

BORDETS GLEDER

Elisabeth (25) som er kokk og satser på en karriere i restaurantbransjen, skal på ferie med sin far (59). Ni dager i Nice. I lånt leilighet nord i byen. En liten, bulkete Fiat (15) hører med.

Å fly inn til Nice på en godværsdag – og dem er det flest av – er en opplevelse. Fra snedekte, kalde Alpefjell ned til brusende, varme Middelhavsbølger tar det knapt et kvarter.

I

På restauranten La Meranda i gamlebyen i Nice tar man ikke imot bordbestilling annet enn ved personlig fremmøte noen timer før samme dag. I sin bok *Gode adresser* (2003) skriver Eivind Hellstrøm om maten her:

”Riktig rustikk bygdekost fra sollandet. Lenger bort fra det trendy ”middelhavskjøkkenet” kan man vanskelig komme. Her sitter *tout la monde* og er fornøyd med livet i sin enkelhet. Dominique på kjøkkenet, Fabrice med menytafler og Louis i oppvasken. Stolte og hardt arbeidende gleder de sine gjester med den enkle maten.”

Ikke rart vi er forventningsfulle der vi sitter. På hver vår krakk, vis-a-vis hverandre. De små bordene står tett. Ved siden av er det reservert til Ivarsen. Men før Ivarsens kommer, blir bordet okkupert av to franskmenn. Med et bord mellom oss og våre landsmenn, makter vi å holde på anonymitet. Deilig å være norsk i Nice. Særlig når man har sin egen kupé.

Ivarsen, hører vi, bestiller kalvehode. Han har smakt sauehode tidligere, sier han, og synes det kan være passende å prøve seg på kalv. Vi titter i smug. At han serveres hode av en kalv, er umulig å se. Da er det annerledes i Norge – ingen tvil om at det er halve hodet av en sau du får, når smalahove serveres.

På La Meranda er opplegget enkelt. Ingen røyking. Ingen telefon. Intet kredittkort. Ingen cognac. Kun husets vin. Og dagens meny skrevet med kritt på to små tavler. Før halv ni er restauranten helt full – 28 gjester på hva jeg anslår til 30 kvadratmeter.

Effektiviteten på La Meranda er det ikke mye å si på. Én servitør for 28 gjester, og kun to på kjøkkenet, som neppe er større enn 10 kvadratmeter. Mye av maten er laget ferdig på forhånd. Med enkel meny, intet vinkart, kontant betaling og korte avstander, blir produktiviteten høy. Fabrice, om det er samme servitøren som for et par år siden, er dessuten innovativ. Han har lommer i sitt forkle for flasker med olivenolje og eddik, som en snekker har lommer for sine tenner og skrujern.

Produksjonen pr. timeverk i Frankrike er omtrent den samme som i USA. Hvordan kan det da ha seg at produksjonen pr. amerikaner er omtrent 30 prosent større enn produksjonen pr. franskmann? Større arbeidsløshet og flere pensjonister i Frankrike enn i USA er del av forklaringen. Men den viktigste forskjellen er at arbeidstakere i Amerika jobber mange flere timer pr. år enn i Frankrike.

Den jevne franskmann har dårligere råd, men mer tid til familie og venner, enn den jevne amerikaner. Står de i USA høyt skattede "family values" i realiteten sterkere hos froskespiserne ved Middelhavet enn hos cowboyene i Det ville vesten?

Vi spiser godt på La Meranda. "Gleder sine gjester med den enkle maten", skriver Norges mesterkokk. Jo da. Men atmosfæren i den intime restauranten osrer også av gleden de hardt arbeidende har av alle pengene som triller inn i kassen.

II

Topp kvalitet på en fornem og rådyr restaurant, hva er det? Når vinkelneren konkluderer at valget er perfekt når vi, som ikke akkurat bader i penger, bestiller et glass hver av den klart billigste hvitvinen – ingen under, ingen ved siden, for å omskrive slagordet for Freia melkesjokolade – og en halv flaske av den nest billigste rødvinen.

