



Leseprobe

Samantha Vérant
Meine Zutaten für das Glück
Roman

Bestellen Sie mit einem Klick für 11,00 €



Seiten: 448

Erscheinungstermin: 17. August 2022

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

Inhalte

- Buch lesen
- Mehr zum Autor

Zum Buch

Der zweite Band der romantischen Reihe um die Köchin Sophie, die nicht nur die besten Rezepte, sondern auch das Glück sucht ...

Sophie hat ihren Traum erfüllt und die Restaurants ihrer Großmutter wieder in neuem Glanz erstrahlen lassen. Ihr Leben scheint perfekt – sie und Rémi stehen sich nahe, und auch seine Tochter Lola fasst Vertrauen zu Sophie.

Doch Sophie wird das Gefühl nicht los, dass sie sich in ihrer Kochkarriere nach mehr sehnt. Als sie die einmalige Chance bekommt, bei einem exklusiven Event ihres kulinarischen Idols zu kochen, ist sie ihrem Michelin-Stern plötzlich ganz nahe – wären da nicht unvorhergesehene Hindernisse, die Sophie lernen lassen, dass das Glück oft anders kommt, als man denkt.

Lesen Sie auch den ersten Band der fabelhaften Reihe um die Sterneköchin Sophie Valroux: »Mein Rezept für die Liebe«.



Autor

Samantha Vérant

Samantha Vérant ist reiselustig, bekennende Weinliebhaberin und eine entschlossene, wenn auch gelegentlich unkonventionelle Hobbyköchin. Sie lebt im Südwesten Frankreichs, wo sie mit einem Wissenschaftler verheiratet ist, den sie 1989 kennenlernte (aber zwanzig Jahre lang ignorierte). Sie ist Stiefmutter von zwei großartigen Kindern und Adoptivmutter einer bezaubernden Katze. Wenn sie nicht gerade von der Provence in die Pyrenäen

SAMANTHA VÉRANT
Meine Zutaten für das Glück

DIE AUTORIN

Samantha Vérant ist reiselustig, bekennende Weinliebhaberin und eine entschlossene, wenn auch gelegentlich unkonventionelle Hobbyköchin. Sie lebt im Südwesten Frankreichs, wo sie mit einem Wissenschaftler verheiratet ist, den sie 1989 kennenlernte (aber zwanzig Jahre lang ignorierte). Sie ist Stiefmutter von zwei großartigen Kindern und Adoptivmutter einer bezaubernden Katze. Wenn sie nicht gerade von der Provence in die Pyrenäen wandert oder mit neuen Rezepten experimentiert, gibt Samantha ihr Bestes, um die schwierigen Konjugationen der französischen Sprache aufzupolieren.

Besuchen Sie uns auch auf www.instagram.com/blanvalet.verlag
und www.facebook.com/blanvalet.

Samantha Véran

Meine Zutaten für das Glück

Roman

Ins Deutsche übertragen
von Antje Althans

blanvalet

Die Originalausgabe erschien unter dem Titel
»Sophie Valroux's Paris Stars« bei Berkley, New York, 2021.

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.



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® Noo1967

1. Auflage 2022

Copyright der Originalausgabe © 2021 by Samantha Vérant

All rights reserved including the right of reproduction
in whole or in part in any form

This edition published by arrangement with Berkley,
an imprint of Penguin Publishing Group,
a division of Penguin Random House LLC.

Copyright © der deutschsprachigen Ausgabe 2022
by Blanvalet Verlag, in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,
Neumarkter Straße 28, 81673 München

Umschlaggestaltung: © www.buerosued.de
Umschlagmotive: Flora Press/Yvonne König; www.buerosued.de
LO · Herstellung: sam

Satz: Vornehm Mediengestaltung GmbH, München
Druck und Einband: GGP Media GmbH, Pößneck
Printed in Germany

ISBN: 978-3-7341-1006-1
www.blanvalet.de

ANMERKUNG DES VERLAGS

Die Rezepte in diesem Buch müssen genau befolgt werden. Der Verleger ist für etwaige allergische Reaktionen auf Zutaten der Gerichte nicht verantwortlich.

Dies ist ein Roman. Alle Namen, Figuren und Ereignisse sind frei erfunden oder haben ausschließlich fiktiven Charakter. Jede Ähnlichkeit mit lebenden oder verstorbenen Personen, Unternehmen, Ereignissen oder Örtlichkeiten ist rein zufällig. Champvert ist ein fiktiver Ort, zu dem mich mein Leben in Südwestfrankreich inspiriert hat.

*Dieses Buch ist allen Chefköchinnen – in
professionellen Küchen und zu Hause – gewidmet,
die die kulinarische Welt mit wunderbaren
Gerichten aus den Angeln heben.*

I FRÜHLING

*Ich habe schon in sehr jungen Jahren Gedichte geschrieben.
Wissen Sie, Essen ist Sprache, und wenn ich mich ausdrücke,
geht es eigentlich darum zu verstehen, was Sprache ist,
und zu versuchen, das Gefühl daraus zu extrahieren.*

DOMINIQUE CRENN
AUTORIN VON REBEL CHEF UND DIE
ERSTE CHEFKÖCHIN IN DEN USA,
DER VON MICHELIN DREI STERNE
VERLIEHEN WURDEN

Kopfüber in den Frühling

Zum ersten Mal seit Grand-mères Beerdigung zwei Wochen zuvor, war mein Herz nicht von Schmerz erfüllt, sondern von Zufriedenheit. Ich saß auf dem Fenstersitz in meinem Schlafzimmer, sah hinauf in den blauen Himmel und dachte darüber nach, wie sich mein Leben verändert hatte. Mein einst beschädigter Ruf als Köchin in New York war vollends wiederhergestellt, und jetzt war ich Sophie Valroux, Grand Chef und *maitresse de maison* des Château de Champvert im Südwesten Frankreichs und nicht mehr die Saboteurin, der angelastet wurde, ihren ehemaligen New Yorker Arbeitgeber um einen Michelin-Stern gebracht zu haben. Mit Phillipa hatte ich eine neue beste Freundin gefunden, die mich auffing, wenn ich aus dem Gleichgewicht geriet. Und ich hatte die Liebe meines Jugendfreundes Rémi. Alles positive Veränderungen in meinem Leben – wenn man davon absah, dass Grand-mère gestorben war.

Um mich nicht von gelegentlichen Wellen der Trauer herunterziehen zu lassen, versuchte ich mich zu beschäftigen – mit dem Planen von Menüs und dem Ausprobieren von Rezepten. Da Regel Nummer eins lautete, dass in der

Küche nicht geweint wurde, hielt ich mich hauptsächlich dort auf.

Das Kochen hatte mir schon immer dabei geholfen, meine Gedanken zu ordnen und zur Ruhe zu kommen. Wenn ich Grand-mères Rezepte zubereitete, zum Beispiel Frühlingslamm mit einem frischen Pfefferminz-Chutney, und mir die Aromen in die Nase stiegen, konnte ich mit meinem Verlust abschließen und fühlte mich ihr näher. Beim Essen jedoch kam die Sehnsucht nach der Vergangenheit, nach den glücklichen Zeiten mit ihr. Aber ich musste meinen Schmerz hinter mir lassen, meine Tränen trocknen und nach vorne sehen. Wir würden bald eine Menge zu tun haben.

