

Bibendum. Guide Michelin. Chaîne des Rôtisseurs. Prinz der Gastronomie.

# CURNONSKY

## Genie der Belle Époque



Im Anschluss an die Gründungsfeierlichkeiten der Chaîne des Rôtisseurs am 29. August 1950 zeigte sich der hochbetagte Curnonsky im Kreise seiner Freunde.

Der angestammte Name lässt keine Rückschlüsse zu: Maurice Edmond Sailland (1872-1956). Selbst Curnonsky, der Künstlernamen, war in Vergessenheit geraten, obwohl einst von besonderem Gewicht. „Cur“, wie ihn seine Freunde nannten, war nichts fremd, Höhen und Tiefen eingeschlossen. Er hatte in diversen Kreisen einen Ruf wie Donnerhall: Er, der nacheinander als Romancier, Chronist, Revue-Schreiber, Humorist, gastronomischer Autor, Werbetexter, Varieté-Kritiker, Novellist, Klatschkolumnist und Lohnschreiber von sich reden machte. „Ich schrieb alles Mögliche“, bekannte er einmal. „Ich schrieb für die ganze Welt.“

Curnonsky, der leidenschaftliche Gourmet, bereitete der französischen Küche den Weg, und er stand maßgeblich am Beginn des Guide Michelin. Er war zum „Prinz der Gastronomie“ geadelt worden – im Rahmen einer Wahl, an der sich über 3300 Köche beteiligt hatten. Einem Lorbeerkranz gleich

War er mit dem Essen zufrieden, sparte „Cur“ nicht mit Lob für den sichtlich überaus stolzen Koch.





Der Atlas der französischen Gastronomie von 1938: Ergebnis der langen Suche nach dem guten Geschmack in den schönsten Restaurants in Frankreich.

Jung und schüchtern in Paris: Curnonskys große Liebe.

der Ritterschlag in Worten: „Sein Thron ist ein Fass, sein Zepter eine Gabel. Prinz der Gastronomie, König der Gäste.“ Und geflügelt auch dieses „Cur“-Wort: „Gute Küche heißt, dass die Dinge so schmecken, wie sie sind.“

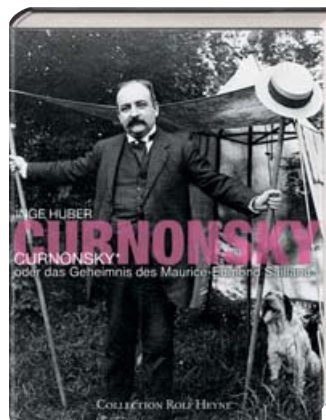
Apropos Ritterschlag. Er, Curnonsky, war es auch, der die beinahe vergessene Assoziation der Rôtisseurs aus dem Jahre 1248 am 29. August 1950 mit seinen Freunden zu neuem Leben erweckte, mit den Journalisten Jean Valby und Dr. Auguste Bécart und den Küchenchefs Louis Giraudon und Marcel Dorin. Die ganze Pariser Gesellschaft war vertreten, um auf die traditionelle Küche Frankreichs zu schwören und zu geloben, sie in Ehren zu halten. Zur Feier des Tages sind 384 Fasane am Spieß gebraten worden.

Sehr viel früher beeindruckte er mit der Kolumne „Les Lundis de Michelin“ unter dem Pseudonym „Bibendum“, hervorgegangen daraus der bis heute bekannteste Restaurantführer, weltweit. Der Sohn eines kleinen Schnapsbrenners und zugleich großen Weinkenners verkehrte in den Kreisen von Henri de Toulouse-Lautrec, Émile Zola, Paul-Jean Toulet und anderen Berühmtheiten. Er lektorierte die berühmten „Claudine“-Romane, und er war der Leichtigkeit des Seins in vollen Zügen durchaus zugetan – in den Pariser Salons, den Spielhöhlen und Opiumhöhlen, in den Theatern und Cabarets, wo er prominente Sänger, Maler und leichte Mädchen traf. So bekannte er: „Ich mag sie nicht, die feinen

Damen, die weder zu trinken wissen noch ein gutes Essen genießen, sie taugen nicht für die Liebe.“ Eher Wollust und Sinnlichkeit, die „Ehe“ von Tisch und Liebe.

Und doch. Auch für ihn gab es die große Liebe. Es war Germaine Larbaudière. Sie war siebzehn Jahre jung und schüchtern, als sie Curnonsky kennenlernte. Sie war nach Paris gekommen, um als Tänzerin ein bescheidenes Glück zu finden. Als sie 1931 mit 41 starb, war er nicht zu trösten. Am Krankenbett hatte er ihr versprochen, einst neben ihr begraben zu lassen. Und so geschah es auch.

Auf den verschollen geglaubten Nachlass dieses Genies der Belle Époque stieß die Kunsthändlerin Inge Huber, nachdem sie eine Pariser Bibliothek erworben hatte. Recherchen und eine akribische Archivarbeit erstreckten sich auf den Zeitraum von sieben Jahren. Das Ergebnis ist „Curnonsky“, die Biografie, erschienen im Verlag Collection Rolf Heyne, München. 256 Seiten, 200 Abbildungen.



ISBN 978-3-89910-437-0  
Preis: 39,90 €