

VIVE LA PROVENCE

C'est si bon – es ist so schön! Die Melodie zu Yves Montands Klassiker wurde 1947 von Henri Betti, dem Pianisten Maurice Chevaliers, bei einem Spaziergang in Nizza zu Papier gebracht. Genau dort beginnt auch unsere kulinarische Reise. Sie führt über die elegante Riviera und imposante Berge Frankreichs ins malerische Aix-en-Provence nach Avignon und endet schließlich in der Gourmet-Hochburg von Lyon.

STORY **DEBORAH HEISS** FOTOS **AMELIE STROBL**



02



03



04



05



06

Azurblaues Meer, elegante Strände und luxuriöse Restaurants: Nizza vereint jenen Zauber, den man mit der französischen Küste in Verbindung bringt. Die siebtgrößte Stadt Frankreichs ist mit Cannes und Monte Carlo eine Traumkulisse für Badeurlauber und Gourmet-begeisterte. Tagsüber stöbert man in den unzähligen Lebensmittelmärkten des Cours Saleya, während man sich abends an den Caféterrassen des Cours „tout 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 Felsporn 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 entzückenden Maison Les 4 Éléments.

Das deutsch-französische Ehepaar Irene und Peter Pöthig ließ das 6.000 Quadratmeter große Anwesen in drei Jahren Bauzeit 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 Gastgebern persönlich zubereitet wird, lässt es sich wunderbar

über die facettenreichen Kultureinflüsse 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 Mürtz, 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 Vence und Le-Barsur-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

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 Brasserien 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 Gerichte ist Sonnenschein“, steht auf der von Paul Roux

zubereiteten Speisekarte mit ihren berühmten Gerichten. „Sinnliches 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, Césaire 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 Hodé 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 und

pochiertem 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 besondere olfaktorische Eindrücke erleben möchte, der sollte Grasse, die Stadt des Parfums, auf seiner Route nicht auslassen.

Lockte eben noch der Duft der Weinreben und der frisch angerösteten 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 Pignonnet in Avignon.
- 02 Maison Les 4 Éléments in Tournettes-sur-Loup.
- 03 Skulpturen im Garten des Hotels.
- 04 Küchenchef Bastien Hodé im Restaurant Le Tilleul in St. Paul de Vence.
- 05 Speisenkreation des Restaurants Le Tilleul.
- 06 Eindrücke aus der Parfümfabrik Fragonard in Grasse.

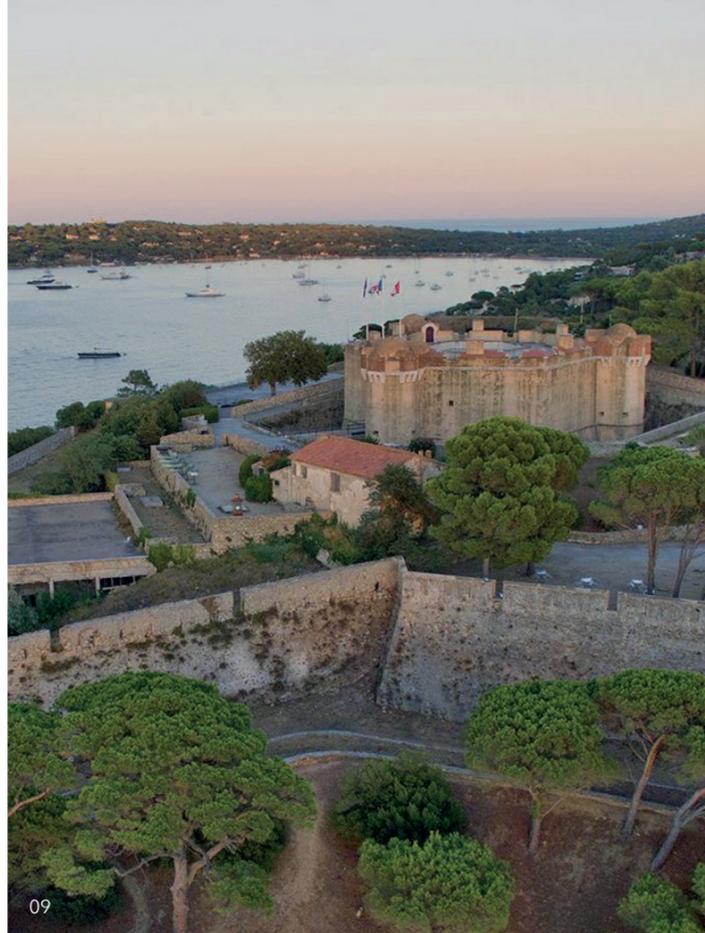
Fotos: Restaurant Le Tilleul



07



08



09



10



11



12

den angrenzenden Feldern wachsen die Inhaltsstoffe, die man in den wunderschönen Glasgefäßen findet, die Rosen hingegen werden direkt in Grasse kultiviert. Bekannt geworden ist Grasse in der Gegenwart 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 seinen Namen vom

WER ZEIT VER- GEUDET, GIESST WEIN INS MEER.

