

Murielle Rousseau

SAVOIR VIVRE

LEBEN WIE EINE FRANZÖSIN



Illustriert von
Isabel Pin

INSEL

insel taschenbuch 4598

Murielle Rousseau

Savoir-vivre





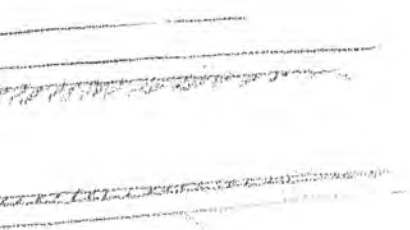
Murielle Rousseau

SAVOIR-VIVRE

LEBEN WIE EINE FRANZÖSIN

Mit Illustrationen von
Isabel Pin

INSEL VERLAG



Erste Auflage 2017

insel taschenbuch 4598

Originalausgabe

© Insel Verlag Berlin 2017

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der
Übersetzung, des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung
durch Rundfunk und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form
(durch Fotografie, Mikrofilm oder andere Verfahren)
ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert
oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet,
vervielfältigt oder verbreitet werden.

Vertrieb durch den Suhrkamp Taschenbuch Verlag

Umschlag: Anke Rosenlöcher, Berlin

Umschlagabbildung: Isabel Pin, Berlin

Satz: Satz-Offizin Hümmer GmbH, Waldbüttelbrunn

Druck: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-36298-2

SAVOIR-VIVRE

LEBEN WIE EINE FRANZÖSIN

Für Amandine und Joël

A

ACADÉMIE FRANÇAISE

Wir Franzosen lieben unsere Sprache und unser Land, unsere Kultur und unsere Literatur so sehr, dass wir ihnen seit Jahrhunderten eine eigene Institution widmen, die Kriegen und Revolutionen getrotzt hat und immer noch besteht. So etwas wie die *Académie française* gibt es in keinem anderen Land der Welt. Frankreich leistet sich diese Akademie mitten im Herzen von Paris seit über 300 Jahren. Diese würdevolle Institution dient der Wahrung, man könnte sogar sagen der Verteidigung der französischen Sprache. Generationen großer Geister arbeiten an einem Wörterbuch, einer Grammatik und ähnlichen Werken. Ihre vierzig auf Lebenszeit gewählten Mitglieder, meist hochbetagte Geisteswissenschaftler, Literaten, Philosophen, manche Nobelpreisträger, treffen in ihren wöchentlichen nichtöffentlichen Sitzungen Entscheidungen zur Erhaltung der Reinheit der französischen Sprache oder fällen Urteile über geläufige Redensarten. Als Zeichen ihrer Zugehörigkeit tragen sie mit grünen und goldenen Fäden bestickte Roben, Mäntel, Säbel und Medaillen. Die Robe ist eigentlich blau-schwarz und trägt den Namen *habit vert* nur wegen der aufwendigen Stickereien. Entworfen werden die Roben übrigens von Dior, Lanvin oder Cardin.

Manche der in der Akademie geführten Reden und Diskussionen zur Sprache dringen an die Öffentlichkeit, doch

die *Académie française* erscheint eher wie eine uneinnehmbare Festung, zu der Fremde keinen Zutritt haben. Ihre Mitglieder werden als *immortels* bezeichnet, »Unsterbliche«. Einmal gewählt, bleiben sie Mitglieder bis zu ihrem Lebensende. Oder wirkt die *Académie* so abweisend wegen der komplizierten, undurchschaubaren Regeln, der Riten, wie der des nummerierten Stuhls, der jedem Mitglied zugeteilt wird und noch eine Weile leer bleibt, nachdem das Mitglied gestorben ist?

