

## Kultur & Gesellschaft

# Monsieur le Président wünscht Cuisine grand-mère

Danièle Mazet-Delpeuch hat für Präsident Mitterrand gekocht. Den dekorierten Köchen im Elysée-Palast passte die Berufung des «Mütterchens» gar nicht. Die Erlebnisse der Köchin wurden nun verfilmt.

Von Paul Imhof

Zusammengerafft sind es nicht einmal drei Jahre aus dem Leben der Danièle Mazet-Delpeuch, die im Film «Les saveurs du palais» in Szene gesetzt werden. Doch das stört die zierliche Dame nicht, die mittlerweile 70 Jahre alt geworden ist. Das sei eben Film. Auch dass der für Gourmets äusserst sehenswerte Film den Eindruck vermittelt, als habe sie - zermürbt von Machtgerangel und Intrigantentum seitens der Küchenbrigade - den Elysée-Palast Hals über Kopf verlassen, kümmert sie wenig.

François Mitterrand liess sie kommen und auf ihren Wunsch hin auch wieder gehen. «Ich war zufrieden», sagt sie lächelnd in einer Suite des Baur au Lac. «Ohne Elysée gäbe es diesen Film nicht, und ohne diesen Film würde ich jetzt nicht hier sitzen.» Gestern Athen, heute Zürich - sie geniesst es sichtlich, für den Film über ihre Palastjahre zu werben, auch wenn dieser ihrem Leben eher nachempfunden ist und auch wenn sie darin nicht Danièle heisst, sondern Hortense. Verkörpert wird Hortense von der Schauspielerin Catherine Frot, und den heimlich mit Trüffelbutterbrot gefütterten Präsidenten spielt der Philosoph und Autor Jean d'Ormesson.

### Zuerst kommen die Schafe

Der Ruf aus dem offiziellen Sitz des französischen Staatsoberhauptes erreichte Danièle Mazet-Delpeuch, Tochter von Trüffelbauern und Veranstalterin von Foie-gras-Wochenenden im Périgord, im Oktober 1988. François Mitterrand wünschte, normal zu speisen, wenigstens privat und in kleinem Kreis. Deshalb suchte er eine Köchin frei von Sternen und Punkten, eine Frau vom Land, die ihm die Küchengeschmäcker und -gerüche der Kindheit auf den Teller zauberte. «Es war die absolute Chance», schrieb Delpeuch später in ihren Erinnerungen «Carnets de cuisine - Du Périgord à l'Elysée». Jene Chance, «die man nicht kommen sieht, bis sie einem auf den Kopf fällt».

Joël Robuchon, damals der meistgepräsierte Küchenmeister Europas, empfahl sie der «Chambre syndicale de la haute gastronomie française»; er hatte Delpeuch einmal getroffen und mit ihr geplaudert - und war beeindruckt.

Im Elysée verursachte Mitterrands Anliegen aber mehr Stirnrunzeln als Begeisterung. Als es konkret wurde, stand Delpeuch einem Kabinettsdirektor gegenüber, der von der Situation offenkundig überwältigt war. Delpeuch: «Eine Köchin!», entfuhr es dem eleganten



«Es war die absolute Chance»: Die Köchin Danièle Mazet-Delpeuch. Foto: Nicola Pitaro

ten Funktionär, und ich begann zu begreifen, warum ihm bei der Nennung des künftigen Arbeitgebers die Augen fast aus den Höhlen quollen. Ich sagte, dass mich das Angebot eigentlich reizte, dass ich mich aber zuerst um die Schafe daheim kümmern müsste, die kurz vor dem Lammen standen.»

Vor ihrem Engagement war die Privatküche des Präsidenten ein Privileg der Brigade. Kein Wunder, liessen die dekorierten Chefs das Mütterchen vom Lande auflaufen, wo sie nur konnten. Die Köchin fiel schon optisch auf: logisch, als einzige Frau unter all den Kel-

lenmachos; zudem trug sie eine einfache Bluse und eine schwarze Schürze wie auf dem Lande üblich.

So hielt sie sich fern von der Brigade und wirkte in einer kleinen Küche irgendwo im Bauch des Palastes, wo sie mit einem Assistenten für Mitterrand nach Art seiner Grossmutter kochte. Das war sein Wunsch, und dafür brauchte Delpeuch keine Instruktionen.

