



Idwal Jones

DIE STERNE VON PARIS

Ein Roman der kulinarischen
Abenteuer



Eigentlich will Jean-Marie zur See fahren. All die Düfte seiner Kindheit, die Thymian-, Rosmarin- und Lavendelfelder der Provence und die Nougatfabrik seines Onkels in einem kleinen Städtchen unweit von Nizza hinter sich lassen. Doch dann improvisiert Jean-Marie für eine verarmte englische Baronin eine Mahlzeit. Und die trägt ihm eine Empfehlung als Kochlehrling in einem altehrwürdigen 3-Sterne-Restaurant in Paris ein. Im Faisan d'Or tafeln Aristokratinnen und Anarchisten, große und kleine Ganoven, Mätressen, Maharadschas und nicht zuletzt jene Sorte Lebenskünstler, die das Salz in der Suppe der besseren Gesellschaft sind. Noch interessanter geht es aber in der Küche des Faisan d'Or zu – denn dort weiß man auch die anderen Genüsse des Lebens zu würdigen. Hier begegnet Jean-Marie der wahren Liebe seines Lebens.

Die Geschichte eines jungen Mannes, der aus der Provence nach Paris kommt und dort leben, lieben und kochen lernt – nur nicht in dieser Reihenfolge ... Köstlich und leicht wie ein Soufflé, dabei lebensklug und witzig wie ein Tischnachbar im Paradies.

»Ein Fest für alle literarischen Feinschmecker« *Brigitte*

Idwal Jones, geboren 1887 in Wales, gestorben 1964 in Los Angeles, war Mitglied der *Wine and Food Society of Los Angeles* und anderer gastronomischer Gesellschaften. Nachdem er über Jahre als Ingenieur, Goldsucher und Rancher gearbeitet hatte, verfasste er zahlreiche journalistische Texte und einige Romane über die Weinkunst und das Kochen. Der New Yorker Sternekoch Anthony Bourdain preist ihn in seinem Vorwort als »quicklebendigen Klassiker«, der »geschrieben hat, wie nur ein Koch schreiben kann«.

insel taschenbuch 4021

Idwal Jones

Die Sterne von Paris



Idwal Jones
DIE STERNE VON PARIS

Ein Roman der kulinarischen
Abenteuer

Mit einer Einleitung
von Anthony Bourdain



Aus dem Englischen von
Andrea Fischer

Insel Verlag

Die Originalausgabe erschien 1945 unter dem Titel
High Bonnet. A Novel of Epicurean Adventures

bei Prentice-Hall, Inc., New York.

Einleitung © 2001 by Anthony Bourdain

Umschlagfotos: Trigger-Photo/iStockphoto;

mmbirdy/iStockphoto

insel taschenbuch 4021

Erste Auflage 2011

Insel Verlag Berlin 2011

© der deutschen Ausgabe by Arche Literatur Verlag AG,

Hamburg – Zürich, 2009

Lizenzausgabe mit freundlicher Genehmigung

der Arche Literatur Verlag AG, Hamburg – Zürich.

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch Rundfunk
und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form

(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)

ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder

unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet,

vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Umschlag: HildenDesign, München, www.hildendesign.de

Druck: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-35721-6

Für
Phil Townsend Hanna,
Homo multarum literarum
und gertenschlanker
Genießer

Inhalt

<i>Einleitung von Anthony Bourdain</i>	7
1 Schuld waren die Mispeln	17
2 Der Herr im oberen Stockwerk	37
3 Petit-Montrouge	53
4 Monsieur Pom-Pom	69
5 Die Maske von Duruy	89
6 Die Laube des Bischofs	103
7 Köche speisen auswärts	115
8 Manuel, der Inka	127
9 Der Bürgermeister in der Dachkammer	139
10 François le Grand	147
11 Moschusochse und Sorbet	159
12 In Übersee	179
13 Urlaub unter Kesselflickern	195
14 Lebt wohl, Lords und Ladys!	207



Einleitung

Anthony Bourdain

Mit dem Modewort »Foodie« bezeichnet man heute Menschen, die sich für Essen, Restaurants und ganz besonders für Köche interessieren oder sogar begeistern – Menschen, die im weitesten Sinne mit der Gastronomiebranche zu tun haben, sei es als Kritiker, als passionierte Beobachter und regelmäßige Gäste oder durch Geschäftsbeziehungen wie beispielsweise Weinhändler, Foodstylisten oder Berater. Diese Menschen sind immer auf der Suche nach Neuem, nach etwas Umwerfendem, nie Dagewesenem. Vielleicht glauben Sie, den einen oder anderen Foodie zu kennen. Stimmt nicht.

