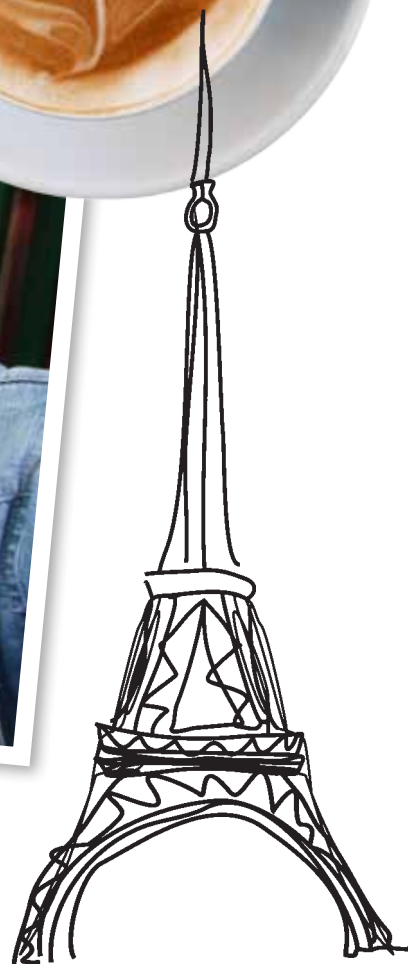




Parforholdet har simpelthen så godt af livet i Paris.



Kind mod kind i Paris

Forfatter Lotte Garbers er midt i et treårigt ophold i Paris med mand og to store sønner. Det, beskriver hun her med Paris som stemningsfuld scene, er der kommet et mere interessant parforhold og et tættere familieskab ud af. Og en ny roman, "Laust", som vi bringer uddrag af på de følgende sider.

AF LOTTE GARBERS. FOTO: STINE HEILMANN, ALAMY, ISTOCK OG LOTTE GARBERS.

**”Jeg har kendt min mand i 25 år,
og aldrig har vores weekender
været så skægge”**

Det kan være, at det bare er, fordi vores børn er blevet store. Men noget er der sket med vores parforhold her i vores parisiske eksil. Det er parterapi for viderekomne på den gode måde.

Jeg har kendt min mand i 25 år, og aldrig har vores weekender været så skægge. Vi står op lørdag morgen og tænker: frokost på Les Deux Magots i Saint-Germain-des-Prés i downtown Paris? (og ja, det er meget turistet, men det er virkelig Paris' bedste solplet og ikke mindst den med den bedste croque-monsieur). Samme aften kan man sidde i sofaen, som om man kun havde været på genbrugspladsen.

For et par lørdage siden smed vi et par rene underbukser i tasken og kørte til havet. 300 km ud til Le Mont Saint-Michel, det lille bjerg midt på en sandbanke i havet, Frankrigs næstmest besøgte turistdestination. Det var superfedt. Ikke selve Saint-Michel – det er ligesom i brochurerne – men det er mere det, at vi gør det: Vi tager af sted, for vi har pludselig fået noget, vi ikke havde før: tid til hinanden.

Det forstår vi simpelthen ikke, for havde vi så mange børnefødselsdage og arrangementer i Danmark, at vores weekender ræsede af sted? Nu kan vi på en weekend nå til kysten, eller vi kan også nå til Central Massif, det store bjergmassiv midt i Frankrig, og tilbage igen, efter at nogen i familien har tilbagelagt en Tour de France-etape, og alligevel kan min mand nå at stryge skjorter inden mandag morgen.

Den tid bruger vi på hinanden. Det er faktisk ret vidunderligt. Han er jo meget fed, ham jeg giftede mig med. Han fortæller mig om strategi på arbejdspladsen, i detaljer jeg før har været skånet for, og han hjælper med nyt romanmanuskript – det har han aldrig gjort før. Vi taler færdigt om emnerne, uden at skøjte. Og laver kæresteting. Med champagne til. Hele kærestepakken er jo lige uden for døren.

Selvfølgelig har vi langsomt vænnet os til mere tid i hverdagen, fordi vi ikke længere er en småbørnsfamilie. Vi skal ikke længere hente børn, smøre madpakker og kede os på legepladser, og hernede



er skoledagen lang. Den varer til et sted mellem kl. 16 og 18. Og selvom vi først spiser kl. 20, så går det ikke ud over den voksentid, vi satte store hegnspæle op om før i tiden, fordi vores børn ikke længere er nogle, man skal have gennet af vejen, før vi kan nå hen til de rigtige samtaler. De er jo blevet interessante at høre på!

