SÜDFRANKREICH

ADAC

Nr. 174

REISEMAGAZIN

B 2149 F

€ 8,95 (D); € 9,95 (A)
CHF 15,80

Januar/Februar 2020

Südfrankreich

Die ganze Palette

Nicht möglich? Doch:
Sparen in Saint-Tropez

Autotour
Auf Traumrouten unterwegs zu Floh- und Antiquitätenmärkten

Kreativkurs
Wie Hobbykünstler in der Provence perfekt malen lernen

Bistroküche
Köstliche Kleinigkeiten: Nizza isst aufregender denn je



€ 9,95 (BeNeLux, I, E, F)

4 198001 308952 00174



Urlaubsträume werden wahr.

adacreisen.de

Jetzt Ihren nächsten Traumurlaub buchen auf **adacreisen.de**
oder telefonisch unter 069 153 22 55 29* und in jedem ADAC Reisebüro.

ADAC

*Mo. - Sa.: 9 - 19 Uhr, So. und Feiertage: 10 - 18.30 Uhr



Chefredakteur Martin Kunz

Südfrankreich – die reinste Suchtbeziehung

Es hat mich schon als Teenager dort hingezogen, als gäbe es einen mediterranen Magneten: über den Brenner, dann südwestlich durch Italien an der ligurischen Küste entlang und bei Ventimiglia über die Grenze. Endlich angekommen! Südfrankreich, die Heimat meines Herzens, dachte ich. Doch es ist, rein medizinisch betrachtet, ein anderes Phänomen, warum ich mich zwischen Menton und Montpellier ganz besonders wohlfühle: Ich sitze im nächstbesten Lokal, schütte einen Café au Lait in mich hinein, ich verschlinge ein knuspriges Croissant und blicke berauscht aufs Meer – ist das der südfranzösische Drogenmix, der mich in die Abhängigkeit treibt? Sind es typische Anzeichen einer Sucht? Wenn ich dann allein, mit Freunden oder Familie unterwegs bin, passieren immer herrlich magische Dinge: Ich entdecke verwunschene Wanderwege, lande an entlegenen, einsamen Stränden, genieße göttliche Speisen, schlafe in nach Rosmarin duftenden Herbergen – der Psychiater könnte eine Bewusstseinserweiterung diagnostizieren. Und irgendwann ist der Urlaub immer zu Ende – es droht der Entzug! Wenn ich dann auf einer Autobahn heimfahren muss, die „La Provençale“ heißt, mit üppig blühendem Oleander auf dem Mittelstreifen, bin ich mir sicher: Ich leide an einer typischen Südfrankreich-Sehnsucht. Die permanente Anlieferung fantastischer Fotoreportagen und äußerst lesenswerter Manuskripte bei der Gestaltung dieses Heftes hat mir gezeigt, dass meine chronische Côte-d’Azur-Abhängigkeit auch gänzlich untherapierbar bleiben wird.

Ich wünsche Ihnen die für Sie passende Dosis! Viel Vergnügen mit unserem Reisemagazin Südfrankreich





DAS MOTIV: Umgeben von Lavendel und mit Blick auf die Stadt Aurel arbeitet ein Maler an einem Landschaftsmotiv

DAS FOTO: Wurde von Emilie Malcorps im Juli 2019 in Szene gesetzt. Herzlichen Dank an die Besitzer des Lavendelfelds, Familie Cassin, für die Unterstützung.

Foto: Peter Neusser

Inhalt

008
Menschen
Eine Seglerin aus dem französischen Nationalteam, ein Croupier in Monaco, drei Traditionspflegerinnen in Arles, die Generalgouvernante eines Luxushotels, eine Museumsdirektorin, ein Rennradfahrer und ein Ziegenhirtenpaar

020
Kurz & Gut
Echte Denim-Jeans, Trekking mit Eseln und römische Bauwerke in Bestform: Interessantes, Kurioses, Wissenswertes

027
Kolumne
In Monte Carlo entdeckt Max Scharnigg, was Lamborghinis mit Langeweile zu tun haben

Service

040 — *Tour*
Märkte und Traumstraßen

054 — *Kulinarik*
Schlemmen und Shoppen in Nizza

066 — *Übernachten*
Tipps für Côte d'Azur und Provence

082 — *Camargue*
Aktivitäten, Strände, Sehenswertes

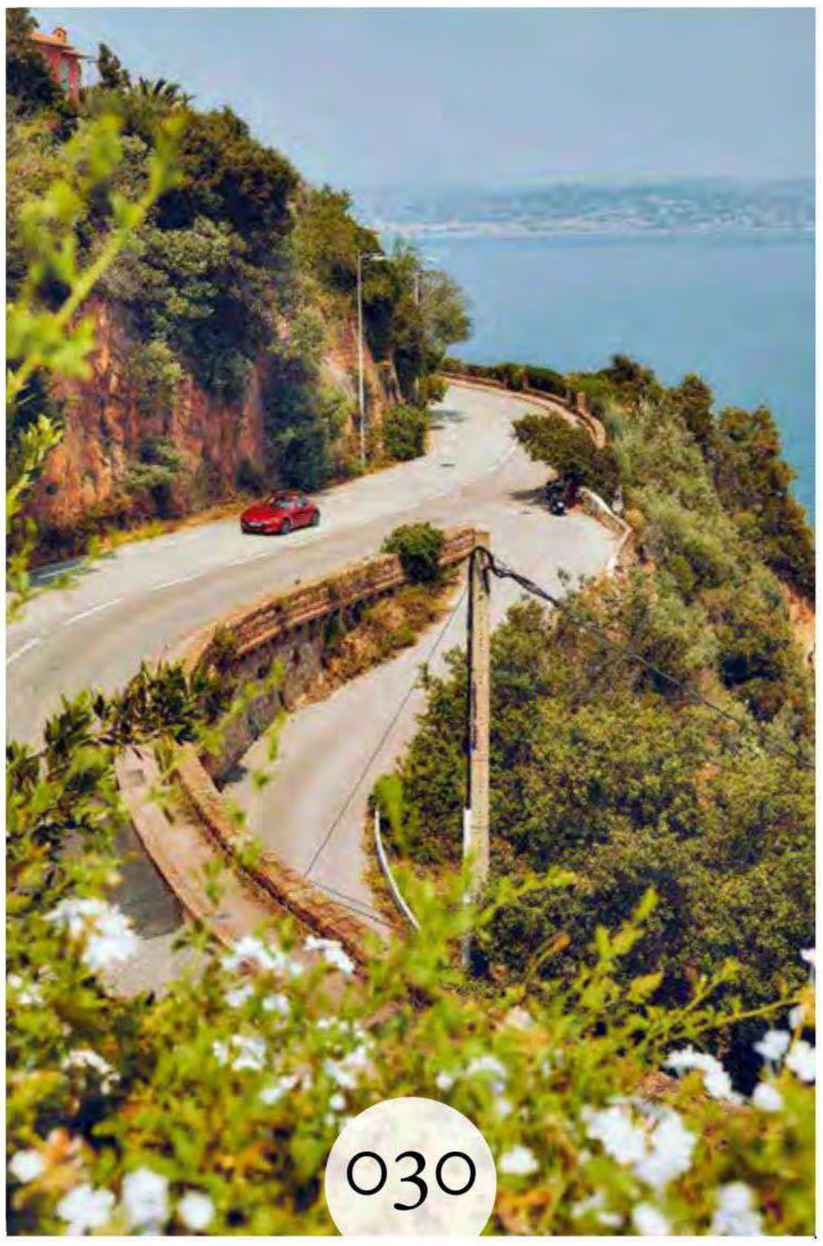
092 — *Marseille*
Übernachten, Essen, Ausgehen, Anschauen und Einkaufen

