

Für eine bodenständige Küche

Robert J. Courtine, *Simenon und Maigret bitten zu Tisch – Die klassischen französischen Bistrotrezepte der Madame Maigret.* Diogenes, Zürich 2010 (Überarbeitung der Übersetzung von 1994), 222 Seiten.

Kommissar Jules Maigret existiert eigentlich nicht – nur in den 75 Romanen und den 28 Novellen von Georges Simenon (1903–1989) und den Fernsehfilmen, die nach diesen Romanen gedreht worden sind. Und der Autor selbst ist gar kein Franzose, sondern ein Belgier mit deutschen Vorfahren, den viele Franzosen für sich beanspruchen, wie Maurice Grevisse (1895–1980) bei den Grammatikern oder Johnny Halliday (1943 als Jean-Philippe Smet geboren) bei den Sängern. Der Chronist von *Le Monde*, Robert Courtine, hat die Krimis von Simenon nicht nur gelesen, sondern auch alles, was der Kommissar zu essen bekam, unter die Lupe genommen. Seit 1992 ist seine Sammlung von Rezepten ein Klassiker in Frankreich. Bereits 1994 wurde das Büchlein ins Deutsche übersetzt. Leider ist der französische Titel (*Simenon et Maigret passent à table*), der der Polzeisprache entnommen ist (im Sinne von auspacken), in dieser Bedeutung nicht ins Deutsche übertragbar.

Courtine hat die Gerichte aus den Maigret-Romanen bis zu ihren Ursprüngen zurückverfolgt. Es sind zum Teil Lieblingsspeisen von Simenon aus seiner belgischen Kindheit (Miesmuscheln und Pommes frites, Matjes und Rollmops), aber auch aus seiner Zeit in Paris seit 1922, wo er sich zunächst nur von Brot und Camembert

ernährte. Mit den Jahren entdeckte er Frankreich und seine Küche. Er fühlte sich als „*Gastronome*“ (der Ausdruck stammt von Curnonsky, dem 1956 verstorbenen „König“ der Gastronomen) und er blieb trotz Aufenthalt in Amerika und in der Schweiz einer Küche treu, „*die von Herzen kommt, der ehrlichen Küche der Natur*“. Er kritisierte Tiefkühlkost, die auch in Frankreich den Markt diktiert: „*Kann es noch eine Gastronomie geben, die diesen Namen verdient, wenn wir fast nur Gerichte essen, die mit Produkten zubereitet sind, welche künstlich gezüchtet wurden und, auf Eis gelegt, rund um die Welt gereist sind?*“, fragte er kurz vor seinem Tod. Für Robert Courtine sind Simenon und Maigret in Sachen Küche ein Herz und eine Seele, „*Männer die gern essen und sachkundig essen*“ und „*mit einer deutlichen Vorliebe für die bodenständige Küche*“.

Stockfischsoufflé, Tourainer Speckkuchlein, provenzalische Fischplatte, Perlhühnchen in Blätterteig, Kutteleintopf auf normannische Art sind nur einige Beispiele dieser „wahren Küche“, die – wie der Autor anmerkt – wesentlich dazu beigetragen hat, „*die Zungen der Verbrecher endlich zu lösen*“. Jeder Leser kann diese einfachen Rezepte nachkochen. Und damit es noch besser schmeckt, empfiehlt Robert Courtine die Getränke, die zu den einzelnen Gerichten passen. Jérôme Pascal



Le bon appétit du commissaire Maigret

Le livre du journaliste Robert Courtine, publié en 1992 sous le titre *Simenon et Maigret passent à table* (chez Robert Laffont) a été traduit dès 1994. Les éditions Diogenes à Zurich ont proposé en

2010 une version corrigée de cette traduction qui n'a cependant pas trouvé d'équivalent allemand pour associer, comme le suggère le titre original, le milieu policier du commissaire et le milieu

plus familial de la bonne table, inspirée des recettes les plus simples de bistrots. Peu importe : ce petit livre sent bon les plats du terroir et le savoir-faire culinaire.

Réd.