

Pariser Feinschmecker

Autor(en): **Gordon, Harry**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **6 (1930)**

Heft 25

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-755851>

Nutzungsbedingungen

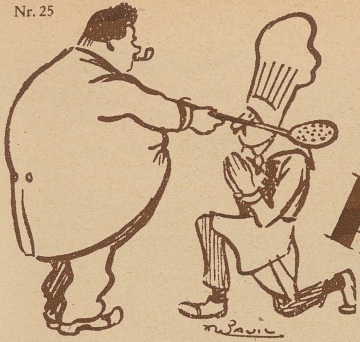
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Karikatur auf die Ernennung des Altmeisters der französischen Kochkunst, Escoffier, zum Offizier der Ehrenlegion durch Herriot

PARISER Feinschmecker

VON HARRY GORDON



Gastronomische Landkarte Frankreichs

Jeder Ausländer, der das erstmal nach Paris kommt, erlebt zwei kleine Enttäuschungen: die lustige französische Frivolität und die herrliche französische Kost wird er vergeblich suchen; er wird sie nicht finden.

Die französische Frivolität ist eine Erfindung der Romanciers; in Wirklichkeit ist der Franzose nicht lustiger und nicht frivoler als die Untertanen Georgs V., Hindenburgs oder des Bundespräsidenten Musy. Die herrliche französische Kost hingegen ist keine Illusion, kein eingewurzelter Aberglaube, sondern etwas, das wirklich vorhanden ist; bloß muß man sie zu finden wissen.

Das einfachste wäre ja, einem der Klubs der Gourmets anzugehören. Es gibt deren etwa ein halbes Dutzend, die anerkannt sind. Berühmt, auch weit außerhalb der Grenzen Frankreichs, ist der «Club des Cent», ein Feinschmeckerverband, der hundert Mitglieder hat. Den Vorsitz führt der berühmte «Matin»-Redakteur Louis Forest. Mitglieder sind die Spitzen der französischen Gesellschaft. Aus diesem Bunde wurde Paul Poiret ausgeschlossen, weil, als Bundesbruder, irgendein Fürst eine Lobrede auf einen Wein hielt, wobei sich Poiret den Scherz erlaubte, dazwischenzurufen: «Gut, gut, schreiben Sie mich in Ihr Bestellbuch mit hundert Flaschen ein!»

Der ausgeschlossene Poiret gründete bald einen Gegenklub, den «Club de Pours Cent» (Klub der reinen Hundert). Er konnte sich aber nur ein Jahr lang halten...

Fast ausschließlich Literaten und Künstler gehören der «Compagnie des Cognacs» an, dessen Mitgliederzahl auf 25 festgesetzt ist. Präsident ist die größte gastronomische Autorität des heutigen Frankreichs, Bertrand Guegan, dessen zweibändiges Werk «Fleurs de la cuisine française», trotz dem ungeheuren Aufschwung der gastronomischen Literatur, bisher unerreicht blieb. Die «Compagnie des Cognacs» (wörtlich übersetzt: Schlaraffenbrüder) veranstaltet gleich den andern Feinschmeckerklubs jährlich ein offizielles Essen. Der Präsident wählt zu diesem Anlasse ein Restaurant aus, das an sich einen bescheidenen Eindruck macht, dessen Küche sich aber in eingeweihten Kreisen einen guten Ruf erworben hat. Bertrand Guegan ist der Ueberzeugung, daß der beste Koch ein wirklich gutes Essen nicht für mehr als 20—25 Personen bereiten kann.

Ist die Wahl getroffen, so hat der Präsident der Cognacs nur noch die Einladungen zu erlassen. Die Zusammenstellung des Menüs wird dem Restaurateur überlassen. Die Wahl an sich ist schon eine Auszeichnung für ihn, und das Bankett selbst wird das Examen dafür sein, ob er die Auszeichnung verdient hat.

Die Cognacs bekommen ihr Essen nicht ganz geschenkt; sie zahlen etwa zwölf Schweizerfranken pro Gedeck; der «Marktwert» des Diners, das ihnen serviert wird, beläuft sich aber auf etwa das Zehnfache dieses Betrages.

Dem Ausländer wird aber die Lösung seiner Feinschmeckerprobleme durch Eintritt in einen Klub nicht leicht sein. Die 100, die 25 und die 13 des «Club des Treize» sowie die zwei Dutzend des weiblichen Feinschmeckerklubs «La Belle Perdrix» sind immer komplett, und auf den Pariser Korsos trotten Hunderte von Kandidaten herum, die auf den Augenblick harren, da eine gütige Leberkrankheit irgendein Mitglied eines Klubs dahinrafft.



