



Foto: Jan Ehlers

### **La Maison du Pain (im Wilhelminenquartier)**

Monatelang tat sich scheinbar nichts hinter den abgeklebten Fenstern. Dann plötzlich, Ende Januar: Eröffnung des „Maison du Pain“ im Erdgeschoss der komplett erneuerten Wilhelminenpassage! Frisch (auf)gebacken werden im „Haus der Brotes“: Croissants, Pain au Chocolat, Macarons, Brioche (ei- und fettreiches Hefengebäck), warme und kalte Tartines (in Öl angebratene, mediterran belegte Brote ... „Spezialität unseres Hauses!“), Quiches, belegte Baguettes, Soupes, Salades & amuse-gueule – oh lá lá! La Maison du Pain ist eine französisch inspirierte Boulangerie, Pâtisserie und Brasserie. Das bundesweite Franchise-Konzept bietet nach eigener Definition „eine Mischung verschiedener Brotkonzepte aus aller Welt, ist aber vor allem authentischer französischer Backkunst entsprungen“. Bedeutet: Hier kann nun auch der gemeine Darmstädter sein Petit Déjeuner, Mittagessen oder seinen Feierabendsnack – inklusive Vin Rouge – zu sich nehmen. Dabei soll er ein „authentisch französisches Lebensgefühl“ spüren. Ob das klappt, ist wohl Typsache. Gemütlich – dank jeder Menge verbautem Holz und warmem Licht – ist es hier allemal. (ct)

Wilhelminenstraße 10, Innenstadt | [www.facebook.com/lamaisondupain.club](https://www.facebook.com/lamaisondupain.club)