104 — *Strände*
Die schönsten Badeplätze zwischen Menton und St-Louis-du-Rhône

114 — *Handwerk*
Düfte, Seifen, Gin, Teppiche und Glas

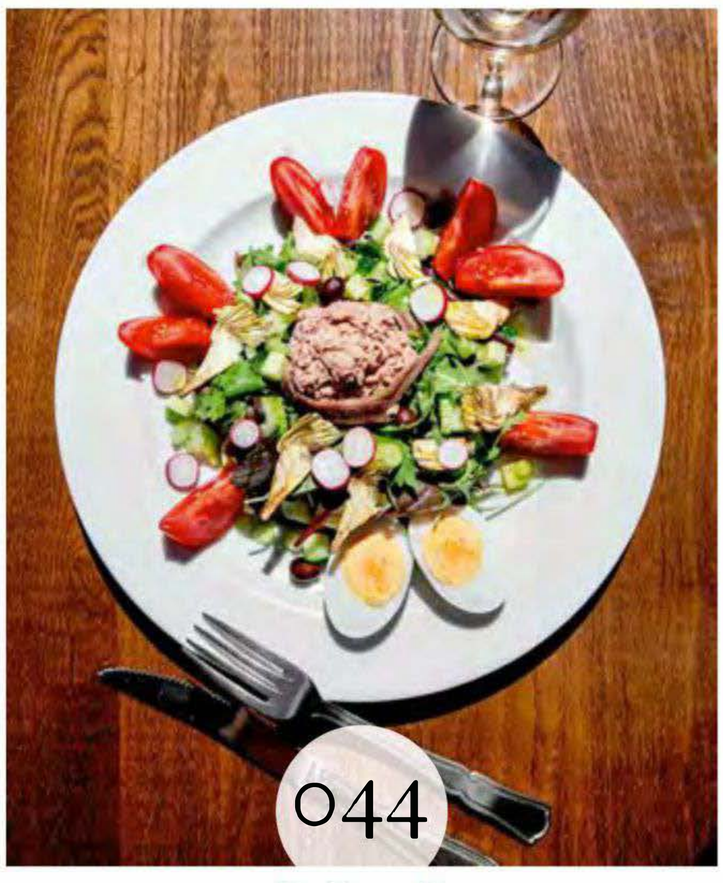
122 — *Saint-Tropez*
Übernachten, Anschauen, Essen, Shopping – auch für Normalverdiener

133 — *Kunst*
Kreativreisen und Museen



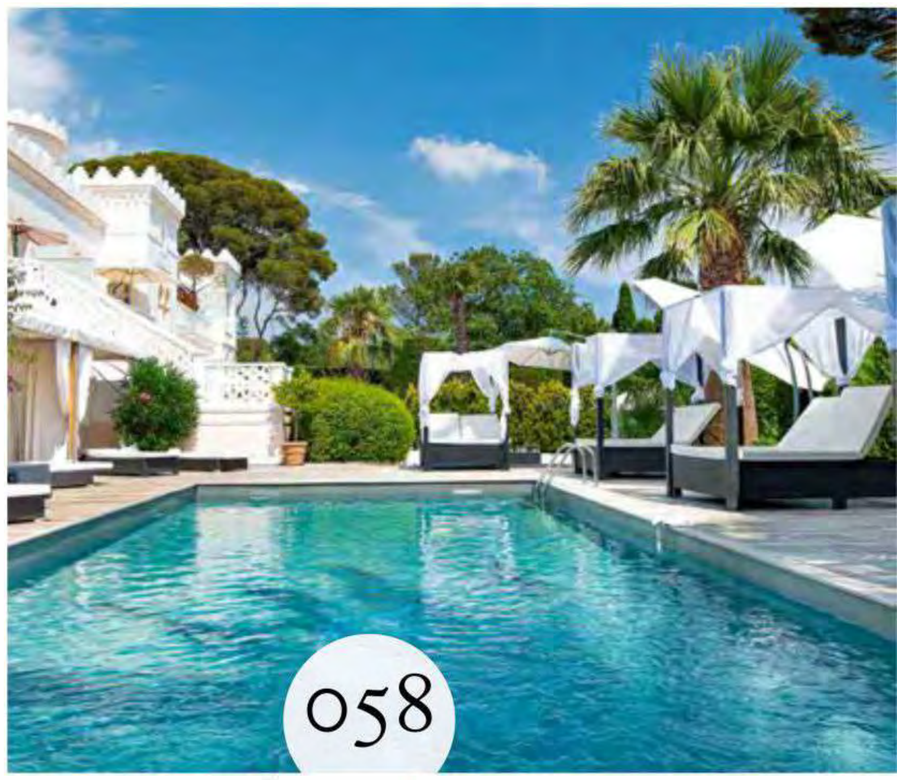
030
Tour
Alte Schätze, neues Glück: Unser Autor Matthias Maus war auf Antiquitätensuche an der Corniche d'Or unterwegs

042
A wie Avignon
Drei Städte im Kurzporträt: Die erste war einst Papstresidenz, heute ist sie Ziel für Theaterfans aus aller Welt



044
Kulinarik
Da haben wir nicht nur den Salade niçoise: Nizza hat auch sehr variantenreiches, herrlich frisch zubereitetes Streetfood zu bieten

056
Essay
Jede Provinz ist anders. Die Provence ganz besonders, findet Wahl-Südfranzose Robert de Paca



058
Übernachten
Von Azurblau über Rosé bis Lavendellila: Quartiere, in denen man genussvoll in die typischen Farben der Provence eintauchen kann



068
Interview
Kurz vor seinem Tod sprach Starfotograf Peter Lindbergh mit uns über die Liebe zur Camargue, schwarze Stiere und die Schönheit des Unperfekten

072
A wie Arles
In dieser Stadt ist van Gogh immer noch präsent, ergänzt durch aktuelle Fotokunst – und Mode von Lacroix

094
Wein
Ist Rosé ein Mix aus weißen und roten Trauben? Und warum stößt man eigentlich an? Alles über feine Weine



Camargue
Einzigartige Einblicke: Flamingos am Étang de Vaccarès – nur eines der Highlights einer mehrtägigen Reittour durchs Rhône-Delta

096
Natur
Abseits der Mittelmeerküste entdeckt: vier idyllische Badeplätze

106
A wie Aix-en-Provence
Städte-Porträts, Teil 3: Hier erinnert alles ein bisschen an Paris

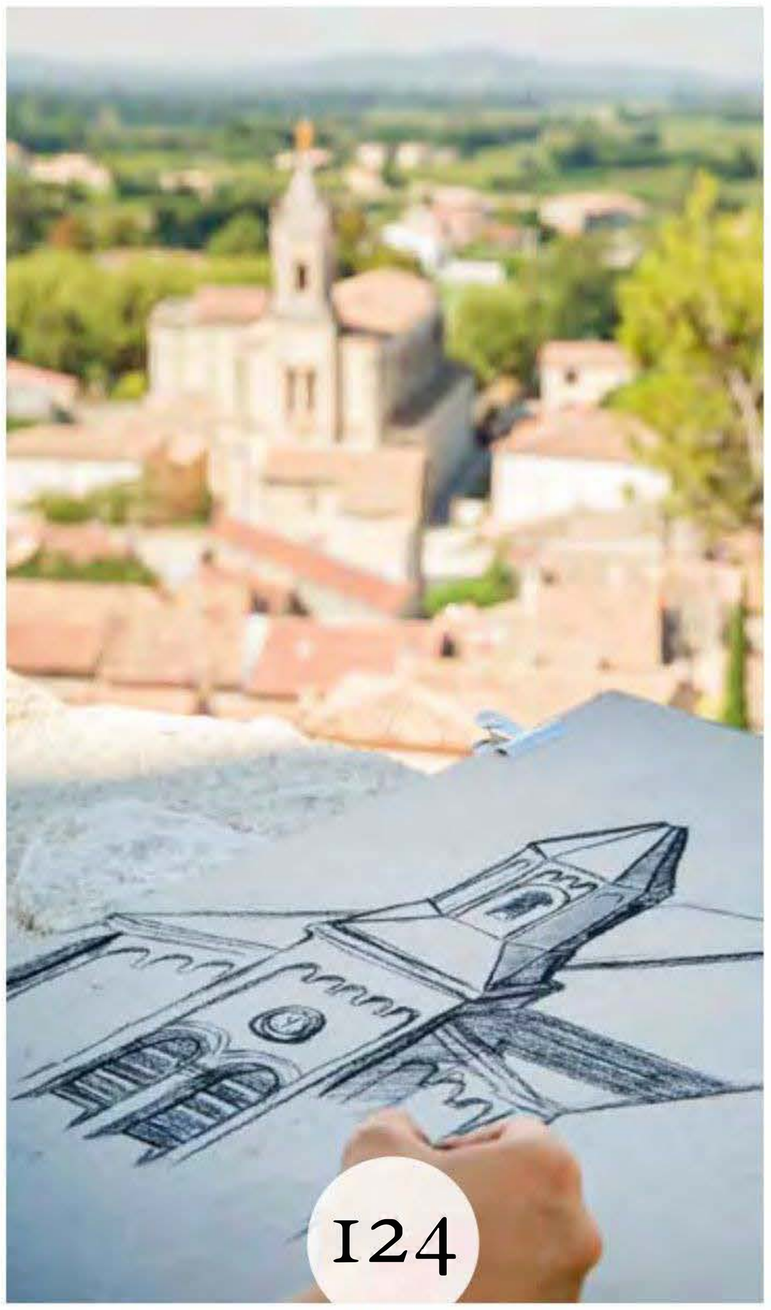
108
Handwerk
Von Duftpflanzen und Destillations-techniken: Parfumkunst in Grasse

116
Gesellschaft
Kann man im Millionärsdorf St-Tropez auch mit normalem Budget Urlaub machen? Ein Versuch



Marseille
Das traditionelle Kugelspiel „Boule“ wird in der Mittelmeermetropole an vielen Plätzen zelebriert. Wir zeigen die schönsten

