum stehen Kerzenleuchter, ein roter Samtstuhl, Handfächer, ein Biedermeier-Canapé, Kissen

mit poppigen Prints, ein 36-teiliges Geschirrsset. Verschiedene Epochen und Stile, wild gemischt. Ein Einrichtungsmuseum? Die Inhaberin nennt es ein Kuriositätenkabinett. Oder noch besser: »Ein Kaninchenloch wie bei Alice im Wunderland.« Joanna, aufgewachsen in der Provence, hat in England Design studiert, ihre Leidenschaft sind Antiquitäten, die sie auf Märkten oder Messen aufstöbert. Einige der angebotenen Dinge stammen noch von ihren Großeltern. Der imposante Baum wurde von einer Karnevalsfamilie aus Kunststoff geschnitzt. Seine Äste verzweifachen sich unter der spiegelverkleideten Decke. »Ich will, dass man sich hier wie in einem Wald fühlt«, sagt Joanna.

In der Rue Bonaparte gibt es also auch einen Wald. Atlantikbarsche, Trüffelkäse, Pralinen. Gefärbte Lederschuhe, blaues Pampasgras, englisches Porzellan. Ölgemälde und Töpfereien. Ein Sterne-Restaurant und den ältesten Holzofen der Stadt. Und das alles auf gerade einmal 500 Metern. Wie sagte Joanna, die elegante Dame aus dem Schuhgeschäft noch? Die Bonaparte, eine Straße, die alles hat. Und wer würde einer lebensweisen New Yorkerin widersprechen? ■



1+2 Im »Coba« fährt Jennifer Todrani zweigleisig: Das 2021 eröffnete Lokal ist zugleich Cocktailbar und Restaurant



3 »Quentin le Poissonier« sorgt in der Rue Bonaparte für stets frische Meerestiere 4 Vom Bananen-Anhänger bis zur Registrierkasse: Das Sortiment im »L'Immaginarium« ist so originell wie die Einrichtung

»Für Restaurants gibt es keine bessere Straße in Nizza – hier ist immer was los«

Jennifer Todrani, Restaurant »Coba«