Meine Geschichte mit der *Académie française* beginnt mit einem Fisch. So »unsterblich« gab sich das Mitglied auf dem Stuhl Nr. 22, der Autor Julien Green, nämlich nicht. Green lud mich zu sich zum Essen ein. Seine Einladung verdanke ich einer bis dahin unbekanntem Novelle, *Dionysos*. Diese hatte in den Tiefen von Greens Schublade gelegen, und ich hatte es geschafft, dass der kleine literarische Verlag, in dem ich damals arbeitete, sie veröffentlichen durfte. So schlecht schien ich meine Lektoratsaufgaben also trotz Unerfahrenheit nicht erledigt zu haben, denn als Dank flatterte ebendiese Einladung ins Haus. Pünktlich zur Mittagszeit betätigte ich an der Tür des noblen Pariser Hauses die goldene Klingel, und Green empfing mich mit offenen Armen. Sofort vergaß ich im Gespräch, wo ich eigentlich war, blendete das beeindruckende, mit schweren, roten Samtvorhängen und luxuriösen Brokattapeten ausgestattete Interieur aus, obwohl ich sehr neugierig war auf die Wohnung eines der Mitglieder der *Académie Française*, dieser alten, verstaubten Dame unter den französischen Institutionen.

Die Bitte, doch gleich nach dem gemeinsamen Aperitif in die Küche zu kommen und dort mit anzupacken, fasste

ich als Vertrauensbeweis auf. Oder war es eher der Versuch, mich von den dunklen Vitrinen voller wertvoller und seltener Erstausgaben fortzulocken, die meine Aufmerksamkeit fesselten? Die nach Geburtsdatum der Autoren sortierte Bibliothek beeindruckt mich noch heute. Welcher Kontrast zur Küche und dem alten Tisch, auf dem ein sicher 80 Zentimeter langer Fisch lag, der noch gewürzt werden musste. Diese Aufgabe fiel mir zu, was unserer Unterhaltung über die 1635 von Richelieu offiziell gegründete *Académie* das gewisse Etwas verlieh. Inmitten von Knoblauch und Zitronen sprachen wir über die Aufgaben der *Académie* zur Überwachung der Reinheit der Sprache, über die donnerstäglichen Sitzungen im Palais Mazarin, die akademischen Diskurse der hochgelehrten *hommes* und seit den 80er Jahren auch *femmes de lettres, de culture, de politique* oder *des sciences*. Während wir Rosmarin und grobes Meersalz in den glitschigen Bauch des Fisches füllten, wies Green mich auf die goldenen und grünen Olivenzweige auf den Roben hin, die gemeinsam mit dem *Académie*-Schwert den Unsterblichen die nötige Autorität verleihen. Das Schwert haben wir nicht benutzt, um den frisch aus dem Ofen servierten Fisch zu filetieren, obwohl es gut gepasst hätte. Es duftete nach Kräutern und Gewürzen, die wir, versunken in unsere Unterhaltung, benutzt hatten. Es schmeckte wunderbar. Das war Gastfreundschaft *par excellence* von einem Mitglied der *Académie française*, das bei seiner Antrittsrede im Jahr 1972 »*Quelle belle langue! Messieurs* – damals gab es keine Frauen – *c'est à nous de la défendre!*«, gerufen hatte. Ich weiß nicht, ob dies dem Autor im Kreise seiner Kollegen so gut gelungen ist, denn manche Recht-

schreibreform, Einführung weiblicher Berufsbezeichnungen oder Anglizismen haben sie letztlich nicht verhindern können. Doch schön sind die Ehrwürdigen anzusehen und anzuhören, wenn sie auftreten, Redensarten und Wörter offiziell annehmen oder ablehnen, Sprachticks oder Lächerlichkeiten im zeitgenössischen Französisch beobachten und beurteilen. Wenn ich im Viertel an der *Rive gauche* spazieren gehe, unweit des Pont Neuf am Quai Conti, dann denke ich gern an den *fauteuil* Nr. 22 und den schmackhaften Ofenfisch zurück – und es kommt mir vor, als wären sie beide aus einem Roman.

LES ACCENTS

*Akzente und andere Eigentümlichkeiten des
französischen Alphabets*

Es ist doch verrückt, wie so ein kleines Zeichen alles verändern kann. Ein *accent grave* oder *accent aigu*, gar ein *accent circonflexe* – und schon hört sich ein »e« oder ein »a« ganz anders an. Ein ç –, das kleine winzige »z« unter dem »c«, die Cedille, und schon spricht sich das Wort anders aus. Sehr selten – wie in den Wörtern *Noël* oder *haïr* – benutzt man das Trema, zwei lustige Punkte über dem »e« oder »i«. Weglassen kann man die *accents* nicht, obwohl sie manchmal, wie beim *accent circonflexe*, keine wirkliche Bedeutung haben und ein Relikt aus alten Zeiten sind. Doch die *Académie française* meint: Unbedingt behalten. Na, so mächtig sind sie dann doch nicht, die *accents*, denn ohne Buchstaben sind sie nichts!

