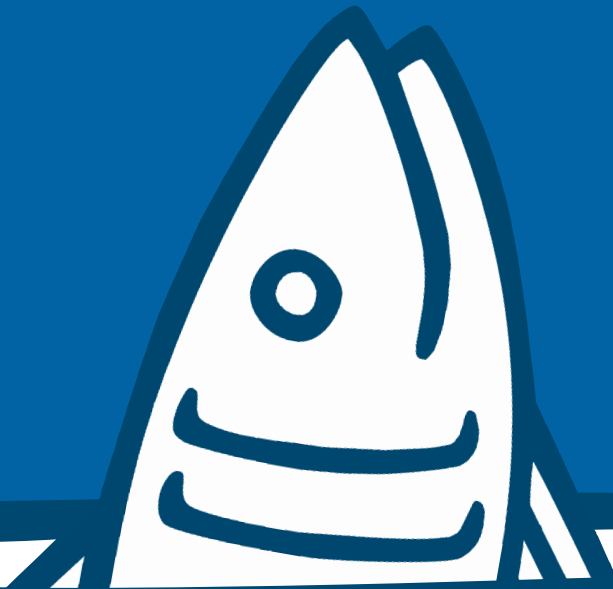


Jean-Luc Bannalec

Arnaud & Catherine Lebossé

BRETONISCHES KOCHBUCH

Kommissar Dupins Lieblingsgerichte



Kiepenheuer
& Witsch

Konzept und Lektorat Astrid Roth



Verlag Kiepenheuer & Witsch, FSC® N001512

1. Auflage 2016

© 2016, Verlag Kiepenheuer & Witsch, Köln

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotografie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Übersetzung der Rezepte aus dem Französischen Astrid Roth

Umschlaggestaltung Rudolf Linn, nach einer Idee von Valérie Le Roux

Umschlagmotiv © Valérie Le Roux

Fotos © Günter Beer und © Jean-Luc Bannalec

Keramik, Dekoration Valérie Le Roux

Illustrationen © Valérie Le Roux

Innengestaltung Hanne Mandik

Gesetzt aus der Chaparral von Carol Twombly

Satz, Druck und Bindung Mohn Media Mohndruck GmbH

ISBN 978-3-462-04792-9

Inhalt

	11	<i>Bienvenue en Bretagne!</i>
APÉRITIF	17	<i>Aperitif</i> Das Amiral 31
ENTRÉES	41	<i>Vorspeisen</i> Apropos Austern 63 Wie man Austern am besten öffnet 70
CRUSTACÉS ET COQUILLAGES	79	<i>Meeresfrüchte</i> Kommissar Dupins Lieblingsmeeresfrüchte 105 Pêche-à-pied 116 <i>Les marées</i> : Die Gezeiten und die bretonische Küche 126 <i>Le plateau de fruits de mer royal</i> – die große Meeresfrüchteplatte 132
POISSONS	137	<i>Fisch</i> Kommissar Dupins Lieblingsfische 173
VIANDES	195	<i>Fleisch</i> Arnaud und Catherine Lebossé: <i>le chef – la chef!</i> 229 Bretonisches Gold: <i>Gros Sel</i> zum Kochen und <i>Fleur de Sel</i> zum Würzen 237
CRÊPES	243	<i>Crêpes</i> Die Bretagne, die Bretonen und die Crêpes 253
DESSERTS	263	<i>Desserts</i>
	289	<i>Grundlegendes</i> Einkaufsempfehlungen 297
	307	<i>Menüvorschläge</i>
	314	<i>Register</i>







Finistère

Côtes-d'Armor

Morbihan

Ille-et-Vilaine

Loire-Atlantique

Bienvenue en Bretagne!

Die Bretagne ist ein Paradies, in vielerlei Hinsicht. Ganz ohne Zweifel auch ein kulinarisches Paradies.

