



Februar an der Côte Bleue – das bedeutet Meeresluft, gesellige Runden und eine kulinarische Tradition, die seit Jahrzehnten gefeiert wird: die **Oursinade** in Carry-le-Rouet. Jedes Jahr treffen sich hier Einheimische und Besucher, um frische Seeigel direkt aus dem Mittelmeer zu genießen.

Eine Tradition, die verbindet

An jedem Wochenende im Februar dreht sich in Carry-le-Rouet, einem charmanten Küstendorf in der Provence, alles um den Seeigel. Die Einheimischen – vom Rentner bis zum Teenager – strömen an die Küste, um die Delikatesse in geselliger Runde zu verzehren. Auch Prominente wie der französische Moderator Jean-Pierre Foucault, der in der Region aufgewachsen ist, mischen sich unter die Gäste.

François, ein Besucher aus Arles, kommt seit 35 Jahren hierher. „Früher haben wir einfach einen Korb mitgebracht, die Seeigel direkt vom Fischer gekauft und selbst geöffnet“, erzählt er. Heute läuft das etwas organisierter ab, doch der ursprüngliche Charme ist geblieben.

Genuss mit Blick aufs Meer

Da die Sitzplätze begrenzt sind, verlagert sich das Spektakel oft auf die Felsen entlang der Küste. Dort sitzen kleine Gruppen mit einem Glas Weißwein in der Hand, genießen die salzige Meeresbrise und löffeln das frische, orangefarbene Innere der Seeigel.

Und falls die Ernte der stacheligen Meeresbewohner mal nicht ausreicht? Kein Problem! Dann gibt es Muscheln, Sardinen und viele andere Köstlichkeiten aus der lokalen Fischerei.

Letzte Chance für Feinschmecker

Wer das Fest verpasst hat, bekommt eine letzte Gelegenheit: Am **16. Februar** findet die letzte Oursinade der Saison statt. Ein letztes Mal für dieses Jahr trifft sich Carry-le-Rouet, um die Seeigel-Tradition zu zelebrieren – bis zum nächsten Februar.

Ein Reisebericht von V.O.Yager