

SPEZIALITÄTEN



Petits Pâtés de Pézenas

Wie in die meisten Regionen Frankreichs so finden wir auch im Languedoc einiges an lokalen Spezialitäten, auf die die Menschen zu Recht stolz sind. Wahrscheinlich ist es auch hier kein Zufall, dass es sich überwiegend um Süßes handelt.

Schauen Sie doch mal bitte.

Les petits Pâtés de Pézenas



Sie erinnern sich bestimmt noch daran, dass Sie in dem Abschnitt zur [Geschichte von Pézenas](#) gelesen haben, wie es kam, dass der britische Lord Clive der Stadt diese Spezialität als Kreation aus europäischen (Teigtörtchen) und asiatischen (Füllung) Elementen hinterließ.

Die Petits Pâtés werden vor dem Genuss im Ofen kurz aufgebacken und anschliessend warm verzehrt. Die süß-saure Füllung wirkt im Mundraum lange nach und hinterlässt das in der Tat besondere Gefühl eines nicht alltäglichen Genusses zurück. Tun Sie sich einen Urlaubsgefallen und versuchen Sie diese so ungewöhnliche wie an diesem Ort auch unerwartete Spezialität einmal. Sie finden Sie frisch in einigen Bäckereien, welche zumeist besonders auf die Herstellung der Petits Pâtés hinweisen.

Les Berlingots de Pézenas



Die Berlingots de Pézenas sind eine besondere Bonbonspezialität, welche in den Hauptbestandteilen vor allem aus Zucker und Fruchtsirup gekocht wird. Ihren Namen verdanken die Bonbons der typischen kissenartigen Dreiecksform und dem fruchtigen Geschmack mit häufig exotischen Noten darin. Die hellen Streifen rühren nicht von

einer eigenen Zutat her, sondern entstehen durch die unterschiedliche Behandlung der Kochmasse, in dem Sie in "La Masse" und "Le Filet" getrennt wird.

Wir wären nicht im Languedoc, wenn es nicht auch eine **kleine Geschichte** hinter der **Herkunft** dieser Spezialität gäbe: Im 17. Jahrhundert gab es auf dem Markt einen Händler aus Afrika, welcher die Produkte seiner Heimat unter grossen Mühen und Entbehrungen nach Pézenas gebracht hatte, darunter Produkte mit einem besonderen "Parfüm", das die Menschen beeindruckte. - Aus Dankbarkeit für die Linderung seines Heimwehs und für die erfahrene Unterstützung verriet der Mann seinem Wirt - einem Confisier - das geheime Rezept für diese besondere Eigenschaft. Daraus entwickelte dieser später die in ganz Frankreich bekannten Berlingots.

Sie finden die Berlingots überall dort, wo es Süßigkeiten zu kaufen gibt, aber wirklich original sind sie heute nur noch von der kleinen [Familienmanufaktur Boudet](#), deren Ladengeschäft Sie in Pézenas an der Place Gambetta neben dem "Musée Boby" - anders als jenes - ganz umsonst betreten können.

TIPP: Jeden Vormittag um 10:00 Uhr können Sie in der Bonbonmanufaktur die Herstellung der Berlingots besichtigen, was bei Ihren Kindern möglicherweise besonders leuchtende Ferienaugen hervorruft.

Wegbeschreibung: Zur Manufaktur geht es von auf der Hauptstrasse von der Stadt aus zunächst bis über die Payne-Brücke. Dort dahinter direkt nach links (Richtung Nizas) und nach ca. 200 Metern rechts abbiegend den Schildern durch kleine Strässchen aus der Stadt hinaus direkt bis zu der winzigen Fabrik folgen.

La Tielle Sèteoise



Die Tielle ist ein kleines Törtchen aus speziellem Teig mit Olivenöl, pikant gefüllt mit Tintenfisch und Tomatensoße, das original und passenderweise aus der Hafenstadt [Sète](#) stammt. Die Erfindung dieser Spezialität geht auf die Frau eines der im 19. Jahrhundert eingewanderten Fischer aus Süditalien zurück, stammt allerdings erst aus den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts. Das Wort "Tiella" bedeutet im Italienischen einfach "flach".

Vor dem Verzehr werden Sie ca. 15 - 20 Minuten im Ofen aufgebacken.