

dtv

«Nach einigen Trüffeln und einem Glas guten Weines werden die Männer noch höflicher und die Frauen noch liebenswerter» – das behauptet zumindest Jean Anthelme Brillat-Savarin, Philosoph der Tafelfreuden und Vorläufer moderner Gastronomie-Kritik. Über diese kostbaren Pilze erfährt der Leser hier so manches, etwa von den skurrilen Planungen einer «Université française de la truffe» oder dem legendären Trüffelschwein, eher der Trüffelsau, die eine leidenschaftliche Liebhaberin dieser Knolle ist. Interessantes und Anekdotisches gibt es auch von der berühmten Straßburger Gänseleberpastete und dem damit verbundenen Brauch des Gänsestopfens zu erzählen, der Pariser Zwiebelsuppe, der Lothringer Quiche, der Bouillabaisse aus Marseille und vielen weiteren Köstlichkeiten. In lockerem Erzählstil führt Irène Kuhn auf einer kleinen kulinarischen Reise durch Frankreichs Provinzen. So kann der Leser hier auf vergnügliche Weise gastronomische Kenntnisse erwerben und – wie nebenbei – sein Französisch auffrischen und erweitern.

Irène Kuhn, Elsässerin, Autorin und Übersetzerin, zudem ausgewiesene Feinschmeckerin, lehrte an der Universität Straßburg. Sie wohnt abwechselnd in der Provence und in München und hat zahlreiche Bücher verfasst oder ins Deutsche bzw. ins Französische übertragen.

Un tour de France pour
les gourmets

Eine Frankreichreise für
Feinschmecker

Erzählt und übersetzt
von Irène Kuhn

dtv

Von Irène Kuhn ist
ebenfalls in der Reihe dtv zweisprachig erschienen:
(Tour de France. Frankreich in kleinen Geschichten)
(dtv 9510)

**Ausführliche Informationen über
unsere Autoren und Bücher**
www.dtv.de



Originalausgabe 2014
2. Auflage 2017
© 2014 dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG, München
Umschlagkonzept: Balk & Brumshagen
Umschlagfoto: Christophe Meyer
Satz: Greiner & Reichel, Köln
Druck und Bindung: Druckerei C.H.Beck, Nördlingen
Gedruckt auf säurefreiem, chlorfrei gebleichtem Papier
Printed in Germany · ISBN 978-3-423-09522-8

L'art culinaire est plus important que l'art littéraire.
Et on peut très bien vivre sans savoir lire,
tandis qu'il faut manger.

Robert de Roquebrune

- L'invitation au voyage 8
- La bouillabaisse marseillaise · Bouillabaisse
aus Marseille 10 · 11
- Couscous et merguez · Couscous und Merguez 18 · 19
- La ratatouille niçoise · Ratatouille aus Nizza 26 · 27
- Les diamants noirs · Schwarze Diamanten 32 · 33
- Les grisettes de Montpellier · Grisettes
aus Montpellier 48 · 49
- Le cassoulet · Das Cassoulet 54 · 55
- Les cannelés bordelais · Die Cannelés
aus Bordeaux 62 · 63
- Les crêpes bretonnes · Bretonische Crêpes 68 · 69
- La soupe à l'oignon, une spécialité parisienne? ·
Zwiebelsuppe, eine Pariser Spezialität? 78 · 79
- Hachis Parmentier · Hachis Parmentier 86 · 87
- La quiche lorraine · Quiche Lorraine 94 · 95
- La madeleine de Proust? · Die Proust'sche
Madeleine? 102 · 103
- Le foie gras de Strasbourg · Die Straßburger
Gänseleberpastete 112 · 113
- Cancoillotte ou cramailotte? · Cancoillotte
oder Cramailotte? 122 · 123
- La France et ses innombrables variétés de fromages ·
Frankreich und seine unzähligen Käsesorten 128 · 129

L'invitation au voyage

Vor mehr als hundertfünfzig Jahren forderte Baudelaire seine Leser zu einer imaginären Reise auf, dorthin, « wo alles Ordnung und Schönheit ist, Luxus und Sinnlichkeit ». Auch dieses Büchlein will zu einer Reise auffordern, zu einer etwas konkreteren und nicht ganz so luxuriösen, aber nicht minder genussreichen Tour de France.

