



# VIVE LA PROVENCE

C'est à Lyon qu'il est si agréable. La mélodie de Yves Montand's Klassiker wurde  
von Henri Betti, dem Pianisten Maurice Chevaliers, bei einem Spaziergang  
in Nizza zu Paris gebracht. Genau dort beginnt auch unsere kulinarische  
Reise: Sie führt über die elegante Riviera und über die Berge Frankreichs ins  
malerische Aix-en-Provence nach Avignon und endet schließlich in der  
Gourmet-Hochburg von Lyon.

STORY DEBORAH HEISS FOTO CAMELIE STROBL



Azurlaues Meer, elegante Strände und luxuriöse Restaurants: Nizza vereint jenen Zauber, den man mit der französischen Küste in Verbindung bringt. Die siebgrößte Stadt Frankreichs ist mit Cannes und Monte Carlo eine Traumkulisse für Badeurlauber und Gourmets begeistert. Tagsüber stöbert man in den unzähligen Lebensmittelmärkten des Cours Saleya, während man sich abends an den Caféterrassen des Cours Jout le

**WÜRDE MAN DIE SCHÖNHEIT UND SEELE FRANKREICHS EINFANGEN, SO GÄBE ES KEINEN BESSEREN ORT ALS SAINT-PAUL-DE-VENCE.**

monde" beim Sonnenuntergang trifft.

Durch die gute Anbindung zum Flughafen ist der kleine französische Ort idealer Ausgangspunkt für eine Reise durch den Süden Frankreichs. Es lohnt sich, von dort aus ein Auto zu mieten und tiefer in die Kultur und Kulinarik der Provence und der Region Auvergne-Rhône-Alpes einzutauchen. Besonders im Frühling und im Spätsommer entfaltet das Land seine schönsten Farben.

**Skulpturen in Tournettes-sur-Loup.** 20 Kilometer von Nizza entfernt, auf einem Felsvorsprung mit Meeresblick, thront das kleine mittelalterliche Dorf Tournettes-sur-Loup. Verwinkelte Gassen, kleine Häuser aus Stein und viele künstlerische Eindrücke begleiten die Autofahrt über die kurvigen Bergstraßen bis zur atemberaubenden Maison Les 4 Éléments.

Das deutsch-französische Ehepaar Irene und Peter Pöthig ließ das 6.000 Quadratmeter große Anwesen in drei Jahren bauen und nach ihren Vorstellungen errichten und empfängt dort Gäste aus dem In- und Ausland. Die vier exklusiven Zimmer sind im Stil der Elemente Erde, Feuer, Wasser und Luft gestaltet und den Themen entsprechend eingerichtet.

Während man am Morgen das Frühstück unter freiem Himmel am Pool genießt, das von den herzlichen Gastgeberinnen persönlich zubereitet wird, lässt es sich wunderbar

über die facettenreichen Kulturinflüsse in diesem Paradies philosophieren. Das ganze Grundstück des kleinen Hotels ist wie ein Ausflug in eine andere Welt. Im Garten mit 360-Grad-Panoramablick über die Landschaft verteilen sich imposante Skulpturen von Künstlern wie Walter Müntz, Paco Sagasta und Jean-Marc Poulin. Was einst als Privatinitiative der beiden Kunstliebhaber begann, ist heute als „route sculptures“, ein Freiluftmuseum, bekannt und dehnt sich zwischen Venco und Le Bar-sur-Loup bis übers Hinterland der Côte d'Azur aus.

**Licht von Saint-Paul-de-Vence.** Würde man die Schönheit und Seele Frankreichs mit all seinen Facetten einfangen, gäbe es dazu kaum einen besseren Ort als Saint-Paul-de-Vence. Berühmte Maler wie Picasso, Henri Matisse und Marc Chagall urlaubten im pittoresken

Foto: Restaurant Le Tilleul

Ort. Sie ließen sich von den malerischen Weinbergen und Zypressen und der unvergleichlichen Lichtfülle des Südens inspirieren. Jährlich strömen Tausende Besucher in das landschaftliche Juwel, um Museen und Kunsthandwerksstätten zu erkunden und sich in den hervorragenden Brasseries nach den Spaziergängen zu entspannen.

