

# Jamie Cat Callan

Warum Französinen nicht allein schlafen  
Die Geheimnisse unwiderstehlicher Frauen

Aus dem Amerikanischen von Christiane Burkhardt



Mosaik bei  
**GOLDMANN**

## *Buch*

Für französische Frauen hat die Gabe, Männer anzuziehen, nichts mit Schönheit, besonderer Anstrengung oder Motivation zu tun. Sie halten sich nicht an feste Vorgaben, konzentrieren sich nicht auf die Suche nach dem Traumprinzen und denken auch nicht, dass Männer und Frauen sich unbedingt verstehen müssen. Stattdessen leben sie ihr Leben romantisch, sinnlich spielerisch und

## Ein kleiner Trick

Für eine Frau, die einen Mann näher kennenlernen möchte, bevor sie sich in amouröse Verwicklungen mit ihm einlässt, gibt es nichts Besseres, als ihn zu einem zwanglosen Abendessen einzuladen. Denn dabei kann sie mit ihrer Intelligenz und ihren Kochkünsten brillieren. Oder aber einfach nur geheimnisvoll lächeln und sich in einem atemberaubenden Kleid präsentieren.

Die Vorbereitungen dazu beginnen in der Regel mit einer Unterhaltung. Vielleicht trifft sich Marie-Joëlle mit ihrer Schwester Sylvie im Café. Sie kennt einen Mann aus Lyon, der nach Paris kommt. Einen Universitätsprofessor, frisch geschieden und sehr charmant. Wäre es nicht nett, ihn auch zu der Soiree am Freitagabend einzuladen? Und wäre es nicht toll, wenn er Teil ihrer Clique würde? Marie-Joëlle und Sylvie besprechen die Details bei einem Mittagessen. Und so ein Mittagessen kann getrost zwei Stunden dauern! Auf dem Rückweg ins Büro kommen sie an der örtlichen *pâtisserie* (Bäckerei) vorbei und nehmen sich vor, später noch ein paar köstliche *tartes aux pommes* für das Abendessen zu kaufen. Marie-Joëlles Mann, Jean-François, ruft an und sagt, dass er gern noch einen Kollegen einladen würde. *Bien sûr*, je mehr Gäste kommen, desto besser! Zum Abendessen werden der geheimnisvolle Gast aus Lyon sowie Freunde und Kollegen gebeten.

Alle Anwesenden zeigen sich von ihrer besten Seite. Französinen machen sich nämlich nicht nur schön, um anzugeben oder zu zeigen, dass sie modisch *en vogue* sind. Für Französinen ist es einfach ein Gebot der Höflichkeit, sich sorgfältig zu kleiden. Damit erweisen sie ihren Freunden, Verwandten und neuen Bekannten Respekt. Und wenn sich alle bemühen, interessant, unterhaltsam und attraktiv zu sein, wird es bestimmt ein gelungener Abend.

Außerdem ist Geld nicht alles: Auf die Schönheit kommt es an! Dass die Franzosen sich in Sachen Schönheit auskennen, sieht man schon am Design ihrer Métro-

Stationen und an den Statuen im *Jardin des Plantes*. Frankreich hat eine visuelle Kultur. Und es ist ein Land, das dem Weiblichen huldigt. Nicht umsonst säumen sinnliche Göttinnen und Heldinnen den Weg zum Louvre. Sogar auf den französischen Briefmarken sind schöne Frauen abgebildet.

## **Die spontane Einladung**

Nicht alle Partys werden in Frankreich Wochen oder Tage im Voraus geplant. Oft beschließt die Französin erst am Freitagnachmittag, abends eine Einladung zu geben. Dann ruft sie ihre Freunde an (und zwar sowohl Männlein wie Weiblein) und bittet sie, etwas Leckeres zu Essen oder eine Flasche Wein mitzubringen. Manchmal verschickt sie auch nur ein paar E-Mails, macht einen Salat und ein Nudelgericht und besorgt ein paar Desserts in der örtlichen Bäckerei. Solche erst in letzter Minute organisierte Einladungen können ganz besonders toll sein, da niemand unter Druck steht und die Stimmung locker und fröhlich ist.

