Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 6 (1930)
Heft: 25

Artikel: Pariser Feinschmecker
Autor: Gordon, Harry
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-755851

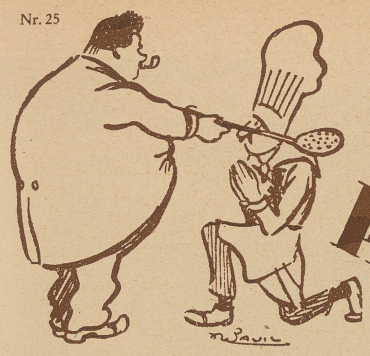
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 20.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



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 erstemal 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 Purs Cent » (Klub der reinen Hundert). Er konnte sich aber nur ein Jahr lang halten . . .

Fast ausschließlich Literaten und Künstler gehören der « Compagnie des Cocagnes » 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 Cocagnes» (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 Cocagnes 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 Cocagnes bekommen ihr Essen nicht ganz geschenkt; sie zahlen etwa zwölf Schweizerfranken pro Gedeck; der «Marktwert» des Dîners, 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.

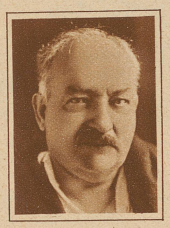
Bild links: Der einzige Mann, vor dem sich der Tyrann auf die Knie warf, war sein Koch

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

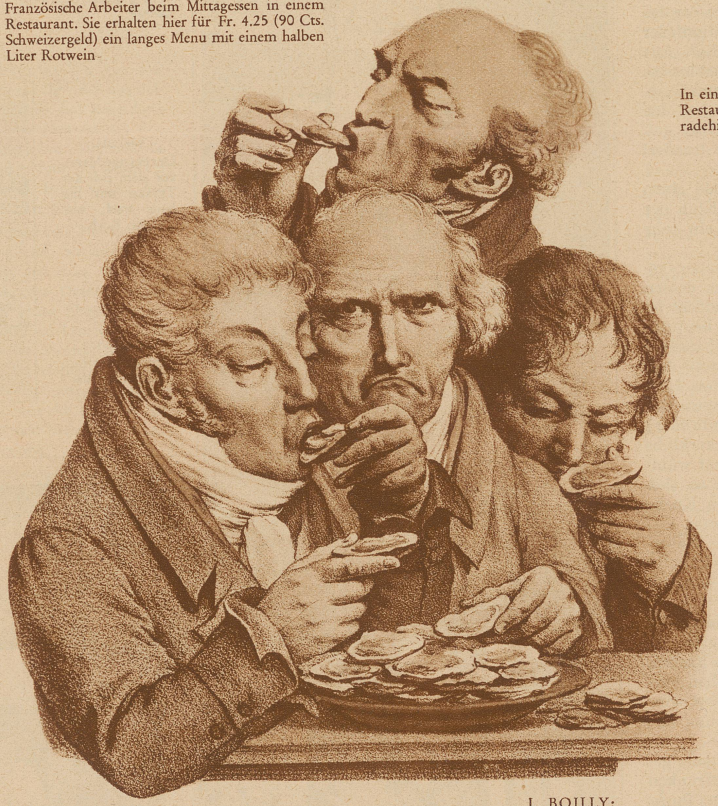
PAUL REBOUX, einer der rührigsten Literaten der kulinarischen Renaissance

FRANCIS CARCO ist am letzten Bankett der «Cocagnes» zum «König der Schlaraffen» 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