Auch ich glaubte, als Koch, der sich mit der Geschichte und der Literatur seines Berufs befasst, sämtliche »Kochbücher« zu kennen. Damit meine ich alles, was über den oder aus dem Blickwinkel des Kochs geschrieben wird, alles, was die besondere Weltsicht, die Eigenarten, fixen Ideen und die tägliche Routine ehemaliger Küchenprofis beschreibt. Als ich als junger Auszubildender meinen langen und manchmal beschwerlichen Aufstieg an die Spitze der Küchenbrigade begann, fiel mir eine zerflederte Ausgabe von Orwells *Erledigt in Paris und London* in die Hände, und ich kann die Aufregung angesichts meiner Entdeckung kaum in Worte fassen, jenes warme Gefühl des Wiedererkennens, diese unmittelbare Verbun-

denheit mit den *plongeurs* und *cuisiniers*, den Springern und Köchen in Orwells Hotel X. Meine Arbeit, meine anonyme Schinderei im Bauch einer großen, geschäftigen Restaurantküche war plötzlich Teil eines wunderbaren großen Ganzen; das Mobbing, der Wahnsinn, das Saufen standen in einer uralten Tradition, machten jene härter und besser, die es wert waren, und schlossen die Übrigen aus – ein Prozess, den man stolz durchzustehen hatte. Das bei den damaligen Chefköchen beliebte abwechselnde Ausstoßen von unglaublich obszönen Schimpftiraden und vernichtend sarkastischen Bemerkungen wandelte sich über Nacht in meinen Augen zu einer Kunst, die bestaunt und nachgeahmt werden wollte – auch wenn ich selbst die armselige Zielscheibe dieser Verachtung war. Nach der Lektüre von Orwell – und nachdem ich später das Werk des ehemaligen Kochs und Krimiautors Nicolas Freeling gelesen hatte – wurde mir klar, dass ich zu etwas gehörte, das größer war als ich selbst; ich war Soldat in einer geheimen, fast paramilitärischen Organisation, der bald in eine Untergrundgemeinschaft aufgenommen werden würde, ich arbeitete mit an einer »Sache«, die, unbemerkt von der Öffentlichkeit, schon seit Jahrhunderten existierte. Ich hatte mich, wurde mir klar, ohne es damals so ganz zu verstehen, einer Subkultur verschrieben, die sich mit den Geheimnissen des Essens befasste, einer wilden Elite, die zu anderen Zeiten arbeitete, sich auf andere Art vergnügte und der Welt jenseits der Küchentür und der spätabendlichen Gelage des Küchenpersonals mit Argwohn und Abneigung begegnete. Jedes Buch, jede Fernsehendung, jeder Film, der ein Fenster zu unserer Welt



aufstößt, wird mir meist postwendend gemeldet: »Hey, Kumpel«, sagt dann vielleicht einer meiner Kochfreunde, »hast du das Video mit Gordon Ramsey gesehen? Mann, der ist Hardcore, das musst du dir reinziehen!«, oder: »Hast du Al Pacino in *Frankie und Johnny* gesehen? Was soll der Scheiß mit dem Halstuch? Hält der sich für Chef Boyardee, oder was? Hast du mal gesehen, wie der sich bewegt? Den Trottel würde ich nicht mal als Tellerwäscher nehmen!«, oder: »Du musst mal *Flash in the Pan* von David Blum lesen, Mann! Da stimmt alles. Genau wie bei uns ...« Unter Köchen wird unglaublich getratscht, und ihr Informationsnetz – ein informelles, weltweites Geflecht aus Küchentelefonen, Message Boards im Internet, nächtlichen Barbesuchen und E-Mails – würde den Neid der CIA oder der NSA wecken (wenn sie davon wüssten). Wenn ein Koch in Seattle eine Schüssel voll Pasta auf einen Kellner schleudert, weiß es bald ganz New York. Wenn ein verschollener Küchenklassiker neu aufgelegt werden soll, hat schon bald irgendjemand eine komplette Kritik auf einem Message Board für Köche verfasst – und ein abgegriffenes Exemplar wird von einer schwieligen Hand an die nächste weitergereicht. (In den letzten Monaten habe ich mehr Exemplare der englischen Übersetzung von Zolas *Der Bauch von Paris* gesehen – für einen Foodie die Schriftrollen von Qumran –, als in diesem Land überhaupt existieren sollen.) Wir Köche lesen gerne über uns und unseresgleichen, in der Gegenwart wie in der Vergangenheit.