Unsere Reise beginnt in Marseille: Vom Flughafen bis zum alten Hafen oder in die Calanques ist der Weg nicht sehr weit; schon bei der Landung, während die Maschine ein paar Minuten über dem Meer kreist, wird die Lust auf eine echte Bouillabaisse immer größer.

Und von Marseille aus führt die Reise zunächst nach Nizza, dann hundertfünfzig Kilometer nordwestwärts in die Provence, wo schon die frisch ausgegrabenen Trüffeln warten, und von dort aus dann nach Westen, über Montpellier und Toulouse (bzw. Castelnaudary) nach Bordeaux. Was immer dort auf den Tisch kommt, es wird uns fröhlich stimmen. Ein Abstecher in die Bretagne, ein verlängerter Abend in Paris, und so weiter, einmal die Runde durchs Hexagon, bis ins Elsass, wo sich der deutsche Genießer ganz langsam wieder auf die Köstlichkeiten seiner Heimat vorbereiten darf – wenngleich der Weg von der Foie gras zurück zur schwäbischen Flädlesuppe und zum bayerischen Wurstsalat oder zum hanseatischen Matjeshering mit einer gewissen Frustration einhergehen mag ... Aber schließlich kann nach der kulinarischen

Rundreise eine kleine Fastenzeit nicht schaden. Eine Woche lang jeden Tag eine gesunde Ratatouille, ganz ohne Merguez oder Lammkeule, dann passen auch die alten Kleider wieder ! Das Eintauchen in das Weltkulturerbe der Franzosen könnte nämlich gewisse Spuren hinterlassen haben.

Wie bitte? Weltkulturerbe? Ja doch ! Im Jahre 2010 wurde die französische Küche von der UNESCO als « immaterielles Kulturgut der Menschheit » (« patrimoine culturel immatériel de l'humanité ») anerkannt. Darauf sind wir Franzosen ungeheuer stolz, auch wenn wir an der Immaterialität von Essen und Trinken gewisse Zweifel haben ...

Die Autorin dankt allen Freunden, die ihr bei der Arbeit an diesem Büchlein mit Rat und Tat beigestanden haben : Alain, Gilles, Ghislaine und Jean-Marie. Ihr Dank gilt vor allem Ralf für seine liebevoll-strenge und immer konstruktive Kritik, und Beatrice, der ebenso geduldigen wie zuverlässigen Lektorin.

Merci à tous mes amis sans lesquels ce petit livre ne serait pas devenu ce qu'il est.

La bouillabaisse marseillaise

Pour préparer un voyage à Marseille avec sa petite amie, le jeune homme décide d'interroger les connaisseurs par internet :

« Je cherche un resto sympa où manger une bonne bouillabaisse. Merci de me conseiller. »

La réponse ne se fait pas attendre :

« À Marseille il n'y a pratiquement que les touristes qui mangent la bouillabaisse au restaurant ! »

Et l'explication est assez convaincante : en effet, les restaurants idylliques du vieux port sont très chers et la bouillabaisse pas toujours à la hauteur de son prix. En revanche, un peu plus loin, dans les calanques ou dans le vallon des Auffes, on se régale. Mais attention :

« Le cadre est magique, la bouillabaisse est excellente ; le seul problème, c'est qu'après il faudra dormir sur la plage parce que tu n'auras plus assez d'argent pour te payer une chambre à l'hôtel ! »

Que faire ? se demande le jeune homme. Après tout, dormir sur la plage n'est peut-être pas une mauvaise idée. L'été on ne mourra sans doute pas de froid ! Dommage qu'il ne fasse pas partie de la génération qui appréciait la bonne vieille chanson française. Sinon il se serait remonté le moral en écoutant un disque de Fernandel, qui dans les années cinquante-soixante du siècle dernier était sans doute – avec Marcel Pagnol – le Marseillais le plus célèbre.