Und darum geht es in diesem Kochbuch: die bretonische Küche zu feiern und in einer kundigen Auswahl zu präsentieren. Ihre großen Spezialitäten. Ihren immensen Reichtum. Ihr – sehr bretonisches – Geheimnis vorzuführen: aus dem Einfachen und Ursprünglichen, dem Besten gleichwohl, etwas Großartiges entstehen zu lassen, dank eines enormen *Savoir-faire* und exotischer Einflüsse.

Auf der ganzen Welt ist sie berühmt, die bretonische Küche – nicht nur die *Crêpes*. Sitzen Sie in Paris, London oder Berlin in einem vorzüglichen Restaurant, ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass hinter dem, was die Küche aus dem Meer zubereitet, ein »breton« steht als Auszeichnung für höchste Qualität. Hummer *breton*, Austern *breton*, Seezunge *breton*, Jakobsmuscheln *breton* ... Der Atlantik bietet eine fantastische Vielfalt an Fischen – Pollack, Wolfsbarsch, Rotbarbe, Seezunge, Seeteufel, Steinbutt – wie an Meeresfrüchten: die berühmten Austern, Dutzende Arten von Muscheln, Kaisergranate, Seespinnen, Krebse und Krabben jeder Größe.

Aber nicht nur das Meer, auch die saftigen Wiesen und fruchtbaren Felder der Bretagne bringen Wunderbares hervor: beste Artischocken und Kartoffeln (probieren Sie unbedingt die Sorte *Princesse Amandine*!), hocharomatische rosa Zwiebeln aus Roscoff, zarte weiße Bohnen (*cocos de*

Paimpol), zudem die berühmten bretonischen Äpfel, aus denen der Cidre gewonnen wird, und die legendären Erdbeeren aus Plougastel. Die Kühe geben eine exzellente Milch, die zur – natürlich – besten gesalzenen Butter der Welt verarbeitet wird, die wiederum die wichtigste Zutat für die köstlichen Crêpes, Kuchen und Kekse darstellt. Nicht zu vergessen das besonders feine Lammfleisch von den meeresnahen Wiesen, die außergewöhnlich schmackhaften Hühner und die einzigartigen bretonischen Schweine, die traditionell zu hervorragender Wurst und Paté verarbeitet werden. Und dann sind da noch der unbeschreibliche Honig und die Schokolade vom Maison Georges Larnicol, die zur besten Frankreichs gekürt wurde ...

Kein Wunder also, dass der gebürtige Pariser Kommissar Georges Dupin vom Commissariat de Police Concarneau der bretonischen Küche restlos verfallen ist. Bei seiner zunächst holprigen und etwas mühsamen, dann immer lustvolleren »Bretonisierung« spielt sie eine wesentliche Rolle. Dabei muss man wissen, dass Dupins eigene Kochkenntnisse – wohlwollend formuliert – äußerst bescheiden sind. Mit Anstrengung reichen sie für ein passables Omelett. Was nicht weiter schlimm ist, denn Kommissar Dupin hat das *Amiral*. Sein Lieblingsrestaurant, das rasch zu seinem eigentlichen Zuhause wurde. Café, Brasserie und Restaurant in einem. Dort beginnt er seinen Arbeitstag mit mehreren *petits cafés* – und dort beendet er ihn, am liebsten mit einem Entrecôte und einem Glas schweren, samtigen Rotwein. Im *Amiral* genießt er die vielfältige bretonische Küche und überlässt sich den famosen Kochkünsten des *chef de cuisine*.

Und genau das werden wir in diesem Kochbuch ebenso tun: uns der formidablen Autorität des Chefkochs des *Amiral*, Arnaud Lebossé, und seiner Ehefrau Catherine überlassen. Ihrem kulinarischen Können. Arnaud Lebossé lernte und arbeitete in großen Restaurants in Paris und bei Lyon, bevor er sich gemeinsam mit Catherine entschloss, das ehemalige Grandhotel *Amiral*, das Georges Simenon als Schauplatz für seinen berühmten Maigret-Roman »Der gelbe Hund« wählte, neu zu eröffnen. Eine bretonische Institution!

