

Simonetta Greggio

*Die Sterne der Provence*



Simonetta Greggio

*Die Sterne  
der Provence*

Kulinarischer Roman

Aus dem Französischen  
von Julika Betz  
mit Gerhard Seidl

LIMES

Die Originalausgabe erschien 2006 unter dem Titel  
»Étoiles«  
bei Éditions Flammarion, Paris.

*Umwelthinweis:*

Alle bedruckten Materialien dieses Taschenbuches  
sind chlorfrei und umweltschonend.

1. Auflage

Copyright © der Originalausgabe 2006 by Éditions Flammarion

Copyright © der deutschsprachigen Ausgabe 2007

by Limes Verlag, in der Verlagsgruppe Random House GmbH,  
München

Satz: Uhl+Massopust, Aalen

Illustrationen: Manuel Laguens

Druck und Einband: Těšínská tiskárna, a.s., Český Těšín

Printed in the Czech Republic

ISBN 978-3-8090-2531-3

[www.blanvalet.de](http://www.blanvalet.de)

*Für Vincent – und Marius,  
seinen Assistenten – dem ich es  
zu verdanken habe, dass ich über Mozart,  
die Weine von Vosne-Romanée und Veilchente  
schreiben kann.*



»Weißt du, worüber du einen Roman schreiben solltest... Über einen Typen, der in Paris herumläuft. Dann begegnet er dem Tod und bricht in den Süden auf, um ihm zu entgehen.«

Marianne/Anna Karina,  
*Pierrot le Fou*,  
Jean-Luc Godard, 1965.





»Es gibt zwei Sorten von Menschen, ging es ihr plötzlich auf. Die, die das Leben nehmen, wie es ist, und die Hände heben, wenn die Scheinwerfer angehen – und die anderen. Die, denen es mitten auf dem dunklen Meer passiert, dass eine Frau sie ansieht, wie ich ihn jetzt ansehe.«

Arturo Pérez-Reverte,  
*Königin des Südens*



Er war ungemein erleichtert, wieder zurück zu sein.

Was für eine verrückte Geschichte! Erschöpft, wie er war, hatte er nur noch einen einzigen Wunsch: unter seine Bettdecke zu schlüpfen, die Arme um seine Frau zu schlingen, seine Nase in ihrem Nacken zu vergraben und ihren Geruch einzusatmen.

Sie würde sich zu ihm drehen, ohne dabei die Augen zu öffnen. Ah, sich einfach nur fallen lassen und alles vergessen!

Die schöne, elegante Violaine – jene Art von Frau, die alle zehn Jahre gerade mal fünf Minuten allein ist – hatte vor einem Jahr die sonderbare Idee gehabt, sich Hals über Kopf in ihn zu verlieben. Bis heute konnte er es noch immer nicht fassen, dass sie inzwischen seine Frau war.

Er steckte den Schlüssel ins Schloss, noch immer außer Atem von der Treppe, die er hinaufgehastet war, und betrat die Wohnung. Drinnen war es stockfinster. Die schweren Vorhänge waren zugezogen, das Licht am Eingang gelöscht. Eilig schleu-

derte er sein Gepäck in die Garderobe und begann sich auszuziehen, während er noch ging. Ein Kleidungsstück nach dem anderen ließ er auf seinem Weg durch die Wohnung zu Boden gleiten; das Schlafzimmer erreichte er mit nichts weiter am Leib als seinen heruntergekrempeelten Socken sowie einem Schuh, den er sich mühsam abzustreifen versuchte, während er auf einem Bein balancierte.

Wie ein Labrador, der mit angelegten Ohren und hängender Zunge an einem menschenleeren Strand den Wellen hinterherjagt.

**A**ngefangen hatte alles am Vortag in New York. Voller Stolz war er dort angekommen, die Brust derart geschwellt, dass ihm das Atmen schwerfiel, ohne dabei die Knopfleiste seines Hemds zum Bersten zu bringen. Ein Knopf war ihm tatsächlich bereits im Flugzeug in die vordere Reihe gehüpft und im dicken Teppichboden der First Class abhanden gekommen.

