

Unverkäufliche Leseprobe

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.



Er ist ein Künstler, der aus einem gelben Fleck eine Sonne machen kann. *Sie ist eine Köchin, der es gelingt, in einer Quiche das Meer, den Himmel und den Duft von Pinienwäldern einzufangen.* Er ist Spanier und voller Temperament. *Sie ein junges französisches Mädchen.* Er malt und hat sich als Picasso bereits weltweit einen Namen gemacht. *Sie arbeitet als einfache Kochgehilfin in der Provinz.* Er brennt für seine Leidenschaft, erlebt jedoch eine künstlerische Schaffenskrise und flüchtet an die Côte d'Azur. *Sie träumt von einer selbstbestimmten Zukunft, irgendwo, nur nicht in Juanles-Pins.*

Als Maler und Mädchen aufeinandertreffen, entzündet sich ein Funke, der nicht mehr zu löschen ist. Und auch ein Jahrhundert später noch lodert ...

Camille Aubrays zauberhafter Roman ›Monsieur Picasso und der Sommer der französischen Köstlichkeiten‹ ist die perfekte Mischung aus Südfrankreich-Flair, unwiderstehlicher Kochkunst und Liebesgeschichte.

Camille Aubray hat unter Tom Stoppard und David Hare Kreatives Schreiben an der University of London studiert. Am Humber College in Toronto war Margaret Atwood ihre Mentorin. Später unterrichtete Aubray selbst an der New York University. Die Autorin lebt in Connecticut und Südfrankreich.

Weitere Informationen finden Sie auf www.fischerverlage.de

Camille Aubray

Monsieur Picasso
und der
Sommer
der französischen
Köstlichkeiten

Roman

Aus dem Amerikanischen von
Anna-Christin Kramer

FISCHER Taschenbuch



Erschienen bei FISCHER Taschenbuch
Frankfurt am Main, Juli 2018

Die Originalausgabe erschien 2016 unter dem Titel
»Cooking for Picasso« bei Ballatine, einem Imprint
von Penguin Random House, New York.

© Camille Aubray LLC 2016

Dieses Werk wurde vermittelt durch die Literarische Agentur
Thomas Schlück GmbH, 30827 Garbsen.

© 2017 S. Fischer Verlag GmbH, Hedderichstr. 114,
D-60596 Frankfurt am Main

Druck und Bindung: CPI books GmbH, Leck

Printed in Germany

ISBN 978-3-596-29627-9

Prolog

Céline in Port Vauban, französische Riviera 2016

Meine Mutter zitierte, als ich noch klein war, gerne ein provenzalisches Sprichwort, fröhlich und melodiös: *L'eau trouble est le gain du pêcheur sage*. Sie erklärte mir, es bedeute: »Unruhige Gewässer helfen dem weisen Fischer.« Ich war stets davon ausgegangen, sie wolle mir damit sagen, man würde für seine Mühen belohnt, wenn man den Mut in schweren Zeiten nicht verlore. Doch wie hinter den meisten Dingen, die ich von meiner Mutter gelernt habe, versteckte sich auch hier eine weitere Bedeutung: »Wenn alle anderen vom aufgewühlten Meer abgelenkt sind, kann man unbemerkt den eigenen Interessen nachgehen.«

Aus irgendeinem Grund musste ich heute daran denken, als ich die E-Mail eines Mannes öffnete, den ich kaum kannte: *Ich lege um eins in Port Vauban an, aber sobald der Proviant geladen ist, verschwinde ich wieder. Wenn Sie kommen möchten, wäre jetzt die Gelegenheit. Anbei ein Pass, mit dem Sie an Bord kommen.*

Die Worte erfüllten mich mit Erleichterung, denn fast hatte ich die Hoffnung schon aufgegeben, jemals wieder von ihm zu hören. Allerdings war es schon zwölf. Ich sagte

rasch meinen Kollegen vom Filmstudio in Nizza Bescheid, dass ich unsere Abschlussparty würde verpassen müssen, um mich um eine persönliche Angelegenheit in Antibes zu kümmern. In ihren Ohren bedeutete das anscheinend, ich wolle mich zu einem romantischen Rendezvous davonestehlen. Als ich zu meinem Auto eilte, hörte ich noch, wie sie mich scherzend *L'américaine mystérieuse* nannten.