Die Sterne von Paris von Idwal Jones traf mich völlig unvorbereitet. Ich kannte weder Buch noch Autor, als ich

die Fahnen per Post bekam. Meine Reaktion – nach nur wenigen Kapiteln – könnte man als Entrüstung bezeichnen. Als Küchenchef halte ich nicht viel von Überraschungen, doch Jones' unglaublicher Bericht über schräge Köche und besessene Feinschmecker war eine Riesenüberraschung für mich. *Warum weiß ich nichts über diesen Typ? Wer war er? Woher kommt dieses Buch? War der Autor selbst Koch? Wie viel davon ist erfunden?* Der Verfasser musste ein Küchenchef oder Profikoch gewesen sein, das stand außer Frage. Allerdings war die Beschreibung des Essens und Kochens so ... nun ja ... fast schon pornografisch, die Schilderung des Küchenalltags so realistisch. Das Buch war ein Geheimnis, das mit jeder neuen Seite süßer schmerzte.

Auf den ersten Blick ist *Die Sterne von Paris* die Geschichte von Jean-Marie Gallois, dem Neffen eines Confitseurs aus der Provence, einem jungen Mann, der schon auf den ersten Seiten von der kulinarischen Sensibilität des Mittelmeerraums geprägt zu sein scheint. Von Anfang an beschäftigt sich jede Figur zielstrebig, ja fast schon krankhaft mit Essen und Trinken. Das Leben in Jones' Geschichten dreht sich um die Beschaffung von Speisen, um die Zubereitung von Speisen, das Beschreiben von Speisen – und um die Planung derselben. Als Jean-Marie spontan eine Sauce sicilienne für seinen Onkel und dessen Gäste – einen Küfer und eine vom Glück verlassene Baronin – aus dem Hut zaubert, wird er unversehens einem angesehenen Pariser Restaurant empfohlen, dem Faisan d'Or. Die Reaktion der Baronin auf die Sauce von Jean-Marie zeigt, was ich mit »pornografisch« meine: »Die Sauce rief Erinnerungen wach,

die sie in ihre Kindheit zurückführten: die im Sonnenlicht gleißenden Weinberge an der Rhône, die Provence mit ihrem ›knoblauchduftenden Lächeln‹, die Speisekammer in der Küche ihrer Eltern mit den aufgereihten Kräuterdosen, dem trocken raschelnden Koriander, der an Ägypten gemahnte wie die Flöten in *Aida*, der Mandarinschale mit ihrer königlichen Säure und ihrem Duft, mit Butter und Schnittlauch, die eine stechend riechende Kuhwiese und einen moosgrün eingefriedeten Garten am Ufer des Mittelmeers heraufbeschworen, wo die Baronin als Kind in ihrem Kittel Muscheln gesammelt hatte.« Puh! Ich weiß nicht, wie es dem Leser oder der Leserin geht, aber ich brauche jetzt ein Glas kaltes Wasser.