Arnaud und Catherine sind ausgewiesene Experten für typisch bretonische Gerichte. In den Familien der beiden hat die bretonische Küche bis heute eine große Tradition. Von ihnen und Catherines Mutter, Marie-Thérèse, stammen die Rezepte für dieses Buch. Es versammelt bretonische Klassiker

und Spezialitäten des *Amiral*, die Kommissar Dupin besonders liebt, Köstlichkeiten, die ihn am Ende eines – zumeist doch sehr langen – Arbeitstages zu neuen Kräften kommen lassen.

Wie immer spiegelt die Küche einer Region ihre geografische Lage, ihre Landschaften, das Klima, aber auch ihre stolze Geschichte und Kultur wider. Im Fall der Bretagne sind das die beiden Welten »Armor« und »Argoat«, das Meer, die Küste, und der Wald, das Inland. Eine Region der Fischer und Bauern. Natürlich hätte das Buch um ein Vielfaches umfangreicher ausfallen müssen, wollte man diesem großen Fundus der bretonischen Küche auch nur annähernd gerecht werden. Wir haben eine Auswahl treffen müssen. Die auch von den Vorlieben Georges Dupins geprägt ist.

Die meisten Rezepte in diesem Buch sind leicht nachzukochen, es sind Rezepte für jeden Tag, »Einfaches«, »Schnelles«. Sie finden aber auch Rezepte für feierliche Diners mit vielen Gängen. Wichtig auch für einen Bretonen: Rezepte für nicht endende Aperitif-Abende unter Freunden. Außerdem Wein- und Menüvorschläge sowie persönliche Einkaufsempfehlungen. Darüber hinaus liefert dieses Buch Tipps, etwa, wie man eine Meeresfrüchteplatte isst und was bei der *pêche-à-pied* zu beachten ist. Sie begegnen Kommissar Dupins Lieblingsfischen, den Salzbauern der Guérande, der weltbesten Crêpes-Macherin und passionierten Austernzüchtern. In kleinen Geschichten möchte ich Ihnen die kulinarische Bretagne schmackhaft machen.

Und natürlich versteht sich das Buch auch als Begleiter für unvergessliche Ferien in der Bretagne selbst.

Ich hoffe, Sie genießen es!

Ihr

Jean-Luc Bannalec







Aperitif

APÉRITIF

- 18 *Buchweizenchips*
CHIPS DE BLÉ NOIR
- 20 *Makrelenrilette mit
grobkörnigem Senf*
RILLETTES DE MAQUEREAU À LA
MOUTARDE À L'ANCIENNE
- 21 *Geröstetes Baguette
mit gesalzenem Schweineschmalz*
TOASTS À LA GRAISSE SALÉE
- 22 *Kaisergranat-Bällchen*
AGATES AUX LANGOUSTINES
- 24 *Frikassee aus Venusmuscheln
mit Piment d'Espelette*
FRICASSÉE DE PRAIRES
AU PIMENT D'ESPELETTE
- 26 *Windbeutel mit Pâté Hénaff gefüllt*
GOUGÈRES AU PÂTÉ HÉNAFF

Buchweizenchips

Buchweizen wird in der Bretagne hauptsächlich für herzhaftere Crêpes oder Galettes, wie die Crêpes in der Haute-Bretagne genannt werden, verwendet. In diesen Chips aus Crêpes-Teig kommt der fein-nussige Geschmack des Buchweizens besonders gut zur Geltung. Die Chips lassen sich auch mit Kümmel, Rosmarin, Piment d'Espelette oder schwarzem Pfeffer würzen: eine oder mehrere Prisen, je nach Geschmack, in den Teig rühren. Sesam- oder Mohnsamen passen ebenfalls hervorragend: eine gute Prise jeweils auf dem flüssigen Teig in der Crêpes-Pfanne oder auf der Crêpière verteilen, etwa 50–75 g insgesamt.

FÜR 4 PERSONEN

½ Menge Buchweizencrêpes-Teig (Rezept S. 245)

100 ml Olivenöl

Den Crêpes-Teig nach Rezept zubereiten.