Wäre alles nach Plan gelaufen, hätte er sich beeilen müssen, um im Hotel noch zu duschen und sich umzuziehen. Anschließend hätte er den Abend, der ihm zu Ehren ausgerichtet werden sollte, mit einer in mühsamem Englisch genuschelten Dankesrede eröffnet. Er hätte sich auf einem erleuchteten Podium wiedergefunden, bekleidet mit einem Smoking – von Dior –, schwarzer Krawatte und makellosem Plastron, die Schuhe derart auf Hochglanz poliert, dass sich sein Gesicht darin spiegelte.

Er sollte die Auszeichnung »Küchenchef des Jahres, Kategorie Kreativität« erhalten oder besser gesagt *world's best chief in the artistic category*, wie

es auf der Einladungskarte in goldenen Lettern gedruckt stand.

Sein eigentlicher Name, Philippe Coimbra, wurde nur noch in offiziellen Dokumenten wie diesem verwendet. Zunächst nur für seine Freunde, später auch für alle anderen, war er einfach nur Gaspard. Bereits in der Grundschule hatte man ihn nach diesem Kobold benannt, weil er sich bei Auseinandersetzungen als wahrer Streithammel gebärdete und schnell in Rage geriet. Er machte seinem Namen alle Ehre, war er doch in der Tat leicht aufbrausend. Ihn zu etwas zu bringen, was nicht hundertprozentig seinem Willen entsprach, war aussichtslos. Für gewöhnlich versuchte er zunächst, sich aus einer Sache herauszuwinden; wollte es ihm nicht gelingen zu entweichen, ging er zum Angriff über. Hinzu kam, dass er nichts mehr verabscheute, als Etikette, aufgesetzte Höflichkeiten und Anbiederungen. Sowohl jene, die man ihm entgegenbrachte, als auch jene, die man von ihm erwartete.

Und so scherte er sich schon seit geraumer Zeit weder um das eine noch um das andere. Dieses Mal allerdings fühlte er sich mehr geschmeichelt, als er selbst erwartet hatte, kam die Anerkennung doch nicht von den Gastronomiekritikern und Gästen, sondern auch von seinesgleichen: In der Jury, die ihn ausgewählt hatte, waren Küchenchefs aus der ganzen Welt vertreten.

*World's best chief in the artistic category...* Für jemanden wie ihn, der sich, mit sechsunddreißig Jahren, für seine Besessenheit ausgezeichnet sah, seine Ruhelosigkeit, sein inneres Rebellieren, das sich stets am Rande der Missachtung gesellschaftlicher Normen und der political correctness bewegte, war das, was seit einiger Zeit vor sich ging, äußerst verblüffend. Nie hatte Gaspard klein beigegeben; lange hatte er seine Ungeduld zügeln, immer wieder Durststrecken überwinden müssen, doch er hatte sich unbeirrbar und mit blindem Vertrauen den schmalen, ungewissen Grat entlanggetastet. Sein erster durch den berühmten roten Restaurantführer verliehener Stern hatte ihn in Erstaunen versetzt. Den zweiten hatte er erwartet, wenn auch mit gewisser Skepsis. Der dritte kam wie ein Weihnachtsgeschenk hereingeschneit. Mal wurde er zum Skandalon hochstilisiert, dann wieder zum Genie. Und das war weder gelogen noch die Wahrheit: Gaspard passte das ausgezeichnet, und dem Restaurantführer, der bei seiner letzten Ausgabe einen leichten Rückgang der Verkaufszahlen verbuchen musste, war die Chance, sein Image innerhalb kürzester Zeit neu aufzupolieren, mehr als gelegen gekommen.

Ohne Violaine de Blancseing, seiner PR-Assistentin, hätte das alles ganz anders ausgesehen. Sie hatte es verstanden, das Ganze in seinem Sinne zu

nutzen, denn solche Spielereien langweilten ihn zu Tode.