Im dichten Mittagsverkehr musste ich mich mit Reisebussen, Lastwagen und Stadtbewohnern herumschlagen, die alles daransetzten, so schnell wie möglich an ihr *Déjeuner* zu kommen. Der Verkehr stockte immer wieder, und ich musste wohl oder übel warten. Ich blickte aus dem Fenster, um mich zu beruhigen.

Egal, wie oft ich diesen Anblick sah: Die leuchtenden Farben im hellen und gleichzeitig sanften Sonnenlicht der Riviera verschlugen mir jedes Mal den Atem. Die granatapfelroten Dächer auf den bonbonfarbenen Steinhäuschen, die sich an terrassierte Hänge schmiegen, das Grün der dichten Pinien entlang des Ufers und auf den Hügeln, und natürlich der unendliche, kobaltblaue Baldachin über mir und der weite, wogende, aquamarinfarbene Ozean, der sich ihm entgegenreckte, bis die beiden am blauvioletten Horizont in einer verschwommenen Umarmung zusammentrafen. Das alles war einfach unglaublich schön.

Atemlos und voller Sorge, das Schiff könne schon abgelegt haben, schnappe ich mir den erstbesten Parkplatz in Port Vauban. In meinen Espadrilles eile ich durch einen Park, in dem alte Männer im melonenfarbenen Licht an Picknicketischen Karten spielen, beschattet von einem stern-

förmigen Fort, dessen Bollwerk seit Jahrhunderten die Küste bewacht. Am anderen Ende des Hafens erreiche ich schließlich den sogenannten Milliardärskai.

Manche der riesigen Yachten erinnern mit ihren unzähligen Decks eher an Raumschiffe als an Boote. Ihre stolzen Besitzer sind hier einschlägig bekannt: ein arabischer Prinz und seine Söhne, ein eigenbrötlerischer US-Softwaremagnat, ein extravaganter russischer Ölbaron. Die Luft knistert nur so vor Geld und Macht. Am Ende des Docks befindet sich ein viel benutzter Hubschrauberlandeplatz, auf dem gerade ein wendiger Helikopter landet, elegant wie eine Libelle.

Schließlich entdecke ich die Yacht, nach der ich suche – *Le Troubadour*. Mit ihren drei Decks, dem königsblauen Rumpf und der goldglänzenden Reling wirkt sie derart einschüchternd, dass ich mich fast nicht näher traue. Die Crewmitglieder, alle in schneidigen blauen Uniformen, mustern mich argwöhnisch, als ich vorsichtig auf die Passerelle trete, die Yacht und Land über die Gischt hinweg miteinander verbindet. Sie schwankt leicht, während unter mir unbeirrt Enten, Gänse und der ein oder andere Schwan dahinschaukeln. Möwen drehen ihre Runden, jederzeit bereit, sich auf einen unvorsichtigen Fisch zu stürzen.

Ich strecke mein Handy mit dem Eintrittspass einem großgewachsenen Mann entgegen. Er wirft einen Blick auf meine Hand und sieht mich seltsam an. Meine Fingernägel sind immer noch von blauen und schwarzen Mascaraspu- ren übersät, auf meinen Handrücken leuchten ein paar rosafarbene, weiße und rote Streifen. Ich hatte den ganzen Morgen damit verbracht, nervöse Schauspieler zu schmin-

ken: die Älteren jünger, die Jungen reifer und die Hübschen glamouröser.