Wenn es nur das wäre – doch Französischlernende quälen sich auch noch mit den Apostrophen, die wir Franzosen lieben. Damit kann man wunderbar Buchstaben weglassen. *L'horloge* statt *la horloge*, praktisch. Liebend gerne verwenden wir den Bindestrich – dabei geht es doch sehr gut auch ohne, wie das Deutsche zeigt. Und dann gibt es noch zwei, die sich so nah sind, dass sie aneinanderkleben: das »o« und das »e«, in der Kombination beider Vokale entsteht »œ«.

Accent aigu: von links unten nach rechts oben

Accent grave: von rechts unten nach links oben

Accent circonflexe: sieht aus wie ein kleines Dach

ACCORDÉON

Akkordeon

Da stand sie, alt und steinern, mit Geranien an den Fenstern, die alte Dorfkirche. Wir hatten zur Vorbereitung der Hochzeit meines Bruders die knarrenden Holzbänke mit Bienenwachs behandelt, die Terrakotta-Steinplatten weiträumig gefegt, den Altar mit weißen Feldblumen geschmückt und auf Anraten des Pfarrers aufgepasst, dass das Jesuskreuz uns dabei nicht auf den Kopf fiel – es war nämlich wackelig. O Gott, dachten wir, das fängt ja gut an, wenn schon der Jesus wackelt ...

An der Kirchentür stand ein Freund mit seinem Akkordeon und einem Béret auf dem Kopf und empfing uns mit seiner unwiderstehlichen französischen Chanson-Musik. Wir hatten ihn bestellt, den Auszug aus der Kirche musikalisch



zu untermalen. Er begleitete uns auf seinem *piano à bretelles* (Klavier mit Hosenträgern, wie es im Volksmund heißt) und spielte weiter den ganzen Weg hinauf zu unserem Landhaus, das in einer exponierten Lage oberhalb des Dorfes mitten im Feld steht und daher den Namen *Le Piquet* (der Pfahl) trägt. Um es vorweg zu nehmen: Der Jesus fiel uns nicht auf den Kopf, die Ehe hielt aber nicht. Es wurde dennoch ein unvergessliches, sommerliches Fest, eine fröhliche Hochzeits-Landpartie, und die Musik klang lange in unseren Ohren nach. Er wählte Evergreens von französischen Chansonnières wie Léo Ferré oder Jacques Brel und erzeugte mit seinem Instrument ein kräftiges Tremolo, so dass ganz schnell auf dem eigens angefertigten Tanzparkett im Hof die ersten Gäste seinem Spiel tanzend folgten. Sein Béret war nicht nur typisch und passte zu seinem Instrument, es hatte auch eine praktische Funktion, denn es war Juli und sehr heiß.

Dann kam der Champagner! Ein Freund von uns hatte bei Champagnerproduzenten in der Champagne seine Ausbildung gemacht. Mit Engelsgeduld und Präzision baute er eine Pyramide aus Champagnergläsern. Dann zückte er einen Säbel mit blitzender Klinge und vollzog eine Zeremonie an den Champagnerflaschen, wie es die Offiziere seit Napoleon nach gewonnenem Gefecht zu tun pflegten. Mit einer ruckartigen Bewegung sabrierte er die Flaschen, so dass deren Hals abgetrennt wurde, und goss den Champagner in das obere Glas, bis er überlief und dann in die darunter stehenden Gläser floss. Das beeindruckende Schauspiel der sich sehr langsam füllenden Gläserpyramide ließ uns den Atem anhalten. Würde alles in sich zusammenfallen oder hielt das Cham-

pagnerkunstwerk? Dann ein Knall! Ein Champagnerkorken flog direkt in die Akkordeontasten, und der fremde ungeplante Ton vermischte sich mit der Musette, die unser Freund einspielte, eine Mischung aus italienischer Volksmusik und Melodien aus der Auvergne des 19. Jahrhunderts, wie er mir verriet. Es wurde viel getrunken und lange an weißgedeckten Tafeln gegessen.

