

BON APPÉTIT PARIS

MARA GRIMM

BON APPÉTIT PARIS

STILVOLL ESSEN,
LEBEN UND GENIEßEN

EIN KULINARISCHER GUIDE

PRESTEL

München • London • New York

INHALT

VORWORT	7
1. LE BON GOÛT	
Die Bedeutung des Geschmacks	12
Je suis snob	15
Name dropping	18
Unsterblicher Ruhm	22
Die Pariser Diät	24
2. LE PETIT DÉJEUNER	
Das beste Baguette von Paris	28
Croissants mit extra Butter	38
Le pain au chocolat	48
Französisches Frühstück	52
Sockenwasser	56
3. LE DÉJEUNER	
Der heilige Lunch	62
Mein liebstes Mittagsgesicht	68
Un steak, s'il vous plaît	74
Der Prinz von Paris	80
Himmliche Omeletts	84
Crêpes & galettes	90
Croque-catastrophe	92
La vie en beurre	94

4. LE GOÛTER	
Törtchen & Champagner	104
Macarons	108
Alte Meister & Instagram-Stars	112
Wolken voller Glück	118
Le thé	124
Schokoladenkunst	126
Glace parisienne	132
5. L'APÉRO	
Die französische Weinlobby	138
Prendre un verre	142
Champagne tous les jours	148
Le pique-nique	156
6. LE DÎNER	
44 000 Restaurants	162
Le bistro	166
La brasserie	176
Fruits de mer	184
Le bouillon	188
Alte und neue Sterne	194
La cave à manger	202
Das neue Paris	206
7. PARIS À LA MAISON	
Kochen ist kaufen	212
Die Liebe zum Geschirr	222
Kleiner Einkaufsknigge	228
Haute légume	231
Gastronomie aus dem Gefrierschrank	234
1200 Käsesorten	236
Tout caramel	246
À BIENTÔT	248
LES ADRESSES	250



VORWORT

Mein ganzes Leben schon wollte ich irgendwann in Paris leben. Ich träumte von all den Klischees, vom Schreiben in Cafés, vom Blick auf die verzinkten Dächer, von frischem Baguette aus der Bäckerei um die Ecke, vom Glas Wein am Mittag, von endlosen Spaziergängen durch die Stadt. Dieser Traum kam nicht von ungefähr. Sobald ich laufen konnte, nahm mich meine Mutter zweimal im Jahr mit nach Paris, um mir Kunst, Gastronomie, Mode und die schönen Dinge des Lebens zu zeigen. Wir schlenderten durch die Museen, speisten in Bistros zu Mittag und dinierten in Brasserien. Ich lernte viel über das Leben und die Liebe, aber auch über Mode und Stil.

Ich war fasziniert von den Menschen in Paris: von ihrer Liebe zum Essen, ihrem Hang zur Schönheit, ihrem Sinn für Qualität und diesem geheimnisvollen *je ne sais quoi*. Viele Bücher wurden darüber schon geschrieben. Ich verschlang die Stilbibeln von Ikonen wie Inès de La Fressange und Caroline de Maigret.

Als mein Traum vor sieben Jahren Wirklichkeit wurde und ich einen Teil meiner Zeit in Paris verbringen konnte, dachte ich, ich wüsste, wie Pariserinnen und Pariser leben. Das stimmte nur bedingt. Denn Bücher über Pariser Mode, Liebe und Stil mögen schon tausendfach verfasst worden sein, aber was war mit den Essgewohnheiten? Warum speist man in Paris so oft im Freien? Wie behandelt man französische Kellnerinnen und Kellner? Welches Geschirr ist unverzichtbar? Warum setzen sich Foodtrends in Paris nur so selten durch? Und vor allem: Wie kleidet man sich für den Restaurantbesuch? Ich beschloss, das alles näher zu untersuchen. Herausgekommen ist dieser kulinarische Styleguide. Also das Buch, das ich gern gelesen hätte, als ich davon träumte, selbst in Paris zu leben.





1

LE BON GOÛT

Wenn du in Paris stilvoll essen
willst, dann solltest du möglichst
schnell zum Snob werden.
Aber Achtung: Es zählt die
Qualität und nicht der Preis.

DIE BEDEUTUNG DES GESCHMACKS

M*an setze sechs Personen an einen Tisch und das Ritual beginnt: Man öffnet eine Flasche Champagner und diskutiert, was man essen wird. Dann diskutiert man, was man gerade isst. Danach diskutiert man, was man gegessen hat. Und zum Schluss diskutiert man, was man in der kommenden Woche essen wird.*

So beschrieb Alain Ducasse einmal in der *New York Times* den perfekten Pariser Abend. Kein einziges Wort davon ist übertrieben. Für Pariserinnen und Pariser ist Essen mehr als nur Nahrung. Es ist Kultur, Lust, Liebe – manchmal sogar Poesie.

Die Liebe zum Essen geht so weit, dass selbst der Präsident nach seinen kulinarischen Vorlieben beurteilt wird. Dass Mitterrand seiner Frau untreu war, interessierte kaum jemanden – das war *la vie privée*. Außerdem war der Präsident bei vielen wegen seines unstillbaren Appetits gut angesehen. Noch auf dem Sterbebett bestellte er Ortolan, Austern, Gänseleber und Kapaun. Schwerer tat man sich mit Sarkozy. Die Geschichten über sein korruptes Verhalten waren ja schon schlimm genug, aber dass er die Käseplatten im Élysée-Palast abschaffte, weil er auf seine Figur achten wollte? Das war unverzeihlich. Kurzum: In Frankreich kommt man mit vielem durch, aber nicht mit schlechtem Geschmack.