Ich kann mir gut vorstellen, wie ich auf ihn wirken muss, abgehetzt und in einem schwarzen Hosenanzug, während die meisten Gäste in pastellfarbener Luxusfreizeitkleidung und mit perfekter St.-Tropez-Bräune auflaufen.

Der Mann hält mein Handy unter einen Scanner. Als das Gerät grün blinkt, tritt er zur Seite und murmelt unterwürfig: »*Merci, Madame, entrez, s'il vous plaît.*« Genauso bereitwillig hätten seine Kollegen mich allerdings über Bord geworfen, wenn auf dem Gerät die entsprechende Meldung angezeigt worden wäre.

Nun werde ich dem Kapitän übergeben, einem gepflegten Franzosen in blendend weiß-goldener Uniform. Mit einem knappen, höflichen Nicken führt er mich über das Teakholzdeck und eine Wendeltreppe hinab zu einer Mahagonitür. Er holt einen Schlüsselbund hervor, öffnet die Tür und hält sie mir auf.

Immerhin habe ich es bis hierher geschafft. Ich atme tief durch und sehe mich dann in der Schiffsbibliothek um, die mit ihren Ledersesseln und seidenbespannten Stühlen an ein Herrenzimmer erinnert. Perserteppiche, verschlossene Kirschholzschränke, alles in tadellosem Zustand trotz der salzigen Seeluft. Bei näherer Untersuchung fällt mir auf, dass die gesamte Kabine zwar klimatisiert ist, zusätzlich aber jeder Schrank einen individuellen Thermostat sowie einen Feuchtigkeitsmesser besitzt, damit den importierten Zigarren oder den empfindlichen Schätzen in der Kuriositätentitrine auch ja nichts zustößt. Ich vernehme ein metallisches Surren von einer der vier Überwachungskameras, die

mir mit ihrer Linse folgt wie ein Raubvogel. Ich unterdrücke den Impuls, eine Grimasse zu schneiden.

In der Stille spüre ich, dass mein Herz immer noch wild klopft, weil ich mich so sehr beeilt habe. Nur, damit ich jetzt hier auf einen Mann warten muss, der sich mit der Aura eines Gangsters umgibt? Doch ich bin nicht so weit gegangen, um jetzt aufzugeben. Das hier ist das Ende einer langen Reise, und heute werde ich erfahren, ob ich die richtigen Entscheidungen getroffen habe. Angesichts meiner Umgebung schleichen sich leise Zweifel ein. Vielleicht hat mein Gastgeber all diese Vorkehrungen getroffen, weil er mir genauso wenig traut wie ich ihm.

Die Beleuchtung an diesem seltsamen Rückzugsort ist schummrig, minimal, um das Inventar vor der strahlenden Sonne zu schützen – die dunkle Seite der Riviera. Ich kenne die Geschichten reicher Earls und partywütiger Erbinnen, die Rouletteräder, die einen über Nacht ruinieren oder berühmt machen können. Mit einem gewissen Unbehagen denke ich an die Worte des Dramatikers Somerset Maugham, dessen Wahlheimat die Côte d'Azur war: *Ein sonniger Ort für zwielichtige Gestalten.*

Früher hätte ich mich nie als zwielichtig betrachtet, doch jeder Mensch hat versteckte Facetten und Winkel, wie ein Gesicht in einem kubistischen Traum. Als ich vor zwei Jahren, kurz nach meinem dreißigsten Geburtstag, zum ersten Mal hierherreiste, spürte ich schnell, dass auch in mir kriminelle Energien schlummern.

Während sich meine Augen an die Schatten gewöhnen, gehe ich unter dem Blick der Kameras zu einer polierten Bank aus Walnussholz, die zur besseren Stabilität bei Wel-

lengang in die Wand eingelassen wurde. Ich setze mich leise und besinnlich, wie eine provenzalische Dame, die in einer leeren Kirche den Kopf neigt und den Rosenkranz betet, um sich vom Heiligen Geist führen zu lassen und die Schutzheiligen gegenüber ihren Liebsten gütig zu stimmen. Vielleicht praktiziere ich ja selbst eine Art Ahnenverehrung, indem ich heute hier bin.

