

Szenen erhalten durch die berühmten Follies girls ihren Rahmen. — Old England unter den Gästen stark vertreten. Eine scharf umrissene Gesellschaftsklasse verkehrt hier. Viele aus dem St. James-Viertel. Der Herr, der soeben die dicke Zigarre hinlegt, ist Churchill, die ältere Dame mit der Hakennase, die so temperamentvoll tanzt, Mrs. Asquith. Wie gesagt, viele M. P.'s — dann Sirs, geadelte Industriekönige, ab und zu ein Duke oder sogar der „Prince“. Stimmung und Atmosphäre eines Pall Mall Clubs am Ladies-Day. Man spricht von horses and women. Ich habe noch nie gehört: women and horses... Kokettieren fleißig mit den Follies-girls, rufen sie beim Vornamen. — Nein! Offizielle demimonde gibt es hier nicht. Wenn, dann sehr diskret.

2 Uhr nachts. Time please!

Was tun? Embassy Club in Bond Street? Nein, nicht für gewöhnliche Sterbliche. Aber den Kit-Kat-Club mit seinen Lichteffekten möchte ich meinen Freunden zeigen, oder wir könnten zum lustigen Ciro, oder sogar in den allerneuesten Silber-Slipper gehen. Aber: da ist der Haken. Empfehlungen, Bürgschaften. Ballotagen usw. Ich habe da meine Erfahrungen. Ach was!

Wollen wir nach Paris fliegen? Drei Stunden?

„Be a good sport and come along!“

Gemacht.

Sagt, was ihr wollt, diese Stadt ist eine Gefahr für die Engländerinnen. Hier sind sie frei von der schweren Kette der Konvention. Man geht nach Paris wie in einen Badeort. Immer mehr wird die Seine-Stadt zu einer Dependence von London.

Zunächst wollen wir einmal wirklich gut dinieren. Larue, Vatel, Prunier? Nein, gleich wo etwas Leben ist, Musik und Tanz. Ein Blick ins Ciro überzeugt uns, daß wir zunächst ins *Café de Paris*, der traditionellen Ecke des ältesten Paris, gehen. Kein „Café“, sondern ein bereits vor 50 Jahren gegründetes, vornehmes Restaurant mit berühmter cuisine. Typisch pariserisch die an den Wänden stehenden gepolsterten Bänke. Wir gehen gleich weiter die Avenue de l'Opera hinunter zu „*Delmonico's*“. Bei Monsieur Henri, einem „as“ der guten Küche, treffen sich die raffinierten gourmets, die Wert auf „grands crus“-Weine und feinste Nuancen der Kochkunst legen. Das Essen wird dicht vor unseren Augen zubereitet. Unzählige



Das Café de Paris in der Avenue de l'Opera