Bild links:
Der einzige Mann, vor dem sich der Tyrann auf die Knie warf, war sein Koch



Bild rechts:
Brillat-Savarin, Theoretiker der Feinschmeckerei



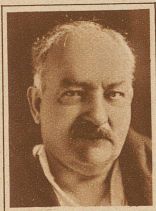
«Le Boeuf à la Mode» (1792)



Mme. VALENTIN-CHÉREAU, Leiterin des weiblichen Feinschmeckerklubs «La Belle Perdrix» (Der schöne Truthahn). Die Gründung dieses Klubs erfolgte, weil die Damen zu den andern keinen Zutritt haben



PROSPER MONTAGUE, der Dichter-Koch



Schriftsteller CURNONSKI, Führer des Feinschmeckerklubs «Le Grand Perdreau». Dieser Klub besteht aus 24 «Brüdern». Nach § 17 der Statuten sind die Mitglieder verpflichtet, ihrem Hausarzt zu kündigen, falls er ihnen eine Diätkur vorschreiben sollte



PAUL REBOUX, einer der rührigsten Literaten der kulinarischen Renaissance



FRANCIS CARCO ist am letzten Bankett der «Gogagness» zum «König der Schlafaffen» ernannt worden



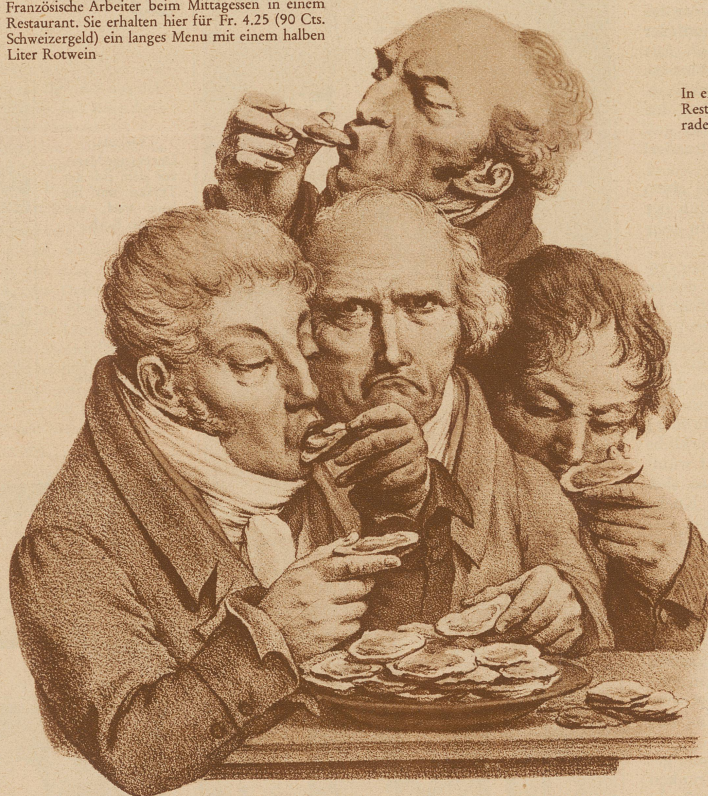
Der Modekünstler PAUL POIRET ist aus dem «Club des Cent» ausgeschlossen worden. Poiret ist auch Verfasser eines Kochbuches



Französische Arbeiter beim Mittagessen in einem Restaurant. Sie erhalten hier für Fr. 4.25 (90 Cts. Schweizergeld) ein langes Menu mit einem halben Liter Rotwein



In einem Montparnasse-Restaurant soll dieser Paradehindu den Gästen Appetit machen



L. BOILLY: Kostprobe der Austern

Wohin also soll die Sehnsucht nach guter, herrlicher, echter französischer Küche geführt werden? Eine festgelegte Antwort gibt es auf diese Frage nicht. Es können nur Regeln aufgestellt werden, die aber sehr elastisch sind. Vor allem glaube man ja nicht, daß man in Paris gut und billig essen könne.

Es gibt zwei Klassen von guten Restaurants: die guten schlechthin, deren Küche ausgezeichnet ist, und die eleganten, deren Küche zwar gut, wo das Hauptgewicht aber auf die Eleganz, also in gewissem Sinne auf den «Nep»

gelegt ist. Die erste Kategorie bietet ein nicht übertrieben reichhaltiges Mittagessen mit billigem Wein für etwa 10—12 Schweizerfranken; die zweite setzt eine Mindestausgabe von 30 Franken pro Gedeck voraus. In den Restaurants 1. Klasse kostet ein Diner sogar 80 Franken und noch mehr pro Person.

Einmütig ist die Auffassung, daß das Essen in den Restaurants zu 10—12 Fr. besser ist als in den teureren; natürlich gilt dies nur für die anerkannten Lokale. Welche gehören zu diesen? Darauf gibt es wohl eine Antwort; die muß sich aber jeder selbst erkämpfen.

Der Weg zum guten Essen in Paris führt über zahllose Enttäuschungen, über mißglückte Experimente, die nichts als einen verdorbenen Magen ergeben.



Ein Daumierschüler zeigt hier die Verzweiflung eines Gourmets, der seine Zeche nicht bezahlen kann