



Laure Grenadier, Herausgeberin des Pariser Gourmet-Magazins *Plaisirs de Table*, reist zu Recherchezwecken in die Normandie. Ein Restaurant steht ganz oben auf ihrer Liste: Über die Kalbsschnitzel mit einer ebenso berühmten wie geheimen Sauce muss unbedingt berichtet werden. Doch der Abend nimmt eine erschreckende Wendung, als mehrere Gäste zusammenbrechen. Manche sind auf der Stelle tot, andere werden ins Krankenhaus gebracht. Laure ist schockiert – und gerät in Bedrängnis: Die Polizei verdächtigt alle Anwesenden, die keine Symptome aufweisen. Und warum bestellte ausgerechnet Laure, die extra wegen der Kalbsschnitzel kam, dann auf einmal Lamm?

NOËL BALEN ist Schriftsteller und Musiker. Wenn er nicht im Tonstudio oder am Schreibtisch arbeitet, kocht er mit Leidenschaft für seine Familie. Mit seiner guten Freundin, der Anwältin VANESSA BARROT, schreibt er Krimis, die in der französischen Gourmetszene spielen und fürs Fernsehen verfilmt werden.

Noël Balen · Vanessa Barrot

# Mord nach Art des Hauses

Ein Gourmet-Krimi aus Frankreich

*Aus dem Französischen  
von Alexandra Baisch*

btb

Die Originalausgabe erschien 2014 unter dem Titel  
*La crème était presque parfaite* bei Éditions Fayard, Paris.

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten,  
so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung,  
da wir uns diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf  
deren Stand zum Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967

1. Auflage

Deutsche Erstausgabe Juni 2018

Copyright © Librairie Arthème Fayard, 2014

Copyright © der deutschsprachigen Ausgabe 2018 bei btb Verlag  
in der Verlagsgruppe Random House GmbH,

Neumarkter Straße 28, 81673 München

Covergestaltung: semper smile, München

Covermotiv: © Hans Georg Eiben/Getty Images

Satz: Uhl + Massopust, Aalen

Druck und Einband: GGP Media GmbH, Pößneck

MP · Herstellung: sc

Printed in Germany

ISBN 978-3-442-71671-5

[www.btb-verlag.de](http://www.btb-verlag.de)

[www.facebook.com/btbverlag](http://www.facebook.com/btbverlag)

Unser ganzer Dank geht an Dr. Jean-Luc Tomasini  
für seinen Sachverstand und seine wertvolle  
Unterstützung.



Aber die Kuchen waren wohlinformiert,  
die Tartletts waren geschwätzig.  
In den einen gab es faden Geschmack von Sahne,  
in den andern kühlenden von den Früchten,  
die vielerlei [...] zu sagen wussten.

Marcel Proust, *Im Schatten der jungen Mädchen*.





## 1

»... und das sage ich Ihnen, ohne zu befürchten, ich könnte mich wiederholen, ohne zu befürchten, ich könnte die Miesepeter kränken, die die Wohltaten des europäischen Aufbaus leugnen wollen ... Ja, ich sage dies laut und deutlich: Es lebe die deutsch-französische Freundschaft, es lebe die Gemeinschaft der Menschen guten Willens! Lassen Sie uns das Glas auf die Brüderlichkeit erheben und auf die Zukunft der endlich veröhnten Völker anstoßen!«

Senator Gauthier Bassarel ergriff seine Schale Cidre und forderte die Geladenen auf, einen Toast auf die friedensstiftenden Eigenschaften der normannischen Gastronomie auszubringen. Synchron erhob die ganze Tischgesellschaft das Glas: »*Santé!* ... Prosit! ...« Kravatten wurden gelockert, Servietten entfaltet, und die Angestellten des *Bocage gourmet* servierten die Vorspeise, die man unter silberfarbenen Glocken warm gehalten hatte. Die mit Petersilie und Knoblauchcroutons bestreuten cremigen Camembertsuppen brachten alle zum Schweigen.