**Wo Matisse speiste.** Am schönsten ist Erholung bekanntlich nach dem Mittagessen. Das zentrale gesellschaftliche Highlight neben den kulturellen Sehenswürdigkeiten in der 3.400-Einwohner-Stadt Saint-Paul-de-Vence sind seine Restaurants. „Eine der Hauptzutaten der Gorchito ist Sonnenschein“, steht auf der von Paul Roux

zubereiteten Speisekarte mit ihren berühmten Gorchitos. „Süßliches Essen, das die Gäste daran erinnert, dass ihr Gastgeber eine Familie ist“, liest man im Auszug aus dem Buch des Restaurants La Colombe d'Or. Die Beschreibung passt hervorragend zum wohl berühmtesten Lokal vor Ort. Es beherbergt außergewöhnliche Persönlichkeiten wie Pablo Picasso, Matisse, Léger, César und darf deren Kunstwerke ihr Eigen nennen.

Auch auf der romantischen Terrasse des Restaurants Le Tilleul kann man die künstlerische Kreativität und das Savoir-vivre regelrecht spüren. Küchenchef Bastien Hode bringt regionale und frische Zutaten der Saison auf den Teller und schafft es, jedem Gericht das gewisse Etwas zu verleihen. Beim „Salade Niçoise revisitée“ mit hauchzartem Thunfisch, süß-herben Gewürzen

pockertem Ei oder dem knusprigen Ziegenkäse mit Feigen und einem Glas Rosé möchte man an diesem malerischen Ort am liebsten für immer bleiben.

#### Die Stadt der Düfte.

Vergessen Sie alles um sich und konzentrieren Sie sich einzig und allein auf den Geruch: Lavendel, Rose, ein Hauch von Zitrone oder war es doch Grapefruit? Wie so immer lockt die Ferne und wer besonders olfaktorische Eindrücke erleben möchte, der sollte Grasse, die Stadt des Parfums, auf seiner Route nicht auslassen.

Lockte eben noch der Duft der Weineben und der frisch angebratenen Crème brûlée, so sind es nun die parfümierten Flakons und feinen Blumengerüche, die die Sinne betören. In der Parfümfabrik von Fragonard hat man bei einem Workshop die Mög-

lichkeit, eine Führung durch das gesamte Areal zu genießen und sein persönliches Eau de Cologne herzustellen. Das Traditionsunternehmen ist bis heute in Familienbesitz und legt großen Wert auf die Verwendung hochwertiger Rohstoffe und Zutaten pflanzlichen Ursprungs. In

01 Le Pigeonnat in Avignon.

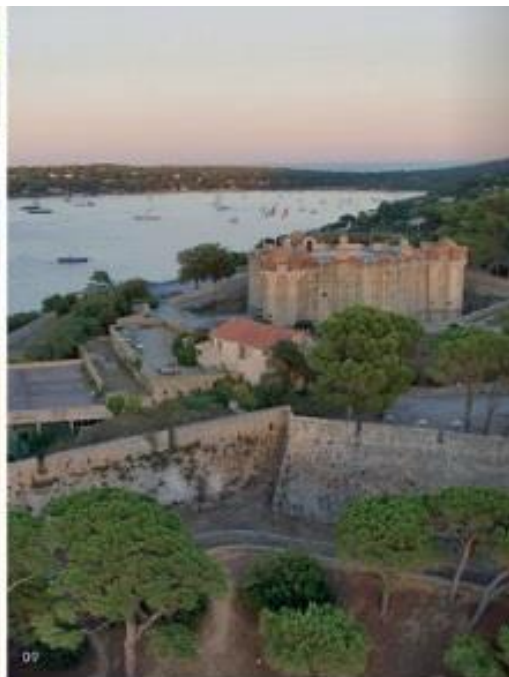
02 Maison Les 4 Éléments in Tournettes-sur-Loup.

03 Skulpturen im Garten des Hotels.

04 Küchenchef Bastien Hode im Restaurant Le Tilleul in St. Paul de Vence.

05 Spielkonzepte des Restaurants Le Tilleul.

06 Eindrücke aus der Parfümfabrik Fragonard in Grasse.



den angrenzenden Feldern wachsen die Inhaltsstoffe, die man in den wunderschönen Glasgefäßen findet, die Rosen hingegen werden direkt im Grasse kultiviert. Bekannt geworden ist Grasse in der Gegend vor allem durch den Roman „Das Parfum“ von Patrick Süskind. Die Geschichte handelt von Jean-Baptiste Grenouille, der mit einem ausgeprägten Geruchssinn auf die Welt kommt und für die Herstellung eines außergewöhnlichen Duftes sogar Opfer hinterlässt.