Es gibt Frauen, die man nur aus der Ferne betrachtet. Bei denen einem selbst der Gedanke an einen Wangenkuss außerhalb jeglicher Vorstellungskraft scheint.

Violaine, dies blonde Gift, hatte ihm Schwindel verursacht wie ein Glas Wein auf nüchternen Magen. Er hatte sich ihr mit den Schlichen eines Indianers genähert, bäuchlings hinter den Dünen heranrobbend. Ein Indianer, der, am Fluss angekommen, seinen Kopf hebt und sieht, wie die Soldaten die Waffen fallen lassen, um ihm voller Hochachtung zu applaudieren.

Zwischen seinem dritten Stern und ihrer Hochzeit war nicht mehr als ein Monat vergangen.

Der Himmel über New York war fahl, flirrender Staub und die Neonlichter des Flughafens überdeckten den Sternenglanz, als Gaspard, schäumend vor Wut, am Abend zuvor in die Boing gestiegen war.

Seine Auszeichnung hatte er nicht erhalten. Die weiße Limousine, die ihn am Hoteleingang erwartete, hatte nicht Manhattan angesteuert. Der Portier des Hôtel Pierre hatte ihm nicht die Tür aufgehalten, der Gepäckjunge hatte nicht seinen Koffer auf den goldenen Wagen gelegt; er hatte nicht in



einer Dampfwolke geduscht, seinen Smoking nicht übergestreift und auch seine Rede nicht gehalten.

Der Traum platzte bei der Einreise. Ein schärferer Ton war angeschlagen worden, Gaspard verstand nicht, was man von ihm wollte. Er war müde, angespannt, genervt. Ein gefährlicher Cocktail für jeden x-Beliebigen, ohne Zweifel, doch fatal für eine so reizbare Person wie ihn. Und bereits kurze Zeit später hatte er sich in einer Isolierzelle wiedergefunden.

Er hatte von ähnlichen Fällen bereits gehört. Doch wie man mit ihm umgesprungen war, verutzte ihn noch immer. In einer schnellen, sauberen Aktion hatte man ihn in das erstbeste Flugzeug zurück nach Paris verfrachtet. Auf seine Kosten selbstverständlich. Und obwohl er in seiner Hosentasche ein Rückflugticket erster Klasse für die kommende Woche hatte, war er weniger als vierundzwanzig Stunden nach seinem Abflug aus Paris schon wieder auf dem Heimweg – in der Economy Class.

Eine dumpfe Wut legte sich ihm auf seinen zu lange schon leeren Magen. Bereitwillig nahm er eine Tasse faden Tee und ein Madeleine von einer erschöpften, doch freundlichen Stewardess entgegen. Nicht selten zog er durch sein ansprechendes Äußeres die Aufmerksamkeit von Frauen auf sich. Auch die Stewardess trug keine Scheuklappen. Sie musterte ihn und gab ihm anschließend, aus Mit-

leid mit seinem großen, unbequem in einen kleinen Sitz gezwängten Körper, einen anderen Platz in der Reihe vor den Notausgängen. So klemmten zumindest seine Knie nicht länger unter seinem Kinn. Glich Gaspard für gewöhnlich einem großen, etwas zerzausten Teddybär, wirkte er in diesem Moment, mit seinen zerwühlten Haaren und wutschnaubend wie er war, eher beängstigend. Seine blauen Augen hatten sich wie bei fauchenden Katzen verfinstert, seine dunklen Locken waren vollkommen zerraut, und seine Hände hatte er unter seine Oberschenkel geschoben, womit er vergeblich versuchte, ihr Zittern in den Griff zu bekommen.

Um 6.30 Uhr sollten sie planmäßig in Roissy landen. Das Taxi würde nur etwas mehr als eine halbe Stunde bis zu ihm nach Hause brauchen. Langsam dämmerte Gaspard in seinem viel zu engen und kleinen Sitz ein.