Ich muss an meine schüchterne, geheimnistuerische Mutter denken, die mich auf diese unverhoffte Reise geschickt und mir den Stab übergeben hat, den ihre Mutter an sie weitergegeben hatte. Und nun? Habe ich ihre langgehegten Hoffnungen erfüllt – oder habe ich sie enttäuscht?

Selbst jetzt forsche ich noch nach Antworten, Hinweisen, Anhaltspunkten. Ich schließe die Augen, um mich in diesem Meer der Unsicherheit nicht zu verlieren, und wende mich wie so oft an meine Großmutter Ondine, die als junges Mädchen in einem bescheidenen honigfarbenen Haus lebte, zu dem ein auf den ersten Blick gewöhnliches Café gehörte, in einem kleinen Hafenstädtchen nicht weit von hier.

Ondine im Café Paradis
Frühjahr 1936

Ein salziger Südwestwind fegte mit dem Pomp eines Herolds vom Mittelmeer herein, trieb schaumgekrönte Wellen gegen die Felsen und brachte die Fischerboote im Hafen von Juan-les-Pins zum Schaukeln, bevor er in den Hinterhof des *Café Paradis* wehte, wo Ondine gerade Gemüse putzte.

Sie war an diesem sonnigen Aprilmorgen mit ihrem Korb ins Freie geflüchtet, da die Küche schon jetzt einem heißen Kessel glich. Die winzige Terrasse hinter dem Haus wurde von einer majestätischen Aleppo-Kiefer beherrscht, und Ondine saß auf der niedrigen Steinmauer, die den Baum einfasste. Mit sauber und gekonnt geführtem Messer sortierte und putzte sie gewissenhaft die Frühjahrsschätze der Provence – kleine Möhren, Erbsen und derart zarte Artischocken, dass man sie roh servieren konnte, unter hauchdünnen Zitronenscheiben, so süß, dass sogar die Schale essbar war.

Sie arbeitete flink, und auf dem dünnen Schweißfilm, der ihre Haut überzog, spürte sie den plötzlich aufkommenden Wind, der bedeutungsvoll durch das Geäst des hohen Baumes fuhr. Ondine, die mit dem Glauben an die güns-

tigen Vorzeichen und Warnungen der Natur aufgewachsen war, legte das Messer weg, schloss die Augen und hob den Kopf, um die belebende Seebrise zu begrüßen, die über ihr Gesicht streifte.

Nur selten hatte Ondine einen ruhigen Moment für sich, in dem sie ihren Gedanken nachhängen konnte. Als sich jetzt die Ahnung einer aufregenderen Zukunft weit weg von hier in ihr ausbreitete, wollte sie dieses Gefühl daher unbedingt festhalten, wie man ein Glühwürmchen einfangen will, bevor dessen Licht erlischt.

»Ondine!«, rief genau in diesem Moment ihre Mutter aus der Küche des Cafés. »Wo ist sie jetzt schon wieder? On-diiine!«

Das Echo ihres Namens hüpfte wie ein Ball zwischen der Vielzahl der hellen Steinhäuser hin und her. Ondine hob den Blick und sah den Kopf ihrer Mutter, vom Fenster gerahmt wie das Porträt einer respekteinflößenden Kaiserin. Obwohl es für das Frühstück zu spät und für das Mittagsgeschäft noch zu früh war, gab es in der Küche stets etwas zu erledigen, um den hohen Standards des Cafés gerecht zu werden.

Jeder, der im *Café Paradis* arbeitete, kannte seine Aufgabe, bis hin zur getigerten Katze, die tollkühne Mäuse jagte, und der Bulldogge, die das Café vor Landstreichern auf der Suche nach einem offenen Fenster bewachte. Ondine, die inzwischen siebzehn war, musste in der Küche alles tun, was ihre Mutter von ihr verlangte.

