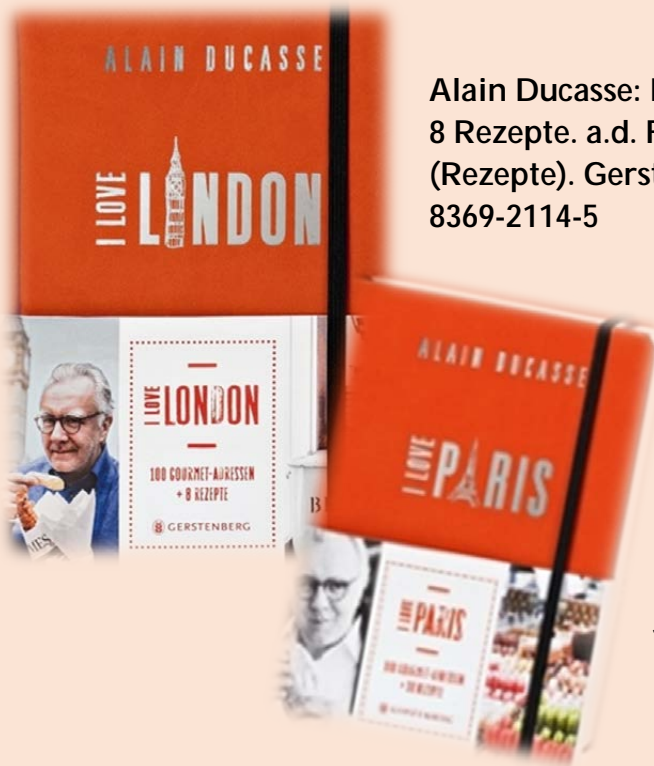




## *Feinschmeckerreisen nach London und Paris*



**Alain Ducasse: I love London. 100 Gourmet-Adressen + 8 Rezepte. a.d. Franz. von Beate Huth & Isabelle Fuchs (Rezepte). Gerstenberg 2016 · 248 Seiten · 18,00 · 978-3-8369-2114-5**



**Alain Ducasse: I love Paris. 100 Gourmet-Adressen + 10 Rezepte. a.d. Franz. von Beate Huth & Isabelle Fuchs (Rezepte). Gerstenberg 2016 · 260 Seiten · 18,00 · 978-3-8369-2113-8**

Tom Pemberton hat Recht. Er findet es schade, dass es in London so wenig britische Restaurants gibt. In der Hereford Road hat er ein „Restaurant an der Ecke“ gegründet, wo es feine englische Spezialitäten gibt. Fein? „Wir arbeiten viel mit Innereien“, sagt er. Das ist für manche Menschen nicht so fein. Ich finde es klasse, und wenn ich mal nach London komme, werde ich dieses Restaurant aufsuchen.

So funktioniert das reich bebilderte Gourmet-Adressbuch für London. Man blättert darin und macht Pläne für den nächsten Trip nach London. Im Idealfall bleibt man hundert Tage, denn hier findet man genauso viele Adressen. Und am besten mietet man sich eine Ferienwohnung. Denn Ducasse stellt nicht nur Restaurants und ganz normale Fish-and-chips-Buden vor, auch Märkte werden präsentiert. Dort kann man leckere Sachen einkaufen, um in der Wohnung zu kochen. Wenn man will, nach den Rezepten, die im Buch auch zu finden sind. Oder man holt sich alles für eine kalte Platte. Da haben wir z.B. den Broadway Market, wo es wirklich alles gibt. Wurstwaren, Käse, Gemüse und Konditorei-Produkte, Fischgeschäfte und Weinhandel – da läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Also Tom Pemberton hat Recht,



aber warum nicht mal das peruanische Restaurant „Lima“ oder das indische Restaurant „Quilon“, das immerhin einen Michelin-Stern hat.

Damit kommen wir nach Frankreich, genauer: nach Paris. Für diese Weltstadt der Feinschmeckerei hat Ducasse auch einen genauso schön ausgestatteten Führer geliefert. Und es gilt, was ich über den Londonführer geschrieben habe. Auch das, was zu London nur angeklungen ist: Für London und für Paris gibt es Vorschläge für jeden Geldbeutel. Um in Paris im Fouquet's zu speisen, muss man schon etwas mehr hinlegen. Im Bistro „Aux deux amis“ ist es schon etwas billiger. Auf dem „Marché Bastille“ kann man sich Käse, Brot und eine Flasche Rotwein kaufen und alles bei schönem Wetter auf einer Parkbank verzehren. Ich empfehle noch den Markt auf der Place Aligre (nicht bei Ducasse). Da hat man noch eine schöne alte Markthalle und einen Flohmarkt gleich dabei. In die „Closerie des Lilas“ (den Fliedergarten), etwas teuer, muss man gehen, schreibt Ducasse, nicht zuletzt, weil hier namhafte Maler und Dichter getafelt haben. Was er nicht erwähnt: an manchen Tischen findet man Namensschilder der berühmten Persönlichkeiten. Hier kam es bei einem Bankett am 19. Juni 1925 zu einer Schlägerei um den Dichter Saint-Pol-Roux. Das heißt: Die Surrealisten, die Saint-Pol-Roux als einen ihrer Vorläufer verehrten, stießen auf Schriftsteller der älteren Generation, die mit ihren nationalistischen Gedanken bei den jungen Avantgardisten keine Freunde fanden. (vgl.: Saint-Pol-Roux: *Der Schatz des Menschen*. Berlin 1989)

Diese kleine Abschweifung steht für mein Bedauern darüber, dass Ducasse bei einigen Lokalen in London und Paris ein paar mehr kulturhistorische Anmerkungen hätte bringen können. Aber gut, man kann nicht alles verlangen. Ihren Hauptzweck, in diesen beiden Millionenstädten sich gut zu verköstigen, erfüllen beide Bücher auf ideale Weise.