Bouillabaisse aus Marseille

Zur Vorbereitung einer Reise nach Marseille, die er mit seiner Freundin unternehmen möchte, beschließt der junge Mann, über Internet die Kenner zu befragen :

« Ich suche ein nettes Restaurant, wo man eine gute Bouillabaisse essen kann. Bitte um Rat. »

Die Antwort lässt nicht lange auf sich warten :

« In Marseille essen praktisch nur die Touristen Bouillabaisse im Restaurant ! »

Und die Erklärung dazu ist ziemlich überzeugend : Die idyllischen Restaurants im alten Hafen sind in der Tat sehr teuer und die Qualität der Bouillabaisse entspricht nicht immer dem Preis. Etwas weiter allerdings, in den Calanques oder im Vallon des Auffes schmeckt sie köstlich. Aber Vorsicht :

« Der Rahmen ist magisch, die Bouillabaisse hervorragend; das einzige Problem ist, dass du hinterher am Strand schlafen musst, weil du dann kein Geld mehr hast, um dir ein Hotelzimmer zu leisten ! »

Was tun, fragt sich der junge Mann. Na ja, am Strand schlafen? Das ist vielleicht gar keine schlechte Idee. Im Sommer wird man da kaum erfrieren ! Schade, dass er nicht zu der Generation gehört, die das gute alte französische Chanson zu schätzen wusste. Sonst hätte er sich zur Einstimmung eine Schallplatte von Fernandel aufgelegt, dem – neben Marcel Pagnol – vermutlich berühmtesten Marseiller der Fünfziger- und Sechzigerjahre des vorigen Jahrhunderts :

« Pour faire une bonne bouillabaisse
Il faut se lever de bon matin. (...)
Les courageux prennent leur canne
Et vont eux-mêmes la pêcher.
Mais le poisson passe et ricane,
Y a plus qu'à l'acheter au marché. »

Après leur sortie en mer, tôt le matin, les pêcheurs marseillais triaient leur poisson et le vendaient à la criée dans le vieux port. En 1976, la criée a été transférée dans un espace plus vaste et le marché aux poissons est devenu une salle de théâtre; mais de nombreux pêcheurs continuent de vendre leur poisson sur les quais du vieux port. Si l'amateur de bouillabaisse dont parle Fernandel ne part pas à la pêche lui-même, il a tout intérêt à se lever de bon matin malgré tout, car les pêcheurs sont de retour avant neuf heures et le meilleur poisson trouve des acquéreurs très vite !

À l'origine, il s'agissait cependant d'un plat simple et familial: en rentrant chez eux, les pêcheurs remplissaient une grande marmite d'eau de mer et y déposaient tout le poisson qu'ils n'avaient pas réussi à vendre – le second choix, dirions-nous aujourd'hui. Lorsque le contenu de la marmite se mettait à « bouillir », il fallait « baisser » le feu pour éviter que le poisson ne tombe en morceaux. Voilà donc toute l'étymologie du mot, les linguistes n'ont pas à se casser la tête. En revanche, on peut se demander pourquoi la bouillabaisse a fini par devenir ce plat

« Um eine gute Bouillabaisse zu machen
Muss man in aller Frühe aufstehen. (...)
Die Mutigen nehmen ihre Angelrute
Und fischen, was sie brauchen, selbst.
Aber der Fisch zieht vorbei und grinst sich eins,
Also nix wie los auf den Markt ! »

Kamen die Marseiller Fischer nach ihrer Ausfahrt früh am Morgen in den Hafen zurück, sortierten sie ihre Beute und versteigerten die Fische im alten Hafen. 1976 wurde die Versteigerungshalle zugunsten einer größeren, nicht so zentral gelegenen aufgegeben; der alte Fischmarkt wurde zum Theater umgebaut. Aber viele Fischer verkaufen auch heute noch ihren Fisch am Kai des alten Hafens. Und der Bouillabaisse-Liebhaber, von dem Fernandel erzählt, tut also gut daran, früh aufzustehen, denn die Fischer sind vor neun Uhr zurück und der beste Fisch findet sehr schnell seine Käufer.