Zu später Stunde, als die meisten Gäste schon gegangen waren, unterhielt ich mich noch eine Weile mit unserem Freund. Wir saßen draußen auf großen Holzblöcken um das Feuer. Er erzählte mir, dass er sein Instrument als junger Mann von seinem Onkel geerbt habe. Es stammte aus Brive, einer neben Lyon bekannten Stadt für den seltenen Bau von Akkordeons. Nun spielte er es immer auf Festen oder auf Landpartien, wie bei Pferderennen im nahe gelegenen Schlosswald, und erfreute die Menschen mit seiner Musik. *Branle-poumons*, »wackelige Lunge«, nannte es der Schriftsteller Chateaubriand in seinem Werk *Mémoires d'outre-tombe*. Er selbst bevorzugte aber den Begriff *boite à chagrins*, »Kummerkasten« oder *piano du pauvre*, »Klavier der Armen«. Die Melancholie war an diesem besonderen Abend spürbar.

AFFINEUR DE FROMAGE

Käseaffineur

Ein kleiner, eher unscheinbarer Mann steht inmitten seiner Käse im Untergeschoss seines Ladens unweit der Champs-Élysées. Der Käsekeller entspricht nicht meinen Vorstellungen.

gen – ich hatte an ein Backsteingewölbe, an diffuses Licht und krachende Holzregale gedacht, an eine *cave d'Ali Baba* voller Überraschungen. Ich stoße aber auf grelles Licht, reine Metall- oder Marmorflächen. Die Käse sind nach unterschiedlichen Stufen der Reifung sortiert, Luftfeuchtigkeit und Temperatur – unter 12 Grad – werden streng geregelt. Der *affineur* zeigt mir die Käseläiber, es sind seine Schätze, behütet auf Stroh oder Holz. Er strahlt, als er mir erklärt, dass die Käseläiber seinen Keller nicht verlassen dürfen, bevor sie ein gewisses Alter erreicht haben. Er wacht über sie als wären es seine Kinder, streichelt und wendet sie, wäscht und bürstet sie alle sieben bis zehn Tage. Er besucht sie täglich, beobachtet die zunehmende Qualität und überwacht die Lagerung. Die Aufmerksamkeit scheint übertrieben, doch sie gewährleistet die ungeheure Reichhaltigkeit der Käse, ihre Textur, ihren Geschmack, ihre Kruste, ihr Aroma. Wie lange er sie in seiner Kaverne behält, hängt vom gewünschten Ergebnis ab – manche Kunden geben bei der Bestellung gleich ihre Wünsche an den *affineur* ab. Es ist sein ganzer Stolz, genau den vom Kunden gewünschten Grad an Reifung zu erreichen. Je länger und besser er den Kunden kennt, umso besser scheint das Ergebnis zu werden. Deshalb ist er auch täglich im kleinen Käseladen oberhalb des Kellers. Bei ihm stehen die Menschen geduldig Schlange und freuen sich über seine Empfehlungen, über *les arrivages*, also die frisch eingetroffene Ware, und über das Zuschneiden der Käse, die zuvor wochenlang von ihm gehegt und gepflegt wurden. Ein sicherer Zuschnitt, das Einpacken in weißes Papier, das Falten der Papierseiten und das Zubinden mit Bastschnur – alles routinierte Hand-



griffe, um den Käse transportfähig zu machen. Ein paar Empfehlungen, was die Lagerung und die Temperatur bis zum Genießen anbelangt – damit verlässt man den Käsehimmel und geht nach Hause. Im Einkaufskorb dabei ist ein kleines Stück aus der Auvergne, aus dem Elsass oder aus Korsika. Man merkt, was der *affineur* meint, wenn er von den Reisen durch den Käse-Gaumen spricht. Er reist seinen Lieferanten nach, kehrt in die Bauernhöfe im bergigen hohen Jura wie in der flachen Normandie ein. Er kennt seine Käsemacher persönlich und genießt seine Käseliebberei bei diesen Besuchen in vollen Zügen. Kulinarisches Reisen auf den Spuren der besten Käsemacher unter den Besten.