In zwei Tagen wollten wir die Tore des Château de Champvert nach der Winterpause öffnen. Die Gäste würden nur so hereinschwärmen, genau wie die Bienen in die *ruches* am hinteren Ende des Anwesens. Vom 3. Mai bis Ende Oktober waren wir ausgebucht, danach würde es etwas ruhiger werden, und Mitte Dezember schlossen wir unsere Pforten wieder. Doch zumindest das Libellules, das Vorzeigerestaurant des Châteaus, das ich leitete, war sonntags und montags nicht geöffnet, sodass ich etwas Freizeit hätte – mehr oder weniger. Irgendeine Herausforderung würde es immer zu bewältigen geben, das wusste ich, doch ich war schon einmal aus Schutt und Asche wiederauferstanden, und der Frühling bot die Chance für einen Neubeginn.

Ein Lächeln umspielte meine Lippen, als mein Blick vom Fenster weg auf Rémi fiel. Er schlief friedlich in meinem Bett, seine Brust hob und senkte sich. Ich trug sein Button-down-Hemd, hielt den Kragen an meine Nase und atmete

seinen waldigen Duft ein. Seine linke Hand tastete auf der Suche nach mir das Bett ab. Als ich leise lachte, öffnete er seine Augen mit den dichten Wimpern und stützte sich auf die Ellbogen.

»Was machst du da drüben? Komm zurück ins Bett«, bat er blinzeln.

Ich schwang betont langsam ein Bein vom Sims, strich meine langen Haare über meine Schulter nach vorn und lächelte. »Solltest du nicht zurück zu Lola gehen?«

Rémi sah auf seine Uhr. »Sie steht erst in einer halben Stunde auf. Wir haben noch zwanzig Minuten.«

»Um was zu tun?«, fragte ich unschuldig, dankbar darüber, dass Laetitia, Lolas Großmutter, nach Rémis Tochter sah, wenn er sich fortschlich, um schöne Stunden mit mir zu verbringen.

»Was wir wollen«, sagte er mit einem frechen Grinsen. »Komm hierher, Frau.«

»Hast du mich gerade Frau genannt?«

»Alors, du bist doch eine, und eine sehr schöne noch dazu.« Er hielt inne und musterte mich von oben bis unten. »Mein Hemd steht dir. Sogar sehr gut.«

Ich sprang vom Fenstersitz, rannte zum Bett und warf mich auf ihn. Rémi umfasste meinen Nacken und strich sanft über meinen Rücken. Unsere Münder verschmolzen miteinander, unser Atem synchronisierte sich – wurde heißer und schwerer, während ich mit meinen Beinen seine Hüfte umschlang. Rémis Zunge wurde mutiger, und ich seufzte, als er mir in die Haare griff und meinen Kopf sanft nach hinten zog. Ich liebte es, wenn er das tat – es war ein bisschen animalisch, aber heiß.

Unsere fiebrigen Blicke trafen sich. Seine Lippen strichen über meine Schlüsselbeine. »Weißt du, wie sehr ich dich begehre?«

»Ich begehre dich auch, aber ...«

»Du willst immer noch warten«, bemerkte er, ohne den Blick zu senken.

»Ja.«

Von leidenschaftlichen Küssen und Trockensex in äußerst hitzigen Momenten abgesehen, hatten wir unsere Beziehung noch nicht auf die körperliche Ebene gehoben. Vor Rémi hatte ich nur einen Freund gehabt, mit dem ich nicht gerade Liebe gemacht hatte. Eric war eher grob gewesen, er hatte sich nicht darum geschert, mir Lust zu bereiten. Außerdem hatte er mich mehrmals betrogen, weshalb ich mich von ihm getrennt hatte. Damals waren mir meine kulinarischen Ambitionen wichtiger gewesen als mein Seelenheil, doch im Rückblick wurde mir klar, dass er mich tief verletzt hatte, mir das Gefühl vermittelt hatte, als Frau wertlos zu sein.

Die Chemie zwischen mir und Rémi hingegen stimmte, aber wie bei einem Schokoladensoufflé musste das Timing perfekt sein – oder alles würde in sich zusammenfallen. Da ich aus meiner letzten Beziehung als gebranntes Kind hervorgegangen war, wollte ich nicht, dass Rémi und ich scheiterten, ich musste nur lernen, mich voll und ganz fallen zu lassen. Aber ich liebte es, in seinen Armen zu liegen, und verdammt, ich liebte seine Küsse.

»Du bringst mich noch um, Sophie«, sagte Rémi mit übertriebenem Stöhnen.

Ich gab ihm einen zärtlichen Kuss auf die Lippen und

flüsterte: »Ich könnte mir schlimmere Todesarten vorstellen.«

Er schlang die Arme um meine Taille, drehte mich auf den Rücken und legte sich auf mich. »Hm ... langsame, schmerzhaftes Todesarten«, murmelte er mit schelmisch funkelnden Augen. »Verbrennen am Marterpfahl. Lebendig begraben werden ...«

»Siehst du«, sagte ich und fuhr mit den Händen über seine muskulöse Brust. »Du hast es ziemlich gut getroffen.«

»Stimmt.« Rémi rollte sich neben mich und seufzte frustriert. »Ich sollte zurück zu Lola gehen, bevor ich die Kontrolle ganz verliere. Sehen wir uns später?«

»Na klar«, erwiderte ich. »Heute Morgen ist die Mitarbeiterbesprechung.«

»Ich würde ja sagen, dass du mein Hemd behalten kannst«, meinte er. »Aber ich sollte wirklich nicht halb nackt auf dem Anwesen rumlaufen.«

Ich schlüpfte aus seinem Hemd, und er küsste mich auf die Schulter. »*Je t'aime*, Sophie.«

»*Je t'aime aussi*.«

Liebe. Es fühlte sich so gut an, es zu sagen, es zu fühlen. Bisher hatte ich Liebe nie richtigerlebt, nicht so. Mit einem weiteren Seufzer stieg Rémi aus dem Bett. Als ich ihm beim Anziehen zusah und mein Blick auf seinen muskulösen Oberkörper und seinen Waschbrettbauch fiel, fragte ich mich, wie um alles in der Welt ich mich beherrschen konnte.

Ich war gerade geduscht und fertig angezogen und saß wieder auf dem Fenstersitz, als Phillipa in ihrem unverkennbaren Spechtrhythmus an meine Tür klopfte. »Ich

hab gesehen, dass Rémi sich auf den Heimweg gemacht hat, und dachte, die Luft ist rein.«

»Ich hatte gehofft, ein bisschen Zeit für mich zu haben«, erwiderte ich seufzend.

Lachend öffnete Phillipa die Tür einen Spaltbreit. »Du hast nie Zeit für *dich*. Und ich hab dich seit zwei Wochen kaum gesehen. Du bist immer mit *ihm* zusammen.«

»Willst du damit sagen, dass ich dir fehle?«

»Ja.«

»Du wirst mich schon bald satthaben«, prophezeite ich und musste daran denken, wie viel demnächst in der Küche zu tun war. »Ich würde die Beine in die Hand nehmen, solange es noch geht.«

»Ich werde dich niemals satthaben«, beteuerte Phillipa und kam in mein Zimmer geschlendert. Ein fröhliches Lächeln erhellte ihr Gesicht. Sie rollte einen Servierwagen mit einem Tablett mit Buttercroissants und Kaffee in einer Cafetière herein und stellte ihn neben mich. »Heute ist ein wunderschöner Tag. Kein Wölkchen am Himmel. Die Sonne scheint. Die Vögel zwitschern ...«

»Und du bringst mir Frühstück. Danke.«

Phillipa zwinkerte mir zu. »Einen echten Schock kriegst du auch gleich. Die Kritik im *World Gourmand Magazine* wurde veröffentlicht. Ich wollte diejenige sein, von der du es erfährst.«

»Was? Wann waren die denn hier?«

»Anscheinend zum Soft Opening«, sagte sie.