Profiköche werden die komplizierte Rangordnung, die typischen Charaktere und die schlichte Ausdrucksweise der Restaurantküche wiedererkennen. Doch ich glaube, selbst sie werden über die Unbedingtheit staunen, mit der alle Figuren in *Die Sterne von Paris* ihrem Vergnügen und ihrem Handwerk nachgehen. Es ist, als sei jeder ein Gourmet oder ein Gourmand und jage auf der Suche nach kulinarischen Entdeckungen durchs Leben, unempfänglich für jegliche andere Annehmlichkeit. Ein Koch und ein Adliger, ein vietnamesischer Anarchist, ein zwergenhafter Rotisseur, ein Exil-Kolumbianer, ein trinkender Kellner, Verrückte wie Gauner – sie alle taumeln auf der Suche nach einem guten Essen oder einer herrlichen Zutat durch die finsternen Arrondissements von Paris, und sie alle haben eine dezidierte Meinung zum Essen. Kaum haben sie ein Mahl beendet, planen sie schon das nächste. Wir lernen Jules kennen, den Saucier des Faisan d'Or, der seinem jungen Zögling Jean-Marie



einen Geheimvorrat an Safran anvertraut und die Sauce espagnole zutreffend beschreibt als »ein Sprungbrett, Ausgangspunkt aller Fantasien« – Worte, in die sich jeder kluge Koch hüllen kann wie in eine warme Decke. Da gibt es Pierre, den hässlichsten, aber besten Kellner von Paris, der während der Arbeit nur von Brot und Brandy lebt und anschließend am liebsten alle in die Luft jagen würde. Und es gibt Guido, den »italienischen Maestro«, ein klassisches Beispiel für das, was französische Köche einen *debrouillard* nennen, einen »Problemlöser« – diese äußerst geschätzte Spezies von Improvisator/Organisator/Spion und Künstler, den alle Küchenchefs gern auf ihrer Lohnliste haben und häufig lange suchen müssen.

»Guido stammte aus Venedig. Venezianer sind hervorragende Künstler, Spione und Historiker; Casanova war alles zusammen. Guido wusste stets, was im Faisan d'Or geflüstert wurde ... Außerdem war er Geograf und so belesen in der geheimnisvollen Welt der Nahrungsmittel, dass man ihm irgendeinen Punkt auf der Erdkugel nennen konnte und er aufzählte, was dort an Essbarem produziert wurde und wie viel Respekt es verdiente ... Ach, die furiose Behändigkeit unseres italienischen Maestros, diese Flut böser, altmodischer Flüche, seine zum Lästern verzogenen Lippen, seine schlangengleich funkelnden Augen! Er war am besten, wenn er sich in Rage geredet hatte.« Ich kenne solche Typen. Mehrere. Perfekte Sous-chefs.

Es ist weniger die Geschichte von Jean-Maries Aufstieg zum Chef (die Verleihung der hohen Kochhaube) als eine halbsbrecherische Jagd nach dem Vergnügen und scheint sich gelegentlich in der Monomanie ihrer Figu-

ren zu verlieren, die auf der Suche nach kulinarischen Kicks vorangetrieben werden. Snobismus gibt es nicht in *Die Sterne von Paris*. Gutes Essen ist für die bestimmt, die kenntnisreich, sensibel und begeisterungsfähig genug sind, um es zu würdigen. Egal, ob es um eine schlichte Schüssel Pasta mit »buttriger Tomatensauce« oder um ein ausgefallenes »prähistorisches Menü« von einem gerade entdeckten Moschusochsen geht, um eine klassische Sauce oder um – eine köstliche Episode – geröstete Nieren in einem »schmuddeligen kleinen Café am Ufer des Kanals. Es war laut, gefüllt mit Gerbern und Schlachthofarbeitern ... Unter den Tischen jaulten und kämpften die Hunde«, wo »vier mammutgroße Nieren« lagen, »deren rubinrotes Fleisch uns in einem Gewebe aus Fett zuwinkte ... Louis persönlich schob sie in den Ofen, wo sie wie chinesische Knallfrösche brutzelten und krachten« – es gibt keine Regeln, nur Spaß muss es machen. Für einen kritischen Genießer existiert kein anderes Gesetz als das Diktat des Gaumens.