Vi er på La Chevre d'Or – Den gyldne geit – en to-stjerners i Guide Michelin, beliggende oppe på en fjellknaus vel 430 m.o.h. i den lille byen Eze. Herfra skuer man ned på Nice og Monaco, og havet som binder de to sagnomsuste strender sammen. Nesten fullt. Og fullt av kelnerne, med ulik rang. For den som vil klatre oppover rangstigen i denne bransjen, ser livet på nederste trinn slik ut:

På jobb ved åtte-tiden. Nybarbert og velstelt. Forberedelser for lunsj frem til klokken elleve. Alt av dekketøy og servise skal skinne som små soler. Mep-antrekket (Mis-en-place) byttes deretter til Service-antrekket. Under lunsjen fra tolv til tre går servitørlærlingen kelnerne til hende, men skal ikke selv servere gjestene. Pause fra tre til fem. Hjem for annen gangs barbering, om her er antydning til skjegg. Tilbake i nye, rene klær til Kveldsservice, for på nytt å forberede til et måltid og å bistå de erfarne under servering av middag, fra halv åtte til elleve om aftenen.

Serveringsyrket har prestisje i Frankrike. Dyktige kelnerne, gjerne godt oppe i årene, nyter stor respekt. Det er lett å merke at de liker – og er stolte av – jobben sin.

Et spørsmål til hovmesteren i det jeg skal betale: "Kan vi få med en meny? Elisabeth – min datter – er nemlig cuisinier." "Er De chef?" spør den vennlige og korrekte hovmesteren – han har vanlig slips mens alle de andre på jobb har tvers-over-gata. "Mais non", svarer Elisabeth, "je suis une commis", dvs. nylig ut av startgropa, med svenneprøven i lomma, for å bli en skikkelig god chef. Selvfølgelig kan vi få med en meny. Hovmesteren ber Elisabeth notere ned sitt navn slik at Le Chef på kjøkkenet kan skrive en hilsen på menyen hun litt senere mottar.

En stor kulinarisk opplevelse for oss begge – og en skikkelig faglig stimulans for Elisabeth.

III

"Store størrelser" står det, på tre språk, på skiltet utenfor en fornem klesforretning for damer, beliggende midt i det beste turist-strøket i Nice, dvs. i parallellgaten til Rue d'Angleterre. Sistnevnte går langs stranden og er byens berømte promenadegate. På fransk og engelsk. Og på russisk. Det er nye tider.

Elisabeth og jeg har trasket rundt i Nice hele dagen. Det er den eneste måten å bli skikkelig kjent i en by på. Gå. Med kart i hånden.

Vi har besøkt Chagall-museet. Marc Chagall som ble født i jødekvarteret i en liten by i Hviterussland i 1887, strøk på opptakseksamen til Baron Stieglitz's school of applied art. Vel, baronen gikk skikkelig i baret der. Minner om Henrik Ibsen som visstnok fikk Ng i stil til artium. Imidlertid kom Chagall inn på Kunstakademiet i St. Petersburg. Meget lite bemidlet hadde han bare råd til å leie et hjørne i et rom hvor han dessuten måtte dele seng.¹

I 1910 gjorde unge Marc sin entre i Paris. Her fant han et rikt kunstnermiljø. De neste tre-fire årene malte han bilder som i dag har umistelig verdi (som "The Fiddler" og "I and the Village"), men som den gang ingen ville kjøpe. Det var i Paris, sa Chagall, at "the colours began to sing for the first time."

I 1915 vendte Marc Chagall tilbake til Russland for å gifte seg med sin kjæreste fra ungdommen av, Bella Rosenfeld. Etter den russiske revolusjonen ble Chagalls bilder gjenstand for kritikk fra myndighetene. "Why are your cows green? And what has all this got to do with Marx and Lenin?" I 1922 lyktes det ekteparet Chagall, med sin lille datter Ida, å komme seg ut av Russland. Det var i grevens tid. Forholdene for de russiske jødene ble stadig verre.

Det skulle gå mer enn femti år før Marc Chagall igjen satte foten på russisk jord. I mellomtiden oppholdt han seg hovedsakelig i Frankrike, hvor han ble statsborger i 1937, deretter i USA – under den andre verdenskrigen – og så tilbake til Frankrike. I New York ble Chagall godt kjent med Pierre Matisse, sønnen til maleren Henri. Pierre var kunsthandler og bidrog til at Chagalls verker ble sett – og satt pris på.

Tilbake til Frankrike – over 60 år gammel – laget Chagall sitt første kunstverk i keramikk. I 1975 gav han ut diktsamlingen *Poèmes*. To år tidligere – på sin 86-års dag – fikk han gleden av å åpne *Musée national Message Biblique Marc Chagall* i Nice. Her er tolv fargerike malerier i stort format med temaer fra Det gamle testamentet. Vi kjenner igjen temaer som Skapelsen, Syndefallet, Noas ark, samt Moses som blir gitt de ti bud. Maleriene er i kjent Chagall-stil, med dyr, blomster og elskende par. Kunstneren selv bestemte hvordan bildene skulle arrangeres og henges opp. Han ville ikke ha noen sperre for publikum. Det er en stor opplevelse for Elisabeth og meg på nært hold å kunne glede oss over disse mesterverkene.