Er weiß: Die Qualität der Käse kann sehr unterschiedlich sein. Der *fromage industriel*, wie man ihn im Supermarkt findet, hat nichts mit dem *fromage artisanal* zu tun. Da *savoir-vivre* in Frankreich sehr viel mit Käse zu tun hat und sich eigentlich alles oder zumindest viel ums Essen dreht, gehört es sich, ein bisschen Ahnung zu haben, um mitreden und vor allem mitessen zu können. Für den Käseeinkauf geht man also in den Käseladen. Einen *fromage artisanal* eines *affineur* zu erwerben bringt unweigerlich mit sich, dass beim späteren Genuss mit Freunden eine Unterhaltung über Käse entsteht. Ein guter Wein, frisches Baguette oder *pain de campagne* ergänzen das Ensemble. Das ist Genuss pur.

ALLEZ LES BLEUS!

Allez les bleus! – die Blauen, wegen der blauen Trikots der französischen Fußballnationalmannschaft. Mein Freund Bruno benutzt diesen Ausruf nicht nur für die französische Fußballnationalmannschaft, sondern auch für andere Sportereignisse. *Allez les bleus* ist die Aufforderung, die letzte Energie, das letzte bisschen Kraft aus sich herauszuholen, um den möglichen Sieg Realität werden zu lassen. »*Allez les bleus, allez les bleus!*«, rief Bruno, als Frankreich 1998 Fußballweltmeister wurde und in den letzten französischen Provinzstädtchen die Straßen leer und dafür die mit Fernsehern ausgestatteten Cafés brechend voll waren. *Allez les bleus* war ihm aber auch recht, als unser Paris Saint-Germain gegen Marseille spielte, bei der Tour de France oder beim in Frankreich sehr beliebten Rugbyspiel. Unpassend erschien es nie, egal, ob tatsächlich *les bleus* im Spiel waren oder nicht – Hauptsache, wir waren dabei und hatten Spaß. Vergessen die schlimmste Niederlage 1908 gegen Dänemark 17:1, die für Fußballfans schwer zu verkraften gewesen sein muss. Zur Verstärkung holten sich meine Landsleute zwei Jahre später den gallischen Hahn, *le coq gaulois*, auf ihr blaues Trikot. Mit dem Hahn auf der Brust als zwölftem Mann auf dem Feld wurde der Sieg wahrscheinlicher. *Heureusement!*

Gestritten wurde im Café übrigens ernsthaft über die Schreibweise. Da behauptete doch tatsächlich ein Tischnachbar, *Allez les bleus* würde man im Infinitiv, also *Aller les bleus* schreiben. Aber Bruno ließ das nicht gelten. Er meinte: »Der Sieg ist Imperativ, Monsieur. Im Imperativ gehört es sich, *les*

bleus zu unterstützen, und nicht anders. Der Infinitiv ist passiv, unbeweglich, ohne Leben, tatenlos. Der Imperativ hingegen ist lebendig, fordert auf, schreit nach Tat, suggeriert Bewegung. Haben Sie das verstanden, Monsieur?« Der Tischnachbar, verschüchtert von so viel sportlichem Selbstbewusstsein, gab nickend nach, und beide lachten. Bruno widmete sich wieder seinem Spiel, und die Welt war in Ordnung. Zumindest 1998.

AMOUR

Liebe

Meine erste große Liebe hieß Frédéric Legrand. Er war groß und sechs Jahre älter als ich. Ich liebte seine wilden braunen Haare, seine Lederjacke und die Zigarette im Mundwinkel. Er ging ins Lycée Saint-Louis am Boulevard Saint-Michel. Unsere Treffpunkte waren die Hinterbänke der angrenzenden Cafés in Saint-Germain-des-Prés, in denen wir uns lediglich einen Espresso mit einem Glas Wasser leisten konnten, die grünen Stühle im Jardin du Luxembourg, auf denen wir mit den Gänseblümchen des Parks *Je t'aime, un peu, beaucoup, à la folie* spielten, sein Studentenzimmer oder die Ufer der Seine bei schönem Wetter. Wir Jungverliebten probierten die schönsten Liebeswörter des Französischen, der Sprache der Liebe, füreinander aus: *mon amour, mon chéri, mon cœur, mon désir, ma beauté, ma vie et mon soleil* ... Damals konnte ich ein kultiges Vélosolex, ein Moped mit dem typischen Reibrollenantrieb auf dem Vorderrad, mein Eigen nennen, und so