Eine halbe Kelle Teig seitlich in die sehr heiße Crêpes-Pfanne oder auf die Crêpière geben, den Teig sofort mit einem Teigrechen möglichst dünn verstreichen. Der Crêpe wird sich bereits nach wenigen Sekunden am Rand heben. Mithilfe eines Holzspatels wenden, erneut einige Sekunden backen lassen, nochmals drehen, aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die fertigen Crêpes stapeln und in 3–4 cm breite Streifen schneiden, die Streifen wiederum in 2 cm breite Rauten schneiden.

Ein Backblech mit Olivenöl einpinseln, die Rauten einzeln darauf verteilen und ebenfalls dünn mit Olivenöl bestreichen. Die Chips auf der obersten Schiene im Ofen 2–3 Minuten backen, auf Küchenpapier abkühlen lassen. Sie sollten kross sein, ansonsten ein wenig länger backen lassen.

Sie lassen sich in einem luftdicht verschlossenen Behälter bis zu drei Wochen aufbewahren.

Die Chips schmecken pur und auch zu einer Makrelen- oder Sardinensardine (Rezept S. 20) hervorragend.





WEINEMPFEHLUNG

Côtes de Provence rosé »Prestige« – Château Minuty

Makrelenrillette mit grobkörnigem Senf

Rillettes wurden in Frankreich ursprünglich aus gut gewürztem Schweinefleisch hergestellt, das viele Stunden im eigenen Fett mit ein wenig Wasser gekocht und auf diese Weise konserviert wurde. Längst gibt es Rillettes von der Ente, der Gans und in der Bretagne natürlich auch von Makrele, Sardine, Thunfisch und sogar von Kaisergranat, Seespinne und Jakobsmuschel – Letztere schätzt Kommissar Dupin besonders.

FÜR 10 PERSONEN

4 Makrelenfilets (ca. 500 g)
½ Möhre
150 ml Weißwein
1 Schalotte
½ TL getrockneter oder
2 Zweige frischer Thymian
1 Lorbeerblatt
1 Prise Viergewürz (Rezept S. 295)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 EL grobkörniger Senf
50 ml Sahne

Makrelenfilets auf Gräten untersuchen und diese entfernen. Die Filets in eine Schüssel legen.
Die Möhre schälen und in sehr kleine Würfel schneiden, die Schalotte schälen und ebenfalls sehr klein schneiden.
In einem Topf Weißwein mit sämtlichen Gewürzen sowie Schalotte und Möhre zum Kochen bringen, anschließend die heiße Marinade über die Makrelenfilets gießen. Die Makrelenfilets mit Frischhaltefolie abdecken und ziehen lassen. Sobald sie abgekühlt sind, aus der Marinade nehmen und zusammen mit dem Senf in einen Mixer geben. Lorbeerblatt und Thymianzweige aus der Marinade entfernen.
Makrele und Senf kurz mixen und nach und nach die Sahne und nur so viel Marinade dazugeben, bis die Masse die cremige Konsistenz einer Rillette hat. Vor dem Anrichten eine Stunde kalt stellen.
Die Rillette mit Buchweizenchips (Rezept S. 18) oder auf getoasteten Baguettescheiben anrichten.

VARIATION

Makrelenfilets durch 20 Sardinenfilets ersetzen, anstatt des Senfs ein halbes Bund gewaschenen und gehackten Schnittlauch oder andere frische Kräuter in die Rillette geben.

WEINEMPFEHLUNG

Sancerre blanc – Joseph Mellot

TOASTS À LA GRAISSE SALÉE

Geröstetes Baguette mit gesalzenem Schweineschmalz

Gesalzenes Schweineschmalz mit Pfeffer und Zwiebeln ist eine lokale Spezialität aus der Gegend rund um Concarneau, Quimper und Lorient und dort in den Metzgereien und auf den Wochenmärkten zu finden. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts ersetzte es den Arbeitern oft die gesalzene Butter, die sie sich nicht leisten konnten. Gesalzenes Schweineschmalz eignet sich sehr gut für Bratkartoffeln, wird gerne auf Buchweizencrêpes gegessen – und schmeckt zum Aperitif auf Baguette überbacken einfach herrlich.