Ich hatte plötzlich einen Kloß im Hals. Ich konnte nicht noch mehr schlechte Nachrichten vertragen. Ich versuchte, mich daran zu erinnern, was wir zur inoffiziellen Eröffnung

vorbereitet hatten. Drunken Shrimps flambiert in Cognac, blitzten in meiner Erinnerung auf – wir hatten sie auf einer Pastete mit Tomatenstückchen, Avocado und Erdbeeren serviert, dazu ein cremiges Parmesan-Zitronen-Risotto. War das gut genug gewesen? Oder würde mich die Kritik auseinandernehmen? Ich wollte es gar nicht wissen und wechselte rasch das Thema.

Ich konzentrierte mich auf meine Freundin, die sich normalerweise nicht schminkte. An diesem Morgen jedoch hatte sie die Lippen in einem knalligen Pink nachgezogen und Mascara aufgelegt.

»Phillipa, trägst du etwa Make-up?«, fragte ich überrascht.

»Ähm ... ja«, antwortete sie und zog ihre koboldartige Nase kraus. »Vielleicht trete ich mit meiner weiblichen Seite in Kontakt.«

»Für jemand Speziellen vielleicht?«, fragte ich und wackelte vielsagend mit den Augenbrauen.

»Vielleicht«, antwortete sie ausweichend. »Aber ich will es nicht verschreien.«

Ausnahmsweise einmal drehte sich das Gespräch nicht um Dinge, die das Château, das Ableben meiner Grandmère oder die Beziehung zwischen Rémi und mir betrafen. Es war schön, sich einmal auf etwas anderes zu konzentrieren.

»Ich will alle Einzelheiten«, beharrte ich.

»Die kriegst du auch, sobald ich selbst weiß, was da läuft. Wir hatten erst ein Date. Aber eins kann ich dir verraten. Sie ist supersüß und Konditorin.«

»Ahhhh.« Meine Neugier war geweckt. »Und wie war's?«

»Keine Fragen mehr, bis ich weiß, ob Marie ...«

»Sie heißt Marie? Warum erfahre ich erst jetzt von ihr?«

Phillipa zuckte mit den Schultern. »Du warst mit anderen Dingen beschäftigt.«

»Stimmt«, gab ich zu, und mein schlechtes Gewissen meldete sich prompt.

Phillipa errötete und stand einen Moment lang schweigend da. »Aber wir sprachen über die Kritik.« Sie hielt mir eine Zeitung vor die Nase. »Willst du sie selbst lesen?«

»Nein, bitte sei so freundlich und lies vor«, erwiderte ich und sackte in mich zusammen. »Aber tu mir den Gefallen und erspar mir die schmutzigen Details.«

Vor Aufregung war ihr englischer Akzent auf einmal sehr ausgeprägt. »Die einst verleumdete Chefköchin Sophie Valroux ist dabei, sich in der kulinarischen Welt zu profilieren, und steigt auf wie ein perfektes Soufflé ...«

»*Putain*«, fluchte ich und bohrte meine Fingernägel in meine Handflächen. »Kann ich meiner Vergangenheit jemals entkommen?«

»Ach, das bist du doch schon. Und bitte sag nicht *putain*. Das ist total vulgär«, ermahnte sie mich. »Es sei denn, du bist ein Dummkopf.«

Ich nahm ein Croissant vom Tablett, brach ein Stück ab und steckte es mir in den Mund. Krümel rieselten auf mein T-Shirt, während ich kaute. Eine Sache, die ich an Frankreich liebte, war, wie mir Brot und Feingebäck in butterhaltiger Güte auf der Zunge zergingen. Dazu noch Käse, und ich war im siebten Himmel.

»Das ist die New Yorkerin in mir. Und du klingst wie Jane«, sagte ich mit vollem Mund und meinte ihre Zwi-

lingschwester, die das genaue Gegenteil von ihr war. Manchmal fragte ich mich, ob sie überhaupt miteinander verwandt waren.

»Nun, dann schlage ich vor, dass du die New Yorkerin in dir zurückschickst. Der gute Teil ist jetzt hier, das reicht, und der Artikel ist der Beweis«, verkündete Phillipa und las weiter. »Die Aromen Südwestfrankreichs sind noch nie so lebendig geworden, so innovativ und mit Flair, in Anlehnung an klassische Rezepte dargeboten worden. Dieser weibliche Grand Chef verdient seinen Titel. Die entzückten Seufzer der Gäste dieses wunderbaren Restaurants, die man vernimmt, wenn sie einen Bissen der fabelhaften Kreationen genießen, belegen das. Noch nie habe ich so komplexe und dabei doch so simple Abfolgen von Geschmacksabstufungen gekostet wie bei Grand Chef Sophie Valroux, wobei jeder Gang den vorherigen ergänzt und wohlschmeckender ist als der zuvor.«

»Na, das ist nicht schlecht«, staunte ich, setzte mich wieder aufrecht hin und lächelte erleichtert. »Das ist sogar richtig gut. Aber du weißt ja, ohne dich hätte ich das nicht geschafft.«

»Danke«, sagte Phillipa und nickte begeistert. »Ich hab gehört, dass dieser Kritiker der strengste von allen ist.« Sie deutete mit dem Kopf auf das Tablett. »Jetzt iss aber, meine Liebe. Genieß diesen herrlichen Moment. Das ist der Beginn einer großartigen Saison.«

»Du trinkst keinen Kaffee mit mir?«

»Nee, ich hab vor der Besprechung noch was zu erledigen«, erklärte sie. »Das Frühstück war nur ein Vorwand, um die Kritik gemeinsam mit dir zu lesen.« Sie nahm Kurs

auf die Tür und sagte, kurz bevor sie sie hinter sich schloss:
»Bis gleich.«

Mit dem Kaffee in der Hand, saß ich auf dem Fenstersitz und betrachtete fasziniert die bauschigen weißen Wolken, die sich über den Himmel wälzten. Ein melancholisches Gefühl überkam mich. Ich wünschte, es wäre Grand-mère gewesen, die an die Tür geklopft hätte, um gemeinsam mit mir die Kritik zu lesen und mir für meine erste Saison, in der ich das Château als Grand Chef leiten würde, einen Rat oder eine Orientierungshilfe zu geben. Ich dachte an die Mühelosigkeit, mit der sie durch die Küche getänzelt war, wie leicht ihr die Bezeichnungen der fremden Zutaten über die Lippen gekommen waren, als spräche sie eine andere Sprache fließend. Als Kind hatte ich oft auf einem hohen Holzhocker gesessen, dessen Sitz auf den Rückseiten meiner Oberschenkel geriffelte Abdrücke hinterließ, und manchmal hatte sie mir die Augen verbunden und mir Gewürze unter die Nase gehalten.

»Sophie, *ma chérie*, riech das«, hatte sie dann gesagt.
»Was riechst du?«

»Muskat.«

»Und hier?«

»Safran.«

Nachdem wir etliche Gewürze durchgegangen waren und ich die meisten erkannt hatte, hatte sie mir die Augenbinde abgerissen und mich in die Wangen gekniffen. »Eines Tages wirst du eine großartige Spitzenköchin«, hatte sie dann gesagt.

»*Merci*, Grand-mère«, hatte ich darauf immer strahlend geantwortet. »Eines Tages will ich genauso sein wie du.«

Und vielleicht war ich das jetzt. Ich hatte ihr Leben übernommen.

Wenige Wochen zuvor, nachdem die Société des Châteaux et Belles Demeures mich mit der Ehre des Grand Chef ausgezeichnet hatte, war ich zu Grand-mère ins Zimmer hinaufgerannt, hatte die Tür aufgerissen und ihr triumphierend die Tafel hingehalten. In ihren Augen hatten vor Stolz Tränen gegläntzt, und sie hatte gesagt: »*Ma chérie*, ich wusste, dass du es schaffen würdest. Du musst Rémi beauftragen, meine Tafel am Eingangstor abzuhängen und dafür deine aufzuhängen.«

Sie war so stolz auf mich gewesen, hatte mich so sehr unterstützt. Doch jetzt war sie tot, und nichts, was ich sagen oder tun konnte, würde sie zurückbringen.