Vi er også begyndt at gå rigtigt meget ud at spise. Noget, vi nok har været for nærige med før i tiden, og det er her, vi sidder kind mod kind og ser på livet passere i Paris' gader. Prøv at lægge mærke til, hvordan caféer og bistroer altid stiller stolene ved siden af hinanden i stedet for over for hinanden. De vil gerne have, at man sidder tæt, kind mod kind og betragter. Vi sidder også kind mod kind i bilen, når vi hopper på weekendeventyr.

På vores væg hænger et kort over Paris. Planen er, at vi skal have små tekster om så mange af "vores" steder som muligt op på kortet, inden vi tager hjem. Vi arbejder på det, og det begynder efterhånden at

ligne noget. Paris bliver for os aldrig mere et mål for en storbyweekend, men det bliver "vores" by, med vores steder, som vi kan finde uden at gå med det afslørende kort i hånden.

Det allermest anderledes ved Frankrig er virkelig maden og franskmændenes forhold til den. På min opslagstavle hænger et foto fra forsiden af et magasin. Det forestiller et indkøbsnet, hvor nogen har kylet en "carré d'agneau" ned i, en lammerack, rå, nøgen og nyslagt. Og på en måde ligner det virkeligheden i Frankrig. Markedsdagen er nemlig slet ikke død her. Lige meget hvilken by, vi er i, er der markedsdage. For det meste er det fisk, kød og grøntsager, der bærer det, dog altid suppleret med et par osteboder med en 1-200 slags oste. Selv står jeg i forhold til min slagter på vores eget marked. Han er nok ti år ældre, end mig, han har verdens største næse og verdens største hænder. De er altid blodige. Men hans øjne smutter, og han virker, helt fjollet, som om han

»



Romantik.

De smukke broer forbinder Paris' højre og venstre Seinebred.

En af de dejlige haver i Paris – indbyder til slentretur hånd i hånd.

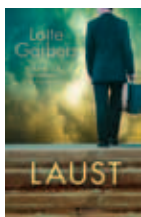


OM LOTTE GARBERS

Forfatter, 46 år. Gift med Carsten Foghsgaard, som er HR- og kommunikationschef i Novo Nordisk i Frankrig. Har to sønner, hvoraf den ene går i gymnasiet i Frankrig, og den anden lige er blevet student i Danmark og er taget ned til familien for at arbejde. Er aktuell med romanen "Laust", som er hendes fjerde roman. *Læs mere på Lottegarbers.dk.*

» elsker sit arbejde. Han spørger altid indgående, hvad jeg skal bruge kødet til, og så skærer han det ud efter mine anvisninger. Eller korrigerer mig: Boeuf Bourguignon skal være større stykker end børnehapsere. Kødet hakkes altid, mens man ser på, og hvis man synes, grisens eller kyllingens hårstubbe stritter lidt for vulgært op af skindet, tager han gasbrænderen frem og får dem til at forsvinde. Han svinger de der kødhakere, de rektangulære knive, med så stor fart, at jeg undrer mig over, at han stadig har 10 fingre. Og kødet vikles sjuksket ind i et papir, så op på disken, frem med pengene, og så må jeg virkelig videre.

Selvom vi hele tiden oplever og møder nye mennesker, så er vi sådan sært isolerede, fordi vi ikke har fået 20 nye venner, og fordi vi ikke har gæster i hver weekend længere. At få lov at være alene med sine teenage-sønner er en meget stor gave. Det er også derfor, vi finder ud af på en meget nær måde, at det ikke er så fedt at være ham, der er anderledes i skolen. Til gengæld er der Café Gourmand og Confit de Canard. For ham er Frankrig blevet en spaltet oplevelse: På den ene side er det for fedt, at vi hele tiden spiser lækkerier og besøger smukke steder og er sammen på en mere intens måde – læser fransk sammen, ser franske film sammen og forsøger at fatte, hvad det er, de siger, og på den anden side er der ikke så mange vennemuligheder i en skole, hvor fritiden er sat på standby, og når de mange ferier oprinder, er de fleste – inklusive os selv – over alle bjerge. Eksil giver ikke bare oplevelser, der kan lægges oven i livet. Eksil giver også retrooplevelser med ham, der gik med læderhalskæde, da jeg mødte ham i byen i 1988. Eksilet giver indsigt i teenagesønnens indre liv – noget, jeg ikke tror, jeg var blevet inviteret med til i Danmark. Og eksil i Frankrig giver især appetit på lækker mad, og gid det aldrig stopper.