**Traumhaftes Cabris.** Zum Arrondissement Grasse gehört auch das entzückende Cabris, das seinem Namen vom

lateinischen Wort für Ziege, „capra“, ableitet. Von der mit telalterlichen Burg, die das Dorf beherrschte, sind nur noch Ruinen erhalten, aber vom Schlossplatz aus genießt man einen außergewöhnlichen Blick auf das Mittelmeer, die Inseln von Lérins und den See Saint-Cassien.

Das Restaurant L'Aspègre du Vieux Château am Place du Panorama imponiert mit einer faszinierenden Aussicht auf die Côte d'Azur und einer fantastischen Getränke- und Käseauswahl: Wenn der Provence, Burgund, Bordeaux, Languedoc-Roussillon und Champagner gepaart mit Croûtes de Chèvre oder Brousse du Rove, einem intensiven Ziegenfrischkäse. Besonders beeindruckend ist ein Dinner vor Ort, wenn man von der Terrasse aus den Sonnenuntergang beobachtet und den Tag mit einem Spaziergang durch die rustikalen Gassen ausklingen

lässt. Auf der Fahrt zurück nach Süden kommt man an gepflegten Olivenbäumen und einer prächtigen Vegetation vorbei. Die typische Landschaft der Provence ist unerkennbar: Blumen wie Oleander, Lavendel und grüne Kräuter bilden einen traumhaften Kontrast zum azurblauen Meer, das man an der nicht unweiten Côte d'Azur bestaunen kann.

**Bei Brigitte B. in Saint-Tropez.** Die Autofahrt führt uns von Grasse in die herrliche Bucht von Saint-Tropez, die genauso sehenswert ist wie der luxuriöse Hafen. Im Vieux Port darf man ganz ungeniert beim Aperitif die prächtigen Yachten mit ihren nicht weniger auffälligen Besitzern bestaunen. Dieser Ort hat Filmgeschichte geschrieben: Louis de Funès als Gendarm Ludovic Cruchot, „La Cage aux Folles“ und nicht zuletzt wegen Brigitte Bardot in „Und immer lockt das Weib“,

der im Jahre 1956 Millionen von Zuschauern schockierte. Die Schauspielerin ist auch zurzeit noch die berühmteste Einwohnerin in dem mondänen Örtchen. Im Jahr 2017 wurde ihr eine zweieinhalb Meter hohe Bronzestatue des Künstlers Milo Manara gewidmet, die auf der Place Blanche steht.

Weniger skandalös, jedoch äußerst vielfältig ist die Küche. Zu den kulinarischen Highlights in Saint-Tropez gehört neben den vielen schicken Strandbistros auch das Fischlokal Le Grutier oder das 3-Michelin-Sterne-Restaurant La Petite

- 07 Einzindruck vom Hotel Pastis in Saint-Tropez.
- 08 Hotelbaldni Pauline Larkin vom Hotel Pastis.
- 09 Die traumhafte Landschaft von Saint-Tropez.

Fotos: Saint-Tropez/Jean-Louis Chien

Fotos: Chateau La Centrale, Hotel Le Pignonnet

Plage mit Chefkoch Eric Fréchen. Frisches Gemüse, Meeresfrüchte und regionale Kräuter findet man auf den Gemüsmärkten Place des Lices und Place aux Herbes. Wer Shopping und exklusive Strandbars für eine Weile hienach lassen möchte, hat mit dem entzückenden und hippen Boutique-Hotel Pastis die richtige Wahl getroffen, eine wahre Oase im Trubel der Côte d'Azur. Das familiengeführte Hotel hat nur neun Zimmer und ein so entspanntes Ambiente, dass man sich sofort wohlfühlt. Die Leidenschaft der aus England stammenden Besitzer ist unwekennbar die Kunst des 20. Jahrhunderts. Vom Eingangsbereich bis zu den geräumigen Schlafzimmern mit großen Bädern finden sich Karamellen, Gemälde und fantasievolle Möbelstücke. So sitzt man beim Brunch am Pool unter Palmen und darf den interessanten Geschichten

von Pauline Larkin lauschen, während sie erzählt, wie die Fotografen von Terry O'Neill, für den schon July Garland, die Beatles oder die Rolling Stones vor der Kamera posierten, an die Wände des Hotels gelangten. In diesem Haus beeindruckt jedes Detail. Fast könnte man übersäulen, dass die bekannten Street-Art-Mosaik der Space Invaders - die auf der ganzen Welt verstreut sind - auf der Treppe des Hotel Pastis eingearbeitet sind. Das Abenteuer ruft und nach einem üppigen kontinentalen Frühstück kann die Fahrt in das französische Bouches-du-Rhône nach Aix-en-Provence weitergehen.