Bevor ich die Treppe hinunter zu der Mitarbeiterbesprechung in Grand-mères Büro ging, das jetzt, so schmerzlich es auch war, mir gehörte, schlich ich mich eine Etage höher zu ihrer Suite und blieb außer Atem vor der großen Holztür stehen, in die eine bourbonische Lilie geschnitzt war – ein Symbol der französischen Monarchie. Als ich endlich den Mut fasste, sie zu öffnen, knarrte sie gespenstisch. Wie meine Suite war auch ihr Wohnbereich nicht modern renoviert worden. Die Ausgestaltung in Blau- und Weißtönen war klassisch französisch, die Farbgebung in meinen Wohnräumen war von Grüntönen dominiert. Es war der gleiche Grundriss, die gleiche Raumaufteilung, doch es gab einen wesentlichen Unterschied, von dem mir ganz schwindlig wurde. Ich musste mich am Türrahmen festhalten, um nicht das Gleichgewicht zu verlieren.

Grand-mères Geruch – eine Mischung aus Chanel N° 5, Lavendel, Muskat und Zimt hing noch in der Luft. Er stieg mir in die Nase, und zwar so intensiv, dass ich es nicht über mich brachte, ihre Wohnung zu betreten. Ich schlug die Tür wieder zu und begab mich nach unten, steuerte auf das eichengetäfelte Büro zu. Während ich mit dem Finger die Buchstaben auf Grand-mères Grand-Chef-Tafel an der Tür nachzeichnete, die vom Eingangstor entfernt und durch meine ersetzt worden war, riss mich ein Husten aus meinen Gedanken. Jane und Phillipa kamen auf mich zu, und wir betraten gemeinsam das Büro.

Jane, die Geschäftsführerin des Châteaus, Chefgärtnerin unseres riesigen Gewächshauses und merkwürdigerweise auch Imkerin, war immer wie aus dem Ei gepellt. Sie trug ihre blonden Haare in einer strengen Hochsteckfrisur, hatte eine Figur, für die die meisten Frauen töten würden, und trug stets Kitten-Heel-Absätze, wahrscheinlich sogar beim Imkern und Gärtnern.

»Bereit für den blanken Wahnsinn?«, fragte sie mich.

»Wie man nur sein kann«, sagte ich und schluckte.

»Wir schaffen das«, versicherte Phillipa mir und hielt mir die Hand zum Abklatschen hin.

»Ich schlag nicht ein«, sagte ich erschauernd.

Sie brach in Gelächter aus. »Ich weiß. Ich will dich nur ärgern, Chefin.«

Jane grinste, was mich verunsicherte. Wenn Jane früher gelächelt hatte, hatte ich immer das Gefühl gehabt, dass etwas nicht stimmte, als führte sie etwas im Schilde – das konnte ich noch nicht ganz ablegen. Doch obwohl wir in der Vergangenheit unsere Differenzen gehabt

hatten, wusste ich nicht, was ich ohne Jane hätte tun sollen.

Bevor ich über die Freundschaften nachdenken konnte, die ich mit Phillipa und Jane geschlossen hatte, kam der Rest der Belegschaft herein. Zuerst Gustave, unser Konditor und zugleich der Mann, der für das Mittagessen in unserem zweiten Restaurant, Le Papillon Sauvage (Der wilde Schmetterling), verantwortlich war. Obwohl er immer eine Flasche Pastis in der Hand hielt, war er ein Maestro in der Küche und bereitete abends die fantastischsten Desserts und tagsüber die saftigsten Brathähnchen und Holzofenpizzen zu. Unsere Gäste liebten ihn. Er war der Inbegriff eines Franzosen aus dem Südwesten, der stets übertrieben gestikulierte und karikaturhafte Mundgeräusche von sich gab. Er war der Grund dafür, dass das Papillon Sauvage von Michelin einen Bib Gourmand verliehen bekommen hatte. Das war nicht ganz dasselbe wie einen Stern zu bekommen, denn ein Bib blieb Restaurants vorbehalten, die außergewöhnliches Essen zu moderaten Preisen servierten. Im Le Papillon Sauvage konnte man für unter dreißig Euro speisen, Wein vom hauseigenen Weingut und Gustaves wahnsinniges Lachen inbegriffen.

Er reckte seine Pastis-Flasche in die Luft. »Möchte jemand?«

Sébastien, oder Séb, unser Tausendsassa in der Küche und der Jüngste der Crew, kam just in dem Moment hereingeschlendert. Seine dunkelbraunen Augen weiteten sich ungläubig. »Es ist erst neun Uhr morgens«, sagte er missbilligend.

»Pah«, entgegnete Gustave und kippte einen Schluck in sich hinein. »Das ist das Frühstück der Könige.«

Séb zuckte zusammen und lächelte spöttisch.

Die grauhaarige Grand-maman-Brigade, bestehend aus *les dames* Truffaut, Bouchon, Pélissier und Moreau, traf als Nächste ein. Ich hatte keine Ahnung, wie vier kleine Frauen es schafften, so viel Arbeit zu bewältigen, aber es war so. Nachdem sie *bises* getauscht hatten, die unvermeidlichen Wangenküsse, setzten sie sich wie immer auf die Couch und fingen fröhlich an zu tratschen.

Clothilde, die beste Freundin meiner Grand-mère, kam mit ihren hüpfenden roten Locken und ihren mit Marienkäfern übersäten Ballerinas in den Salon geklackert. Sie war in der Küche eine Wucht und kreierte mit Phillipa, Séb und mir die Gerichte für das Libellules. Sie kam zu mir gerannt, umklammerte meine Hände und sagte: »Dank dir, *ma petite puce*, werden wir dieses Jahr mehr als sonst zu tun haben. Ich bin so stolz auf dich.«

Mein kleiner Floh. Ich liebte es, wenn sie mich mit diesen Koseworten bedachte.

Clothildes Mann Bernard, der für die Weinproduktion des Châteaus zuständig war, kam zu mir gerannt und schwenkte mich durch die Luft. »Wir sind alle stolz auf dich, Sophie, und wir werden die beste Saison haben. Die Reben sehen sehr gut aus, einfach perfekt.«

»Das freut mich«, sagte ich. »Ich kann es nicht erwarten, die Ernte mitzuerleben.«

Meine Adoptivfamilie schwatzte fröhlich, sie überschüttete mich mit Lob, während das restliche Personal, namentlich der Zimmerservice und die Servicekräfte, ein-

trudelte. Rémi kreuzte als Letzter auf, flankiert von seinen zwei stattlichen Labradoren D'Artagnan und Aramis. Sie hechelten sabbernd und wälzten sich auf dem Boden.

Jane sah Rémi finster an. »Keine Tiere im Château.«

Er grinste. »Sie arbeiten auch hier. Oder hast du das vergessen?«

»Tun sie nicht.«

»Doch, ganz gewiss. Sie verscheuchen die *sangliers* und machen Jagd auf Trüffel. Eigentlich sollten sie ein Gehalt bekommen.«

Ich weiß nicht, warum Rémi solchen Spaß daran hatte, Jane zu provozieren, aber so war es. Was die Hunde und ihre Arbeit betraf, hatte er tatsächlich recht. Die Wildschweine auf dem Gelände jagten mir eine Heidenangst ein, weshalb ich nachts nie allein draußen herumliefe, die Labradore vertrieben sie. Rémi zog herausfordernd eine Augenbraue hoch, und die Zimmermädchen brachen in Gelächter aus.