Ursprünglich war die Bouillabaisse jedoch ein schlichtes Familiengericht: Wenn die Fischer nach Hause kamen, füllten sie einen großen Topf mit Meerwasser und legten allen Fisch, den sie nicht verkaufen konnten, hinein – die zweite Wahl, würden wir heute sagen. Sobald der Inhalt des Topfes zu kochen begann (*bouillir*), musste die Hitze zurückgenommen werden (*baisser le feu*), damit der Fisch nicht zerfällt. Die Etymologie ist also ganz einfach nachzuvollziehen und die Linguisten brauchen sich nicht den Kopf zu zerbrechen. Man kann sich jedoch fragen, warum die Bouillabaisse am Ende

de luxe. Dans sa chanson, Fernandel nous livre un début de réponse :

« Une langouste est nécessaire,
De la baudroie et des favouilles,
Douze rascasses, un petit Saint-Pierre,
Huile, safran, ail et fenouil ... »

Il suffit d'aller faire un tour chez un bon poissonnier, de regarder les prix des ingrédients proposés par Fernandel, et ... tout s'explique.

Un certain nombre de restaurateurs se sont d'ailleurs regroupés pour défendre la « vraie » bouillabaisse et dans ce but ils ont mis au point une « Charte de la bouillabaisse marseillaise » qui fixe les règles de base que tous ceux qui proposent ce plat sur leur carte doivent respecter.

« Il n'est pas possible de normaliser la cuisine. En effet, il s'agit d'un art où le tour de main du Chef en fera la réussite. Cependant, la Bouillabaisse, plat marseillais par excellence, comporte des ingrédients bien précis qu'il importe d'utiliser, si l'on veut respecter la tradition et ne pas tromper le client », dit le préambule. Puis, après avoir brièvement retracé l'histoire du plat, elle apporte quelques précisions sur la manière de le servir :

« Le service de la Bouillabaisse marseillaise est laissé à l'appréciation du restaurateur, mais d'une façon générale cette préparation est servie dans deux plats différents : l'un pour le poisson, l'autre pour le bouillon. Selon le goût du convive, les deux pourront être mélangés dans une as-

ein solches Luxusgericht wurde. In seinem Chanson liefert uns Fernandel einen Teil der Erklärung:

«Eine Languste gehört unbedingt dazu,
Auch Seeteufel und Taschenkrebs,
Zwölf Drachenköpfe, ein kleiner Petersfisch,
Öl, Safran, Knoblauch und Fenchel ...»

Es genügt wohl, einen guten Fischhändler aufzusuchen und sich die Preise der von Fernandel genannten Zutaten anzusehen, und ... schon wird alles klar.

Eine Reihe von Restaurantbesitzern haben sich übrigens zur Verteidigung der «echten» Bouillabaisse zusammengetan und die «Charta der Marseiller Bouillabaisse» ausgearbeitet, worin die Grundregeln festgelegt wurden, die all diejenigen einhalten müssen, bei denen dieses Gericht auf der Speisekarte steht.

«Gute Küche kann nicht normiert werden. Kochen ist eine Kunst, bei der das Geschick des Kochs für den Erfolg entscheidend ist. Aber die Bouillabaisse, *das* Marseiller Gericht schlechthin, enthält ganz bestimmte Zutaten, die verwendet werden müssen, sofern man die Tradition respektieren und den Kunden nicht betrügen will», so heißt es da in der Präambel. Nachdem kurz auf die Geschichte des Gerichts verwiesen wird, erläutert die Charta, wie es aufgetragen werden soll:

«Jeder Restaurantbesitzer kann entscheiden, wie er die Bouillabaisse serviert, aber in der Regel geschieht es in zwei verschiedenen Gefäßen: das eine für den Fisch, das andere für die Suppe. Je nach Vorliebe des Gastes kann beides zusammen in einem tiefen Teller aufgetragen wer-

siette creuse ou bien servis à part. Mais une règle obligatoire est le découpage du poisson devant les convives. On servira également la rouille accompagnée de croûtons. »

Pour finir la charte établit la liste des « composants » de la bouillabaisse : il faut au minimum quatre sortes de poissons différents, rascasse, vive, rouget, saint-pierre, baudroie ou congre, selon les arrivages ; la langouste ou la cigale de mer sont facultatives. Parmi les autres ingrédients il y a nécessairement de l'huile d'olive, du safran et beaucoup d'ail. Et pour finir, il ne faut pas oublier que la bouillabaisse s'accompagne obligatoirement d'une « rouille », une mayonnaise à l'ail et au piment – d'où sa couleur et son piquant – et de croustons frottés d'ail. La chanson ne le dit pas de manière explicite, peut-être parce que Fernandel suggère de préparer la bouillabaisse tout en bécotant « une belle petite Marie-Louise ou bien Ninon ». Et les baisers à l'ail ne sont probablement pas du goût de ces demoiselles ...

Mais pour en revenir à notre jeune homme : il aura peut-être l'idée lumineuse d'acheter le poisson et tous les ingrédients au marché, puis de monter sa petite tente à deux places sur la plage et de tenter l'aventure sur son réchaud à gaz. Mais sa petite amie saura sans doute l'en dissuader. Au diable l'avarice ! Pour clore cette escapade gastronomique, une petite chambre d'hôtel, même modeste, vaut sûrement mieux qu'une tente ! Quitte à se serrer la ceinture un peu plus tard !

den. Aber der Fisch muss auf jeden Fall vor den Augen der Gäste zerlegt werden. Hinzu kommt dann noch die «Rouille» mit Croutons.»

Abschließend legt die Charta die Liste der Zutaten fest: Es müssen mindestens vier verschiedene Sorten Fisch sein, je nach Fang Drachenkopf, Petermännchen, Knurrhahn, Petersfisch, Seeteufel oder Meeraal. Languste oder Bärenkrebs können auch beigefügt werden, müssen aber nicht. Zu den weiteren Zutaten gehören unbedingt Olivenöl, Safran und viel Knoblauch. Nicht vergessen darf man die schon erwähnte «Rouille», eine rostfarbene Mayonnaise mit Knoblauch und scharfem Paprika – daher die Farbe und die Schärfe – und mit Knoblauch eingeriebene geröstete Brotwürfelchen. Das Chanson sagt das nicht so explizit, vielleicht deshalb, weil Fernandel vorschlägt, die Bouillabaisse gemeinsam mit einer «süßen Marie-Louise» oder einer Ninon zuzubereiten. Knoblauchküsse sind womöglich nicht ganz nach dem Geschmack dieser Damen ...

Aber kommen wir doch zu unserem jungen Mann zurück: Vielleicht wird ihm einfallen, den Fisch und alle nötigen Zutaten auf dem Markt zu kaufen und dann am Strand sein Zweimannzelt aufzuschlagen und das Abenteuer auf dem Campingkocher zu wagen. Doch vermutlich wird ihm seine Freundin das noch rechtzeitig ausreden. Zum Teufel also mit der Sparsamkeit! Ein Hotelzimmerchen, auch ein ganz schlichtes, dürfte letztlich der bessere Abschluss dieses kulinarischen Ausflugs sein. Auf Sparkurs kann er dann später wieder schalten.

Couscous et merguez

Croyez-vous que le passé colonial de la France a laissé des traces dans notre vie de tous les jours ?

Si l'on pose cette question à un Français aujourd'hui, il y a de fortes chances qu'il vous réponde par l'affirmative. Quelques femmes d'un certain âge, celles qui sont montées sur les barricades en mai 68 avec une chevelure rouge incandescent, vous diront peut-être que c'est grâce aux femmes arabes que le henné a fait son apparition en France à la fin des guerres coloniales et que jamais, au grand jamais, elles ne se seraient teint les cheveux avec des colorants chimiques ! De là à dire que sans henné, pas de barricades en mai 68 ...