Gegen 11 Uhr erreichte sie jeweils die Mitteilung, in welchem Rahmen, wann (und selten was) Monsieur le Président zu speisen wünschte, und ob er allein sein würde oder mit Gästen. Sie stellte

ein Menü zusammen, liess es dem Büro des Präsidenten zukommen und kochte es, sofern keine Einwände retourniert wurden. Ein Maître d'hôtel servierte.

Einfach so? Gab es keinen Aufpasser? «Einen Vorkoster meinen Sie? Wie zu Zeiten der Könige von Frankreich?» Delpeuch lacht. «Nein. Den gab es nicht.» Aber trotzdem reichlich Aufregung. Als zum ersten Mal Verwandte aus dem Périgord frühmorgens bei der Palastwache ein Paket für sie abliefern, liessen die Polizisten Madame la Cuisinière anfragen. Die Poularden mochten noch hinkommen, aber was sollten die Nutelladosen? «Da war Hühnerblut drin. Für die Sauce», erklärt Delpeuch strahlend. «Die Enkelin der Lieferantin ass gerne Nutella, und weil die Dosen von idealer Grösse waren und hermetisch verschliessbar, wusch man sie eben aus und füllte sie mit dem Blut.» Die Wache lernte schnell und machte keine Schwierigkeiten mehr. Schliesslich klagte der Präsident nie über Magenprobleme.

### Der Fruit-de-mer-Express

Einmal liess Mitterrand seine Köchin lange warten. Keine Nachricht aus seinem Büro. Dann der Anruf: Der Präsident möchte Meeresfrüchte. In exakt 15 Minuten. «Das hatten wir nicht an Lager», erzählt die Köchin, «wir arbeiteten für einen Kenner.» Sie rief die Brasserie d'Alsace an, bestellte eine Platte Fruits de mer, raste hin, legte die Platte in ihr kleines Auto, zitterte in einem Stau und fuhr dann auf dem Trottoir vor, das nicht einmal Fussgänger begehren dürfen. «Zwei Polizisten stoppten mich auf den letzten Metern mit gekreuzten Armen, sie erkannten mich, läuteten für mich, ich reckte den Kopf zur Portiersloge: «Service du Président!» - und exakt 15 Minuten nach seiner Bestellung setzte sich der Präsident zu Tisch, vor sich die Platte Fruits de mer. Er ass noch ein Dessert und kehrte dann ins Büro zurück.»

Nach ihrem Abgang aus der Privatküche des französischen Präsidenten 1990 verstrichen dann übrigens erst einmal gemüthliche zehn Jahre, bis sie, aus purer Lust an einem Abenteuer, den Job als Köchin in einer Forschungsstation in der Antarktis erhielt. «Da war ich 60. Ich fühlte mich alt, ich suchte im Internet eine interessante Arbeit.»

*Les saveurs du palais (F 2012). 91 Minuten. Regie: Christian Vincent. Mit Catherine Frot, Jean d'Ormesson u. a. Bis 2. Januar im Zürcher Lunchkino, ab 10. Januar in den Schweizer Kinos.*

### Weintipp

## Die besten Champagner zum Jahreswechsel

Es ist wieder Champagnerzeit, Grossverteiler, Warenhäuser und Discounter profilieren sich mit attraktiven Angeboten. Kürzlich habe ich mit einer Gruppe von Fachleuten einige gängige Champagner verkostet. Der Krug Grande Cuvée - mit Abstand der teuerste Champagner des Tests, ab ca. 190 Fr. - schnitt dabei im Gesamtdurchschnitt mittelpfächtig ab, obwohl er in meiner persönlichen Wertung die Höchstnote bekommen hatte.

Dies zeigt bereits eines: Die qualitativen Unterschiede sind nicht so gross wie die Preisunterschiede. Prestige und klingende Namen lassen sich die Champenois teuer bezahlen. Wer an Silvester einfach ein Glas Champagner zum Anstossen braucht, sollte sich deshalb auf eine seriöse Basisqualität - einen Brut Champagner ohne Jahrgang - beschränken, da die höhere Qualität unverhältnismässig mehr kostet.