Madame Belange spähte aus dem Küchenfenster und entdeckte endlich ihre Tochter. »Da versteckst du dich also. Was sitzt du hier rum wie die Königin von Saba?«

»Ich komm ja schon, Maman!« Ondine sprang auf, klemmte sich den Korb an die Hüfte und eilte zur Küche.

Der Wind hatte sich mittlerweile gedreht und ohne sie davongemacht. An seine Stelle traten die gewohnten Gerüche von Speiseöl, Abgasen und Holzfeuern auf den Äckern. Dennoch, heute lag eindeutig etwas in der Luft – selbst ihre Eltern hatten sich den ganzen Morgen über seltsam aufgeführt und geheimnisvoll miteinander getuschelt.

Durch das offene Fenster vernahm Ondines empfindliche Nase die ersten Düfte des Mittagstischs: *Pissaladières*, eine Art Zwiebelkuchen mit schwarzen Oliven, Eintopf mit Schweinefleisch, Rotwein und Myrte, und als Fischgericht – war das wirklich ...?

Sie stürzte zu dem alten schwarzen Herd, der mit der gesammelten Hitze jahrzehntelanger Kochkunst in einer Ecke vor sich hin bollerte. Der Duft, der aus einem großen Kessel aufstieg, war unverkennbar.

»*Bouillabaisse!*« Wieso hatte ihre Mutter eine Suppe gewählt, für die ein halbes Dutzend verschiedener Fische nötig war, statt die einfachere, günstigere *Bourride* zu kochen? Anscheinend war heute wirklich kein gewöhnlicher Tag ... aber weshalb?

Ondine hob den Deckel und sog schwärmerisch den Geruch ein. Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Fenchel, Pfeffer, Petersilie, Thymian, Lorbeerblätter und die für Südfrankreich typische Orangenschale; außerdem etwas ganz besonders Wertvolles, das die Brühe golden färbte.

Ondine war beeindruckt. »Hast du den Safran von Père Jacques benutzt?«

Ihre Mutter sah leicht lächelnd auf und hielt tatsächlich einen Augenblick lang inne. »Ja.« Sie griff nach einem kleinen Glasfläschchen und hielt es ehrfürchtig gegen das Licht. »Das war leider der Rest. Bloß von diesem kleinen Faden konnte ich mich nicht trennen.«

Mutter und Tochter tauschten einen bewundernden Blick angesichts des roten Safranfadens, der – mit Père Jacques' Worten – den geheimnisvollen Geschmack »eines Kusses mit einem Hauch von frischgemähtem Heu und Maronenhonig« verbreitete.

Père Jacques hatte Ondine den selbstangebauten Safran geschenkt, bevor sie die Klosterschule in den Hügeln über Nizza verließ. Der nachdenkliche alte Mönch war einer der wenigen Erwachsenen, der ihre Neugier verstand. Da er wusste, dass ihre Eltern ein Café betrieben, befreite er sie von den gewöhnlichen Klosteraufgaben und ließ sie in seinem ruhigen, beschaulichen Garten aushelfen, wo er sie in uralte Küchegeheimnisse einweihte.

»Nichts auf der Welt ist besser als französischer Safran«, hatte er stolz verkündet, als er ihr das Feld malvenfarbener Krokusse gezeigt hatte, um die er sich geduldig kümmerte, bis sie für zwei kurze Tage im Oktober blühten. Dann packten alle Mönche mit an und pflückten die zarten Blütenstempel – lediglich drei pro Blüte –, die nach vorsichtigem Trocknen als begehrte rote Fäden in Glasfläschchen gefüllt wurden.

Ondine und ihre Mutter gingen sparsam mit dem Geschenk um und benutzten die Fäden nur zu besonderen Anlässen, wie etwa für Weihnachtspudding oder Macarons.

»Was ist heute los?«, fragte Ondine neugierig.