SPRUCH AUS DER
PROVENCE

lateinischen Wort für Ziege, „capra“, ableitet. Von der mittelalterlichen 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'Auberge du Vieux Château am Place du Panorama imponiert mit einer faszinierenden Aussicht auf die Côte d'Azur und einer fantastischen Getränke- und Käseauswahl: Weine der Provence, Burgund, Bordeaux, Languedoc-Roussillon und Champagner gepaart mit Crottin 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 unverkennbar. 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 Schauspielerinnen sind auch zurzeit noch die berühmteste Einwohnerinnen in dem mondänen Örtchen. Im Jahr 2017 wurde ihr eine zweieinhalb Meter hohe Bronzestatue des Künstlers Milo Manara gewidmet, die auf der Place Blanqui 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 Girelier oder das 3-Michelin-Sterne-Restaurant La Petite

07 Eindrücke vom Hotel Pastis in Saint-Tropez.

08 Hotelchefin Pauline Larkin vom Hotel Pastis.

09 Die traumhafte Landschaft von Saint-Tropez.

Fotos: Saint-Tropez/Jean-Louis Chaix

Fotos: Chateau La Coste, Hotel Le Pignonnet

Plage mit Chefkoch Èric Fréchon. Frisches Gemüse, Meeresfische und regionale Kräuter findet man auf den Genussmärkten Place des Lices und Place aux Herbes. Wer Shopping und exklusive Strandbars für eine Weile hinter sich 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 unverkennbar die Kunst des 20. Jahrhunderts. Vom Eingangsbereich bis zu den geräumigen Schlafzimmern mit großen Bädern finden sich Keramiken, 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 Fotografien von Terry O'Neill, für den schon Judy 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 übersehen, dass die bekannten Street-Art-Mosaike 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 BELMON- DO FÜR EINEN DRINK AN DER HOTELBAR DES LE PIGONNET VORBEI.

und dem gleichnamigen Café Caumont inmitten von Aix-en-Provence diniert man bei Tisch im chinesischen Salon mit handgemalten 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. Läuft man durch die Straßen und Boulevards, kann man eine junge und lebensfrohe Kultur spüren. Am Cours Mirabeau pulsieren 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 Lacoste Weingut in Le Puy-Sainte-Réparate.

11 & 12 Hôtel Le Pignonnet in Aix-en-Provence.

an der Hotelbar vorbei. Der französische Schauspieler ist Miteigentümer der fast schon herrschaftlichen Residenz mit traumhaftem Garten und Restaurant. Ein privates Clubambiente mit Zigarren- und Cognac-Keller, Gourmet-Snacks, Spiegelssets 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: Verzierte Teller und vornehmes Besteck sind genauso präzise ausgewählt wie der weiße Vogelkäfig mit Taube und die verträumten Statuen zwischen den wilden Sträuchern. Im La Table du Pignonnet bestellen echte Connaisseurs am besten frischen Trüffelrisotto, Käsesoufflé und provenzalische Fleisch- und Fischspeisen. Für Vegetarier empfiehlt der Chef das hausgemachte Ratatouille oder Frühlingsrollen mit feinem Fenchelgemüse. Als Dessert bieten sich ein Kaffeemousse und karamelisierte Bananen an. Wie man auf unserer weiteren Reise erkennen kann, werden in Frankreich Süßspeisen ohnehin zu den wichtigsten Mahlzeiten gezählt.

Süße Verführung. „Es war einmal eine wunderschöne Prinzessin, dessen trauriger Blick König René zur Erfindung der berühmten nationalen Marzipanspezialitäten animierte.“ 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 kandierten

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

Melone: 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 loslässt und Weingüter, die zu den geschichtsträchtigsten 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-Konstrukten, die in der Sonne glänzen. Der Nationalpark, der über 500 Hektar misst, bietet ein einzigartiges Erlebnis im Herzen des biologisch-dynamischen Weinbergs.

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

nächtigen. Reiselustige 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 den romantischen Zimmern 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 hauseigene 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 Vergangenheit und einem Zeitalter, in dem die Gaumenfreuden üppig und ergiebig ausfielen.

Französische Haute Cuisine. Die Portionen im Restaurant Maison Christian Etienne sind zwar weniger opulent, dafür aber umso ideenreicher. Nur wenige Schritte vom Hotel entfernt, auf einer erhöhten Terrasse, erreicht man den Connaisseur-Tempel von Chefkoch Guilhem Sevin 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 bereichern 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 Obsiblué Shrimps, Koriander, Avocado und filetierten Tomatenspitzen und einem Trio-aus-Tomatentatar: in gelber

13 & 14 Tomatenmenü von Guilhem Sevin.