Chagall holder koken. I en alder av over nitti starter han arbeidet med å lage glassmalerier for the Art Institute of Chicago. Han lever som han alltid har gjort; arbeider og reiser mye. "To live is to work and to work is to pray", som han selv sa. I 1985 dør Chagall, 97 år gammel. "Man skal dø utslitt – ikke uthvilt", sier broren min. Og heller ikke utbrent.

IV

Rusler rundt i Antibes – en vakker gammel by beliggende på en liten halvøy et par mil fra Nice. To mil på tre timer, i tredve graders varme. Ikke fordi det er noe i veien med vår bil –

¹ Se boken *Marc Chagall*, av Christopher Wynne, utgitt i 2004, Prestel Verlag, Berlin.

det er alle de andre bilene som ødelegger for oss. I august måned er det folksomt på Rivieraen.

Konditoriene i Frankrike har de mest delikate kaker. Innbiller meg at Norge hadde mer å tilby her i gamle dager. Hvor er det blitt av Reimers i Bergen? Ritz i Oslo? Og Andresen på Gjøvik? Snart har vi bare Halvorsens Conditori igjen, like ved Stortinget. Hyggelig med gode tilbud til de folkevalgte, men hva med oss andre?

Eclairer er en favoritt. Franske kake som på avstand kan minne om grillpølse i brød. Men som er en bakkelsaktig sak med sjokoladekrem inni og smeltet sjokolade på toppen. Eller en noe lysere krem på toppen som gjør pølseparallelle rent visuelt enda klarere – men sennep er det ikke.

Bacon heter en restaurant på Cap d'Antibes, helt på tuppen av halvøya. Nei, ikke bæiken. Ba kong må du si, om du skal får bord her. Det får vi.

Er tidlig ute. Her er god plass til parkering. Vi må likevel gi fra oss nøklene til bilen der vått badetøy henger over stolryggene. Med mange biler i vente må parkeringsvakten ha anledning til å flytte om på dem. Da vi noen timer senere triller ut av restauranten, er vår lille Tipo i godt selskap, skjult bak snertene sportsbiler og speilblanke limousiner. Og badetøyet er tørt.

V

Å lese lokale aviser i fremmed land, i den grad jeg forstår språket, er alltid artig. Egentlig litt skremmende hvor kort tid det tar før man (dvs. jeg) får sympati for de gjengse synspunkter og holdninger som gjør seg gjeldende i landet. Jeg tenker tilbake på mitt siste besøk i Kina. Snaue to uker med China Daily som dagens avis, og jeg har langt mer sansen for den politikken som myndighetene der fører. Men helt indoktrinert ble jeg ikke. Kineserne selv sørget for å minne om at jeg var i et land med streng sensur. Det skjedde en kveld under nyhetene på CNN – en kanal som bare er tillatt på hoteller, universiteter og regjeringskontorer. ”The Chinese authorities are cracking down on ...”, sier ankermannen, og skjermen blir svart i et snaut minutt. Hva myndigheten slår ned på, skal ikke folket vite.

”Mysteriet Villepin” heter en artikkel i morgenavisen Nice-matin den 20. august, skrevet av Alain Duhamel. Mange av oss husker den formfullendte talen Dominique de Villepin holdt i FN på nyåret 2003 der han advarte USA mot å gå til krig mot Irak. Den gang var han utenriksminister – nylig ble han statsminister. Statsminister Villepin, sier skribenten, er ingen ”l’amplification” – forstørret utgave – av utenriksminister Villepin. En oppstaset ridder er blitt til en fornuftig fotsoldat. Hovmod er byttet ut med pragmatisme. To utfordringer, fortsetter skribenten, står Villepin overfor. Hvordan få i gang den økonomiske veksten slik at arbeidsledigheten kan komme ned – den er nå på over ti prosent. Og hvordan styre mellom sosialistenes krav om ikke å røre velferdsordninger og de liberales, anført av sin dynamiske partifelle og partisjef Nicolas Sarkozy, som dessuten er innenriksminister i Villepins egen regjering, om å vise vågemot og handlekraft?