An seiner stoischen Miene und sarkastischen Antwort erkannte Jane, dass sie diesen Streit nicht gewinnen konnte. Also verdrehte sie theatralisch die Augen und schaltete in den Geschäftsführerinnenmodus.

»Meine Damen und Herren, ich danke Ihnen, dass Sie sich die Zeit für diese Besprechung nehmen. Wie Sie wissen, haben wir eine sehr, sehr arbeitsreiche Saison vor uns, sodass wir alle in Bestform sein müssen.« Sie fasste das Zimmerserviceteam ins Auge und lächelte einschüchternd. »Meine Damen, ich erwarte, dass alle Gästezimmer perfekt sind und nicht das kleinste Detail übersehen wird.«

Die Zimmermädchen nickten. »Ja, Madame«, sagten sie im Chor.

Jane wandte sich an mich. »Möchtest du noch das Wort an die Küchenbrigade und das Servicepersonal richten?«

Die Küche war der Ort, an dem ich meine Gefühle ordnete, an dem ich meine Leidenschaft gefunden hatte, an dem ich mich ausdrückte. Jetzt, wo ich mich außerhalb meiner Komfortzone befand und alle Blicke auf mich gerichtet waren, wiederholte ich schließlich die Worte, die Phillipa zuvor verwendet hatte.

»Wir schaffen das.«

Jane stieß mich an und flüsterte: »Das kannst du aber besser.«

Ich holte tief Luft. »Wie Jane schon sagte, nach den überragenden Presseberichten müssen wir unserem Ruf gerecht werden. Jedes Gericht muss unvergleichlich sein, kein Detail darf übersehen werden. Mir ist klar, dass wir alle unter großem Druck stehen, und wir betrauern noch immer den Verlust von Grand-mère Odette, aber gemeinsam bekommen wir das hin, als Familie.«

Bevor die Belegschaft in Tränen ausbrach, räusperte sich Jane. »Sind wir alle bereit, diese Saison zur besten zu machen, die das Château de Champvert je erlebt hat? Sind wir alle bereit, an die Arbeit zu gehen? Unser Bestes zu geben?« Beifall. Lächelnde Gesichter. Rémi formte mit den Lippen ein »Ich liebe dich« und verschwand mit den Hunden. »Dann legen wir mal los. Genau wie Sophie glaube ich an Sie. Wenn es irgendwelche Probleme gibt, kommen Sie bitte sofort zu mir«, sagte Jane.

Die Bediensteten schlüpfen schwatzend aus der Tür und ließen Jane, Phillipa und mich im Büro allein. »Und was machen wir jetzt?«, fragte ich.

»Die Saison wird absolut fantastisch«, schwärmte Jane.
»Das Château war nie komplett ausgebucht bis kurz vor dem Saisonende, jetzt aber schon, dank dir und der begeisterten Presse. Ein Traum wird wahr.«

Phillipa quietschte: »Allerdings.«

Über das ganze Gesicht strahlend, standen die Mädels vor mir und warteten auf eine Reaktion. Ich rang mir ein Lächeln ab.

»Klar«, sagte ich wehmütig und fragte mich nach meinen eigenen Träumen. »Wir werden eine fabelhafte Saison erleben. Ich bin so froh, euch beide an meiner Seite zu haben.«

Jane und Phillipa umarmten mich übertrieben aufgekrazt und tänzelten aus dem Zimmer.

Vor Champvert hatte ich nur einen Traum gehabt, und ein Château im Südwesten Frankreichs zu führen war nie ein Teil davon gewesen. Ich wollte eine der wenigen Spitzenköchinnen werden, die von Michelin mit den prestigeträchtigen Sternen ausgezeichnet wurden. Obwohl einen Stern zu erlangen viel Druck mit sich brachte, und davon hatte ich sowieso schon genug, wollte ich das einzige Ziel in meinem Leben nicht aufgeben, das mich so viele Jahre lang angetrieben hatte. Vor ihrem Tod hatte Grand-mère zu mir gesagt, dass ich meine Ziele auch hier in Champvert erreichen könnte. Ich fragte mich, ob das stimmte, denn aufgrund der Ereignisse in meiner Vergangenheit war ich ziemlich erschöpft und wartete stets auf die nächste Hiobsbotschaft. Ich wusste, dass ich im Besitz aller Zutaten war, um ein perfektes Leben zu gestalten, vielleicht mein eigenes kulinarisches Narrativ zu schreiben, doch irgendetwas

fehlte, und zwar nicht nur meine Großmutter. Ein großer Teil von mir hatte das Gefühl, aus einem Traum erwacht zu sein, der nie mein eigener gewesen war, und als schlafwandelte ich in einer Geschichte, die ich nie selbst geschrieben hatte.

Papa weiß es am besten

Wohin ich mich auch wandte, Grand-mères Geist materialisierte sich in schemenhaften Erinnerungen, sang durch die Bäume zu mir, flüsterte aus jedem Winkel des Châteaus. In gewisser Weise war das sehr tröstlich – als wäre sie gar nicht *wirklich* tot. Meine Blicke huschten zu dem hochherrschaftlichen Gebäude mit seinen französischen Balkonen, dem Schieferdach, das in den wolkenlosen kornblumenblauen Himmel ragte, und blieben an Grand-mères Zimmer hängen. Ich wünschte, sie würde auf ihrem Fenstersitz thronen, zu mir herablächeln und winken. Aber natürlich war sie nicht da.

Statt mich in Selbstmitleid zu suhlen, zwang ich mich, meinen Schmerz beiseitezuschieben und mich auf alles Positive zu konzentrieren. Das hätte Grand-mère gewollt. Das wollte auch ich. Wenn es mit mir bergab ginge, träfe es auch das Château, und das durfte ich niemals zulassen. Es gab hier Menschen, die wegen ihrer Arbeit auf mich angewiesen waren, im Prinzip um zu überleben – und zwar das ganze Dorf Champvert.

Bevor mich bald die glühend heiße Küche mit Haut und Haaren verschlingen würde, schlenderte ich ziellos auf

dem Gelände umher, um über dieses herrliche Universum nachzudenken, das meine Grand-mère erschaffen hatte, und es zu genießen. Ich wollte in der Wärme meines ersten Frühlings in Champvert schwelgen und atmete tief durch. Die rosa Pfingstrosen schienen über Nacht aufgeblüht zu sein, Bienenschwärme umschwirrten sie. Im Obstgarten zierten fluffige weiße Blüten die Kirschbäume. In der Ferne schimmerte der See, die schlanken Äste der Trauerweiden wehten in der warmen Frühlingsbrise. Ich hatte irgendwo gelesen, dass Trauerweiden Stärke repräsentierten und den größten Herausforderungen standhalten konnten. Solch ein Baum wollte ich sein, beharrlich und für alles gewappnet, selbst für einen Sturm.

Die Luft schwirrte vor Leben, Libellen, und Schmetterlinge tanzten am klaren blauen Himmel. Alles blühte auf und gedieh. Vielleicht sogar ich. Auch wenn es mir surreal erschien – dieses Land, dieses Château gehörten mir. Mein Leben entwickelte sich vielversprechend, auch meine Beziehung zu Rémi.

Am Tag vor meiner Abreise aus Champvert nach einem meiner Sommerbesuche hatten wir uns zum ersten Mal geküsst. Ich war dreizehn und er fünfzehn gewesen. Ich erinnerte mich noch an den Ausdruck in seinen karamellbraunen Augen – verträumt und schelmisch, genau wie an diesem Morgen. Wir hatten gerade im See gebadet und uns ausgestreckt unter einer der Trauerweiden, um uns zu trocknen. Ich wusste noch, dass er eine Zahnsperre getragen und mich damit an der Lippe verletzt hatte.