Mais parions que pour la plupart des Français, le souvenir post-colonial le plus vivant, ce sont le couscous et les merguez. À partir de 1962, avec l'arrivée massive des « pieds-noirs » à la fin de la guerre d'Algérie, ils sont devenus l'un des plats favoris des Français.

Même dans les régions de France où les traditions gastronomiques spécifiques sont les plus fortes (comme l'Alsace par exemple, ou la Bourgogne) personne n'ignore ce qu'est le couscous : un plat d'origine maghrébine – berbère plus exactement – à base de céréales particulières. Il contient obligatoirement des pois chiches, le plus souvent des raisins

Couscous und Merguez

Glauben Sie, dass Frankreichs koloniale Vergangenheit in unserem Alltagsleben Spuren hinterlassen hat?

Stellt man diese Frage heute einem Franzosen, so wird er sie höchstwahrscheinlich mit Ja beantworten. Einige Frauen mittleren Alters, jene die im Mai 68 mit feuerrotem Haar auf die Barrikaden gestiegen sind, werden vielleicht sagen, den arabischen Frauen sei es zu verdanken, dass nach dem Ende der Kolonialkriege in Frankreich das Henna aufgetaucht ist und dass sie selbst sich nie die Haare mit chemischen Mitteln gefärbt hätten, niemals! Was nicht heißen soll, dass es ohne Henna in Frankreich im Mai 68 keine Barrikaden gegeben hätte ...

Aber wetten wir, dass für die meisten Franzosen Couscous und Merguez die lebendigste postkoloniale Erinnerung darstellen! Ab 1962, als nach dem Algerienkrieg die «Pieds-noirs» massiv nach Frankreich zurückdrängten, sind sie zu einer der Lieblingsspeisen der Franzosen geworden.

Selbst in den Gegenden Frankreichs, wo die eigenen gastronomischen Traditionen am stärksten verankert sind (wie zum Beispiel im Elsass oder im Burgund), weiß jeder, was Couscous ist: ein Gericht maghrebinischen – genauer gesagt berberischen – Ursprungs, das im Wesentlichen aus einem besonderen Getreide besteht. Es enthält immer Kichererbsen, meist auch Rosinen, dazu

secs, et il est accompagné d'un ragoût de légumes très épicé, mais aussi de poulet ou de viande de mouton, parfois de poisson. Mais attention : le mot « couscous » désigne tout d'abord la semoule de blé dur qui constitue la base de ce plat, devenu depuis quelques décennies déjà l'un des repas favoris des Français.

Les gourmets curieux ou les savants de la gastronomie, ceux qui cherchent toujours à connaître l'origine « véritable » de tout ce qu'ils ont sur leurs assiettes, ne sont pas d'accord entre eux, ni pour dater approximativement l'apparition du couscous dans la culture arabe – les thèses varient entre le III^e siècle avant notre ère et le XI^e siècle après Jésus-Christ ! – ni pour situer l'introduction du plat en Europe.

Les historiens, les géologues, les nutritionnistes et autres savants se livrent des bagarres interminables à ce sujet. Contentons-nous du regard que portent les historiens de la littérature sur la chose : ce serait François Rabelais qui, dès 1534 dans son *«Gargantua»* aurait parlé pour la première fois de couscous. On sait que Rabelais avait un penchant certain pour les descriptions de repas orgiaques et les scènes de ripailles. C'est ainsi qu'à diverses reprises il parle de « coscossons à la moresque », ou encore de « coscotons ». À voir le nombre de publications savantes, on s'aperçoit que les historiens de la littérature se sont eux aussi passionnés pour le problème. Mais pour les simples amateurs de couscous, ces débats semblent plutôt abstraits, pour ne pas dire vains. Retenons la théorie la plus convaincante, ou en tout