



Lyon

Die Welthauptstadt der Gastronomie

Rezept aus Lyon für den Fastnachtsdienstag

Bugnes Lyonnaises

200g **Mehl**
2 **Eier**
1 Esslöffel **Öl**
40g **Zucker**
1 Prise **Salz**
Puderzucker



1. In einer Schüssel Mehl mit Eiern, Öl, Zucker und Salz nach und nach vermischen. Der Teig sollte glatt und fest sein.
2. Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und in Rechtecke schneiden.
3. In heißen Öl frittieren, abtropfen lassen und mit reichlich Puderzucker bestäuben.

Seit dem 19. Jahrhundert kommt man in Lyon um zu essen. Lyon ist für ihre Gastronomie bekannt. Man kann ein typisches und geselliges Restaurant „Le Bouchon lyonnais“ sowie ein gastronomisches wie bei Paul Bocuse dort besuchen.

Genießen Sie durch die alte Stadt zu spazieren und einige Süßigkeiten aus Lyon wie Pralines oder Coussin de Lyon zu probieren.

Während der Adventzeit findet man die traditionelle „papillote au chocolat“ überall. Die „papillote lyonnaise“ ist eine Schokolade in einem goldenen oder silberfarbenen Papier eingepackt, in welchem man einen Spruch entdeckt: Einen Zitat, eine Maxime, einen Witz oder ein Bilderrätsel. Manchmal kann man auch einen Knaller drin finden.



Die Tradition der „papillote Lyonnaise“ würde eine Liebesgeschichte im Jahreslauf 1790 in Lyon kommen. Herr Papillot, ein Konditor aus Lyon, hätte einen Auszubildenden gehabt, der eine junge Frau unsterblich verliebt war. Um ihr seine Liebe zu erklären, hätte er Schokoladen in der

Konditorei geheim gebacken und sie in Papiern eingepackt, auf welchen sich Liebensprüche finden würden. Herr Papillot hätte alles entdeckt und seinen Auszubildenden abgewimmelt. Der Konditor hätte trotzdem die Idee zurückgenommen und sie in seiner Konditorei benutzt. Die Liebensprüche sind Zitate oder Witze geworden. Herkömmlicherweise kann man die „papillote“ nur von Ende November bis Anfang Januar kosten. Sie werden heutzutage sowohl im Supermarkt als auch in Konditoreien kaufen.

Zum Studieren nach Lyon

ERASMUS-Kooperationen der Uds mit verschiedenen Universitäten in Lyon bestehen in folgenden Bereichen:

- Psychologie und Verhaltenswissenschaft
- Geschichte
- Musikwissenschaft
- Geographie
- Philosophie
- Sprachwissenschaften
- Übersetzen und Dolmetschen

Infos:

www.uni-saarland.de/international/profil/kooperationen/frankreich

Mehr zum Studium in Frankreich:

www.allemagne.campusfrance.org/

Dt.-frz. Doppeldiplome: www.dfh-ufa.org

Dt.-frz. Studiengänge an der Universität des Saarlandes:
www.uni-saarland.de/einrichtung/frz/studium/frstud



OFAJ
DFJW



UNIVERSITÄT
DES
SAARLANDES



Studentenwerk
im Saarland e.V.