Ein paar Hasen knabberten an dem bereits erblühten Löwenzahn, als das Flugzeug mit gelöschten Lichtern auf der Landebahn von Roissy zum Stehen kam. Ein herrlicher Tag kündigte sich an, der Himmel war noch in diesem verschwommenen Ton zwischen staubigem Lila und schalem Hellblau gefärbt, was in Paris ein Zeichen des Frühlings ist. Schon bald würden die ersten Sonnenstrahlen ihr schräges Licht auf die zartgrünen Kastanien der

Straße werfen, in der er wohnte: Unwillkürlich stieß Gaspard einen tiefen Seufzer der Erleichterung und der Müdigkeit aus, als der Taxifahrer vor seinem Wohnhaus hielt. Bereits als er fünf Etagen hinaufeilte, wobei er immer zwei der hundertdreißig Stufen auf einmal nahm, konnte er die Gerüche der Wohnung erahnen, in der er seit Kurzem mit seiner Frau lebte.

Oft brannte auf dem marmornen, halbkreisförmigen Eingangssims eine nach Eisenkraut duftende Kerze. Außerdem roch es nach Lilien, die seine Frau überall in der Wohnung aufstellte, sowie nach Zedernholz und Farnseifen aus dem Badezimmer. In der Küche stand eine ganze Kräutersammlung, von Basilikum bis Pfefferminze. Der Salon wurde von Violaines eigenem Duft beherrscht: Vanille, weiße Blüten, exotische Hölzer – Duftnoten, die in einem einzigen Aroma verschmolzen. Solange Violaine in Bewegung war, umgab sie eine Aura von Frische, ein Geruch, der, sobald sie zu Bett ging, zu etwas Animalischem, fast Anstößigem wurde. Voller Vorfreude leckte er sich genüsslich die Lippen, denn wenn es an Gaspard etwas gab, das noch besser als sein Geschmackssinn funktionierte, dann war es seine Nase. Mit Düften konnte man ihn packen, der Geruchssinn beherrschte bei ihm alle anderen Sinne. Allein durch das Erschnupern konnte er erkennen, ob etwas gut oder schlecht war. Einigen

giftigen Pilzen gelang es schon mal, seinem Riecher einen Streich zu spielen: Doch das war ihr gutes Recht. Er konnte ohne Weiteres akzeptieren, dass die Natur sich zeitweise hinter einem Trugbild verbarg. Durch Schönheit war Gaspard weit mehr zu täuschen als durch Gerüche.

Seine Frau hatte die Wohnung ausgesucht, den besten Zinssatz für den Kredit ausfindig gemacht und mit den Banken hart verhandelt. Man muss gerechterweise hinzufügen, dass er keine Zeit gehabt hatte, sich für das Ganze zu interessieren. An fünf von sieben Tagen stand er bei Morgengrauen auf, erledigte die Einkäufe, hetzte in sein Restaurant, legte die Tageskarte fest, stellte sich zusammen mit seiner gesamten Mannschaft an den Herd und hörte nicht vor Mitternacht auf zu arbeiten, von einer kleinen Siesta, die er sich ab und an am Nachmittag gönnte, einmal abgesehen.

Drei-Sterne-Restaurants fordern in der Regel einen Riesenaufwand: hohe Kosten, viel Personal – und katzbuckeln. Seines war im Vergleich dazu fast ein Handwerksunternehmen; Gaspard zählte zu den Vorreitern einer neuen Spezies von Küchenchefs, die sich nach und nach von bedeutenden Geldgebern und palastartigen Küchen verabschiedeten.

Seitdem alles so gut für ihn lief – eigentlich seitdem der Himmel ihm gerade im richtigen Moment

einen neuen Geschäftspartner geschickt hatte, der ihm anbot, sich um alle anfallenden Arbeiten rund um das Restaurant zu kümmern –, konnte Gaspard seine Zeit wieder etwas freier einteilen. Dieser rettende Engel, dieser charmante, gut situierte Mann, dieser erstklassige Manager, dieser taktvolle Ehemann einer ebenso reichen wie farblosen und oben-drein auch noch bescheidenen Frau, hieß Paul Duguesnin. Innerhalb kürzester Zeit hatte dieser Paul eine nicht unbedeutende Rolle in seinem Leben eingenommen. Das ging sogar so weit, dass er ihm seine Bankgeschäfte führte, eine Arbeit, die Gaspard schon immer verabscheut hatte.