15 Chefkoch und Besitzer Guilhem Sevin mit seiner Frau.

16 Weinkeller des Hotels „La Mirande“.

17 Eindrücke vom historischen Interieur des Hotels.

18 Antike Küche des „La Mirande“ mit angrenzender Kochschule.



13



14



15



16



17



18



19



20

Nuance mit Ananastomaten, in roter Farbe mit Beefheart und in Grün mit Zebratomaten. Kaum zu glauben, dass Frankreich eine solche Vielfalt einer einzigen Gemüsesorte hervorbringt. Beim Rotbarschfilet mit Tomatenschaum oder Alchimie végétale mit Tonkabohnen scheint es fast unmöglich, jemals wieder einen Gedanken an simple Tomatensuppe zu verschwenden.

Der Küchenchef und Besitzer der Maison studierte an der Hotelschule Avignon und lernte bei Pierre Gagnaire in Paris sowie ab dem Jahre 2000 im Restaurant von Christian Etienne, das er und seine Frau Corinne von ihm übernahmen.

10.000 Flaschen im Banksafe. Nicht nur für viele Meister der Küche, auch für Winzer ist Frankreich ein wahres Paradies. Das warme, trockene Klima bietet optimale Bedingungen für die bekannten Sorten Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault und Carignan. Hauptsächlich entstehen Roséweine (88 %) gefolgt von 9 % Rotwein und 3 % Weißweinsorten. Das Carré du Palais in Avignon ist ein idealer Ort, um die besten lokalen Weine zu erkunden und bei einer Weinverkostung mehr über Spitzensorten zu erfahren. Es befindet sich im eleganten Hôtel Calvet de la Palun aus dem 18. Jahrhundert, früher Banque de France. Anstelle von Banknoten und Barren beherbergen die ehemaligen Gewölbe nun also einen noch wertvolleren Schatz: nicht weniger als 10.000 Fla-

DIE WAHRHEIT RUHT AUF DEM BODEN DES KOCHTOPFES.

PAUL BOCUSE

schen edler Rhône-Weine. Zu den Verkostungen werden verschiedene lokale Produkte serviert: Je nach Jahreszeit z. B. Lamm aus Sisteron, Camargue-Rindfleisch, Luberon-Trüffel oder AOC-Olivenöl aus den Alpillen. Man müsste lügen, würde man behaupten, die französische Küche gehöre nicht zu den besten der Welt.

Bocuse, der Große. „Die Wahrheit ruht auf dem Boden des Kochtopfes“, schrieb schon der Jahrhundertkoch Paul Bocuse über das pulsierende Herz der Gastronomie. Man sagt über unseren nächsten Reise-stopps Lyon, es sei das „Petit Paris“. Die Altstadt ist von der Renaissance geprägt und genauso charmant, aber überschaubar. Nach einem Besuch des Place Bellecour, dem wunderschönen Platz in der Fußgängerzone oder dem Viertel Vieux Lyon lohnt sich eine Stärkung in den Le Halles de Paul Bocuse. Sie sind Treffpunkt für alle, die gutes Essen lieben und avancierten besonders nach seinem Ableben im Jahr 2018 erneut zu einer Institution. Direkt vor Ort lässt der Anblick keine Wünsche offen. Am Stand von René Richard gibt es einen hervorragenden Käse von Bauern aus der Provence. Austern, Pasteten und Terrinen glänzen in den Vitrinen und ein gutes Glas Beaujolais aus der Gegend wird schon vormittags angeboten. Wer auf den Spuren von Paul Bocuse wandert, entdeckt auch seine vier Brasserien mit dem

19 Eingangshalle des Hotel Fourvière in Lyon.

20 Interieur im La Mirande in Avignon.

Foto: Hotel La Mirande - Avignon, Ehôtels-lyon / A. Childeric

IN LYON GIBT ES MEHR ALS 4.000 RESTAURANTS. LES HALLES DE PAUL BOCUSE SIND TREFFPUNKT FÜR JEDEN, DER GUTES ESSEN LIEBT.

Namen der Himmelsrichtungen. Die Brasserie de l'Est bietet eine typische mediterrane Küche mit geräuchertem oder mariniertem Fisch oder Kalbsmuscheln.