**Auf Cézannes Spuren im eleganten Aix-en-Provence.** Haben Sie schon einmal eine französische Quiche in einem pinken Teesalon genossen? Im Caumont Centre d'Art

## WENN MAN GLÜCK HAT, SCHAUT JEAN-PAUL BELMONDO FÜR EINEN DRINK AN DER HOTELBAR DES LE PIGNONNET VORBEI.

und dem gleichnamigen Café Caumont inmitten von Aix-en-Provence diriert man bei Tisch im chinesischen Salon mit handgemachten Tapeten und wunderschönen Rokoko-Stuckaturen. Das für 12,6 Millionen Euro restaurierte Kunstzentrum besticht mit einem imposanten Garten, Kunstausstellungen und einer Beletage mit eigenem Musiksalon. Die Universitätsstadt war Geburtsort des berühmten Malers Cézan-

ne und liegt nördlich von Marseille. Lüftet man durch die Straßen und Boulevards, kann man eine junge und lebensfrohe Kultur spüren. Am Cours Mirabeau pulsen Leben und Leidenschaft, während an den schönen Plätzen wie der La Rotonde Livebands alte Klassiker zum Besten geben. Aix-en-Provence vermittelt eine leichte Eleganz und fasziniert mit seinen unzähligen Brunnen. Allein ein Dutzend davon findet man im Garten des Hotels Le Pignonnet.

Wenn man Glück hat, schaut der Schauspieler Jean-Paul Belmondo für einen Drink

- 10 Château Latone-Wingert in La Haye-Saint-Etienne
- 11 & 12 Hütel Le Pignonnet in Aix-en-Provence.

an der Hotelbar vorbei. Der französische Schauspieler ist Mitgegründer der fast schon herrschaftlichen Residenz mit traumhaftem Garten und Restaurant. Ein privates Clubambiente mit Zigarren- und Cognac-Keller, Gourmet-Snacks, Spiegelsetts und einer hochwertigen Musikanlage machen die Bar warm und gemütlich. Jede Woche ist es im Garten auch für Nicht-Hotelgäste möglich, Livemusik, darunter Jazz, Bossa Nova und Blues zu genießen, während man einen der köstlichen Cocktails verkostet.

**Trüffelrisotto.** Beim Abendessen fühlt man sich als Gast wie in einem historischen Roman des 18. Jahrhunderts: Verzehrte Teiler und vornehmes Bestock sind genauso präzise ausgewählt wie der weiße Vogelkäfig mit Taube und die verzierten Statuen zwischen den wilden Sträuchern. Im La Table du Pignonot bestellen echte Connoisseurs am besten frischen Trüffelrisotto, Käse-soufflé und provenzalische Fleisch- und Fischspiesse. Für Vegetarier empfiehlt der Chef das hausgemachte Rotzouille oder Frühlingsrollen mit feinem Fenchelgerüst. Als Dessert bieten sich ein Kaffeeau lisse und karamellisierte Bananen an. Wie man auf unserer westlichen Reise erkennen kann, werden in Frankreich Süßspeisen ohnehin zu den wichtigsten Mahlzeiten gezählt.

**Süße Verführung.** „Es war einmal eine wunderschöne Prinzessin, dessen trauerlicher Blick König René zur Erfindung der berühmten nationalen Marzipanspezialitäten anregte.“ Das sagt zumindest die Sage, die der Fremdenführer gerne seinen Gästen erzählt. Die Form der Süßigkeiten erinnert an ein Lächeln, das Aroma an Mandeln und kandierte

## EINE GELUNGENE SYMBIOSE AUS KUNST, WEIN UND ARCHITEKTUR ERWARTET DIE BESUCHER DES CHÂTEAU LA COSTE.

Molone: Calissons d'Aix. Eine der besten Adressen, um die nationalen Marzipanspezialitäten zu kosten, ist die Manufaktur Roy René. In der Produktion erfahren Besucher interessante Details von der Geschichte und dürfen den Produzenten bei der Herstellung über die Schulter schauen.