Um nochmals in aller Ruhe die Champagner verkosten zu können, kaufte ich bei den wichtigsten Anbietern aufs Geratewohl zahlreiche Brut-Standardqualitäts-

### Philipp Schwander

Er schreibt im Wechsel mit Paul Imhof über Weine und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



ten. Die Noten reflektieren es: Teilweise sind die geschmacklichen Unterschiede nicht riesig, obwohl die Preise stark variieren. Der mit Abstand schönste Champagner war der Brut Premier von Louis Roederer, und der etwas verkannte Pommery bestätigte sein hohes Niveau. Erstaunlich anständig präsentierte sich der Pol Caston von Denner, der lediglich 14.45 Franken kostet. Das Warenhaus Manor überzeugte insgesamt mit einem sehr guten Champagnerangebot.

### Rangliste

1 - Louis Roederer brut Premier (Note 5,2) Globus, 49.90 Fr. Eine ausgezeichnete Füllung, der mit Abstand beste Champagner der Serie: vollmundig, reichhaltig, viel Finesse.

2 - Pol Roger brut Réserve (4,8) Manor, 42.90 Fr. Cremige Perlage, fein, reife Nase, elegant.

3 - Pommery brut Royal (4,7) Manor, 32.90 Fr. Feine Perlage, mild, reichhaltig, schöne Frucht, finessenreich. Unterschätzt.

4 - Laurent-Perrier brut (4,6) Coop, 35.95 Fr. Sehr trocken und männlich, seriös, ein bisschen streng.

5 - Taittinger brut Réserve (4,5) Manor, 44.90 Fr. Frisch, klar, geradlinig.

6 - Veuve-Clicquot Carte jaune brut (4,5) Coop, 39.95 Fr. Deutlich besser als frühere Füllungen, kraftvoll, ein wenig streng, klassisch.

7 - Offenbach brut (4,4) Aldi, 17.95 Fr. Äusserst gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Reintönig, trocken.

8 - Bissinger & Co., Premier Cru (4,4) Lidl, 24.90 Fr. Auch gut gelungen, aber deutlich teurer als jener von Aldi.

9 - Mumm Cordon Rouge brut (4,3) Coop und Manor, 32.50 Fr. Etwas neutral, aber sauber und ansprechend.

10 - Moët & Chandon, brut Impérial (4,3) Manor, 34.90 Fr. Für Moët überrasschend trocken, frisch, reintönig, ein bisschen eindimensional.

11 - Pol Caston brut (4,2) Denner, 14.45 Fr. Konkurrenzlos tiefer Preis, frisch, etwas zitronige Nase, sauberer, fruchtbetonter Geschmack.

12 - Colligny (4,1) Denner, 21.45 Fr. Etwas untypisch fruchtbeton, i. O.

13 - Charles Bertin brut (4,0) Coop, 14.50 Fr. Sehr günstig, aber weniger gut als Pol Caston von Denner.

14 - Alfred Rothschild brut (3,7) Coop, 23.50 Fr. Eine überlagerte Flasche, zu reif.

## Rezepte Vier Gerichte, die Danièle Mazet-Delpeuch im Elysée gekocht hat

### La chaudière charentaise

Fischsuppe Charantese Art  
Für 6 Personen

500 g Tintenfisch (Blancs de seiches)  
12 Knoblauchzehen  
3 kleine Zwiebeln  
½ l guter, trockener Weisswein  
1,5 kg weisse Fische, zum Beispiel Sole, Steinbutt, kleine Rochen  
3 grosse Kartoffeln, festkochend  
100 g Butter

Auf kleinem Feuer in der heissen Butter gehackte Zwiebeln und Knoblauchzehen dämpfen, dann die in feine Riemchen geschnittenen Tintenfischstücke dazugeben. Unter regelmässigem Rühren 15 Minuten lang kochen.

Weisswein dazugliessen (oder gleich viel Wasser). Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt eine knappe Stunde köcheln lassen.

Kartoffeln in grobe Würfel schneiden und während der letzten Viertelstunde mitkochen, ebenso die Fische begeben. Kurz aufkochen und dann mit in Butter gerösteten Brotcroûtons servieren.