Villepin har lyktes godt som statsminister så langt – han fikk jobben den siste dagen i mai 2005. Langt på vei setter han dagsorden, han kan glede seg over økende popularitet, og han vekker nysgjerrighet gjennom endret stil og tone. Men vil han makte å levere varene? Harde tall, som viser at produksjon og sysselsetting tar seg opp, er hva folk vil ha.

Vakre ord og luftige løfter har franskmennene blitt servert lenge – og blir det fortsatt – av sin president Jacques Chirac, som til tross for at han vant en overveldende seier over den ultrakonservative Le Pen, er i ferd med å miste legitimitet. Fra å være en ung og lovende statsminister for tredve år siden, fremstår Chirac nå som en maktklyngende og patetisk president. Frankrike, sier Dominique Moisi ved French Institute for International Relations, ”badly needs to be proud of its next president” (Financial Times, 19. august 2005).

Er vi stolte av Kjell Magne Bondevik – vårt lands fremste mann? Eller må vi tilbake til Gro for å finne en statsleder Ola og Kari i det store og hele var stolte av? Hvor viktig er det for et land at dets folk er stolt av sin leder? Temmelig viktig vil jeg tro, for en leder folk er stolt av vil vel ha lettere for å få ting gjort. At folket liker sin leder her og nå, er imidlertid ikke ensbetydende med ærefult ettermæle.

I 1953 fikk Winston S. Churchill, britenes statsminister under den andre verdenskrigen, Nobelprisen i litteratur. Churchill var mindre bekymret for historiens dom enn politikere flest. "History will be kind to me", sa Churchill, "for I intend to write it."

VI

En dag tok vi turen til Valberg, en liten fjellandsby nord for Nice, vel 1700 m.o.h. Dit tok det ikke mer enn halvannen time å kjøre – omtrent som til Norefjell fra Oslo. I Valberg, ved foten av Alpene, er det flotte skimuligheter om vinteren – også for dem som liker langrenn. En leilighet i Nice har mer å by på enn en helårshytte i Norge.

På landet ser vi nesten bare små personbiler, de fleste er franske. I Nice finnes det mange feite doninger – kfr. vår besøk på Bacon – men små peugoter og citroener er det langt flere av. USA bruker 50 prosent mer olje pr. dollar BNP enn det EU gjør. Sammenlignet med USA består bilparken i Europa av mange flere småbiler.

For tredve år siden – etter at OPEC hadde lyktes med en firedobling av prisen på olje – iverksatte amerikanerne et program for bensinøkonomisering. Kongressen vedtok strenge krav til bilers bensinforbruk. Unntatt fra slike krav var små lastebiler, definert etter vekt, ut fra ønsket om ikke å gjøre situasjonen vanskeligere for næringslivet. Nye og tunge Sport Utility Vehicles (eller SUVs) og minivans faller imidlertid inn under kategorien lette lastebiler, hvor kravet til miles per gallon ikke gjelder. For familier som er svake for hestekrefter, og som vil ha mye plass, er disse bilene interessante. I tillegg får kjøperen ofte skattefordeler. De amerikanske bilprodusentene, GM, Ford og Chrysler, har mindre konkurranse fra utlandet på disse modellene, og følgelig bedre fortjeneste.

Ikke overraskende ruller det nå langt flere biler på amerikanske veier enn for tyve år siden. Men – og det er overraskende – miles per gallon er lavere nå den gang. Fordi andelen av ”gas guzzlers”, i form av SUVs og minvans – dvs. av modeller som er unndratt lovfestede standarder for bensinforbruk – har økt så kraftig.

Personbiler og mindre lastebiler står for 40 prosent av bensinforbruket i USA. Når amerikanerne finner det lite komfortabelt å skulle være så avhengig av importert olje, skulle man tro at Kongressen ville vedta strengere krav til bensinforbruk på alle typer kjøretøy. Den

nye energiloven som nå er under arbeid, synes ikke å stille de krav til miles per gallon på ulike typer kjøretøy som man med rimelighet kunne forvente.

Egentlig er det underlig at ikke USA tar prismekanismen mer aktivt i bruk for å dempe sin oljeavhengighet. For bensinen betaler amerikanske bilførere godt under det halve av hva franske og italienske gjør. Hvorfor ikke øke bensinavgiftene kraftig? Dyrere bensin ville dempe etterspørselen etter store og tunge biler samtidig som det blir mer penger i statskassa. Mer energieffektive biler ville føre til redusert utslipp av karbondioksid i Amerika – et bidrag til løsning av problemet med global oppvarming.

