Das Internationale Wohn-Magazin

Wohnen Träume

6/2008

Deutschland 6 €
Österreich 6,60 €
Schweiz 11,50 sfr
Benelux 6,90 €
Italien 6,90 €
Nr. 6

Liebe auf den ersten Blick
Purpur und Silber

Perfekt in Form und Farbe
Extravagante Polstermöbel

Einladung zum Advent
Stollen, Punsch und köstlich Süßes

Unterwegs entdeckt
Gourmet-Museen, Glanzstücke, Gastfreundschaft …

Vorfreude auf stimmungsvolle Stunden

Festliches zur Weihnachtszeit

wt0806g_lifestyle_curnons (N/L) 20.10.2008 10:29 Uhr Seite 80

Er war der berühmteste französische Genießer seiner Zeit. Jetzt hat die Münchnerin Jeanne B. Barondeau seinen Nachlass veröffentlicht

Curnonskys Erbe

AUFSCHLUSSREICH
Sein Tageskalender verrät, mit wem er seinen 50. Geburtstag verbrachte. Zum Mittagessen traf er sich mit Marcel Rouff, zum Diner mit Gaby und anderen bei „Germaine“

KOCHKÜNSTLER
Links: Curnonsky (mit Hut) bei den Feierlichkeiten zur Wiederbelebung der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs 1950. Ihn flankieren die Chefs Louis Giraudon und Marcel Dorin

SPASSVOGEL
Der 50. Geburtstag am 12. Oktober 1922: Sich selbst nicht ganz ernst nehmend posiert der damals noch ungekrönte Prinz ganz links neben seinen Freunden

GUT GEMACHT!
Ein Freund der großen Chefs: Hier lobt Curnonsky Maître Mennessier für seine gelungenen Kreationen. Der Tischnachbar des Prinzen tut derweil unmissverständlich Zustimmung kund

Fotos: Collection Barondeau

„In der guten Küche schmecken die Zutaten genau so, wie sie sind“

Die alten Fotografien zeigen einen Lausbub. Keine Pose ließ Maurice-Edmond Sailland aus, den die Welt nur als Curnonsky kannte. Wie konnte dieser Mann über sich lachen: Während andere sich möglichst vorteilhaft in Schwarzweiß ablichten ließen, streckte er den fülligen Bauch erst recht heraus und setzte den Hut so schief wie möglich auf den Kopf. Mit Sicherheit hatten dabei die anderen Halunken, Bordeaux und Burgunder, ihre Hände im Spiel. Ein Freund knipste ihn, wie er sich einmal ganz ungeniert hinter einem Château das Wasser abschlug. Curnonsky hätte die Aufnahmen vernichten können. Er tat es aber nicht.

Geboren 1872 in Angers entwickelte sich der Journalist, Autor und Künstler Ende des 19. Jahrhunderts in Paris zu dem, was sich die Menschen in aller Welt unter einem typischen Franzosen vorstellen: Curnonsky war ein Schwelger. Er trank nicht, er soff. Er aß nicht, er schlemmte. Auch von den übrigen Genüssen, denen er auf dem Montmartre dieser Zeit hinterherjagte, berichtet sein nun zugänglicher Nachlass in textilfreier Üppigkeit.

Nebenbei schrieb er: Bücher, Kolumnen, Zeitungsartikel und Theaterstücke. Sogar als „Autor Nègre“, als Ghostwriter, verdingte er sich. In diesen Jahren erfand er auch seinen Künstlernamen. Warum? „Warum

FÜR GENIESSER
1947 brachte Curnonsky mit Madeleine Decure „Cuisine et Vins de France“ auf den Markt. Später widmete das Magazin seinem Gründer zum 80. Geburtstag ein großes Porträt

wt0806g_lifestyle_curnons (N/L) 20.10.2008 10:29 Uhr Seite 82

WEINPROBE
Eine Abordnung der Académie des Gastronomes besuchte 1930 das legendäre Château Latour in Pauillac. Mittendrin: Curnonsky

ERINNERUNGEN
Nicht nur im Bordelais: Wo er gegessen hatte, behielt der Prinz die Menükarten. Wer mit ihm gespeist hatte, unterschrieb darauf

KARTENMATERIAL
Unten: In Folge seiner kulinarischen Reisen veröffentlichte Curnonsky 1938 den liebevoll illustrierten „Atlas de la gastronomie française“

„Wenn das Gemüse so warm gewesen wäre wie der Wein und die Poularde so fett wie die Hausherrin – dann wäre es beinahe ordentlich gewesen“

FEINSCHMECKER
Für die Köche Frankreichs war es eine Ehre, wenn Curnonsky bei ihnen zu Tisch saß oder auch mal in die Küche kam. Angeblich hat er deshalb jahrzehntelang keine Restaurant-Rechnungen mehr bezahlen müssen