FÜR 8–10 PERSONEN

1 Baguette

150 g gesalzenes Schweineschmalz mit Pfeffer und Zwiebeln

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Das Baguette in 15–20 fingerdicke Scheiben schneiden, mit dem Schweineschmalz bestreichen und auf ein Backblech legen.

Die Brotscheiben 2–3 Minuten backen und sofort servieren.

WEINEMPFEHLUNG

Vouvray Brut – Marc Brédif

AGATES AUX LANGOUSTINES

Kaisergranat-Bällchen

»Agate« bedeutet »Achat«, ein Edelstein, der eine Überraschung birgt. Auch der Inhalt dieser äußerst gehaltvollen Bällchen birgt eine edle Überraschung: Kaisergranat! Aufwendig, aber köstlich!



FÜR 4 PERSONEN
(ergibt 4 Bällchen)

6 große Kaisergranate
(lebend, ergibt ca. 100 g Fleisch)
1 Sternanis
125 g Petersilienbutter (Rezept S. 89)
4 Eigelb
150 g Paniermehl (idealerweise aus
getrockneten Weißbrotscheiben
gerieben)
ca. ½ l Sonnenblumenöl zum Frittieren
1 Prise grobes Meersalz für das
Kochwasser

In einem großen Topf etwa 3 l Wasser mit Salz und Sternanis zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, Kaisergranate kopfüber hineingeben, das Wasser noch einmal bei geschlossenem Deckel wenige Minuten kochen lassen. Anschließend Kaisergranate abschütten, abtropfen und abkühlen lassen.

Vorsichtig den Kopf und die Zangen abdrehen. Den Schwanzpanzer zusammendrücken, sodass er auf der Oberseite bricht, und von der Bauchseite aus das Schwanzfleisch aus der Schale lösen.

Den dunklen Darm mit einem Messer entfernen. Das ausgelöste Fleisch grob hacken und gut mit der Petersilienbutter vermischen.

Vier Bällchen mit je 3–4 cm Durchmesser formen und 1 Stunde kühl stellen. Die Bällchen sollten sehr hart sein.

In einer Schüssel Eigelb mit 2 EL Wasser verrühren, in eine weitere das Paniermehl geben.

Die Bällchen nacheinander zunächst durch das Eigelb ziehen, sodass es die Bällchen komplett benetzt, anschließend durch das Paniermehl rollen. Die Bällchen erneut 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Vorgang dreimal wiederholen und die Bällchen zum Schluss noch einmal 2 Stunden kalt stellen.

Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen – es sollte so viel sein, dass die vier Bällchen darin schwimmen können. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob das Fett heiß genug ist: Steigen Bläschen an dem Holz auf, können die Bällchen sehr vorsichtig mit einer Schaumkelle in das Fett gegeben werden. Sobald die Bällchen von außen goldbraun sind (nach etwa 3–4 Minuten), sie mit der Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchenpapier einen Moment abtropfen lassen. Heiß servieren.

VARIATION

Die Bällchen können zum Beispiel auch mit der entsprechenden Menge Garnelen (crevettes), Hummer (homard) oder Kleiner Pilgermuscheln (pétoncles) hergestellt werden.

WEINEMPFEHLUNG

Bourgogne blanc Pernand-Vergelesses – Louis Jadot

FRICASSÉE DE PRAIRES AU PIMENT D'ESPELETTE

Frikassee aus Venusmuscheln mit Piment d'Espelette

FÜR 4-5 PERSONEN

- 1 kg Venusmuscheln
- 4-5 Stängel Schnittlauch
- 1 TL Piment d'Espelette
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise grobes Meersalz für das
Salzwasser

Geöffnete Venusmuscheln, die sich nicht schließen, wenn man dagegenklopft, und solche mit beschädigten Schalen aussortieren. Die Muscheln 30 Minuten in kaltem Salzwasser wässern, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Den Schnittlauch waschen und klein schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen, die Venusmuscheln dazugeben und so lange bei großer Hitze garen, bis sie sich öffnen. Nun die noch geschlossenen Muscheln entfernen.