Fotos: Constantin Mirbach, Dorrie McVeigh, Caspar Miskin, Stefan Rappo, Didier Bizet, Sebastian Pfütze, Stephanie Füssenich



Kunst
Im Urlaub mal malen: Artdirector Andreas Wiedemann besuchte einen Zeichenkurs in der Provence

136
Original
An der Côte d’Azur schmückt die Palme die Strände, in Cannes die Stars

138
Hin & Weg
Mobilität, Klima, Events, Adressen, Dos and Don’ts, Packtipps und Karte

146
Souvenir
Mit diesen Badesandalen lassen sich Feriengefühle ganz leicht verlängern

Rubriken
003 — Editorial
144 — Impressum und Vorschau

Reisenotizen



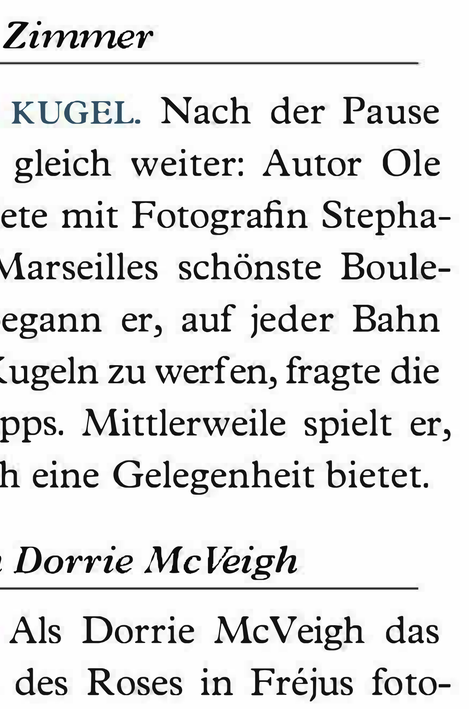
1



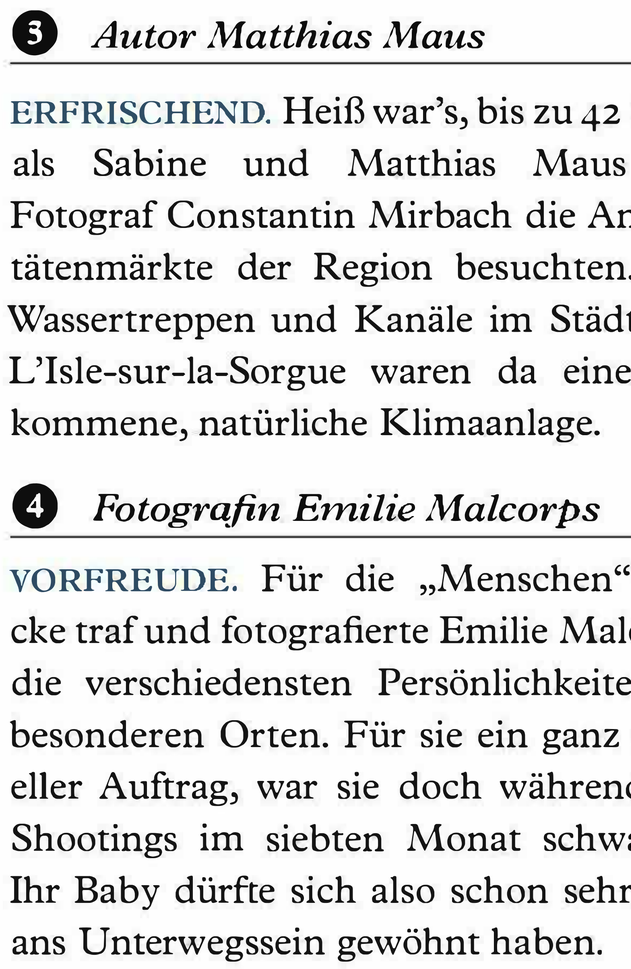
2



3



4



5



6

1 *Autor Ole Zimmer*

KEINE RUHIGE KUGEL. Nach der Pause im Café ging's gleich weiter: Autor Ole Zimmer erkundete mit Fotografin Stephanie Füssenich Marseilles schönste Boulebahnen. Bald begann er, auf jeder Bahn selbst ein paar Kugeln zu werfen, fragte die Cracks nach Tipps. Mittlerweile spielt er, wann immer sich eine Gelegenheit bietet.

2 *Fotografin Dorrie McVeigh*

ALLE WETTER. Als Dorrie McVeigh das Hôtel Les Clos des Roses in Fréjus fotografieren wollte, hatte es kurz zuvor so heftig gehagelt, dass die rund 600 Rosenstöcke aussahen, als wären sie eingeschneit. Am nächsten Morgen war der Spuk zum Glück wieder vorbei.

3 *Autor Matthias Maus*

ERFRISCHEND. Heiß war's, bis zu 42 Grad, als Sabine und Matthias Maus mit Fotograf Constantin Mirbach die Antiquitätenmärkte der Region besuchten. Die Wassertreppen und Kanäle im Städtchen L'Isle-sur-la-Sorgue waren da eine willkommene, natürliche Klimaanlage.

4 *Fotografin Emilie Malcorps*

VORFREUDE. Für die „Menschen"-Strecke traf und fotografierte Emilie Malcorps die verschiedensten Persönlichkeiten an besonderen Orten. Für sie ein ganz spezieller Auftrag, war sie doch während der Shootings im siebten Monat schwanger. Ihr Baby dürfte sich also schon sehr früh ans Unterwegssein gewöhnt haben.

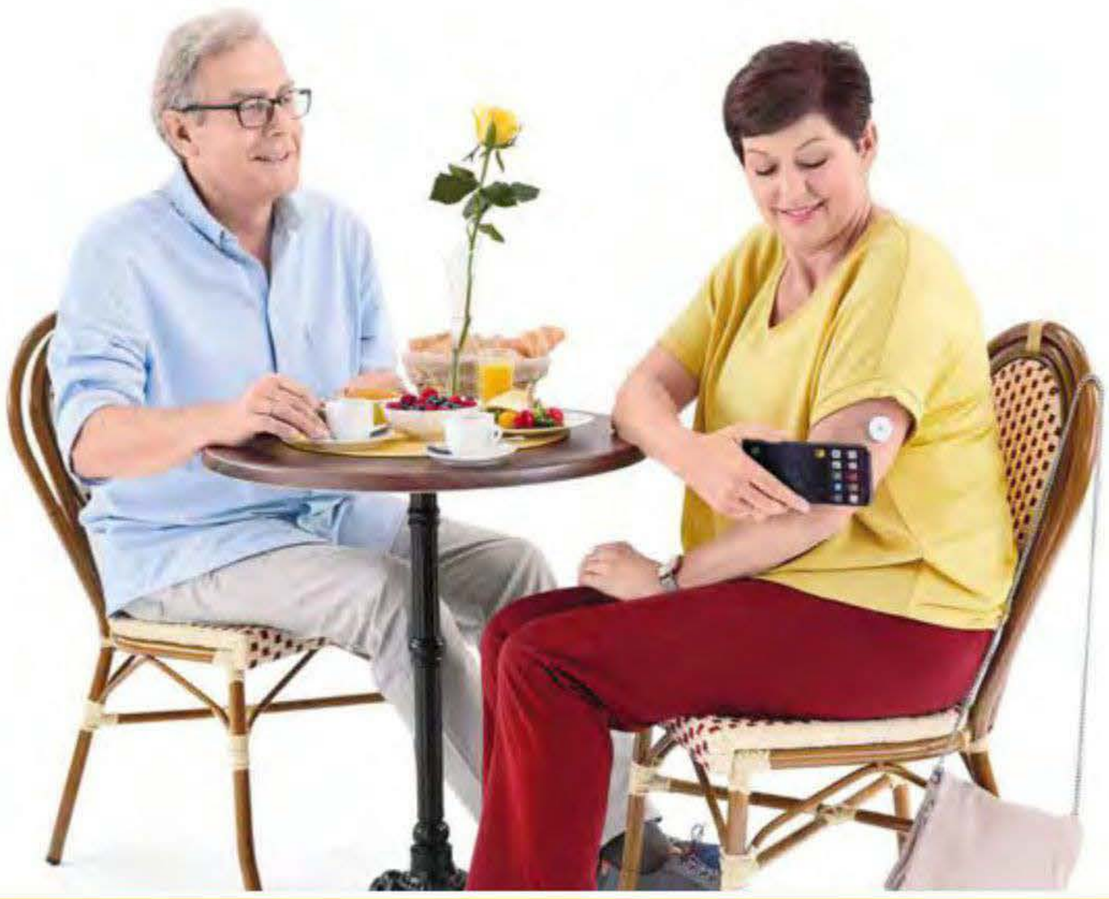
3 *Fotograf Sebastian Pfütze*

KÜNSTLERGLÜCK. Sebastian Pfütze fühlte sich an seine Schulzeit und eine Klassenfahrt mit dem Leistungskurs Kunst in die Toskana erinnert – das einzige Mal, dass er versucht hatte, in der Natur zu malen. Nach den intensiven Tagen in Ingo Hoffmanns Zeichenkurs hat er große Lust, wieder zu Pastellkreiden zu greifen und es noch einmal auszuprobieren.

