



Sylvie-Anne Valambert und Reinhard Pohle – haben ein herzliches Stückchen Frankreich an den Niederrhein geholt.

FOTO: LARS HEDRICK

Milchkaffee mit Charme

Eine Französin am Niederrhein. Vor zehn Jahren eröffnete Sylvie-Anne Valambert ihr „Le Café Crème“ mitten in Dingden – zum Wohlsein, bien-être

von Helke Walter-Schäfer

Dingden. Natürlich hat der Kaffee-pott keinen Herd. Im Bol ist ja nun auch eher eine Trinkschale denn ein Tässchen. Die Zuckermilchkuchen sind so groß wie ein halbes Streichholzplättchen (na ja, fast). Die Milch zum Kaffee wird heiß in eigenen Gläschen serviert. Und es stört gar niemanden, wenn man sein Croissant oder ein kleines Baguette auseinanderleckt, stückchenweise in den heißen Kaffee au lait tunkt und dann einfach genießt... Im Gegenteil.



Voll, zehn Jahre französische Lebensfreude in Dingden. Sylvie-Anne Valambert freut sich auf die Geburtstagsfeier.

FOTO: LARS HEDRICK

ZEHN JAHRE LE CAFÉ CRÈME

Es wird Geburtstag gefeiert am 12., 13. und 14. April. Wer etwas mitbringen möchte: Sylvie-Anne Valambert und Reinhard Pohle haben da einen Wunsch: „Bringt Selbstgemachtes mit. Ein Bild oder ein Foto, ein Gedicht oder ein Lied...“

„Le Café Crème“, Lüdgenfelder Weg 2, 46499 Hamminkeln-Dingden. ☎ 0 28 52-50 73 74. www.le-cafe-creme.de

Bonjour – wie geht es euch?

Und Sie müssen sich nicht wundern, wenn plötzlich ein fröhlicher Wirbelwind neben Ihnen auftaucht, sich einen Stuhl schnippt und sich mit einem strahlenden Lächeln und einem ungeheert charmanten „Bonjour – Wie geht es euch?“ zu Ihnen an den Tisch setzt. Das ist Madame Valambert, eine Französin am Niederrhein und seit zehn Jahren Chefin und Seele im „Le Café Crème“.

Wirklich schon zehn Jahre? Madame lüchelt: „Mais oui, aber ja. Wie schnell die Zeit vergeht, nicht wahr?“

In Ihren man schon 20 „deutschen Jahren“ hat Sylvie-Anne Valambert – was für ein Glück – ihren französischen Akzent nie verloren. Und nun: Jubiläum in Dingden! Ostern 2009 eröffnete die innewerthliche Gastgeberin aus dem

Norden Frankreichs ihr Café – und verwöhlt ihre Gäste seitdem mit französischer Lebensfreude und kulinarischen Feinheiten aus ihrer Heimat. Längst ist auch ein waschechter Niederländer an ihrer Seite: Reinhard Pohle.

Was waren das für stürmische Anfangszeit, als die Idee da war, ein französisches Landcafé am Niederrhein zu etablieren – in der alten Schenke des ehemaligen Klosters Marienvrede! Eine ganze Flotte nationaler (ausländischer) Gründlichkeit war zu bedienen, Handwerker kamen und gingen, Mauer brachen weg, Mal und Traume zwischenfrühen wohl auch ein bisschen.

Heute erinnern noch die alten Fotos an die turbulenten „Aufbaujahre“. Am Ostermontag 2009 kamen die ersten Gäste ins „Le Café

Crème“. Alles, wirklich alles, was in diesen ungemütlichen wohnzinnzerstückelten Gattträumen zu sehen, zu essen und zu bewundern ist, stammt aus Frankreich. Madame und Monsieur fahren alle paar Wochen ins Land der Trübsinn, um bei ihnen regionalen Produzenten einzukaufen: Kaffee, klar. Brot, Likörchen, die kleinen Kuchen, Käse, Schinken, Beurre de sel, Salzbuter.

Crepes-Suzettes

Man kann eben nicht nur Kuchen genießen ins „Le Café Crème“ oder Crepes-Suzettes – sondern auch herzhaft. Kulinarische Abende gibt es, etwa die Tables d'hôte, an denen Madame in der Küche zaubert – etwa ein Boeuf Bourguignon – und alle Gäste gemeinsam an einem großen Tisch sitzen. Das ist

für Niederländer vielleicht anfangs ungewöhnlich – aber sehr gesellig. Das französische Frühstück hat Sylvie-Anne Valambert ein wenig niederländischer gemacht. Es gibt zum Baguette oder Croissant nicht nur Butter und Konfitüre (Tipp: Feigen-Confitüre aus Korsika!) sondern auch Käse und Schinken. Zum Beispiel ein Stückchen Mirolets aus der Region Nord-Pas de Calais.

Oder ein köstlich-witziger Mirolets – dazu Cornichons – Achtung: sehr scharf. Und vielleicht noch ein, zwei Scheibchen luftgetrockneter Salami aus dem Elsass oder Rosmarinschinken oder ein Hähnchen-Rillettes. Übrigens: „Le Café Crème“ ist WLAN-freie Zone. Absichtlich. Damit man im Gespräch kommt, die Gäste mit- und untereinander reden... In alle Ruhe.



Eine feine und ungewöhnliche Adresse ist es geworden. Und drinnen wie draußen fühlt man sich eher der Trübsinn wie zu Hause.

FOTO: HEDRICK



So sah Le Café aus, als es noch kein Café war sondern eine Ruine. Mit viel Geduld und unerschütterlicher Ruhe wurde denn aufgebaut.

FOTO: HEDRICK