

Boulestins Spezialitäten sind:

Potages Paysans
Filets de Sole Robin
Homard Crème au Porto
Crêpes Nicole
Omelette Boulestin
Nantais au Chambertin
Crêpes Verlaine

Sein Name hat in der ganzen Welt großen Klang. Er wird auch von *Julie Elias* in ihrem entzückenden Büchlein „Vom Kochen und Würzen“ erwähnt: „Als er einst in der Normandie Gerichte ausprobierte und Rezepte sammelte, hielt er sich in einer kleinen Stadt auf, die ihrer Küche wegen berühmt ist. Bei einem Frühstück mündete ihm eine kalte Soße besonders gut, die zu Seezungenfilets gereicht wurde; sie war weder eine Mayonnaise noch eine Sauce tartare noch Sauce Gribiche, sondern eine merkwürdige Mischung von äußerst pikantem Geschmack. Als der Wirt des Restaurants, der zugleich der Küchenchef war, nach dem Frühstück an den Tisch des Gastes trat, bat ihn Boulestin um das Rezept jener Soße. Der Wirt ließ ihn die einzelnen Zutaten erraten: Oel, ja... und Eier, selbstverständlich, und Essig und Mostrich, Kräuter, Schalotten... etwas Zitronensaft, Pfeffer... und noch etwas...“ Der Wirt lachte aus vollem Halse, als handelte es sich um den größten Ulk der Welt... „Nein, das erraten Sie niemals. Ich tue... etwas Worcestershire-Soße daran!“ Als Boulestin sein Erstaunen äußerte, daß der Ruhm von Lea & Perrins an diesen entlegenen Ort gedrungen sei, erzählte der Patron: Während des Krieges hätten Engländer dort mehrere Monate gelegen, und einer von ihnen habe dem alten Küchenchef Lea & Perrins mitgebracht und zur Probe empfohlen. „Dieße Soße ist sehr gut,“ fügte er in bewunderndem Tone hinzu, als sei er immer wieder von neuem erstaunt, daß aus einer Flasche etwas so Köstliches kommen kann...“

*

Auf dem Bild, das die Dufyschen Vorhänge aus dem Boulestinschen Restaurant wiedergibt, steht eine große Flasche. Sie enthält acht Flaschen *Fine Champagne* aus 1869.

Bei Boulestin trank ich einen Vouvry, aber vor dem Essen einen *Calvados-Cocktail*, dessen Rezept sein Freund, der von Marie Laurencin oft gemalte *Adair* gefunden hat. Ebenfalls in dem Verlag Au Sans Pareil hat er gemeinschaftlich mit Nina Toye ein Buch herausgegeben, das sich „*Petits et grands Verres*“ nennt und auf 120 Seiten Cocktail-Mischungen bringt. Er teilt Cocktails ein in Gin-Cocktail, Whisky-Cocktail, Rum-Cocktail, Cognac-Cocktail, Cocktails-Variés, Cocktails ohne Alkohol. Hierzu kommen die Juleps, kommen die Coupes und die heißen Pünsche und Limonaden.