6 *Illustrator Hendrik Jonas*

SCHREIBTISCHTÄTER. Hendrik Jonas durfte nicht nach Südfrankreich reisen, hatte aber dennoch einen Riesenspaß an den Städteporträts. In seinem Berliner Atelier zeichnete, malte, schnitt und klebte er Arles, Avignon und Aix zusammen.

Fotos: Stephanie Füssenich, Constantin Mirbach, Hendrik Jonas, Andreas Wiedemann, Ali Bee Riviera, Dorrie McVeigh





DIABETES?

WARUM STECHEN WENN MAN SCANNEN KANN?[1,2]



4 von 5 Verwender erleben durch FreeStyle Libre mehr Freiräume[3]

FreeStyle Libre 2

Mehr erfahren unter
0800 80 80 620
www.LibreInfo.de

life. to the fullest.

Abbott

1. Das Setzen eines Sensors erfordert ein Einführen des Sensorfilaments unter die Haut. Der Sensor kann bis zu 14 Tage lang getragen werden. **2.** Eine zusätzliche Prüfung der Glukosewerte mittels eines Blutzucker-Messgeräts ist erforderlich bei sich schnell ändernden Glukosespiegeln, weil die Glukosewerte in der Gewebeflüssigkeit die Blutzuckerwerte eventuell nicht genau widerspiegeln, oder wenn das System eine Hypoglykämie oder eine anstehende Hypoglykämie anzeigt, oder wenn die Symptome nicht mit den Messwerten des Systems übereinstimmen. **3.** 81% der Teilnehmer einer Erstanwenderstudie stimmten der Aussage zu, dass sie durch FreeStyle Libre mehr Freiräume gewonnen haben. Daten liegen Abbott Diabetes Care vor.

Das FreeStyle Libre 2 Lesegerät ist sowohl in mg/dL als auch mmol/L erhältlich. Die FreeStyle LibreLink App kann beim initialen Setup sowohl auf mg/dL als auch mmol/L eingestellt werden. FreeStyle, Libre und damit verbundene Markennamen sind eingetragene Marken von Abbott Diabetes Care Inc. in verschiedenen Ländern. Apple und das Apple Logo sind Marken von Appie Inc., mit Sitz in den USA und weiteren Ländern.

© 2019 Abbott | ADC-2019-DE-1314 | September 2019 | sense & image



TEXT: Ariane Fornia
FOTOS: Emilie Malcorps

DIE WINDSBRAUT

Wie kann eine Schule ein sportliches Ausnahmetalent fördern? In Marie Barrués' Fall mit größtmöglicher Spontanität: Sobald gute Wetterbedingungen angesagt waren, durfte die junge Seglerin dem Unterricht fernbleiben, um auf dem offenen Wasser zu trainieren. Ihr Übungsterrain, der maritime Nationalpark von **Hyères,** gilt als Mittelmeerparadies französischer Segler, Wind- und Kitesurfer: Laut der Legende waren die drei „goldenen Inseln" vor Hyères einst Königstöchter – aus dem blonden Haar der versteinerten Prinzessinnen entstanden die schönsten Strände der Riviera, gesäumt von kristallklarem, reinem Wasser, das ein fast nie versiegender Wind gleichmäßig bewegt. Marie, Tochter segelsportbegeisteter Eltern, sagt, sie habe an keinem besseren Ort zur Welt kommen können. Schon mit fünf Jahren begann sie mit dem Segeln in heimatlichen Gefilden. Heute, mit 23, folgt sie dem Wind rund um die Erde und trainiert jedes Jahr mehrere Monate auch in Japan und Uruguay. Seit 2017 gehört sie zur französischen Nationalmannschaft in der Bootsklasse Laser Radial. Aktuell bereitet sie sich auf die Olympischen Spiele 2020 in Tokio vor: Dort auf dem Treppchen zu stehen ist der größte Wunsch der ehrgeizigen Hochleistungssportlerin. Und wenn ihre Medaillenträume in Erfüllung gehen? Dann möchte sie dem Segelsport treu bleiben – als Trainerin. Selbstverständlich in Hyères.

DER SELBST-BEHERRSCHTE

Nicht immer beweisen die Herrschaften, die am Roulettetisch mit 200 000-Euro-Jetons jonglieren, das glücklichste Händchen: Kurzen Höhenflügen folgen oft dramatische Verluste. Doch Antoine Grauss – Dreiteiler, Designeruhr, makellose Frisur – wahrt stets die Contenance, blickt freundlich und unergründlich wie eine Figur in einem James-Bond-Film. Der 35-Jährige kam ursprünglich als Profifußballer nach Monaco. Eine Verletzung bedeutete das Ende seiner sportlichen Karriere. Doch da er sich weiterhin nach Adrenalin, Glanz und Herausforderung sehnte, beschloss er, die großen Bälle durch kleine Kugeln zu ersetzen: Nach der als knallhart geltenden Ausbildung begann er im Casino von Monaco als Croupier und avancierte zum Star des Hauses. Monegassen müssen Monsieur Grauss' Tisch übrigens fernbleiben: Mit der Inbetriebnahme des neoklassizistischen Gebäudes im Jahr 1863 sollten die klammen Kassen des Fürstentums ausgeglichen, aber die Monegassen nicht zugleich in den finanziellen Ruin getrieben werden.

www.montecarlosbm.com



DIE TRADITIONS-HÜTERINNEN

Keine regionale Feier, keine Wallfahrt ohne sie: Die Arlésiennes wahren und leben eine jahrhundertealte Tradition. Sie beherrschen die provenzalische Sprache, die Tänze, das Kostümdesign – und zelebrieren diese Künste immer wieder neu. Vor 50 Jahren band Françoise Manaud aus Saintes-Maries de la Mer, heute 75, die Schleife der Arlésiennes zum ersten Mal in ihr Haar. Tochter Clothilde, 47, und Enkelin Manon haben ihre Begeisterung geerbt – wobei die 13-jährige Manon als „Mireille“ noch auf den Vollstatus warten muss: Mit 15 werden die jungen Mädchen beim traditionellen „Festo Vierginenco“ zu Arlésiennes erklärt, umgeben von weißen Pferden und Camargue-Stieren, die ein Priester segnet. Sie lernen, die Gewänder in allen Farben und Formen zu schneidern, denn diese dürfen nicht gekauft werden. Stundenlang bereiten sie sich auf ihre Auftritte wie diesen hier im antiken **römischen Theater von Arles** (S. 72) vor, legen den üppig fallenden Rock an, den Spitzenschleier, das Halsband mit dem Edelstein-kreuz … Über Françoises Nähmaschine hängt das Bild einer Arlésienne von 1897. Die Kostüme sind heute etwas bunter, ansonsten hat sich nichts geändert.

DIE GAST-FREUNDLICHE

Im Büro der 58-Jährigen klingelt permanent das Telefon. Gäste verlangen nach anderen Räumlichkeiten, Sonderwünsche müssen erfüllt werden, Zimmermädchen und Hausburschen hier und da einspringen. Sie bleibt positiv und effizient, das ist sie gewohnt: Seit 29 Jahren ist die aus Konstanz stammende Heidi Lofi Generalgouvernante des 5-Sterne-Hotels **Hyatt Martinez** an der Croisette in Cannes. Sie achtet zum einen darauf, dass der Standard in den 400 Zimmern gehalten wird, um Kunden aus fünf Kontinenten zufriedenzustellen, und zum anderen darauf, dass die Angestellten nicht verheizt werden. Deren Arbeit ist körperlich extrem anstrengend: Hausburschen müssen bis zu fünf Tonnen nasser Wäsche pro Tag transportieren; Hausdamen verfügen nun wenigstens über elektrisch höhenverstellbare Betten, sodass sie sich nicht zu sehr bücken müssen. Heidi Lofi führt sie energisch und fürsorglich, ob im Alltag oder bei Großereignissen: Im Mai lädt das Gourmet-Restaurant La Palme d'Or die Jury des Filmfestivals zum Galadiner, im Sommer strömen die VIPs in den Art-déco-Garten. Stress? Die Gouvernante sagt es so: Ihr sei in den fast 30 Jahren hier nie langweilig geworden.
www.hyatt.com

