

Von Andouillette bis Zinc

Wahre Lokale: Das Pariser Bistro – man muss nur wissen welches

Einige Jahre lang gingen wir mittags in den „Petit Ramoneur“. Flankiert von Sexshop und Peepshow hatte sich dieses Bistro aus der Zeit der alten Markthallen in das Heute hinüber gerettet. Seit mehr als 3 Generationen wurde der „Petit Ramoneur“ (Kleiner Schornsteinfeger) von der gleichen Familie geführt, eben so lange dürfte er nicht renoviert worden sein. Die Spiegel an den Wänden waren blind wie Absinthtrinker und dienten als Speisekarte; mit Kalkfarbe waren die täglich wechselnden Hauptgerichte in unleserlicher Schrift darauf gepinselt, eine Nachfrage war somit unvermeidlich. Die Muster auf den Wachstumstischdecken waren an den leicht erreichbaren Stellen vollkommen weggeschuert, dafür war der Rest immer von einem gut klebenden Film überzogen. Über der Theke und dem mit einem sehr lauten Organ gesegneten Patron hing eine schwarzgesichtige Schornsteinfegerpuppe, der Namensgeber des Lokals. Gleich neben der Toilettentür stand ein Tisch mit Vorspeisen und Desserts. Zum 3-Gangmenu gab es für jeden Gast einen halben Liter Wein, „Reserve du Patron“ aus der Sternchenflasche sowie Wasser aus der Leitung. Das alles zusammen kostete rund 20,- DM und war so begehrt, dass man, um Wartezeiten am Zinc zu vermeiden, nicht später als Fünf nach Zwölf präsent sein musste, denn innerhalb der ersten 5 Mittagsminuten lief das Lokal voll wie ein leckes Boot. Die Tische standen eng, die Stühle ebenso. Wer auf die Toilette wollte, zwang sämtliche anderen Gäste zum Aufstehen und kam, wenn er die Spülung nicht erst *nach* Verlassen des Kabuffs mit sehr langem Arm von Außen betätigte, mit völlig überschwemmten Schuhen wieder. Das passierte natürlich nur den ab und zu hierher verirrt Touristen, die von der übrigen Fauna milde belächelt wurden.

Einmal gingen wir einen halben Winter lang nicht in den „Ramoneur“, und als wir dann wieder hin wollten war das Bistro nicht mehr. Ein T-Shirtladen hatte sich eingenistet, der 1789ste im Umkreis von 50 Metern; zwischen den Feudeln hindurch sah man am hinteren Ende des Raumes noch die blinden Spiegel mit dem letzten unleserlichen Menu. Wir wandten uns grausend ab und bekamen tagelang keinen Bissen herunter. Uns tröstete einzig die Vorstellung, dass der laute Patron das Haus für einen feinen Batzen Francs verkauft haben könnte und fortan mit Frau und Tochter an der Côte d'Azur in Saus und Braus lebte, Mittagsmenu und Wein inklusive.

Unsere Kantine ist seither das Garibaldi, in dem *gleichzeitig* 3 Generationen (Großmutter, Mutter und Tochter) Tag für Tag frisch kochen und servieren, überwiegend für die Beschäftigten der um die Ecke liegenden UNESCO. Das Bistrot liegt gut versteckt im 15. Arrondissement, für einen T-Shirtladen ist die Lage nicht geeignet, und somit dürfte das Garibaldi noch lange erhalten bleiben.

So wie hoffentlich auch „Chez Paul“ in der Rue de Charonne, nicht weit von der Bastille. „Chez Paul“ entdeckten wir vor ein paar Jahren mehr durch Zufall, das Bistro wurde in einer Liste von cigarrenfreundlichen Restaurants erwähnt (was es gar nicht ist, jedenfalls die Gäste nicht). „Chez Paul“ liegt eigentlich auf der „falschen Seite“ der Stadt, nämlich dem Rive droit, und wir wohnen nahe dem Montparnasse-Friedhof auf dem linken Ufer der Seine. Eine gute halbe Stunde ist man mit der

Metro von dort bis zur Bastille unterwegs, danach noch 10 Minuten zu Fuß die Rue Faubourg St. Antoine hoch und dann links in die Rue de Charonne. Der Weg lohnt allemal. Nirgends in der Stadt wüsste ich eine bessere Crème brûlée, erst recht keine bessere Ile flottant. Und bis man nach 2 Stunden Schmausen bei diesen Desserts angekommen ist hat man sich bereits durch Hasenrilette, hausgemachte Entenpastete, eingelegte Heringe, Kalbsnieren in Armagnac, Entenbrust mit Feigen, Pot au feu, Lammkoteletts mit Zwiebelkonfiture und Gratin dauphinoise wie-bei-Muttern-aber-besser, ein mächtiges Chateaubriand oder ein anderes klassisches und selten gewordenes Bistrotgericht hindurchgenagt.

Auch bei „Paul“ (von dem nur der Namen übrig geblieben ist; Paul selbst verstarb vor einigen Jahren) ist die Karte gekritzelt und kaum leserlich, bei genauem Hinsehen erkennt man allerdings, dass das nur ein fauler Trick ist: die handgeschrieben wirkende und mit Stockflecken übersäte Standardkarte ist in Wirklichkeit gedruckt und wird nur durch ein eingeklebtetes Zettelchen täglich aktualisiert. Überhaupt habe ich den Eindruck, dass es mit der Authentizität „Chez Paul“ nicht weit her ist. Sieht man sich in Ruhe um, kann man angesichts diverser Details leicht zu der Überzeugung kommen, es gebe irgendwo in Paris einen Lieferanten für erblindete Spiegel, stromlose Aufputzleitungen, verblichene Bilder, löcherige Vorhänge, undichte Fenster, Gewittertierchen und Rauchpatinafarbe. Alles sieht einfach eine Spur zu pariserisch aus. Vielleicht eine Folge der Tatsache, dass „Chez Paul“ in amerikanischen und japanischen Gastroführern zu finden ist, jedenfalls bestimmen diese Volksgruppen in der oberen Etage des Lokals abends die Mehrheit des Publikums. Die Qualität des Essens hat darunter nicht gelitten, und nur das zählt. Also gehen wir zu „Paul“ und freuen uns über die herzliche Begrüßung und den für Paris erstaunlich zuvorkommenden Service. Die Cigarre rauche ich einfach auf dem Heimweg, wir schnüren dann noch zu Fuß durch die Rue de Lappe und das nahe gelegene Marais bis zur Metro St. Paul, was von der Türe „Chez Paul“ bis zum Metroeingang genau eine Robustolänge ausmacht. Der Geheimtipp: man meide die Abende und gehe Sonntag Mittag zu „Paul“. Kein Tourist weit und breit, statt dessen Eltern, die Ihre Kinder aus der Provinz und Kinder, die ihre Eltern aus der Provinz zum Essen eingeladen haben. Kein Gedränge, kein Warten. Freundliche Kontakte von Tisch zu Tisch, ringsum nur Menschen mit einem gesegneten Appetit und einem Patron, der weiß, was er diesen Leuten schuldig ist.

Erschienen in taz – Die tageszeitung ca. 2002