Der große Saal war nicht ganz voll. Abgesehen vom offiziellen Festessen, an dem mehrere Abgeordnete der Region sowie zwei Mitglieder einer gestern eingetroffenen Berliner Delegation teilnahmen, konnte man nur drei weitere Paare ausmachen: Zwei festlich gekleidete Personen, nicht mehr die Allerjüngsten, und ein Rentnerpaar, deutlich fortgeschrittenen Alters, saßen unweit der Küche. Etwas abseits davon, abgeschirmt durch einen Geschirrschrank, auf dem die Brotlaibe, ein Tranchierbrett und Brotkörbchen aus geflochtenen Metallsträngen lagen, saßen sich Laure Grenadier und Paco Alvarez gegenüber. Man hatte der Chefredakteurin der Zeitschrift *Plaisirs de table* und ihrem Fotografen einen strategischen Platz zugewiesen, von wo aus sie die Abläufe beobachten konnten, ohne dabei zu sehr vom republikanischen Festmahl gestört zu werden.

Sie hatten die Speisekarte noch nicht ganz durchgesehen, da servierte die Bedienung ihnen bereits ein Glas eines französischen, im Eichenfass gereiften Apfelaperitifs und einen Gruß aus der Küche: dünne Scheiben getoastetes Brot, belegt mit einer Scheibe Blutwurst aus dem Mortagne-au-Perche, umrahmt von einem Kompott aus Boskopäpfeln, zusammen mit einem kleinen Stück *cake à landouille de Vire*.

»Was rätst du mir?«, fragte Paco und schielte dabei auf die Karte mit den Speisen.

»Alles!«

»Das könnte ein bisschen viel werden.«

»Das hier ist eine gute Adresse ... Gönn dir was!«

Paco liebäugelte einerseits mit dem Schweinekotelett an Cidre, war aber auch vom Hasenrücken an Cidre recht angetan. Schließlich entschied er sich für die Kalbsrolle an Cidre. Doch als die Bedienung dann zurückkam, um ihre Bestellung aufzunehmen, fiel seine Wahl letztendlich auf die *Tripes à la mode de Caen*. Laure schmunzelte leicht, sagte aber nichts dazu. Was sie betraf, so hätte sie sich einfach mit zwei Vorspeisen begnügt: ein Omelette an Austern und ein Käsetörtchen mit normannischem Livarot-Käse. Sie wusste um deren Erlesenheit und frischte auch gern die Erinnerung an den Geschmack vergangener Zeiten auf, doch gewissenhaft, wie sie war, zog sie es vor, innovative saisonale Gerichte zu kosten:

»Ich hätte gern das Salzwiesenlamm ... es kommt doch von Ihrem neuen Zulieferer, oder?«

»Das kann ich Ihnen nicht sagen«, murmelte das junge Mädchen.

»Das letzte Mal hat mir Ihr Chef erzählt, er habe einen neuen Züchter gefunden.«

»Ganz ehrlich, ich weiß es nicht.«

»Wenn es Ihnen nichts ausmacht ... könnten Sie ihn danach fragen?«

Die Bedienung sah verdrießlich drein und machte

auf der Stelle kehrt. Während Laure und Paco an einer Scheibe Brot knabberten, um ihren Hunger etwas zu stillen, tauchte auch schon Adrien Cornudet auf, lächelnd und hochrot, die weiße Kochmütze schief auf der schweißnassen Stirn.

»Entschuldigen Sie meine Bedienung, sie fängt gerade mit der Ausbildung an ... da fehlt noch der richtige Schliff, aber sie ist ganz tüchtig ... Sie haben sie nur etwas eingeschüchtert.«

»Es tut mir leid, dass ich Sie genau dann störe, wenn es heiß hergeht«, entschuldigte sich die Journalistin.