Piment d'Espelette und Schnittlauch über die Muscheln verteilen, die Muscheln in kleinen Schälchen anrichten und sofort servieren.

VARIATION

Piment d'Espelette und Schnittlauch können durch 1 kleine, fein geschnittene Knoblauchzehe und 1 EL gehackte Petersilie ersetzt werden. Anstatt der praires kann auch die entsprechende Menge anderer Venusmuscheln wie palourdes roses oder grises verwendet werden, natürlich auch Miesmuscheln (moules) oder Herzmuscheln (coques).

WEINEMPFEHLUNG

Collioure rosé – Domaine St Sébastien



Windbeutel mit Pâté Hénaff gefüllt

Die Pâté Hénaff des bretonischen Konservenherstellers Hénaff in der unverkennbaren blau-gelben Dose feierte 2015 ihr 100-jähriges Jubiläum. Sie wird in die ganze Welt exportiert und ist Sinnbild für die einstmals bedeutende und kulinarisch immer noch überzeugende Konservenindustrie in der Bretagne: Angefangen hatte alles im 19. Jahrhundert mit Sardinen. Erbsen und grüne Bohnen kamen zu Beginn des 20. Jahrhunderts dazu und bald wurden auch Thunfisch, Makrele, Jakobsmuscheln, Fischsuppen u. a. in Dosen konserviert. Neben Hénaff erzählen ebenso die Firmengeschichten von La Belle-Ioïse, Courtin Concarneau und Connétable davon. Hénaff setzte schon früh auch auf Schwein, ganz in der Tradition der ländlichen Bretagne. Die Pâté Hénaff besteht zu hundert Prozent aus Schweinefleisch und wird vor allem auf Baguette gegessen – aber auch in den Windbeuteln ist sie perfekt.



FÜR 8–10 PERSONEN
(ergibt 20–40 Windbeutel)

1 Dose Pâté Hénaff (154 g)
4 kleine Gewürzgurken
80 g leicht gesalzene Butter (*demi-sel*)
150 g Mehl
3 Eier

Pâté und Gurken in sehr kleine Würfel schneiden, beides vorsichtig in einer Schüssel mischen und kühl stellen.

Für den Brandteig Butter würfeln und mit 250 ml Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Butter sollte sich vollständig auflösen. Das Mehl sieben.

Die Hitze etwas reduzieren, mit einem Holzlöffel das Mehl auf einmal in das Butterwasser einrühren, dabei darauf achten, dass keine Klumpen entstehen. Der Teig bildet schließlich einen Kloß und sollte sich vom Topfboden lösen.

Den Topf vom Herd ziehen, die Masse in die Küchenmaschine geben und nach und nach auf niedriger Stufe die Eier sorgfältig unterrühren. Eventuell auf das letzte Ei verzichten: Der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen.

Den fertigen Teig bei Zimmertemperatur 10 Minuten ruhen lassen, anschließend Pâté und Gurken mit dem Knethaken oder einem Holzlöffel unterrühren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen und in ausreichendem Abstand ca. 1,5 cm große Bällchen spritzen. Der Teig kann auch entsprechend mit zwei Teelöffeln auf das Backblech gesetzt werden.

Die Windbeutel je nach Größe auf der mittleren Schiene zwischen 20–30 Minuten backen. Die fertigen Windbeutel sollten außen fest und goldbraun sein.

Während der ersten 10 Minuten den Backofen nicht öffnen, da die Windbeutel sonst zusammenfallen.

Lauwarm anrichten – so schmecken sie am besten.

VARIATION

Pâté und Gurke können auch durch 150 g geriebenen Käse ersetzt werden, Emmentaler oder Gruyère zum Beispiel, oder auch durch 150 g klein gehackte Garnelen, ½ TL Viergewürz (Rezept S. 295) oder Kräuter der Provence.

