

# BALADE CORSAIRE

*Kulinarik unter französischer Flagge*

*Erinnerungen an die Zeit der bretonischen Korsaren kommen auf, wenn sich in der Bucht von Cancale der salzige Duft des Meeres mit dem Duft exotischer Gewürzkompositionen mischen.*

*Eine Seefahrt, die ist lustig, eine Seefahrt, die ist schön, denn da kann man fremde Länder und noch manches andre sehn.*

*(Deutsches Volkslied)*

Wenn sich ein begnadeter Koch und ein passionierter Segler zusammenschließen, dann entsteht daraus ein kulinarisches Erlebnis der etwas anderen Art. «Balade Corsaire», so nennen Emmanuel Tessier und Jérôme Foyer ihre kulinarischen Ausflüge in der Bucht von Cancale in der Nordbretagne. Auf diesem «Korsarenstreifzug» werden allerdings keine feindlichen Schiffe im Auftrag des Königs gekapert, so wie das früher so üblich war. An Bord der «An Durznel» kommen die Passagiere gleichzeitig in den Genuss einer Segellektion und eines Gourmet-Menüs. Als wir im Yachthafen Port de Mer etwas ausserhalb von Cancale eintreffen, hängen die Wolken bedrohlich tief über der Bucht. Es dauert nicht lange und schon fallen die ersten dicken Regentropfen vom Himmel. Schade, denken wir, jetzt wird es wohl nichts aus unserem Gourmet-Segeltörn, denn unser Schiff ist keine grosse, moderne Segelyacht mit gut ausgestatteter Küche und komfortablen Kabinen, sondern die Nachbildung eines Loggers aus dem 18. Jahrhundert. Emmanuel und Jérôme scheinen die paar Tropfen allerdings nicht sonderlich zu beeindrucken. «Wir warten, bis es aufhört zu regnen, und dann gehen wir auf das Schiff», meint Jérôme. «Wenn es unterwegs wieder zu regnen beginnt, machen wir aus dem Segel ein Zelt, dann könnt ihr trotzdem im Trockenen essen. Das ist doch romantisch, oder?» Ist es, denken wir und ziehen uns warm und wasserfest an. Kurz darauf tut sich der Himmel tatsächlich etwas auf und wir helfen, die schweren Boxen und Taschen mit dem vorbereiteten Essen auf das Schiff zu bringen. Jérôme ist ein erfahrener Seemann und Segellehrer und zeigt uns stolz sein Schiff. Er kann das aus massivem Holz gefertigte, zweimastige Segelboot nicht alleine manövrieren und macht aus uns kurzerhand Hilfsmatrosen. Es ist ziemlich stürmisch und so fahren wir erst einmal, ohne die Segel zu hissen, aus der Bucht heraus. Nach kurzer Zeit halten wir an einer Boje und unser Koch zieht eine Reuse mit einem prächtigen bretonischen Hummer aus dem Wasser. Weiter geht's in eine ruhige Bucht, wo wir vor Anker gehen und – erneutem Regen sei Dank – tatsächlich aus dem Segel ein Zelt basteln. Jetzt macht sich Emmanuel ans Werk. Es ist unglaublich, was der ehemalige Sous-Chef des Spitzenkochs, Olivier Roellinger, alles aus seinen Boxen und Taschen herauszaubert. Küchenutensilien, Geschirr, Besteck. Alles wird fein säuberlich bereitgestellt und es dauert keine



**An Bord des Loggers «An Durznel»: Seemann Jérôme Foyer gibt das Kommando zum Hiszen des Segels. Dazu braucht es einiges Geschick und kräftige Männer.**

fünf Minuten und schon serviert uns Emmanuel den ersten von 12 Gängen: süß-sauer eingelegtes Gemüse. Es folgen «Tomate Serenissima», Krabbensalat, Rillettes aus Makrelen, Tatar aus der Dorade, eine himmlische Bouillon und natürlich dürfen frische Austern mit einem Hauch von Pfeffer nicht fehlen. Eine Velouté mit Miesmuscheln an Currysauce folgt und auch der Hummer wurde inzwischen von Kapitän Jérôme auf einem kleinen Grill zubereitet. Ein Gang folgt dem anderen und ein Gang ist köstlicher wie der andere. Selbstverständlich werden zu den Gerichten auch die passenden französischen Weiss- und Rotweine serviert. Draussen regnet und stürmt es unvermindert, aber die Welt könnte untergehen, wir würden es nicht bemerken. Da Emmanuel die meisten Gerichte zuhause in seiner Kochschule vorbereitet hat, erklärt er uns deren Zubereitung und vor allem welche Gewürze verwendet wurden. Emmanuel arbeitet nach wie vor eng mit seinem ehemaligen Chef Olivier Roellinger zusammen, der heute nicht mehr in der Küche steht, sondern sich der Kreation von exquisiten Gewürzmischungen widmet. «Retour des Indes», «Grande Caravane», «Poudere de Neptune» heissen die würzigen Kompositionen, die Geschichten aus der untergegangenen Welt der bretonischen Korsaren erzählen.





*Regen und Wind trotzend, lauschen wir den Erklärungen von Emmanuel Tessier und genießen sein vorzügliches 12-Gang-Menü. Trotz den erschwerten Bedingungen auf dem kleinen, engen Schiff wird das Essen stilgerecht präsentiert und serviert. Frische Austern aus Cancale, nur mit etwas Pfeffer bestreut, und ein bretonischer Hummer gehören selbstverständlich zu einem echten Korsarenschmaus.*



*Jérôme Foyer ist ein regen- und sturmerfahrener Segler. Gekonnt manövriert er das Segelschiff in eine ruhige Bucht, wo wir von Emmanuel Tessier mit köstlichen Häppchen verwöhnt werden. Raffiniert gewürzt sind die Tomaten, das zu den Makrelen servierte Brot ist mit gesalzener Butter bestrichen und die Miesmuscheln liegen auf einem Bett von Zucchini und werden mit einer «Velouté au Curry» nappiert.*