Und doch kam Gaspard zeitlich immer wieder unter Druck. An dem einen Tag galt es, einen Journalisten zu umsorgen, am nächsten einen Fotografen, für den man sich in Pose stellen musste. Dann wieder nahm ein angetrunkener Star seine ganze Aufmerksamkeit in Anspruch, oder ein Kollege tauchte auf, der sich am Abend unters gemeine Volk mischte ... Er kam einfach nicht dazu, einmal richtig durchzuatmen. Erst am Sonntag, wenn er wusste, dass eineinhalb Tage Ruhepause vor ihm lagen, konnte er loslassen. Doch das Adrenalin schien weiter durch seinen Körper zu jagen, wie bei einem Schauspieler, dem es unerträglich war, plötzlich nicht mehr im Rampenlicht zu stehen. Wenn er zum Joggen in den *Jardin du Luxembourg* auf-

brach, hatte er das unangenehme Gefühl, Blei in den Beinen zu haben. Nach zwei Runden war er außer Atem und kehrte wutschnaubend nach Hause zurück. In seiner Wohnung in der *avenue de l'Observatoire* war alles so perfekt, dass er sich ehrlicherweise eingestehen musste, oft nicht zu wissen, ob er eigentlich dort hingehörte.

Dennoch war er froh, sehr froh, wieder zu Hause zu sein. Der einzige Ort, an dem er in diesem Moment sein wollte. Bei seiner Frau, in seinem Bett, sein Kopf neben ihrem auf dem Kissen.

Abrupt blieb er auf der Türschwelle zum Schlafzimmer stehen. Dann begann er einige Takte aus Peer Gynts *In der Halle des Bergkönigs* vor sich hin zu pfeifen, der Titelmusik aus dem Film *M – Eine Stadt sucht einen Mörder*, über einen berüchtigten Triebtäter, der kleine Mädchen umbringt. Es war schon eine Weile her, dass er den Film gesehen hatte, doch der Refrain ging ihm seit damals nicht mehr aus dem Kopf – weiß der Teufel warum; die Melodie kehrte zu den ungewöhnlichsten Momenten wie zwanghaft zurück.

Zunächst stand er nur da und ließ seinen Blick durch das Zimmer schweifen: Es sah aus, als habe jemand eine Bombe gezündet und sich anschließend aus dem Staub gemacht. Sonst ein Hort des

## UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Simonetta Greggio

**Die Sterne der Provence**

Ein kulinarischer Roman

DEUTSCHE ERSTAUSGABE

Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 144 Seiten, 12,5 x 20,0 cm  
14 farbige Abbildungen

ISBN: 978-3-8090-2531-3

Limes

Erscheinungstermin: Juli 2007

So romantisch wie Anna Gavalda – und so charmant wie Peter Mayle.

Gaspard steht vor dem Zenit seiner Karriere: In New York soll der gefeierte Pariser Sternekoch zum »Küchenchef des Jahres« ausgezeichnet werden. Doch plötzlich gerät seine Welt aus den Fugen: Die USA lassen ihn nicht einreisen, und in Paris findet er seine Frau in den Armen seines Kompagnons. Hals über Kopf flieht Gaspard in die Provence und übernimmt ein abgelegenes Gasthaus. Hier, in der ursprünglichen Landschaft, findet er zurück zu seinen Wurzeln: zu den fast vergessenen Aromen seiner Kindheit und zu seiner Lust am Kochen. Und eines Tages betritt die feengleiche Stella sein Lokal. Gaspard spürt, dass auch sie zutiefst verletzt ist. Mit fantasievollen Köstlichkeiten gelingt es ihm jedoch, in ihr die Lust am Essen, die Freude am Leben und an der Liebe wieder zu erwecken. Als aber ein berüchtigter Restaurantkritiker auftaucht und den verschwundenen Sternekoch erkennt, droht ihrer Idylle Gefahr ...