WEINEMPFEHLUNG

Cahors – Château de Chambert







DAS AMIRAL

»Maigret stieg natürlich im Hôtel de l'Amiral ab, dem besten der Stadt. Es war fünf Uhr nachmittags, und die Nacht war schon hereingebrochen, als er das Café betrat ...«

Georges Simenon, *Der gelbe Hund*

Das *Amiral* muss bereits vor diesem denkwürdigen Schritt des größten Kommissars aller Zeiten an jenem bretonischen Wintertag ein bekannter Ort gewesen sein – mit diesen Sätzen Georges Simenons, des berühmtesten Autors der Kriminalliteratur, wurde es zur Legende. Hier spielt ein beträchtlicher Teil von Simenons Roman »Der gelbe Hund«, der 1931 veröffentlicht wurde. Und hier wurde der Roman ein Jahr später das erste Mal verfilmt.

Ende des 19. Jahrhunderts war das spätere *Amiral* noch eine einfache Pension namens »Auberge Lorenz«, benannt nach dem Besitzer Lorenzo, einem spanischen Matrosen, der sich in eine schöne Bretonin verliebte und sich in Concarneau niederließ. Es sind die Jahre, in denen die »Sommerfrische« erfunden wird, die Idee, ans Meer zu fahren, um »Ferien« zu machen, sich zu erholen. Damit auch das Meer selbst – das, was es für uns heute ist: eine Projektionsfläche für mannigfaltige Sehnsüchte und Fantasien.

Und so kommen mit dem Ausbau der Bahnstrecken von Paris in die »Provinz« die ersten Touristen nach Concarneau. Und die Maler, die, ähnlich wie in Pont-Aven, viele Jahre bleiben und dem Städtchen einen mondänen Hauch verleihen. Die Künstler sind es auch, die 1905 zu den Initiatoren des bis heute berühmten *Festival des Filets Bleus* gehören – des Fests der blauen Fischernetze, das zunächst der Unterstützung verarmter Fischerfamilien nach dem plötzlichen Wegbleiben der Sardinenschwärme diente.

Gauguin, der in Pont-Aven lebt, kommt des Öfteren mit dem Boot nach Concarneau. Eines Tages



bringt er seine javanesische Geliebte Annah mitsamt Äffchen Taoa mit und flaniert mit ihr und Freunden am Hafendeck entlang. Es kommt zum Streit mit einigen Fischern und zu einer heftigen Prügelei, bei der sich Gauguin einen Beinbruch zuzieht. Mehrere Monate lang wird er im »Hôtel Le Gloanec« in Pont-Aven gepflegt, muss Morphium nehmen und humpelt noch lange auf Krücken.

1910 erwirbt die Familie Le Clinche die »Auberge Lorenz« gegenüber der Altstadt von Concarneau und baut sie erheblich aus – das große, elegante Gebäude, in dem sich das Restaurant *Amiral* noch heute befindet, entsteht.

Das »Grand Hotel Le Clinche« mit »gehobenem« Restaurantbetrieb wird das erste Haus am Platz. Das Café trägt bereits den Namen »Café de L'Amiral«, der höchstwahrscheinlich auf den Spitznamen des damaligen Besitzers zurückgeht. Der passionierte Segler ist ein Lebemann: Regelmäßig fährt er mit seinen Freunden zu Saufgelagen auf die Glénan-Inseln, die sie zur »Unabhängigen Republik« ausrufen lassen wollen. Selbst im betrunkensten Zustand und bei stürmischer Nacht navigiert der »Amiral« seine Freunde wieder sicher nach Hause.

Später in den 1930er-Jahren übernimmt die Familie Feunten das Hotel, das fortan nur noch »Grand Hotel« heißt. Café und Restaurant tragen jetzt beide den Namen »L'Amiral« und die Küche erhält sogar einen Michelin-Stern. In den 1950er-Jahren wird das Haus noch einmal aufgestockt, doch dann wird es nach und nach still um den Ort. Der Ruhm des Restaurants schwindet, der Hotelbetrieb dümpelt vor sich hin – und das auch nur in den Monaten April bis September. Ende der 1970er-Jahre wird das »L'Amiral« geschlossen.