»Das ist gar nicht weiter schlimm ... Mein Team hat alles im Griff, und die Vorbereitungen sind so weit abgeschlossen ... Was das Salzwiesenlamm betrifft, da habe ich tatsächlich einen neuen Zulieferer, einen Puristen, der die schönsten reinrassigen Lämmer für mich aussucht ... Ich bin sehr gespannt, was Sie davon halten.«

»Dann bereiten Sie es so zu, wie es Ihnen am besten erscheint ...«

»Also nur mit Salz und Pfeffer und innen rosé. Ich kümmere mich darum.«

»Bis jetzt haben Sie mich noch nie enttäuscht, Adrien.«

Der Küchenchef zwinkerte ihr zu und ging zurück in die Küche. Paco holte seinen Fotoapparat aus dem Rucksack, den er neben sich auf dem Boden abge-

stellt hatte. Ganz diskret, ohne vom Stuhl aufzustehen, drehte er an seinem Teleobjektiv und fotografierte den Saal, wobei er die falschen geraden Linien der Decke und des Fachwerks in Szene setzte. Laure beobachtete ihn aus dem Augenwinkel und machte sich nebenbei ein paar Notizen auf einem orangefarbenen Stenoblock.

Ein Messer wurde mit unangenehmem Klirren an eine Karaffe Wasser geschlagen, und höfliche Stille breitete sich aus. Einer der Repräsentanten der deutschen Delegation stand auf, entfaltete langsam ein Blatt Papier, ehe er das Wort ergriff, um der geopfer-ten Generationen zu gedenken und die wiederentdeckte Freundschaft zu preisen. Die relativ kurze Rede wurde am Stück und mit leichtem Akzent, aber ohne den kleinsten syntaktischen Fehler vorgetragen. Als der Mann sich wieder setzte, wurde ihm mit verhaltenem Enthusiasmus applaudiert, gemäßigt aufgrund des süßlichen Aromas der *escalopes de veau*, das einem bereits in die Nase stieg. Die Teller drohten schnell zu erkalten, und jeder befand, es sei höchste Zeit, sich den ernstesten Dingen zuzuwenden. Hastig griff man nach dem Besteck und ging dazu über, sich vollzustopfen, ohne noch einen weiteren Gedanken an Anstand zu verschwenden. Die Gesichter erstrahlten, die Bäuche wölbten sich, und niemand war mehr darum bemüht, mit seinem Vergnügen hinter dem Berg zu halten.

Als Generalrat Hubert Carré-Lamadon von heftigen Krämpfen erfaßt wurde, stieß die Bedienung einen schreckerfüllten Schrei aus. Die Hände an die Kehle gepresst, nach Luft ringend und röchelnd rollte er mit den Augen und brach plötzlich zusammen, sein Gesicht landete in seinem Teller. Gleich darauf fiel Victor Apreval, der Bürgermeister von Yonville, steif vom Stuhl, wobei er den jungen Parlamentsabgeordneten Jérémie Torcheboeuf mit sich riss, dessen bläulich verfärbte Gesichtszüge schon zu schwarz tendierten. Einer der deutschen Abgesandten klammerte sich an den Tisch und erbrach einen großen Schwall auf die Spitzentischdecke, wohingegen Senator Bassarel mit nach hinten gekipptem Kopf an seiner Galle erstickte.

Paco war aufgesprungen, stand dann aber wie versteinert da, unfähig, eine Entscheidung zu treffen. Laure saß noch immer, auch sie war ganz erstarrt. Äußerst blass musterte sie das Rentnerpaar, dem keiner Beachtung schenkte. Der Mann lag ausgestreckt auf dem Boden und wurde von Krämpfen geschüttelt. Seine rechte Hand ruhte an der bläulichen Wange seiner Frau und erzitterte in einer unmöglichen Liebkosung.

Eingebettet in die bewaldeten Falten eines Hügels, entlang eines kapriziösen Bachs, über den eine kleine wurmstichige Brücke mit chinesischem Einschlag führte, lag das Restaurant da. Die Trauerweiden wiegen sich träge über dem Wildwasser, geschützt durch eine Reihe Pappeln, die sich den Westwinden entgegenstellten. Das Reetdach mit seinem von Schwertlilien übersäten Dachfirst, das harmonische Gleichgewicht des Bauernhauses, die ordentlich gerechten Kieselsteine in der Einfahrt, die weißen Sprossenfenster, die Beete voller Rosen und die Kletterglyzinien neben der Markise – die ganze Umgebung schien von einem inspirierten Aquarellisten in dem Bestreben gemalt worden zu sein, den Zauber möglichst detailgetreu wiederzugeben.