Marc Chagall, Le prophète Elie ©VG-Bild-Kunst, Bonn 2019

DIE KUNST-REICHE

Das Meer! Die Alpen! Diese Sonne! Als Anne Dopffer als 20-jährige Kunststudentin nach Nizza kam, war sie von der Schönheit und dem Licht der Gegend überwältigt. Eine solch intensive Verliebtheit hatten Marc Chagall, Fernand Léger und Pablo Picasso zu ihren Zeiten ebenfalls empfunden – sodass die drei **Nationalmuseen der Alpes-Maritimes** (S. 134), deren Direktorin die 52-Jährige ist, mit persönlichen Schenkungen der Künstler bestückt werden konnten. Picassos Werke, allen voran das Fresko „Der Krieg und der Frieden", findet man in der Kapelle in Vallauris. Als Hommage an Léger wurde 1960 in Biot das erste Museum für zeitgenössische Kunst der Riviera errichtet. Im berühmtesten der drei findet sich Anne Dopffers Büro: Das Nationalmuseum Marc Chagall in Nizza gilt als besonderes Schmuckstück, denn es wurde vom Künstler selbst konzipiert, mit prächtigem Mosaik und Kirchenfenstern im mystisch anmutenden Konzertsaal. Bald, so die Idee der leidenschaftlichen Kuratorin, soll es auch zeitgenössische kulturelle Impulse geben – mit Konzerten, Symposien, Performances … Anne Dopffer sagt, die Gegend habe den Künstlern viel geschenkt, nun schenken sie zurück.

DER KURVEN-STAR

An seinem 50. Geburtstag beschloss Lionel Tartelin aus Cavaillon, ein Superheld zu werden. Den sagenumwobenen **Mont Ventoux,** den mythischen „windigen Berg" der Provence, hatte er bereits als 15-Jähriger erstmals bezwungen. Jetzt, so sein Vorsatz zum runden Jubiläum, wollte er den Aufstieg regelmäßig schaffen: mindestens einmal pro Woche – zwei-, drei-, viermal hintereinander am selben Tag. Er schloss sich dem Club der Ventoux-Verrückten an, einer Gruppe eigensinniger Athleten, die den Berg zur persönlichen Passionsgeschichte erhoben haben. Als „Ventouman" ist der inzwischen 56-Jährige in der Gegend berühmt. Manchmal fährt er alle drei Routen, die zum Gipfel führen, an den heldenhaftesten Tagen aber legt er mehrmals die schwierigste Strecke zurück, die in Bédoin startet und zu den Highlights der Tour de France zählt: 1610 Meter Höhenunterschied, bis zu zwölf Prozent Steigung. Im Sommer lässt ihn die Hitze auf den hellen Steinen des kahlen Riesen um sein Herz fürchten, aufgegeben hat er aber (fast) nie. Der Ventoux bleibt Tartelins Droge: Fünf oder sechs Aufstiege hintereinander möchte er schaffen – und so endgültig zur Legende der Provence werden.



DIE PAUSENLOSEN

Das **Plateau von Valensole** leuchtet im Juni im schönsten Lavendellila, und doch ist es kein Schlaraffenland: Der Boden ist so steinig, dass sich hier nur Ziegen wohlfühlen. Drei Hunde passen auf die 150 Tiere der Mouniers auf, denn in den provenzalischen Alpen gibt es auch Wölfe. Henri, 52, und Sybil, 47, bereiten Ziegenmilch-Spezialitäten zu, vor allem den Banon, den einzigen provenzalischen Käse mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung. Diese Rarität kann man außerhalb der Region nicht genießen: Die Banon-Herstellung verlangt höchste Sorgfalt, und er darf nie gekühlt werden. Die Morgenmilch muss bei Zimmertemperatur sofort zu Frischkäse verarbeitet, dieser zum genau richtigen Zeitpunkt in Kastanienblätter gehüllt werden. Nach der zehntägigen Veredelungsphase muss man den Banon binnen einer Woche verzehren. „Wir sind Sklaven unseres Käses“, sagt Sybil und erzählt vom mühsamen Leben, das keine Ruhetage kennt, aber auch von den vielen Freuden des Umgangs mit Natur und Tieren. Ihre Eltern waren keine Bauern, doch das Tagebuch der Ururgroßmutter verriet ihr, dass schon diese auf dem Plateau Ziegenkäse in Kupferkesseln zubereitet hatte. Der Fleiß liegt also in der Familie.

Die Nr. 1 unter den Campingführern Europas!

- Über 5500 besonders reizvolle Campingplätze vom Nordkap bis Sizilien
- Vor Ort recherchiert durch unabhängige ADAC Inspekteure
- Separate Planungskarte und GPS-Koordinaten
- Aktuelle Preise, Platzbeschreibung und -bewertung
- Mit ADAC Campcard für den preiswerten Campingurlaub

Jährlich neu im Januar!

Überall, wo es Bücher gibt, und beim ADAC.
adac.de/shop



ADAC Medien und Reise GmbH

ADAC

Kurz & Gut

Die Provence in Zahlen. Die Region **Provence-Alpes-Côte d'Azur** erstreckt sich über **31 400 km²** und ist in **6 Départements** unterteilt, in denen insgesamt rund **5 Mio.** Menschen leben, **80 %** davon an der **Küste.** Die Hälfte der Region ist bewaldet, die Küste erstreckt sich über **700 km.** Zwischen **1970** und **2000** sind die landwirtschaftlichen Flächen um **20 %** zurückgegangen. Die **zweitgrößte Stadt Frankreichs** nach Paris ist mit etwa **860 000** Einwohnern **Marseille.** Die **Rhône,** der wasserreichste Fluss des Landes, entspringt in der **Schweiz** und mündet nach etwa **800 km** ins Mittelmeer. In der Region gibt es **4 Nationalparks**



Völkerverständigung. Im südlichen Drittel Frankreichs, von den Pyrenäen bis etwa Bordeaux, wird zum Teil noch Provenzalisch gesprochen, das eng verwandt ist mit dem Katalanischen. Es wird auch Langue d'oc bzw. Okzitanisch genannt, abgeleitet von dem Wort „òc" für „ja", und ist eine eigenständige Sprache. Bedeutung erlangte sie durch die Troubadour-Dichtung im 12. und 13. Jh. Im Zuge der Zentralisierung durch Ludwig XIV. und nach der Französischen Revolution 1789 wurde das Okzitanische als Unterrichtssprache abgeschafft; 1854 setzte sich der Dichter Frédérik Mistral für die Wiederbelebung des Provenzalischen ein. An einigen Schulen wird dieses Idiom heute wieder unterrichtet. Ein Sprichwort lautet:

„Fai pas bon travaia quand la cigalo canto."

„Es lässt sich nicht gut arbeiten, wenn die Zikade zirpt."

Ein kleiner Sprachführer:

Bèn lou bon jour	Guten Tag
Gramaci	Danke
Adessias	Auf Wiedersehen
Coume vous dison?	Wie heißen Sie?
Coume es lou tèms?	Wie spät ist es?
Coume vai?	Wie geht's?
Noun sai	Ich weiß es nicht
Fan de chichourlo!	Verflucht!
Es un fènis!	Das ist ein Wunder!
Bon Nouvè!	Frohe Weihnachten!

Stoff-Wechsel

MODE. Als dem Hosenhersteller Levi Strauss 1860 das Segeltuch ausging, wich er auf Serge de Nîmes aus, einen robusten Baumwoll- und Hanffaserstoff. Dieses später „Denim" genannte Gewebe war in Nîmes erfunden und erstmals zu Kleidungsstücken verarbeitet worden. In seinen Ateliers de Nîmes verhilft Guillaume Sagot der Tradition zu neuem Leben: Er designt Jeans, je eine Handvoll Modelle für Damen und Herren, die ohne kurzlebigen Schnickschnack auskommen und in Frankreich gefertigt werden. Bisher werden sie aus italienischem Canvas geschneidert, aber über Crowdfunding sollen mechanische Webstühle finanziert werden, dank derer Serge de Nîmes wieder in Nîmes entsteht.

www.ateliers denimes.com



Fotos: Fotolia, Sandrine Ruitton, PR



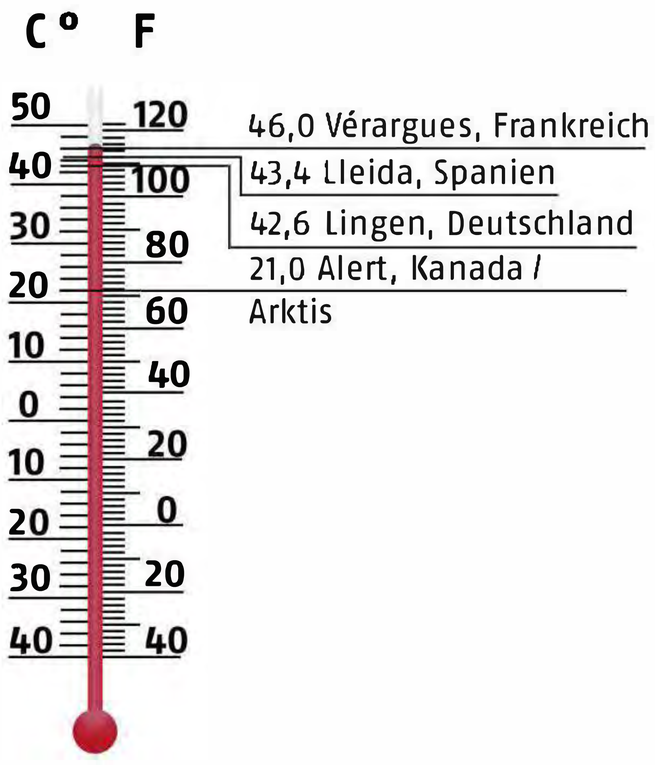
Im Wasser reihen sich die hübschen Boote, an Land die nicht weniger hübschen Restaurants: der Quai des Baux im Hafen von Cassis