Als Catherine und Arnaud Lebossé 1999 – sie leben und arbeiten in dieser Zeit in Paris, sind aber beide unweit von Concarneau aufgewachsen – das imposante Haus an der Place Jean Jaurès besichtigen, spüren sie seinen Geist, die besondere Aura. Sie zögern keinen Moment und kaufen es. Sie lassen es kernsanieren und bauen es liebevoll wieder auf, aus dem Hotel werden Wohnungen.

Am 26. Juni 2001 ist es so weit: Das Restaurant samt Brasserie wird mit einer großen Feier neu eröffnet. Catherine und Arnaud geben ihm seinen legendären Namen zurück: »L'Amiral« – sein Glanz erstrahlt von Neuem.





Schnell wird das *Amiral* zu einer Institution. Kulinarisch, aber auch sozial. Hier trifft man sich, zum Plaudern mit Freunden, Bekannten, Kollegen. Mit der Familie. Am Morgen auf einen *petit café* oder einen *grand crème* und ein Stück *quatre-quart*, den Frühstückskuchen. Zum *plat du jour* am Mittag, zu köstlichen Dinern am Abend. Es ist ein Ort für jeden Tag, für den »Alltag« wie für die besonderen Festtage, für große Anlässe. Und es ist auch ein perfekter Ort, um allein hinzugehen: zum Zeitunglesen, Beobachten, Schreiben – zum Ruhehaben, zum Müßiggang. Stunden kann man sitzen.

Von fast jedem Platz aus sieht man den Hafen – den alten Hafen und auch den neuen »Freizeithafen« –, die *ville close*, die mit mächtigen Maueranlagen geschützte mittelalterliche Altstadt auf der Insel direkt vor dem Hafen. Man sieht die Boote, große, kleine, Segelboote, Fischerboote, Motorboote. Von der Brasserie aus auch die schöne Place Jean Jaurès, an der die fabelhafte Markthalle liegt (und der wichtige *Tabac-Presse*, der Zeitungsladen).

Es ist wuselig dort, aber nie hektisch, laut, aber nie zu laut – voller Leben. Und alle kommen sie. Der Bürgermeister, die alte Dame vom Gemüsestand, die Jugendlichen nach der Schule, die Touristen aus allen Ländern, der Trainer der französischen Fußballnationalmannschaft, der Einzelgänger. Ein offener, klassenloser Ort.

Wer eines Tages auch kam – ein für den Autor schicksalsträchtiger Zufall: der aus Paris in die tiefste Provinz strafversetzte, leidenschaftlich widerspenstige, zuweilen äußerst bärbeißige Kommissar Georges Dupin. Hier, im *Amiral* – ungleich mehr als in seinem (gleichwohl hübschen) Appartement am Quai de la Croix –, fand er sein bretonisches Zuhause ...

» Kommissar Georges Dupin saß im *Amiral*, ganz am Ende der Bar, wie immer die Zeitung vor sich ausgebreitet. Die runde Uhr über dem schönen alten Gebäude der Markthalle, wo man täglich fangfrisch kaufen konnte, was den hiesigen Fischern in den sehr frühen Morgenstunden ins Netz gegangen war, zeigte 7 Uhr 30. Das traditionsreiche Café und Restaurant, das früher auch ein Hotel gewesen war, lag direkt am Quai, gegenüber der berühmten Altstadt. Die von mächtigen Mauern und Wehrtürmen geschützte *ville close* war auf einer kleinen, lang gestreckten Insel gebaut worden, die wie gemalt in dem großen Hafenbecken lag, in das der träge Moros mündete. Seit Dupin vor zwei Jahren und sieben Monaten infolge »bestimmter Querelen« – so hatte es in den internen Papieren geheißen – aus Paris in die entlegenste Provinz »versetzt« worden war (und sein ganzes Leben zuvor in der glamourösen Hauptstadt verbracht hatte), trank er jeden Morgen seinen *petit café* im *Amiral*; ein ebenso strenges wie lustvolles Ritual. ‹‹

Bretonische Verhältnisse