Die Sterne von Paris zu lesen macht auch deshalb so viel Freude, weil man die Figuren einfach reden lässt, weil sie ihre Anekdoten erzählen, predigen und polemisieren. Die Geschichte eines Kochs, eines Mannes, »der von einem Gericht ruiniert wurde«, werde ich nie vergessen. Sie handelt von einem Koch, der in Indien das Rezept für ein Curry entdeckt und beim Nachkochen in Paris spektakulären Erfolg hat. Dann geht ihm eine wichtige Zutat aus, und er ist dem Untergang geweiht. Zeitgemäßer angesichts einer neuen Mode unter Köchen, die ihre Kunst in sterilen, fast schon herdlosen *laboratoires* ausüben, ist vielleicht folgende angeregte Diskus-



sion über den angemessenen Grad von Verschmutzung in einer Restaurantküche: »Man darf nicht erwarten, dass aus einer sauberen Küche ein gutes Essen kommt. Dann könnte man es sich genauso gut aus dem Labor holen. Widerlich! Ein Koch, der an nichts anderes als Seife und Desinfektionsmittel denkt, taugt nur für die Guillotine«, sagt eine Figur. »Nehmt zum Beispiel Papa Andrieu aus dem Vielle Tour. Seine kleine Küche ist ein fünfzig mal drei Meter groß. Wenn man den Boden mit Spitzhacke und Spaten bearbeiten würde – der Himmel bewahre! –, wäre der Raum deutlich höher. Da liegen ganze Gebirge von Schalen, Schlacken, Fett, zertretenen Hühnerknochen und Brot. Die Essensreste kann man zurückverfolgen bis zum Krieg – vielleicht sogar bis zu den Napoleonischen Kriegen! ... Ganz gewiss, wo es Visionen gibt und die Flamme der Kreativität lodert, stellt ein bisschen ehrlicher Schmutz kein Hindernis für die Kunst dar.«

Das klingt ganz nach einem Profi der alten Schule, muss ich sagen.

Als ich schließlich eine kurze Biografie des Autors von *Die Sterne von Paris* fand, Idwal Jones, war ich, wenn das überhaupt möglich war, noch faszinierter von dieser Person. Er war offenbar ein Renaissancemensch, verfasste Kritiken, Romane, Texte über Weinbau, Folklore und Kochen. Er arbeitete mal als Ingenieur, dann als Goldsucher, Rancher und Journalist, war aber auch Meisterkoch und Mitglied verschiedener gastronomischer Gesellschaften. Als Freund sowohl von M.F.K. Fisher wie von Erich von Stroheim scheint er ein interessanter Zeitgenosse gewesen zu sein. Ich kann nur sagen, er

schreibt wie ein Koch. Sein Buch *Die Sterne von Paris* wird ein Klassiker seines Genres werden. Zweifellos werden bekleckste Exemplare in vielen Restaurantküchen zirkulieren. Ein höheres Lob gibt es für mich nicht.

Sklave: Mein Bester,
über Kochkunst haben viele schon
vieleles ausgeführt. Zeig, ob du
Neues zu sagen weißt. Sonst lass
in Ruhe mich.

Koch: Ich hab sie nicht zwei Jahre
bloß gelernt, die Schürze um, vielmehr
durchs ganze Leben sie ausstudiert
in allen ihren Zweigen.

Athenaios von Naukratis,
Das Gelehrtenmahl

Schuld waren die Mispeln

Zum wiederholten Male lief nun der Straßenverkäufer an Xaviers Café am Kai von Toulon vorbei, einen Korb voller Mispeln auf dem Kopf und einen melodischen Ruf auf den Lippen. Es war schon spät in der Saison, und die Früchte waren von dunklem Gold, saftig und köstlich überreif.

»Auf der Fahrt nach Genua, Jean-Marie«, sagte der Kapitän der *Piccolo* zu mir und schenkte mir ein, »wirst du mein erster Offizier. Bene?«

Das war ein hoher Rang für einen jungen Mann, der gerade achtzehn geworden war. Der Kapitän war Sizilianer, ein ernster Mann mit dem Glück des Sturmvogels im Orkan. Er hatte mir beigebracht, mit Daumen, Auge und Quadranten zu navigieren. Jetzt war ich kein Kabinesteward mehr. Jetzt konnte ich mit Gold im Wert von einem Franc an der Mütze über das Deck der *Piccolo* schreiten. Da lag sie am Kai, schmuck in der grellen Sonne, schaukelte im abflauenden Mistral und verströmte den Geruch von Öl und Weinfässern und die waldige Note von Kork.

Der Straßenverkäufer pries seine Ware an. Der Wind trug das schwere Aroma der Früchte heran; ich musste an den Mispelbaum im Garten meines Onkels denken und wurde von Sehnsucht ergriffen.