Ich schloss die Augen und dachte an Rémis Körper, an sein kehliges Lachen und seinen Humor. Ich wusste, dass

er die Hunde nur zu der Besprechung mitgebracht hatte, um Jane zu ärgern. Und der Witz über die langsamen, qualvollen Todesarten, den er am Morgen gerissen hatte, zauberte mir ein Lächeln auf die Lippen.

Rémi fuhr auf dem Mähtraktor vorbei. Er kümmerte sich um die vom Morgentau geküssten, ausgedehnten Rasenflächen. Sein mediterraner Teint hatte durch die Sonne schon die Farbe goldenen Honigs angenommen, was das Lächeln, das er mir zuwarf, noch strahlender machte. Ich wünschte mir, in seinen muskulösen Armen zu liegen, doch es war noch so viel zu erledigen, bis die ersten Gäste kamen. Außer dem Mähen weiter Flächen hügeligen Geländes musste Rémi noch die wie Lilien geformten Hecken stützen, die Kiesauffahrt musste dringend geharkt, Blätter und Unkraut mussten entfernt werden – die Liste war lang. Trotzdem hielt er vor mir an und stellte den Motor aus.

»Ich würde dich morgen Abend gerne ausführen. Bist du frei?«, fragte er mit einem listigen Lächeln.

»Ich bin immer frei«, schnaubte ich verächtlich. »Ich bin Amerikanerin.«

»Schon wieder dieser Scherz? Der ist uralte. Du bist auch Französin. Aber ich formuliere meine Frage um«, sagte er und blinzelte in die Sonne. »Hast du morgen Abend Zeit? Ich würde dich gern mitnehmen.«

»Soll das ein richtiges Date werden?«, fragte ich.

Er zwinkerte mir zu. »Ich hab in Toulouse etwas Besonderes für uns geplant.«

Ich schlug mir die Hände vor den Mund. »Dem Château eine Nacht entkommen, bevor der Wahnsinn beginnt? Ich bin sehr dafür. Was machen wir? Wohin gehen wir?«

»Das ist eine Überraschung«, sagte er geheimnisvoll.
»Ich hole dich um sieben ab.«

»Okay«, erwiderte ich und fragte mich, was er vorhatte.
»Warte! Was ist mit heute Abend? Ich dachte, du wolltest rüberkommen.«

»Laetitia hat eine Verabredung. Sie hat schon den ganzen Morgen lächelnd vor sich hin gepfiffen«, erklärte er.
»Sie ist seit Jahren nicht mehr ausgegangen, deshalb habe ich Lola einen Papa-*fillle*-Abend versprochen. Wir machen lustige Sachen, wie in Tutus herumzutänzeln, und veranstalten mit ihren Stofftieren eine Teeparty.«

»Der kleine Glückpilz«, sagte ich. Mir ging das Herz auf, weil Rémi ein so guter Vater war. Mir kam eine Idee. Ich legte den Kopf schief. »Kann ich kurz vorbeikommen und euch besuchen?«

»Das würde ihr gefallen«, sagte er mit einem breiten Grinsen. »Aber bring lieber die Zutaten für eine *chocolat chaud* mit.«

»Das kann ich machen«, sagte ich und brach in Gelächter aus.

Bevor er weiterfuhr, reichte er mir einen Strauß Mai-glöckchen, deren kleine Blüten in der leichten Brise tanzten. Ich hielt sie mir an die Nase und atmete die frischen, süßen Düfte des Frühlings ein.

»Wofür sind die?«

»Heute ist der 1. Mai oder Tag der Arbeit, in Frankreich *la fête du travail*. Da ist es Tradition, seinen Liebsten *muguets* zu schenken, verbunden mit dem Wunsch für ein erfolgreiches Jahr und Glück.« Er hielt inne und strich sich die Haare aus den Augen. »*Je t'aime, Sophie. Très fort.*«

»*Merci* für die Blumen«, bedankte ich mich. »Ich liebe dich auch.«

Ich stand mit einem dümmlich verliebten Grinsen im Gesicht da, bis Rémi den Motor wieder anwarf und davonfuhr.

Ich überließ Rémi seinem Schicksal und ging hinunter zum Fluss, wo die Elstern schimpften. Die Vögel waren zwar nervig, aber auch schön mit ihren in Schwarz, Weiß und Saphirblau schimmernden Federn. Ich setzte mich ans Ufer, hielt die Hand ins kalte Wasser und beobachtete, wie die Libellen über die Oberfläche schwirrten.

Dieses Land gehörte mir. Und es war wunderschön. Mehr als wunderschön, es war magisch. Aber das Château mit seinen zwei Restaurants zu führen würde ein Kraftakt werden – körperlich und seelisch. Ich schloss die Augen und betete, dass ich es schaffte. Das Letzte, was ich brauchte, war ein neuer emotionaler Zusammenbruch. Es war ein langer, steiniger Weg gewesen, mich von ganz unten wieder hochzukämpfen, ich wollte ihn nicht noch einmal gehen. Ich roch an dem Maiglöckchenstrauß und dachte an das Glück und an Rémi – den umwerfenden, romantischen Rémi.

Ein Rascheln drang an meine Ohren. Ich warf einen Blick über meine Schulter und war überrascht, meinen Vater den Weg zum Fluss herunterschlendern zu sehen. Jean-Marc trug eine kurze Khakihose und ein schwarzes Polohemd und hielt einen Rechen und einen Strauß Maiglöckchen in den Händen. Er lächelte breit, als er mich sah, was ihn um Jahre jünger wirken ließ und nicht so wetter-

gegerbt wie einige Wochen zuvor, als ich ihn kennengelernt hatte. Als er mir beim Sonntagslunch aufgefallen war, hatte ich Rémi angestupst. »Wer ist der Mann, der mich so anstarrt?«, hatte ich gefragt. »Clothilde und Bernard wirken nicht gerade begeistert, ihn zu sehen.«

»Ach«, hatte er gesagt. »Der? Das ist Jean-Marc Bourret.«

»Hätte es nicht *meine* Entscheidung sein sollen, ihn zu treffen?«, hatte ich gefragt.

Rémi hatte Jean-Marc ausgerechnet an dem Tag eingeladen, an dem das Château von der Société überprüft worden war. Ein Teil von mir war immer noch verärgert darüber, da ein Treffen zwischen mir und meinem Vater meine Entscheidung gewesen wäre, doch der andere Teil war ihm dankbar.

»Hoffentlich störe ich nicht«, sagte Jean-Marc mit leuchtenden Augen.

»Nein, das ist eine angenehme Störung.«

Jean-Marc überreichte mir die Blumen. »Wie ich sehe, hast du schon welche«, stellte er fest. »Aber Glück kann man nie genug haben.«

Ich lächelte, während ich versuchte, das besagte schwer fassbare Gefühl einzufangen und es festzuhalten. Wenn ich irgendetwas wollte, dann glücklich sein, und meinen Vater zu sehen machte mir Freude.

»*Merci*«, sagte ich. »Ich freue mich sehr, dich zu sehen. Nach allem, was war, hatten wir noch nicht viel Zeit, uns zu unterhalten. Was führt dich zum Château?«

»Rémi hat mich angerufen. Er braucht Unterstützung bei den Eröffnungsvorbereitungen.« Er hielt den Rechen hoch. »Ich kümmere mich um das Gestrüpp im Wald.«

Ich umfing meine Knie und verbarg meine Überraschung. Obwohl es mich aufheiterte, meinen Vater zu sehen, war das wieder etwas, das Rémi ohne mein Wissen veranlasst hatte. Ich schüttelte meine Verärgerung schnell ab.

»Hoffentlich bezahlt er dich gut«, sagte ich.