Aus denselben Gründen schauen Französinnen auch so gern einfach spontan bei Freunden vorbei, ohne sich vorher anzumelden. Solche Überraschungsbesuche sind nichts Außergewöhnliches und arten schnell in ein gemütliches Kaffeetrinken aus, das sich bis zum gemeinsamen Abendessen hinzieht.

Wir reden dabei nicht von einem aufwändigen Menü, sondern von einer einfachen warmen Mahlzeit, bei der man sich geborgen und willkommen fühlt.

## **Am Anfang war ... der Champagner!**

Eine formellere Einladung wird von Französinnen mit Champagner eröffnet. Oft wird dieser nur in der ersten Stunde serviert. Salzstangen und Chips sind natürlich tabu.

Valérie, eine sehr gute Freundin, gibt viele Einladungen. Und das, obwohl sie sehr eingespannt ist: Sie ist verheiratet, hat zwei Kinder und ist berufstätig. Häufig lädt sie Kollegen

und Geschäftspartner ihres Mannes nach Hause ein. Das Geheimnis eines erfolgreichen Abendessens steckt für sie im Detail:

»Die Blumen müssen elegant wirken, auf keinen Fall kitschig. Kein Knabberzeug, denn das wirkt billig. Die Leute sollen schließlich nicht schon vor dem Hauptgang satt sein.

Als Vorspeise gibt es eine Suppe. Das Hauptgericht: Ein aromatisches Ragout, das sich gut vorbereiten lässt. Dasselbe gilt für den Reis. Das Dessert: kleine *Fondants au chocolat* (halbflüssige Schokoladenküchlein). Einfach und preiswert, aber wirklich eindrucksvoll! Garnieren Sie diese halbflüssigen Schokoladentörtchen mit frischen Himbeeren und feinem Himbeersorbet. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen (das Rezept finden Sie im nächsten Kapitel).

Kaffee, noch mehr Champagner oder ein Likör werden anschließend im Wohnzimmer – nicht am Esstisch – serviert.

Auf das Timing kommt es an: Die richtige Vorbereitung ist das A und O, damit die Gäste nicht warten müssen. Decken Sie den Tisch bereits am Vorabend. Überlegen Sie sich eine Sitzordnung. Paare bitte nicht zusammensetzen, mischen Sie die Gäste! Nach dem Hauptgang lassen Sie einfach alle Männer einen oder zwei Plätze weiterrücken. Das gibt der Dinner Party neuen Schwung.

Gastgeber und Gastgeberin sollten dafür sorgen, dass ihre Gäste sich wohlfühlen ... also kümmern Sie sich um Ihren Besuch! Partner und potenzielle Verehrer sind sicher von einer guten Gastgeberin beeindruckt, denn daran lässt sich viel ablesen. Noch einmal: Eleganz ist alles! Trotzdem sollte der Abend locker und ungezwungen verlaufen. «

Diese Kombination aus französischer Eleganz und Spontaneität ist einfach unschlagbar. Und teuer muss es auch nicht sein! Dafür wird die einfache, aber köstliche Suppe in altem Familienporzellan serviert. Es gibt Silberbesteck und bestickte Stoffservietten. Französinen verstecken ihr gutes Geschirr nicht im Schrank, um es für

besondere Fest- und Feiertage aufzuheben. Für sie ist jeder Tag ein Festtag. Schließlich sollte man jede Gelegenheit, gut zu essen und die Zeit in netter Gesellschaft mit anregenden Gesprächen zu verbringen, nutzen.