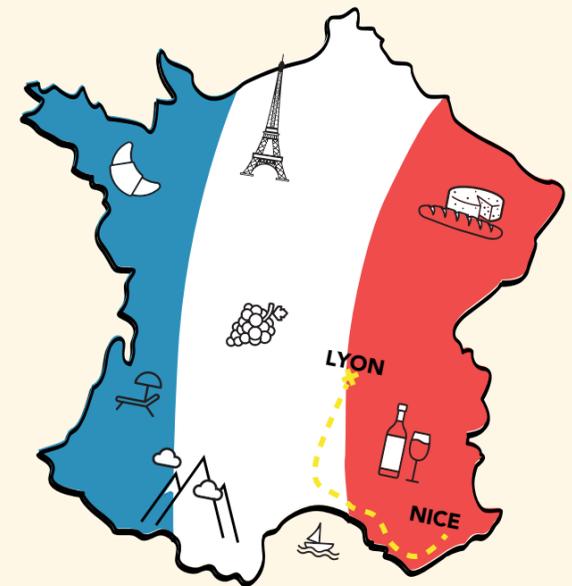
Es gibt in Lyon mehr als 4.000 Restaurants, und alle Richtungen sind vertreten: von zahlreichen Sterne-Restaurants bis hin zum Bouchon. Als ein traditionelles Bouchon bezeichnen die Einwohner von Lyon ein Lokal, das ländliche Speisen wie Würstchen, Entenpatete oder Schweinebraten serviert. Im Vergleich zu anderen Formen der französischen Küche wie der Nouvelle Cuisine sind die Gerichte eher fettig und auf Fleisch ausgerichtet.

Mon dieu! Speisen wie Gott in Frankreich und schlafen wie im Himmel. Beides ist hier möglich. Lyon liegt eingebettet in den Fourvière-Hügeln, wo sich das gleichnamige Hotel befindet. Man erreicht das ehemalige Kloster mittels historischer Zahnradbahn, der sogenannten „Funiculaire“. Das 1854 erbaute Kloster liegt am Ufer der Saône und ist eines der ersten Werke von Pierre-Marie Bossan, bekannt als Architekt der Basilika von Notre-Dame de Fourvière. Wie viele andere erlebte das Kloster im 20. Jahrhundert die Wechselfälle

der Geschichte und wurde an die Stadt Lyon verkauft, welche es an seine heutigen Besitzer weitergab. Es bleibt ein schönes Gebäude mit harmonischen Proportionen und einem modernen Interieur. Bemerkenswert sind der Frühstückssaal im früheren Kreuzgang, das ganzjährig beheizte Freibad mit Sonnenterrasse, Whirlpool und Hammam. Ein wahrer Segen nach einem langen Tag und die letzte Station im Rahmen unseres Ausflugs. Eine Reise durch die Provence ist geprägt von künstlerischen Eindrücken, überwältigender Gastlichkeit und unvergleichlich schmackhafter Küche.

Wer das Land bereist, sollte auf jeden Fall die Gelegenheit nutzen, um traditionelle Spezialitäten zu kosten. Die legendäre Fischsuppe Bouillabaisse, einst Resteverwertung der Fischer, ist heute ein Muss. Für Liebhaber herzhafter Fleischgerichte ist die Daube Provençale, ein ganz wunderbares provenzalischer Gulasch, zu empfehlen.

Als Klassiker schlechthin wird Salade niçoise serviert. Perfekt zu einem Aperitif passt das Fladenbrot Fougasse, ideal mit Oliven und Kräutern der Provence. Gebietsübergreifend findet man die klassischen Spezialitäten und fantastische neue Kreationen junger Gourmetstars. Es ist schlicht unmöglich, das Land ohne Wehmut zu verlassen. C'est si bon. Es ist mehr als schön.



DIE FRANZÖSISCHE REISE

TOURETTES-SUR-LOUP
Les 4 Éléments maison d'hôtes design
www.les4elements.eu

SAINT-PAUL-DE-VENCE
Restaurant Le Tilleul
www.restaurant-letilleul.com

GRASSE
Parfümmuseum Fragonard
www.fragonard.com

CABRIS
Restaurant L'Auberge du Vieux Château
aubergeduvieuxchateau.com

SAINT-TROPEZ
Hôtel Pastis St. Tropez
www.pastis-st-tropez.com

AIX-EN-PROVENCE
Hôtel Le Pignonnet
www.hotelpignonnet.com

Restaurant La Pointe Noire
www.pointenoire.fr

Kunstzentrum Caumont
www.caumont-centredart.com

Calisson-Manufaktur Roy René
www.calisson.com

Château La Coste
www.chateau-la-coste.com

AVIGNON
Hôtel La Mirande
www.la-mirande.fr

Restaurant La Maison Etienne
www.christianetienne.fr

Weinzentrum Carré du Palais
www.carredupalaisavignon.com

LYON
Hôtel Fourvière
www.fourviere-hotel.com

Brasserie de l'Est
www.brasseries-bocuse.com

Besonderen Dank an

ATOUT FRANCE
France Tourism Development Agency
www.atout-france.fr

REISEBÜRO 4U TRAVEL
Linzer Straße 397, 1140 Wien
www.4utavel.at