DIE KRÖNUNG
Fast 3 400 Chefs im ganzen Land hatten 1927 abgestimmt – und die Mehrheit wählte Curnonsky zum „Prince de la Gastronomie“ in Frankreich. Das Bild zeigt allerdings nicht die offiziellen Krönungsfeierlichkeiten

GIPFELTREFFEN
Freundlich begrüßen sich die zwei wohl bedeutendsten Vertreter der französischen Küche ihrer Zeit: Auguste Escoffier (links), der „Roi des Cuisiniers“, und Curnonsky, der „Prince de la Gastronomie“

GRÜSSE VOM MAÎTRE
Aus dem Zentralmassiv schrieb Escoffier 1927 an Curnonsky. Er fragt ihn, ob er es sich vorstellen könnte, mit einem gewissen Monsieur „sentiments de gourmande“ zu teilen. Kaum vorstellbar, dass er dieses verlockende Angebot ablehnte

„Der Mund ist nicht nur zum Essen da, sondern dient ebenso der Liebe. Alle großen Liebhaber sind auch große Feinschmecker“

GEFÄHRTEN
In der Pariser Künstlerszene fand Curnonsky Ende des 19. Jahrhunderts rasch Freunde. Darunter waren die berühmte Colette, für deren Mann er als „Autor Nègre“ arbeitete. Und der Dichter Marcel Rouff, mit dem Curnonsky eine lebenslange Freundschaft verband

nicht?“, hätte der Lausbub geantwortet – „Cur non?“, wie es auf Lateinisch heißt. Dazu noch eine modische russische Endung, schon war das Pseudonym geboren. Berühmt wurde er schließlich als Restaurantkritiker und Gourmet.

Er verfasste Kritiken für die noch junge Firma Michelin, war Mitglied in zahllosen gastronomischen Vereinigungen und schrieb mit seinem Freund Marcel Rouff in den zwanziger Jahren das 28-bändige Werk „La France Gastronomique.“ Ferner erweckte Curnonsky die ehrwürdige Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs zu neuem Leben und brachte mit Madeleine Decure das Magazin „Cuisine et Vins de France“ auf den Weg. Schließlich wurde er sogar zum Offizier der Ehrenlegion ernannt.

1954 schickte der „Prince de Gastronomie“ einen Brief an die Rentenkasse. Seit seiner Wahl zum selbigen durch fast 3 400 französische Köche im Jahr 1927 trug er stolz auch diesen Titel. Wegen all seiner Verdienste bat er um ein wenig Geld für seinen Lebensabend. Doch die Kasse lehnte ab. Zwei Jahre später fiel er aus dem Fenster seiner Wohnung in Paris – warum, weiß niemand.

Seinen Nachlass hatte Curnonsky noch zu Lebzeiten seinem Freund Michel de Bry vermacht. Der ihn bewahrte, ohne ihn anzurühren, 50 Jahre lang. Vor fünf Jahren kaufte dem ebenfalls verarmten de Bry die Kunsthändlerin Jeanne B. Barondeau die Bibliothek Curnonskys ab: rund 200 Umzugskisten, darunter Zeitungsartikel, Notiz- und Tagebücher, Briefe, Fotografien, Bücher und Menükarten. In seinem ganzen Leben schien Curnonsky keinen Schnipsel weggeworfen zu haben.

Nach dem Kauf entschloss sich die Münchnerin, den Nachlass des Prinzen in einer Dokumentation zu veröffentlichen. Sie sortierte und katalogisierte, digitalisierte Hunderte Bilder und tippte Türme von Schriftstücken ab. Mittlerweile, die ersten drei Bände sind erschienen, weiß sie alles über den berühmten Franzosen, über den es in Deutschland nicht mal einen Wikipedia-Artikel gibt. „Er hat sein ganzes Leben lang geschrieben. Selbst in medizinischen Zeitschriften hat er erklärt, wie gesund doch der Wein ist.“ Neben seinen Vorlieben ist ihr aber auch nicht entgangen, was der große Genießer überhaupt nicht leiden konnte: „Sport“, sagt sie. „Sportler waren für ihn Verrückte.“ *Florian Wachsmann*

~ DIE HERAUSGEBERIN ~
Seit Jahren arbeitet Jeanne B. Barondeau an der Veröffentlichung des Nachlasses von Curnonsky. Die ersten drei von insgesamt neun geplanten Bänden sind nun erschienen – komplett auf Französisch: „Curnonsky à la carte“, „Curnonsky en route“ und „Curnonsky souvenirs gastronomiques“. Sie kosten in der großformatigen Taschenbuch-Ausgabe „Édition musée“ 288 Euro. Die gebundene und signierte „Édition de luxe“ im Schuber ist für 396 Euro zu haben.

Weitere Informationen finden Sie im Serviceteil ab Seite 108

Fotos: Collection Barondeau (17), Grit Knapps, Florian Wachsmann