Siden år 2000 har Kina alene stått for en tredjedel av veksten i oljeforbruket globalt. På det grunnlag er det mange som legger skylda på kineserne for de høye oljeprisene. Dette resonnementet lyder noe hult når vi vet at oljeforbruket pr. innbygger er 15 ganger høyere i USA enn i Kina.

VII

Fra Cote d'Azur i Frankrike til Alba i Piemonte i Italia er det bare 20 mil. Svingete veier og flotte fjelloverganger. Men hvorfor Piemonte? Fordi vi har hørt at her så vakkert. Fordi vi vil se vinmarkene og smake vinen. Fordi vi vil sammenholde det italienske kjøkkenet med det franske. Og fordi Elisabeth som har bodd et år i Perugia, som ligger i Umbria lenger sør i landet, trenger å friske opp italiensken.

Alle vår forventninger ble til fulle innfridd. Det desiderte høydepunktet var middagen på Osteria dei Sognatori, via Macrino, 8 i Alba, telefon 0173.34043.

Vi er ute tre på halv (åtte). "Due minute", sier Mario, han ruller ned vinduet i sin lille varebil som glir forbi. To over halv åpner han døren fra innsiden. I løpet av en halv time er her fullt – vel 50 gjester som er spredt rundt i de to rommene. Gammeldags og enkelt, med god plass mellom de slitte, men pent lakkede og blanke bordene. Skinnende rent toalett. Dette ser lovende ut.

Belinda i joggesko og T-skjorte med Maria fly-fly på er venneligheten selv. Noe å drikke? Vin vil vi ha. "Da kommer jeg med en karaffel av husets", sier Belinda, "og om dere ikke liker den, kan dere få en flaske av noe annet." Vi liker den. Det sprudlende mineralvannet er også godt.

Tre forskjellige antipasta. Skinke med himmelsk saus. Frityrstekt steinsopp med striper av en omelett (eller er quiche en riktigere betegnelse?) på fløte og spinat. Grillet paprika der skallet først er tatt av, med ansjos. De tre rettene serveres sekvensielt. Vi beholder tallerken, kniv og gaffel. Belinda kommer med varene på små fat i akkurat passe tempo. Det er i grunnen ikke uviktig. Å vente lenge blir man sur av. For rask servering blir man stressa av.

Brød og salat hører også med. Litt flau smak av brødet. Hva med noe mer salt i deigen? – ville jeg antydte. Om jeg hadde blitt spurt og kunnet språket.

Pasta følger så. Vil vi ha Lasagne eller Gnocchi? "Tutte due", sier Elisabeth, og vi kan smake hverandres. Gnocchien er pasta laget på poteter med noe ostefyll inni. Lasagnaen er senza carne, dvs. uten kjøtt. Det litt forslitte uttrykket "solid bondekost" passer godt her.

Hovedretten kommer også i to varianter. Arrosto di Vitello – en rett av kalv – tar kaka. Utrolig rik på smak. Her er medgått solide mengder med fersk rosemarin. Vinen er perfekt, synes vi, slik den fremhever krydringen og samtidig lindrer ganen – gjør klar til neste bit.

Vi hopper over osten. Sjette og siste rett for oss blir således desserten. Karamellpudding, fruktkake og sjokoladecake er hva Belinda kan tilby. Vi velger karamell og sjokolade. Ingen anger. Måltidet rundes av med en dobbel espresso.

”Il conto – per favore”, sier Elisabeth, som snakker stadig bedre italiensk. Men nei, Belinda har ingen regning – hun har ikke skrevet opp hva vi har fått. Noen meny eller prisliste har vi heller ikke sett. Belinda har ganske enkelt fortalt hva neste rett er. Og vi har takket ja – eventuelt valgt om det har vært noen alternativer å velge blant. Det er bare å gå mot utgangen, for der å suge tak i Mario og fortelle han hva vi har spist og drukket. Belinda bekrefter og supplerer i det hun svinger forbi. ”Vel”, sier Mario, ”det blir femti euro”. For begge. Med alt. Vi betaler seksti, eller fem hundre norske kroner. For det beste måltidet i manns minne.

På vei tilbake til Nice neste dag svinger vi innom Barolo og La Morra – små landsbyer 10-15 kilometer fra Alba. Vakre og elegante i sin pittoreske enkelhet. Beliggende på små høydedrag med praktfull utsikt. Bondegårder og vinranker hvor vi så vender blikket, over bølgende åser. Piemonte har sikkert dusinvis av like gode osteriaer som den vi spiste på dagen før. Dem får vi besøke en annen gang.

1. september 2005
arne jon isachsen