Cassis genießen

STADT. Wenn Maler wie Henri Matisse, Maurice de Vlaminck oder Raoul Dufy einen Ort in Öl auf Leinwand festhalten, verrät das ja schon einiges über Farben, Architektur, Aura. Der Literaturnobelpreisträger Frédéric Mistral ließ einen seiner Helden sogar sagen: „Wer Paris gesehen hat, aber nicht Cassis, der hat nichts gesehen." Das Hafenstädtchen südöstlich von Marseille liegt geschützt zwischen dem Cap de la Gardiole im Westen und dem Cap Canaille, dessen Klippen 362 Meter hoch über dem Mittelmeer aufragen, im Osten. Im Hafen schaukeln Yachten und Fischerboote, aus denen jeden Morgen der frische Fang verkauft wird – ideal für Ferienhausbewohner und Hobbyköche. Wer sich lieber in den Restaurants und Cafés am Quai Barthélémy bekochen lässt, hat das Château im Blick, das in seinen Mauern aus dem 14. Jahrhundert luxuriöse Zimmer und Suiten birgt. Dazu passt ein wenig flüssiger Genuss: „Cassis" heißt nicht nur der bekannte schwarze Johannisbeerlikör für Kir Royal, sondern auch der Wein, den zwölf Güter im Gemeindegebiet keltern: Weiß, Rot und – weil Pastell hier stets dazugehört – Rosé.

www.ot-cassis.com/de

Höchstsommer. 2019 wurden vielerorts neue Allzeit-Hitzerekorde gemessen. Vérargues in Südfrankreich überbot dabei sogar Lleida (Katalonien). Und selbst in der Arktis war es so warm wie nie zuvor



Abtauchen ins Paradies

SPORT. Unterwasserwandern garantiert faszinierende Naturerlebnisse der (fast) schwerelosen Art. Wer mit Schnorchel und Flossen im Nationalpark rund um das felsige Inselchen Port-Cros unterwegs ist, hat die Chance, verschiedenste Fische, Krebsarten, Korallen und Meerespflanzen zu entdecken. Was genau man gerade sieht, erläutern an Bojen verankerte Schautafeln. Der Ausgangspunkt des 200 Meter langen und maximal zehn Meter tiefen Unterwasser-Parcours befindet sich am Strand von Palud, der in 45 Minuten Fußweg von der Schiffsanlegestelle zu erreichen ist.

www.portcros-parcnational.fr



Geschützte Schönheit: Im Nationalpark Port-Cros wachsen auch rote Gorgonien

Schon gesehen, gehört, gelesen?

MEDIEN. Sanary-sur-Mer nahe Toulon wurde in den 1930ern zum Literaten-Exil: Hier fanden Autoren wie Thomas Mann Zuflucht vor den Nazis, hier verfasste Lion Feuchtwanger seinen Roman „Exil“. In der Jetztzeit dürfen die Themen auch mal leichter daherkommen:

01 „EIN LEICHTES MÄDCHEN“ *Naïma, 16, und ihre Cousine Sofia, 22 Jahre alt, tauchen in die Welt der oberen Zehntausend ein. 2019 hatte diese Sommergeschichte von Rebecca Zlotowski Premiere in Cannes.*

02 „BOYS & GIRL“ *So heißt das dritte, 2019 veröffentlichte Album von Deluxe. Die Band aus Aix-en-Provence verbindet Hip-Hop mit künstlerischem Ansatz.*

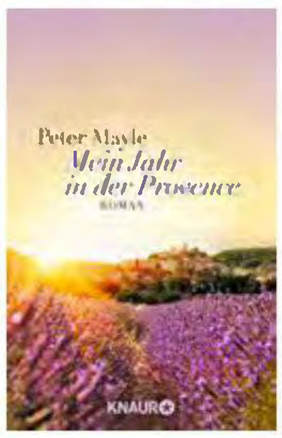
03 „MEIN JAHR IN DER PROVENCE“ *Der autobiografische Bericht von Peter Mayle, erschienen 1989, schildert den Neuanfang des britischen Autors und seiner Frau in Südfrankreich.*

01



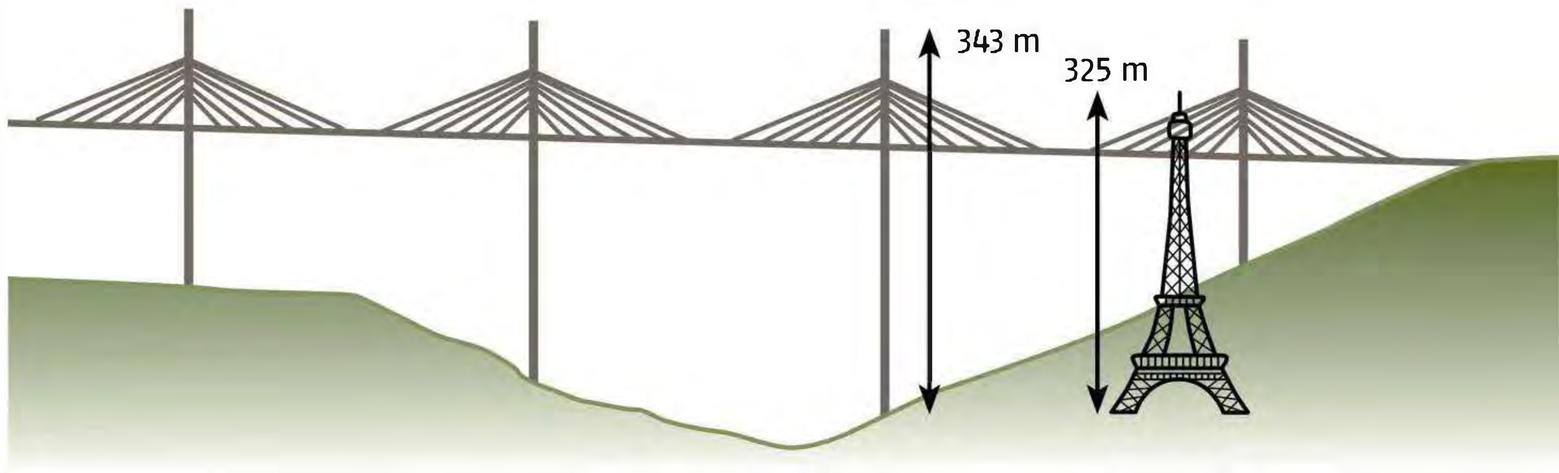
02





03

Brücke. Von den zehn höchsten Bauwerken Frankreichs sind acht Sendemasten. Der Pylon 2 des Viaduc de Millau (Platz 4) in Südfrankreich überragt den Eiffelturm (Platz 9) um 18 Meter



Nachgefragt bei ...

Mathieu Faivre, 27, der zur Weltelite der Alpin-Skirennläufer gehört



An der Küste geboren, in den Bergen in seinem Element: Der aus Nizza stammende Skiprofi Mathieu Faivre

Warum fahren Sie nicht Wasserski?