Das *Bocage gourmet* war seit jeher in eine Atmosphäre des Friedens und der Ausgeglichenheit getaucht. Man hätte glauben können, dort auf ewig vor den Qualen der Welt sicher zu sein, wäre da nicht diese unerwartete Geschäftigkeit gewesen, diese chao-

tische Angst, die einem die Realität in Erinnerung rief. Die durchdringenden Sirenen der Feuerwehrautos, das schaurige Kreisen der Blaulichter, die Wache schiebenden Polizisten, die direkt auf dem Boden stehenden Bahren, das unablässige Ballett der Weißkittel, die Beutel mit Kochsalzlösung, die Sauerstoffflaschen, die Anweisungen der Ärzte, das besorgte Herumrennen der Krankenschwestern, die Defibrillatoren, Sonden und Katheter, das Geröchel und Klagen. Inzwischen herrschte hier eine Betriebsamkeit wie auf einem Schlachtfeld nach dem Gemetzel.

Mit dem Eintreffen des Rettungsdienstes war das Restaurant sofort evakuiert worden, und die Ärzteteams hatten sich, abgeschirmt durch einen Ring von Polizisten, eilig verteilt. Die Beschäftigten des *Bocage gourmet* hatte man unweit des Eingangs versammelt, wo sie sich um ihren Chef gruppierten, der ratlos dreinblickte und angespannt seine Kochmütze zwischen den Händen zerknautschte. Capitaine Cadour, ein Koloss mit kurzrasierten Haaren und kantigem Kiefer, stellte unzusammenhängende Fragen, die seine Nervosität verrieten. Wenige Schritte entfernt traten die vier geretteten Gäste neben einem Lieferwagen von einem Fuß auf den anderen, und eine übermäßig geschminkte, in ihre Uniform eingezwängte Adjutantin notierte die Namen und verteilte Vorladungsbriefe.

Die beiden Sechzigjährigen, bedacht auf einen an-



gemessenen Abstand, als sei nichts geschehen, sahen noch immer wie aus dem Ei gepellt aus und beteten ihre Personalien herunter. Die Frau, von zierlicher Statur, mit perfekt sitzender Wasserwelle, sagte schnippsch: »Varnetot, mit einem T... Justine... Geschäftsführerin einer Immobilienagentur... in Bayeux... Ja, nein... hier, mein Ausweis, so ist es einfacher... Gegen 16 Uhr, kein Problem.« Auf sie war ihr Mann gefolgt, etwas unscheinbarer, mit tiefer Stimme, den Blick gesenkt, und hatte erläutert, sie seien Stammgäste des *Bocage gourmet*. Dann zogen sie grußlos von dannen. Laure Grenadier kam als Nächste an die Reihe und musste sich zusammenreißen, um sich wohlüberlegt auszudrücken. Die Adjutantin ließ sie ein Formular unterschreiben und verfuhr mit Paco gleichermaßen: Name, Vorname, Adresse, Beruf, Aufenthaltsort im Calvados, Verbot, das Departement zu verlassen, Vorladung aufs Polizeirevier von Cambremer am Nachmittag.

Als diese Formalitäten erledigt waren, gab es keinen Grund mehr, noch länger dort zu verweilen. Die Journalistin und der Fotograf umrundeten den Einsatzbereich, um zum Parkplatz hinter dem Restaurant zu gelangen. Der Senator lag mit offen stehendem Hemd auf einer Bahre, sein Oberkörper war von bläulich verfärbten Flecken überzogen, ein Schlauch ragte ihm aus dem Mund, eine Infusion steckte im lin-

ken Arm. Krankenwagenfahrer verluden eine Leiche in einem schwarzen Plastiksack, während ein junger Arzt auf dem Boden kniend versuchte, den Stellvertreter des Bürgermeisters von Yonville zu reanimieren, dessen hochgehobene Lider zwei glasige Augen, durchzogen von scharlachroten Äderchen, zutage treten ließen. Einer der Deutschen lag auf der Seite, seine Haut kohlrabenschwarz, die Atmung abgehackt, einen weißlichen Speichelfaden im Mundwinkel. Paco wurde übel, und er wandte sich ab.