### Le jarret de veau braisé à la moutarde violette

Kalbshaxe in violetter Traubensenf  
Für 4 Personen

1 schöne Kalbshaxe (ganz)  
100 g Butter  
150 g Schalotten (aus Süd-/Südwestfrankreich)  
5 EL Moutarde violette de Brive (roter Traubensenf; Ersatz: Saaner Senf)  
1 Bund Schnittlauch  
Thymian und Lorbeer  
Gemüsebouillon (wenn man sie selber machen will: 2 Karotten, 1 Lauch, 1 kleine Zwiebel, 2 Selleriestängel, 2 weisse Rüben zerkleinern und in Wasser kochen lassen, bis eine aromatische Bouillon entstanden ist).

Die Haxe in einem Topf mit gut gewürzter Gemüsebouillon bedecken und 1 ¼ Stunden kochen.

Haxe aus der Bouillon nehmen und das Fleisch in ca. 1 cm dicke Tranchen zerlegen. In einer Bratpfanne Butter erhitzen und die Tranchen bräunen (die Butter darf nicht verbrennen), dann herausnehmen und warm ruhen lassen.

Die gehackten Schalotten in die gleiche heisse Butter geben und auf dezentem Feuer ca. 10 Minuten glasig dämpfen. Dann den Senf dazugeben, 1 bis 2 Minuten mit dem Schwingbesen verrühren und köcheln lassen (die Sauce darf nicht aufkochen).

Haxen anrichten und mit heisser Sauce übergliessen.

### Les truffes en croûte

Trüffeln im Teigmantel  
Für 6 Personen

6 schöne runde Périgordtrüffeln à 40 bis 50 g  
3 feine Tranchen Landschinken  
1 kleine Dose Foie gras von ca. 250 g (fakultativ, aber sehr interessant)  
1 kg Butterblätterteig

Den Blätterteig ausrollen und pro Trüffel eine runde Scheibe von 12 bis 14 cm Durchmesser ausstechen.

Auf der einen Hälfte der Scheiben jeweils eine halbe Tranche Schinken auslegen, die man leicht mit etwas Foie gras bestreicht (falls Sie die komplette Tollerei gewählt haben), dann die Trüffeln darauflegen, mit etwas Pfeffer bestreuen (kein Salz wegen des Schinkens). Die Teigblätter anfeuchten, die andere Teighälfte überklappen und die Ränder durch leichtes Anpressen verkleben. Die vier Trüffelpäckchen auf ein Blech legen und im Kühlschrank nicht länger als eine Stunde ruhen lassen.

Im vorgeheizten Ofen (ca. 180° C) 35 bis 40 Minuten backen.

### Les pommes de terre Julia

Für 6 bis 8 Personen

1 kg Kartoffeln, festkochend  
4-5 EL Gänse- oder Entenschmalz  
6 Knoblauchzehen  
1 Bund flache Petersilie (Prezzemolo)  
grobes Meersalz Guérande  
gemischte Pfefferkörner

Kartoffeln schälen, in ein trockenes Tuch einwickeln (nicht in kaltes Wasser legen), dann in Späne von ca. einem halben Zentimeter Dicke schneiden.

In einem Kochtopf Typ Creuset (mit Deckel) 2 EL Schmalz erhitzen (das Fett darf nicht rauchen). Kartoffelspäne hineingeben, eine gute Prise Meersalz, Topf zudecken, auf kleinem Feuer köcheln lassen. Nach einer halben Stunde mit einer hölzernen Spachtelkelle wenden, ohne die Kartoffeln zu beschädigen. Wenn das Fett auf dem Topfboden verbraucht ist, frisches in die Mitte geben.

Den grob gehackten Knoblauch dazugeben, den Topf zwei bis drei Minuten lang wieder zudecken. Die Kartoffeln können so weitere 30 Minuten auf kleinstem Feuer im Topf bleiben.

10 Minuten vor dem Servieren den Deckel wegnehmen und kontrollieren, ob noch genügend Schmalz darin ist. Hitze aufdrehen und die Kartoffeln unter mehrmaligem Wenden goldbraun braten. Beim Anrichten mit gemischten Pfefferkörnern und viel gezupfter Petersilie bestreuen.