„Ich bin zwar am Mittelmeer, in Nizza, geboren, aber in den Seealpen aufgewachsen: Mein Vater war in Isola 2000 Skilehrer. Daher habe ich schon als Dreijähriger Alpinskifahren gelernt. Mit 16 Jahren kam ich bei den französischen Riesenslalom-Juniorenmeisterschaften auf Platz zwei. Genauso wie beim Weltcupstart der Saison 2019/20 in Sölden – im ersten Lauf war der Sieger nur zwei Hundertstel schneller. Besonders cool am Skifahren ist, dass wir viele verschiedene Disziplinen ausüben sollen, um Geschicklichkeit und Kraft zu trainieren. Daher fällt es mir auch leicht, nicht nur zwischen Slalom und Riesenslalom zu wechseln, sondern auch zwischen ganz unterschiedlichen Sportarten. Wasserskifahren habe ich aber noch nie ausprobiert. Wenn zwischen den Trainingseinheiten genug Zeit für einen Ausflug aufs Wasser bleibt, gehe ich gern wakesurfen – allerdings werden mich Sommerurlauber nicht zu sehen bekommen: Ab Mai bereiten wir uns neun Wochen lang in den europäischen Gletscherskigebieten auf die Saison vor, danach geht's für drei Wochen auf die Südhalbkugel ins argentinische Ushuaia. Insgesamt war ich schon elfmal dort.“

Fotos: Alamodefilm, Warner Music, Knaur, imago images / Eibner Europa, Fotolia / Alleko, PR, Guillaume Kieffer



Hähnchen mit 40 Knoblauchzehen

Zutaten für 4 Personen: 1 Poularde von ca. 1,5 kg, Salz, Pfeffer, je 1/2 Bund Thymian, Salbei und Rosmarin, 6 Esslöffel Olivenöl, 4 große Knoblauchknollen, 500 g kleine Kartoffeln, 8 kleine Tomaten

GEFLÜGEL. Unser Hähnchenrezept ist ein sehr gutes Beispiel für dieses Bonmot von Alexandre Dumas: „Die Luft der Provence ist mit Knoblauch imprägniert – weshalb es sehr gesund ist, sie einzuatmen." Niemand muss aber nach dem Genuss befürchten, tagelang von seinen Mitmenschen geschnitten zu werden, denn eineinhalb Stunden Schmorzeit verwandeln das Innere der Zehen in ein mildes, cremiges Püree. Die Poularde wird außen und innen gesalzen und mit Pfeffer aus der Mühle gewürzt, unter die Brusthaut kommen je vier Salbeiblätter und Thymianzweige. Der Rest der Kräuter dient als Füllung, die Keulen bindet man mit Küchengarn zusammen. Den Ofen auf 190 Grad vorheizen, das Olivenöl in einem großen Schmortopf erhitzen und die Poularde von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Knoblauchknollen zerteilen und die ungeschälten Zehen um das Geflügel verteilen. Den Deckel auf den Topf setzen und diesen auf der zweiten Schiene von unten für eineinviertel Stunden in den Ofen schieben. Inzwischen die Kartoffeln fünf Minuten vorkochen, um das Hähnchen verteilen, ohne Deckel fünf Minuten garen, die Tomaten hinzufügen, alles noch zehn Minuten fertig schmoren. Zum „Poulet aux 40 gousses d'ail" passt geröstetes Brot, auf das sich das Innere der Knoblauchzehen streichen lässt. Bon appétit!



Wild vergnügt

THEMENPARK. In Frankreich und Belgien ist das 1952 erstmals in einem Comic gesichtete Marsupilami mindestens so bekannt wie bei uns Fix und Foxi. Ihm, Lucky Luke und weiteren Figuren aus dem Magazin „Spirou" wurde 2018 nahe Avignon ein eigener Funpark gewidmet. Von April bis Halloween fahren dort Groß und Klein in bunten Achterbahnen oder erleben ihre Comic-Helden in 6 D. Mutige trauen sich zu den Zombies, Vampiren und Werwölfen ins Zombillenium und probieren im dortigen 90 Meter hohen Turm das Gefühl des freien Falls aus – alles immer in der Gesellschaft der Familie Marsupilami, die zur Freude ihrer Fans aus Palumbien in die Provence gezogen ist.

www.parc-spirou.com

Eselwandern

TOUR. Saftig grüne Wiesen, einsame Seen, majestätische Gipfel: Die Seealpen Südfrankreichs sind einzigartig schön. Familien mit Kindern ab fünf Jahren können hier Aktivurlaub der besonderen Art machen: Sie wandern mit leichtem Gepäck (das schwerere tragen Packesel) durch den Nationalpark Mercantour. Die Streckenlänge beträgt zwischen 4,5 und 16 Kilometer pro Tag; übernachtet wird bei Einheimischen oder in Berghütten.

www.france-ecotours.com

Neuer Look

KULINARIK. Als Lionel Levy, Chef des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants Alcyone, Bouillabaisse in Form eines Milkshakes präsentierte, ging ein Aufschrei durch Marseille. Nach dem ersten Schreck haben sich die Gemüter wieder beruhigt: Es war nur ein optischer Gag: Die Zutaten und der Geschmack der Fischsuppe bleiben traditionell.

https://marseille.intercontinental.com/en/gastronomy/alcyone



Hochgefühl: Unterwegs mit Eseln im Nationalpark Mercantour, dessen Berge bis zu 3143 m hoch aufragen

Sechs Riesige.

An die rund 500 Jahre lange Römerherrschaft in Südfrankreich erinnern viele Bauwerke – manche in Bestform

❶ Obelisk. Wie eine Eins ragt an der Place de la République in Arles der 15 m hohe Pfeiler aus Granit auf. In Teile zerbrochen, war er im südwestlich der Stadt gelegenen Zirkus entdeckt worden. Seine Neuaufstellung vor dem Rathaus wurde 1676 abgeschlossen.

❷ Tempel. Das von Säulen umstandene Heiligtum in Nîmes zählt zu den bestererhaltenen römischen Tempeln überhaupt. Gebaut Anfang des 1. Jahrhunderts n. Chr., war er Gaius und Lucius gewidmet und dominierte das Forum von Nemausus, wie die Stadt damals hieß.

❸ Aquädukt. Über den 49 m hohen Pont du Gard nahe Remoulins wurde Nîmes mit Frischwasser aus den Quellen bei Uzès versorgt. Er ist die einzige antike dreistöckige Brücke mit übereinanderliegenden Bögen: sechs auf der unteren, elf auf der zweiten und 35 auf der dritten Ebene. Kein Wunder, dass er zu den meistbesuchten Sehenswürdigkeiten der Region zählt.

❹ Mausoleum. Im einstigen Glanum, dem heutigen Saint-Rémy-de-Provence, steht das wohl am besten erhaltene Grabmal der ehemaligen römischen Provinzen. Sogar seine Inschrift ist noch deutlich zu lesen: „Drei Brüder ließen den 18 m hohen Turm zum Gedenken an ihre Eltern errichten."

❺ Ehrenbogen. Das dreigliedrige Tor in Orange lässt die meisten an einen Triumphbogen denken. Wahrscheinlich errichteten es die Römer aber nicht nach einer siegreichen Militäroperation, sondern anlässlich der Stadtgründung. Im 13. Jh. ließ ihn Raymond I. des Baux zu einer Festung mit einem 8 m hohen Turm umbauen.

❻ Amphitheater. In der Arena von Arles ließen die Römer vor bis zu 25 000 Zuschauern Gladiatoren gegen wilde Tiere antreten. Nach den letzten brutalen Spektakeln 549 wurde sie mit rund 200 Häusern bebaut, später wieder entkernt. Vor 131 Jahren malte Vincent van Gogh die geschichtsträchtige Kulisse; heute ist sie Schauplatz der Courses Camarguaises, der unblutigen Stierspiele.

Tipp: Nicht nur Größe, auch Details können faszinieren. Farbenprächtige Mosaike von Pfauen sind z. B. im Museum von Vaison-la-Romaine zu bewundern.

Meer feiern!

FEST. Als Wirtschaftszweig hat der Tourismus zwar die Fischerei überholt, doch maritime Traditionen werden an der Côte d'Azur nach wie vor gepflegt, manche sogar neu geschaffen. 2010 veranstaltete der Seefahrerverband von Sète, der von Ludwig XIV. gegründete See- und Flusshafen nahe Montpellier, die erste „Escale". Vom 7. bis 13. April 2020 wird die zehnte Ausgabe des maritimen Festes gefeiert – es hat sich zum wichtigsten Treffen traditioneller Wasserfahrzeuge an Frankreichs Mittelmeerküste gemausert. Unter den 120 schwimmenden Exponaten sind Segelyachten, Ruderboote und stattliche Segelschiffe wie der niederländische Dreimaster Oosterschelde. Auf dem Programm stehen Bootstouren, nachgestellte Seeschlachten, maritime Wettbewerbe und Paraden. Den Soundtrack liefern gut 40 internationale Musikgruppen mit Liedern aus dem Leben von Fischern, Seeleuten und Hafenarbeitern.

www.escaleasete.com



Trommelwirbel: Musik ist bei der Escale à Sète ein großes Thema



Erwünschte Eintrübung: Wenn Pastis mit Wasser verdünnt wird, verwandelt sich sein ursprüngliches Gelb in ein milchiges Weiß