»Was haben die sich nur einverleibt?«

»Wenn ich daran denke, dass ich dir dasselbe empfohlen hätte«, stammelte Laure.

»Echt jetzt?«

»Ich wollte dir die *escalope de veau à la crème* vorschlagen ... eine der Spezialitäten des Chefs. In der ganzen Region findet man keine bessere.«

»Und du hast mir nichts davon gesagt, weil du mir eine Kalorienbombe vorenthalten wolltest?«, fragte Paco und rieb sich über seinen gewölbten Bauch.

»In gewisser Weise.«

»Ohne es zu wissen, hast du mir vielleicht das Leben gerettet.«

»Ja, ich glaube, es war ganz gut, nichts gesagt zu haben.«

### 3

Die Fahrt zur Côte Fleurie zwischen Honfleur und Ouistreham, nahe der Côte de Nacre, verlief in bedrücktem Schweigen. Sobald die Mautstelle von Dozulé hinter ihnen lag, bemühte sich Paco, eine Art Unterhaltung zustande zu bringen. Laure antwortete einsilbig, mit ausdrucksloser Stimme, die rechte Wange leicht gegen die Scheibe gelehnt, den Blick ins Leere gerichtet. Langsam drangen sie weiter in die Provinz vor, bogen nach rechts Richtung Brucourt ab und fuhren an der Ancre entlang, einem mickrigen Bach neben der Autobahn.

Am Fuß eines bewaldeten Hügels nahmen sie den Chemin des Sources in Richtung des Herrenhauses Croix-Grande, gleich neben dem Kloster Annonciade, oberhalb einer rustikalen, dem Heiligen Vigor gewidmeten Kapelle. Das schlossartige Anwesen lag an der nordwestlichen Flanke des Hügels und überblickte die langgestreckte Ebene, die sich im Westen nach Caubourg erstreckte. Bei klarer Sicht war die Küste vom Aussichtsturm aus deutlich zu erkennen, mit den Sul-

kys, die am frühen Morgen den Strand entlangfuhren, und den Fischerbooten, die abends in den Hafen von Dives einliefen. Bei starker Flut konnte man die bedrohliche Gischt der Wellen sehen, und wenn es wieder ruhiger wurde, blitzten die ersten Sonnenstrahlen hervor. Wollte man über einen eventuellen Wetterumschwung informiert sein, reichte es, einfach zum Erker des Turms hinaufzugehen, vorausgesetzt, man war in der Lage, die wunderliche Launenhaftigkeit der Manche zu interpretieren.

Von kubischer Form und flankiert von zwei hohen achteckigen Türmen, protzte das Bauwerk mit einer beeindruckenden Fassade aus weißem Stein, geschmückt von geschwungenen Festons aus rotem Backstein, Maskaronen hier und da, Imitationen von Scharwachttürmen und Wasserspeiern aus Bronze im reinsten Operettenstil der Renaissance. Entlang des angrenzenden Pferdestalls hatte man halb abmontierte metallene Gerüste zwischengelagert, ebenso eine Betonmischmaschine, Paletten mit alten Dachziegeln, Eichenbalken und Berge von Granitpflaster. Ganz offensichtlich waren die Arbeiten an Neben- und Wirtschaftsgebäuden noch lange nicht abgeschlossen.

Eingehüllt in einen perlmuttgrauen seidenen Morgenmantel, dessen Aufschläge mit bordeauxfarbenem Moirémuster versehen waren, erwartete Charles Moreau sie auf der Außentreppe. Mit den nach hinten ge-