## Ein Fest für die Sinne

Damit Ihre Abendeinladung anregend und sinnlich wird, müssen Sie alles gut vorbereiten. Versuchen Sie, so viel wie möglich zu erledigen, bevor die Gäste eintreffen. Oder Sie teilen die Arbeit auf: Jeder bringt etwas zu Essen oder zu Trinken mit. Eine fantastische Gelegenheit, Ihre Koch- oder Backkünste vorzuführen!

Zur Vorbereitung gehören ein schön gedeckter Tisch und eine wohl überlegte Sitzordnung. Aber deshalb müssen Sie nicht gleich Platzkärtchen anfertigen. Überlegen Sie einfach, wer neben wem sitzen soll, und führen Sie Ihre Gäste zum richtigen Platz. So vermeidet die geschickte Französin, dass alle Frauen an einem und alle Männer am anderen Ende des Tisches sitzen. Schließlich soll der gut aussehende Gast aus Lyon doch ihre Cousine Madeleine kennenlernen, *n'est-ce pas?*

Haben dann alle Platz genommen, serviert die Französin eine köstliche Vorspeise wie *foie gras* (Gänseleber) auf Toast, und zwar mit einer dünnen Honigschicht. Oder aber es gibt ein paar Austern und einen gut gekühlten Sancerre (Weißwein). Im Winter passt eine selbst gemachte Lauch-Kartoffelsuppe. Als Hauptgericht kommt ein Ragout infrage, weil es sich gut vorher zubereiten lässt, oder auch *lapin à la moutarde maison* (Kaninchen in Senfsauce). Dazu gehört natürlich ein passender Wein. Zum Nachtisch gibt es schließlich Valéries bereits erwähnte kleine *Fondants au chocolat*, die mit frischen Himbeeren, Himbeersorbet und Puderzucker serviert werden. Französinen essen nämlich durchaus Desserts. Sie genießen das Essen, nehmen aber nur kleine Portionen und halten vielleicht ein paar Tage vor der Einladung Diät. Aber wenn es so weit ist, üben sie keinen Verzicht!

Vergessen Sie nicht, dass so eine Einladung ein sinnliches Erlebnis sein soll. Alle fünf Sinne – Schmecken, Sehen, Riechen, Fühlen und Hören – sollten angesprochen werden. Durch die Düfte und Aromen der köstlichen Speisen, aber auch durch Musik, Kerzen, frische Blumen ... und sanfte Berührungen der Knie unter dem Tisch. Außerdem gehört eine elegante Lässigkeit dazu, die die Unterhaltung beflügelt. Franzosen sind sinnlich, kreativ und haben ein Gespür für Details, vor allem, wenn es ums Essen und um die Konversation geht.

## **Es geht nicht um Sie!**

Selbst wenn Sie davon träumen, dabei das Herz eines Mannes zu erobern, geht es bei einer Einladung nicht um Sie, sondern um Ihre Gäste. Deshalb sollten Sie sich unbedingt um sie kümmern und ihnen das Gefühl geben, willkommen zu sein.

Französinen wissen, dass sie sich durch eine lebhaftere Unterhaltung über ein Thema von allgemeinem Interesse am besten ins rechte Licht setzen können. Die Aufgabe der Gastgeberin besteht darin, für eine angenehme, herzliche, anregende Atmosphäre zu sorgen, die ihre Gäste zur Geltung kommen lässt. Eine französische Gastgeberin versprüht Nonchalance und Charme und verleiht dem Abend eine spielerische Note.

Auch kleinere Unstimmigkeiten können sie nicht aus der Ruhe bringen, zum Beispiel wenn Pierre-Olivier behauptet, der Côte du Rhône schmecke nicht besonders. Deshalb werden die Gäste den Wein trotzdem trinken und verkünden, dass Pierre-Olivier Unrecht hat. Später wird der etwas angeheiterte Pierre-Olivier Sylvies Hand ergreifen und leidenschaftliche Blicke mit ihr tauschen. Die dann schlagartig wieder nachlassen, wenn die Gastgeberin und Köchin den nächsten Gang serviert.