Læs uddraget på de følgende sider: Laust er 63 år og sidder i en topstilling. Han forelsker sig pludseligt i den yngre italienske violinist Silvia, som han får øje på under en opera i Napoli. Indtil da har han levet et stilfærdigt liv i Danmark med sin

hustru gennem mange år. Udkommer på forlaget Rosinante 13. september, 240 s., 249, 95 kr.



Lotte og hendes mands kort over Paris, hvor de små notater fra steder, de har besøgt, gør byen til "deres". Mange flere små sedler skal have en plads på kortet!

PARIS

TIPS OG TRICKS



Sneakers, New Balance, 800 kr.

Jeg har ingen hemmelige

tricks til Paris. For sandheden er jo, at alle kommer til Paris, og de fleste flere gange. Der er med andre ord turister alle steder, og selvom jeg har en app, der hedder "*hidden Paris*", så ved vi godt, det er løgn – der findes ingen steder i Paris, som ingen kender til.

Mit topråd er: Drop de højhælede, selvom alle franske kvinder bærer dem, for Paris skal nydes gående. Drop også metroen – du går lige så meget dernede. Hvis du virkelig ikke orker, så tag en taxa, og nyd byen derfra – og det koster ca. 10 euro at krydse byen, når det ikke er myldretid.

Nyd de gratis glæder

– der er næsten altid udendørs udstilling på det smukke smedjærnshegn ind til Jardin du Luxembourg. I sommer var der en fantastisk Tour de France-fotoudstilling.



De populære kvarterer er det jo af en grund. Selv elsker vi at sidde kind mod kind udendørs i Marais i shorts eller pels og se på nogle bøsser med blå hunde eller nogle højtråbende jøder på vej i synagogen. Vælg gedeostesalaten, den er voluminøs på **Le Petit Fer à Cheval**. Overfor ligger en af de mange seje boghandlere, La Belle Hortense, med Victor Hugo-citater på døren og vinsmagning efter mørkets frembrud.
Le Petit Fer à Cheval, 30 Rue Vieille du temple, Marais, 4. arr.



Den stjerningsfulde boghandler La Belle Hortense.



Le Petit Fer à Cheval.



Gå på opdagelse på et af de mange markeder i Paris.

”Paris bliver for os aldrig mere et mål for en storbyweekend, men det bliver vores” by, med vores steder

Der ligger en lille, trekantet plads, lige bag Boulevard Saint-Germain, med en af de travleste og hyggeligste restauranter i Paris: **L’Avant-Comptoir** - der er altid kø udenfor, og stemningen er fantastisk. Pladsen ligger så tæt på det vildeste turistliv, men er meget parisisk i sit klientel. Ude på boulevard Saint-Germain ligger biografkæden **UGC**, som næsten altid viser film i originalversionen, hvilket er svært at finde. Her så vi ”Jagten” tre måneder før, den havde premiere i Danmark.

L’Avant-Comptoir, 3 Carrefour de l’Odéon, 6. arr.

Er du mere til halv-antikiteter, hvor du kan finde alt fra sølvchampagnekølere til en jaguar fra 1920’erne i bakelit til pejsehylde eller bare et schweizisk militær udsalg, så er der ofte marked langs **Canal Saint Martin** ved Paris Arsenal på grænsen til det 12. arr.



Et meget delikat marked, hvor der næsten er flere spisesteder end madudsalgssteder er det overdækkede marked, der skærer hjørnet af **Rue Bretagne og Rue Charlot**. Der ligger en marokkansk takeaway, hvor de kan fortælle dig, præcis hvordan man laver myntete, mens de hælder op. Den kan du nyde stående sammen med couscous-lammegryden til 4-5 euro.

En god gåtur er op til kirkegården Père-Lachaise. Ikke bare for at se Jim Morrisons (fra The Doors) eller andre kendtes grav, men fordi den er smukt beliggende i et kuperet terræn. På vejen kan du gå ind i de mange gallerier og spørge om kunst. Det er vores yndlingsleg: ”Hvor meget vil vi give for det værk, der har form som Frankrig og er lavet af vejskilte? Okay. Vi giver 5.000 kr”. Det koster det også - i euro.



Den hemmelige cocktailbar ”Sherry Butt”.



Den sejeste cocktailbar, jeg har fundet, er **Sherry Butt**. De mixer de sygeste drinks. Den er lidt hemmelig - ligner en opgang udefra, og skiltet er skrevet med kridt. Men der står altid nogle hipsters og ryger udenfor, og selvom du er over 25 år, er du velkommen. Dans kan forekomme! **20 Rue Beautreillis, 4. arr.**