Jean-Marc zuckte zusammen. »Bezahlen?«, wehrte er ab. »Ich mache das umsonst. Ich will dir helfen, wie und wo ich nur kann.« Er sackte in sich zusammen. »Ich würde nie auch nur einen Cent von dir nehmen, Sophie. Ich will wiedergutmachen, dass ich all die Jahre nicht für dich da war ...«

Ich bereute es sofort, das Thema Geld angeschnitten zu haben. Ich wusste, dass er nicht auf Geld aus war. Das hatte er bei unserem ersten Treffen deutlich gemacht, nachdem er mir erzählt hatte, dass meine Grand-mère ihn bestochen hatte, damit er sich von meiner Mutter fernhielt. In der Hoffnung, für mich und meine Mutter sorgen zu können, hatte er nur einen Scheck eingelöst, aber meine Mutter hatte ihn sitzen lassen, als sie mit mir nach New York gezogen war. Er war für sie nicht gut genug gewesen, weshalb sie jeden Kontakt zu ihm abgebrochen hatte. Jean-Marc mochte mir in meiner Kindheit keine Vaterfigur gewesen sein, doch jetzt stand er vor mir und bot mir die Gelegenheit, das Puzzle meines Lebens zu vervollständigen.

»Du hattest nicht gerade die Wahl«, beschwichtigte ich ihn. »Was ich dir sagte, habe ich ernst gemeint. Ich möchte dich wirklich kennenlernen. Vielleicht ist das ein bisschen eigennützig von mir, aber du bist der einzige leibliche Verwandte, der mir noch bleibt.«

Jean-Marc setzte sich neben mich. In seinen Augen

glänzten Tränen. Er nahm meine Hand und drückte sie sanft. »Du bist auch meine einzige Verwandte. Und du bist nicht eigennützig. Du hast mich in dein Leben gelassen und mich damit zum glücklichsten Menschen der Welt gemacht. Aber warum sitzt du allein hier draußen, Sophie?«

»Ich denke nur nach«, erklärte ich.

»Über deine Grand-mère?«

»Ja«, seufzte ich. »Und über den ganzen Druck, das Château ohne sie zu leiten. Ich fürchte, ich könnte unter der Last zusammenbrechen.«

»Wenn es einen Menschen auf der Welt gibt, der Herausforderungen gewachsen ist, dann du.«

»Da bin ich mir nicht so sicher«, sagte ich zweifelnd.

»Ich schon.«

»Warum?«, fragte ich.

»Sieh doch, was du in der kurzen Zeit hier schon erreicht hast. Du bist ein Grand Chef. Die Medien singen ein Loblied auf dich ...«

Ich setzte mich aufrecht hin und machte vor Überraschung große Augen. »Du hast das alles verfolgt?«

»*Bien sûr*, ich bin wirklich stolz auf dich.« Er zog sein Handy aus der Tasche. »Ich hab ein Google Alert auf deinen Namen erstellt.«

Dank unseres erfolgreichen Soft Openings und eines Artikels in der *New York Times*, die wie viele andere Zeitungen darauf angesprungen war, dass ich einen überwiegend von Frauen geführten Betrieb leitete, fand sich das Château im Zentrum eines riesigen Medienrummels wieder. Wenn man der Presse glaubte, war ich steinreich, blutjung und ein wunderschönes Porzellanpüppchen – eins, das aus

den Flammen der Zerstörung wiederauferstanden war und durch nichts zerbrochen werden konnte.

Doch trotz aller begeisterter Kritiken war mein Selbstvertrauen wacklig. Ich hatte mir diese Anerkennung nicht allein verdient, mir war das alles in den Schoß gefallen, und nach dem Tod meiner Großmutter hatte ich auch noch das Château geerbt. Ich musste mich noch bewähren.

»Die Latte hängt ganz schön hoch«, erwiderte ich seufzend und zupfte an den Blüten der Maiglöckchen. »Der Druck steigt, und wir haben die Tore noch nicht einmal für die Öffentlichkeit geöffnet.«

Jean-Marc hielt meine Hand fest und hinderte mich so daran, meine Blumensträuße zu zerdrücken. »*Et alors*, Sophie, du bist von Menschen umgeben, die dich gernhaben und denen dein Erfolg wichtig ist. Wenn der Druck zu groß wird, sag es uns einfach. Wir sind für dich da. Du musst es nicht allein mit der Welt aufnehmen. Bitte uns um Hilfe.«

Durch die Blätter der Bäume schimmerte Licht und erhellte unsere Gesichter. Vielleicht hatte Jean-Marc recht. Ich war viel zu lange unabhängig gewesen und hatte an der Idee festgehalten, dass Abhängigkeit von anderen ein Zeichen von Schwäche war und dass ich niemanden brauchte, der mich unterstütze. Aber ich wollte nicht zweifeln wirken oder, Gott bewahre, hilfsbedürftig.

»Wahrscheinlich hast du recht«, räumte ich ein. »Aber genug von mir. Ich will mehr von dir hören.«

Er räusperte sich. »Ich fürchte, ich bin nicht sehr interessant.«

»Für mich schon«, widersprach ich. »Du bist mein Papa. Und ich will alles über dich wissen.«

Jean-Marcs Schultern bebten. »Hast du mich gerade Papa genannt?«

Dieses Thema hatten wir bisher ausgespart, und ich fragte mich, ob ich mit meiner amerikanischen Forschheit zu direkt war. Aber er war mein Vater – auch wenn ich ihn kaum kannte, und ich wollte ihn wirklich kennenlernen. Es war ja nicht seine Schuld, dass er in meinem Leben bisher keine Rolle gespielt hatte, sondern die meiner Mutter.

Ich atmete tief durch. »Ja, ich habe dich Papa genannt«, erklärte ich. »Weil du das bist.«

Obwohl der Frühling uns beiden die Chance bot, ganz von vorn anzufangen, schweiften meine Gedanken für einen kurzen Moment zu meinem alten Leben in New York, wo ich kein Château zu leiten gehabt hatte. Dan O’Shea, Chefkoch des Cendrillon NY, hatte mir eine Stelle als Chef de Cuisine angeboten, was ich mir seit Jahren gewünscht hatte, doch ich hatte ihm abgesagt. Ich wollte meine eigene Geschichte erzählen, nach meinen eigenen Sternen greifen, vielleicht sogar hier in Champvert. Und wäre ich nicht in Frankreich geblieben, hätte ich meinen Vater nie kennengelernt, und ich wollte – nein, ich musste – ihn in mein Leben lassen.

»Erzähl mir mehr von dir«, bat ich ihn.

Tränen liefen über Jean-Marcs Wangen. Er schluckte. »Wo soll ich anfangen?«

»Ganz am Anfang«, sagte ich und drückte seine Hand.

Gegen halb sechs spazierte ich zu Rémis Haus, das am hinteren Ende der Schlossanlage gelegen war. Es war ein zweigeschossiges bäuerliches Steinhaus und fühlte sich

eher wie ein Zuhause an als das gewaltige Château. Ich klopfte an die Tür, und Lola machte mir auf. Sie trug ein weißes T-Shirt und ein rosa Tülltutu mit Strasssteinen. Das Sonnenlicht ließ ihr dunkelblondes Haar schimmern. Ihre haselnussbraunen Augen mit den goldenen Flecken darin wurden groß. »Tatie Sophie«, quietschte sie. »Bekomme ich eine *chocolat chaud*?«

Ich lachte und zog an ihren Rattenschwänzchen. »Da wirst du deinen Papa fragen müssen.«

»Du darfst eine haben«, rief Rémi aus der Küche. »Wenn du versprichst, heute Abend deinen Brokkoli zu essen.«

Lola rümpfte ihr Näschen. »Iiih.«

»Sophie, steh nicht nur rum«, meinte Rémi. »Komm rein. Ich muss nur was fertig machen. Ich bin gleich bei euch.«

Ich tat wie mir geheißен und schloss die Tür. Lola nahm meine Hand in ihr kleines Patschhändchen und zog mich zur Couch. Rémi hatte sein Haus vor ein paar Jahren umgebaut und den Wohnraum zur Küche hin geöffnet. Wie die Außenmauern waren die Wände aus Stein, im Essbereich stand ein großer Mahagonitisch. Rémis Hunde saßen auf ihrer Decke, überall lagen Spielsachen und Puppen, über die ich vorsichtig hinwegstieg. Auf dem Kaminsims stand ein Foto von Anaïs, Lolas Mutter, und ich dachte daran, was Lolas Großmutter Laetitia mir anvertraut hatte.