Die Provence macht ihrem Namen alle Ehre: hervorragendes Essen, ein Panorama, das einen so schnell nicht mehr löslässt und Weingüter, die zu den geschichtstüchtigsten und besten des Landes gehören. Wer Wein liebt, muss einen Kurzbesuch am Château La Coste einplanen. Es ist ein Weingut und Zentrum moderner Kunst mit futuristischen Aluminium-Konstrukturen, die in der Sonne glänzen. Der Nationalpark, der über 500 Hektar misst, bietet ein einzigartiges Erlebnis im Herzen des biologisch-dynamischen Weinbergs.

**Jean Nouveils Weinkel-ler.** Die Verbindung zur Natur zeigt sich vom Weinkel-ler von Jean Nouvel bis zum Restaurant Tadao Ando, das direkt am Wasser gebaut wurde. Möchte man nach ein paar Gläsern Gras Cuvée nicht mehr Auto fahren, ist es möglich, in der dazugehörigen Wille La Coste in einer der wundervollen Suiten zu

nächtigen. Reisefertige und Nüchtere fahren hingegen gleich anschließend in das päpstliche Avignon weiter. **Sur le pont d'Avignon.** Vor allem Kinder kennen das französische Volkslied aus dem 15. Jahrhundert. Gemeint ist der Pont Saint-Bénézet, gestützt auf 22 Bögen und mit einer Länge von 915 Metern. Die Brücke überspannt die Rhône und Île de la Barthelasse und gehört gemeinsam mit der Kathedrale und dem Papstpalast zum UNESCO-Weltkulturerbe. Letzterer ist unübersehbar mitten in der Stadt platziert. Das imposante Gebäude war zwischen 1335 und 1430 die Residenz verschiedener Päpste und ist eines der größten mittelalterlichen gotischen Gebäude in Europa.

**Kulinarik-Kurse.** Direkt auf den Papstpalast kann man vom nahegelegenen 5-Sterne-Boutique-Hotel La Mirande blicken. Als Hüter der Geschichte erinnert das historische Refugium an eine Adelsresidenz oder „Hotel particulier“, wie diese in Frankreich genannt werden. Die Atmosphäre in der einstigen Unterkunft der Kardinäle bleibt trotz der prunkvollen Umgebung locker und ungezwungen. Nach und nach erschließen sich die Geheimnisse, die im Inneren des Gebäudes warten. So kann es schon passieren, dass man in dem romantischen Zimmer nach dem TV-Gerät sucht. Drückt man auf die Fernbedienung, erscheint mitten im goldenen Spiegel der moderne Flachbildschirm. Das ist nicht die einzige Überraschung. Eine enge Wendeltreppe führt zu einer alten Küche, die den Rahmen für die haus eigene Kochschule Le Marmiton bietet. Séverine Sagnet lädt monatlich die größten Köche der Region ein, um Kurse für alle kulinarischen Liebhaber zu leiten. Avignon ist nicht nur in

Anbetracht der pittoresken Kulisse ein einzigartiger Ort. Inmitten schwerer Vorhänge und gotischem Dekor träumt man nun von der geheimnisvollen Vorgängerin und einem Zeitraffer, in dem die Gassenfreuden üppig und ergebend aufleuchten.

**Französische Haute Cui-sine.** Die Portionen im Restau-rant Maison Christian Etienne sind zwar weniger opulent, dafür aber umso ideenreicher. Nur wenige Schritte vom Hotel entfernt, auf einer erhöhten Terrasse, erricht man den Connoisseur-Tempel von Chefkoch Guilhem Savin und seinem Team.

Seine Kombinationen sind schlicht großartig. Liebe zum Detail, die Balance mit dem Geschmack und die Qualität der regionalen Produkte machen die Menüs bis über die Grenzen hinaus bekannt. Die Geschmackspalette berei- chern heimische Produzenten, Winzer, Bauern und, wie beim legendären Menü aus Tomaten, auch unbekannte Sorten, die er in die Kompositionen einbaut.

Das siebengängige Menü beginnt mit Obstsalat, Avocado-Shrimp, Konjakk, Avocado und frittierten Tomatenspitzen und einem Trio aus Tomaten-Tatar: in gelber

13 & 14 Terrasse mit Guilhem Savin.

15 Chefkoch und Besitzer Guilhem Savin mit seiner Frau.

16 Wein Keller des Hotels „La Mirande“.

17 Einzelküche vom historischen Interieur des Hotels.

18 Ansicht Küche der „La Mirande“ mit angrenzender Kochschule.



Fotos: Restaurant Christian Etienne; Hôtel La Mirande - Avignon