»Ich habe dir damals erzählt, dass Rémi kaum gelächelt hat. Doch dann bist du nach Champvert zurückgekommen. Ich habe euch zwei zusammen gesehen. Und ich glaube, er bringt dich auch zum Lächeln«, hatte sie gesagt. »Ich glaube, ich habe dir auch anvertraut, dass Rémi und Anaïs sich zwar nicht geliebt, aber für Lola das Richtige getan haben.«

Wie Lola hatte auch ich meine Mutter verloren, aber Anaïs war bei Lolas Geburt gestorben und nicht durch Selbstmord. Ich erschauerte gerade bei der schmerzlichen Erinnerung daran, wie ich meine Mutter aufgefunden hatte, als Rémi sich zu uns gesellte. Er trug ein winziges violettes Tutu über seiner Jeans, und ich brach in Gelächter aus.

Er zuckte mit den Schultern und warf einen Blick zu Lola. »Was soll ich dazu sagen? Heute ist Vater-Tochter-Tanztag.«

Lola kroch auf dem Boden herum und sammelte ihre Puppen zusammen, sie hatte sich so viele auf ihre kleinen Ärmchen geladen, dass ich Angst hatte, dass sie gleich umfiel.

»Ich finde es sexy, dass du so ein toller Papa bist«, sagte ich. Doch dann runzelte ich die Stirn. »Apropos Väter, ich hab noch ein Hühnchen mit dir zu rupfen.«

»Ich verstehe nicht.«

Ich verschränkte die Arme vor der Brust. »Du hast meinen Vater hierher eingeladen, ohne es mir zu sagen.«

»Ich brauchte Hilfe in den Außenanlagen. Da hab ich ihn angerufen. Er hatte Zeit. Das ist kein großes Ding.«

Ich nahm Haltung an.

»Für *mich* ist es das aber«, sagte ich bewusst leise. »Könntest du mir beim nächsten Mal bitte vorher Bescheid sagen?«

»*D'accord*«, erwiderte er. Okay.

Lola unterbrach unser Gespräch und ließ ihre Puppen vor meine Füße plumpsen. Sie hielt mir eine Bürste hin.

»Soll ich dir die Haare bürsten?«, fragte ich und gab mir alle Mühe, meine Verärgerung beiseitezuschieben.

Doch sein Aufzug machte es einem schwer, sich lange über seine Einmischung aufzuregen, vor allem als er ein paar merkwürdige Pirouetten drehte und darauf einen albernem Sprung folgen ließ. Und ich hatte mich gefreut, meinen Vater zu treffen. Wir hatten ein tolles Gespräch geführt.

Lola schüttelte so heftig den Kopf, dass ihre Zöpfchen hüpfen. »*Non*, mach mich so hübsch wie dich. Und dann bekomme ich eine *chocolat chaud*, ja?«

»Klar«, versprach ich und klopfte auffordernd auf den Platz neben mir. »Setz dich hierher.« Mein Blick huschte zu Rémi, während Lola auf die Couch kletterte und mir die Bürste reichte. »Ich habe den Kakao vergessen, Rémi«, erklärte ich, während ich Lolas Zöpfe löste. »Im Trockenlager in meiner Küche ist welcher. Kannst du ihn holen?«

Er nickte. »Kommst du mit dem Zwerg klar?«

»Natürlich«, antwortete ich.

Obwohl ich noch nie mit ihr allein gewesen war, war ich mir ziemlich sicher, dass ich das schaffen würde. Sie war so süß, wie sie mit ihren drei Jahren ein Kinderlied vor sich hin summt und kicherte.

Ohne das Tutu abzulegen, machte sich Rémi auf den Weg, und nachdem ich Lolas Locken gebürstet hatte, begab sie sich daran, meine Frisörin zu werden.

»Hübsch, hübsch, hübsch«, murmelte sie vor sich hin.

Zu meiner Überraschung waren ihre Bürstenstriche sanft, sie zerrte und riss nicht an meinen Haaren.

Ich dachte an die Zeit, als ich für meine Mutter hatte sorgen müssen, als ich ihr die Haare hatte bürsten und für sie hatte kochen müssen, und wie sie, wenn sie mir die Haare

bürstete, sie mir fast von der Kopfhaut gerissen hätte. Was für eine Mutter würde ich sein? Meine hatte mir die absolut schlimmste Version vorgelebt. Und ich hatte den Kakao vergessen.

Lola legte die Bürste weg und nahm mein Gesicht in ihre Patschhände. »Hübsch«, sagte sie wieder mit einem breiten Grinsen, und mir zersprang fast das Herz.

»Du bist auch sehr hübsch«, sagte ich.

Sie krabbelte auf meinen Schoß, und ich atmete ihren Erdbeerduft ein.

Obwohl Lola und ich einen süßen Moment teilten, versetzte mich die Vorstellung, mit siebenundzwanzig Jahren von jetzt auf gleich zur Mutterfigur zu werden, in Angst und Schrecken. Ich kannte mich nur in der Küche aus. Ich konnte Gemüse in Scheiben schneiden wie eine Weltmeisterin, hatte aber noch nie eine Windel gewechselt. Während ich Lola an mich drückte, fiel mein Blick auf das Foto von Anaïs, auf ihre dunklen Augen, und ich dachte an sie, an meine Mutter und an Grand-mère. Manchmal verschwanden Menschen einfach. Ich wehrte mich gegen solch schreckliche Gedanken. Wenn Lola und ich uns annäherten, ich zu ihrer Ersatzmutter würde und mir etwas zustieße, läge Lolas Leben in Trümmern. Und noch schlimmer: Was, wenn Rémi etwas passierte?

Eine ganz neue Jane

Manchmal schlich sich der Schmerz an mich heran, überrumpelte mich und machte es mir schwer zu funktionieren. Am nächsten Tag, als Phillipa und ich die Menüs für die kommende Woche planten, zog sich mein Magen so fest zusammen, dass ich keine Luft mehr bekam. Grand-mères Mohnblumenschürze hing zu ihrem Gedenken an einem Küchenhaken, nachdem ich sie eine Weile versteckt hatte, um den Geruch meiner Großmutter möglichst lange zu bewahren. Ich musste mich auf dem Zubereitungstisch abstützen, um nicht das Gleichgewicht zu verlieren.

»Alles okay, Sophie?«, fragte Phillipa. »Du bist geistig abwesend. Und du hältst ein Messer in der Hand.«

»Ja, mir geht's gut«, beteuerte ich, richtete mich wieder auf und rang mir ein Lächeln ab. »Machen wir weiter und probieren dein neues Rezept aus. Ich will es ein bisschen aufpeppen.«

Phillipa nickte, vielleicht ein wenig zu enthusiastisch. »Schon kapiert. Diese Lektion hab ich bei deiner Grand-mère gelernt. Rezepte sind nur Leitlinien. Wie möchtest du die Zitronenhähnchen-Tajine denn verändern?«