Aperitif No. 1

GETRÄNK. Als 1915 der hochprozentige Absinth verboten wurde, feuerte das die Erfindungsgabe des Weinhändlersohns Paul Ricard an. Der junge Mann aus Marseille kreierte eine Spirituose, der Anis, Fenchel und Lakritze einen unverwechselbaren Geschmack verliehen. Als 1932 der Verkauf von 40-prozentigen Anisgetränken zugelassen wurde, legte er mit der Pastis-Produktion los (frz. pastiche: Nachempfindung). 1938 durfte der Alkoholgehalt auf 45 Prozent gesteigert werden. Heute lassen sich in der Maison du Pastis in Marseille Dutzende Sorten Pastis kosten und kaufen. Der Klassiker Pastis 51 verdankt seinen Namen übrigens nicht dem Alkoholanteil, sondern seinem ersten Herstellungsjahr.

www.lamaisondupastis.com

Vom Feinsten

SÜSSES. Weißer Nugat ist die Spezialität der 1887 gegründeten Manufaktur André Boyer in Sault. Das historische Ambiente des Ladengeschäfts wurde nie angetastet, der provenzalischen Süßigkeit sogar ein kleines Museum eingerichtet. Im Juli und August können Besucher dienstags und freitags um 15 Uhr die Herstellung verfolgen: Eiweiß wird mit Lavendelhonig vom Mont Ventoux steifgeschlagen, im Kupferkessel gekocht und mit Vanillesirup sowie lokal erzeugten Mandeln angereichert. Das Resultat ist süß, aber nicht penetrant zuckrig, sondern sehr fein – und lässt diese Erklärung des Namens plausibel erscheinen: „Tu nous gâtes", übersetzt: „Du verwöhnst uns."

www.nougat-boyer.fr



Fotos: Shutterstock (7), Laif / Jean-Pierre Degas, PR

Gucken, wo der Graf saß

AUSFLUG. Gerade mal 280 Meter lang und 80 Meter breit ist diese Insel, doch ihr Name steht zumindest literarisch für eine echte Größe: Auf der winzigen Île d'If vor der Bucht von Marseille verbrachte die Titelfigur des weltberühmten Romans „Der Graf von Monte Christo" ganze 14 Jahre – in Kerkerhaft. Alexandre Dumas, der die Geschichte 1844 veröffentlichte, verortete seinen zu Unrecht eingesperrten Helden Edmond Dantès wohl dort, weil auf dem Eiland tatsächlich seit 1580 ein Staatsgefängnis existierte. Nacheinander waren Monarchiegegner, Protestanten, Republikaner und Revolutionäre inhaftiert. Auch das Loch in einer der Mauern der Gefängniszellen ist real, sein Ursprung allerdings unbekannt. Heute muss niemand mehr einen Tunnel graben, um die Insel zu verlassen, das geht viel bequemer mit den Fährbooten, die die Île d'If mit dem Alten Hafen von Marseille verbinden.

www.chateau-if.fr



Fakt und Fiktion: In der Festung auf der Île d'If schmachteten Staatsfeinde – und der Romanheld Edmond Dantès



Street-Art in sakraler Kulisse: Werke von Ernest Pignon-Ernest in der Grande Chapelle des Papstpalasts von Avignon

Straßenfeger

KUNST. Der Papstpalast von Avignon (S. 42) ist immer einen Besuch wert, in diesem Winter aber wegen einer hochkarätigen Ausstellung ganz besonders. Es gibt wohl kaum einen größeren und reizvolleren Kontrast zum ehrwürdigen Rahmen der Grande Chapelle als die rund 400 großformatigen Werke von Ernest Pignon-Ernest. Der 1942 in Nizza geborene Künstler, der vorwiegend mit schwarzer Kreide und Kohle arbeitet, gilt als einer der Begründer der Street-Art: Seit fast 60 Jahren fängt er urbane Szenen in Porträts, Plakaten und Collagen ein, thematisiert damit politische und soziale Missstände. Für die Ausstellung „Ecce Homo" stellten die Pariser Galerie Lelong & Co., Privatsammler und das Museum Montauban Werke zur Verfügung, die zwischen 1966 und 2019 entstanden. Ergänzt werden sie von Fotodokumentationen seiner Arbeit auf den Straßen in aller Welt. Der Künstler plant, auch nach dem Ausstellungsende am 29. Februar 2020 im Palast präsent zu bleiben: mit einer „Arbeit für Avignon", die in der Schatzkammer installiert werden soll.

www.palais-des-papes.com

Schön hell

ARCHITEKTUR. Seine Blütezeit hatte der Art déco in den 1920er-Jahren in Paris. Als Baustil ist er in Südfrankreich nicht gerade häufig anzutreffen, an Industriegebäuden noch seltener. Architektur- und Technikfreunde begeistert daher das von Théodose Sardnal geplante Wasserkraftwerk Bollène, das 1952 eröffnet und mit einer der höchsten Schleusen der Welt (23m) kombiniert wurde. Nachhaltig deckt es den Energiebedarf von 815 000 Haushalten, vergleichbar mit dem der Stadt Lyon. Und sieht dabei noch so gut aus, dass es seit 1992 im Verzeichnis der historischen Monumente Frankreichs steht. Besonders beeindruckend ist der riesige Maschinenraum, in den durch die Fensterfront der Fassade viel Licht fällt.

www.lescircuitsdelenergie.fr



Fotos: Picture Alliance / NurPhoto, En revenant de l'expo / Jean-Luc Cougy, Camille Moirenc

Exklusiv fürs ADAC Reisemagazin von Max Scharnigg Illustration: Hendrik Jonas

Max Scharnigg, 1980 in München geboren, schreibt für die Süddeutsche Zeitung und das Magazin der Süddeutschen. Zuvor war er als Autor u. a. für AD, Merian, Harper's Bazaar und Nido tätig. Mit „Hotel Fatal" verfasste er ein Reisebuch, das 2010 erschien. Sein Roman „Die Besteigung der Eigernordwand unter einer Treppe" wurde für den Ingeborg-Bachmann-Preis nominiert

Monte Prahlo

Mit Monte Carlo verhält es sich ein bisschen wie mit dem Berghain oder dem Mond: Vieles, was an diesen Orten passiert, ist nur deshalb bemerkenswert, weil es dort passiert ist. Zieht man den Ort ab, sind die Vorgänge banal bis langweilig. Ich war in den letzten Jahren ein paarmal in Monte Carlo, allerdings nie freiwillig, und ich finde es erstaunlich, dass überhaupt jemand freiwillig dort ist. Es ist eine enge, laute Hochhaussiedlung voller Baustellen, bevölkert von einem anstrengenden Publikum. Das Meer ist dort zwar genauso schön wie an der ganzen südfranzösischen Küste, aber meistens steht eine Yacht, ein steuersparender Unternehmer oder ein Hotelzaun im Weg.

Beruflich ist Monte Carlo allerdings recht ergiebig, denn komprimierte Orte schreiben oft gute Geschichten. Einmal durfte ich älteren Herren dabei zusehen, wie sie mit restaurierten Silberpfeilen und anderen antiken Formel-1-Wagen den berühmten Stadtkurs abfuhren. Diese Millionäre waren so glücklich, Runde für Runde fuhren sie an der Tribüne vorbei, selig winkend wie Kinder aus dem Märchenzug. Aber dann fing es an zu regnen, zwei der Oldtimer kollidierten, ein anderer rutschte in die Bande, bei einem fiel ein Rad ab, und die gute Stimmung war plötzlich genauso kaputt wie die schönen, alten Autos. Zu ihrer Belustigung hatten diese Supersenioren ein ganzes Museum zerdeppert!

Ein anderes Mal war ich zu Gast bei einer Auktion im Hotel Hermitage, bei der drei Tage lang Juwelen, Handtaschen und Armbanduhren versteigert wurden. Die Sachen waren gebraucht, aber, wie man so sagt, in gutem Zustand. Ich hatte den Platz neben einer Dame, die bereits 53 Hermès-Handtaschen besaß und durchaus gewillt war, endlich eine runde Zahl daraus zu machen. Vor mir saß ein Pärchen mit winzigen Hunden, das schlecht gelaunt Rolex-Uhren zum Preis eines Mittelklassewagens ersteigerte. Es war hochinteressant. Es war sozusagen das Endstadium des Wohlstands, das in diesem schlichten Konferenzraum behandelt wurde. Später wurden angebotene Perlencolliers und Diamantringe von Mannequins am eigenen Körper durch den Raum getragen. Interessenten zogen sich einfach die Hände und Hälse dieser Frauen vors Gesicht, um die Sachen zu betrachten – als seien es keine Menschen, sondern die Bügel eines Schlepplifts.

In einer Pause schlenderte ich damals an einem Stau entlang, der sich bis zum Casino zog und nur aus Porsches, Bentleys und Co. bestand. Sehr viel PS pro Quadratmeter, die sich im Schritttempo grollend vorwärtsschoben. Da fühlte es sich endgültig an, als sei ich in einer Welt gelandet, in der alle Vorzeichen umgedreht sind: Das Exklusive war hier Massenware, das Schnelle war langsam, und der Erwerb eines Luxusguts löste bei niemandem mehr Freude, sondern nur noch mehr Langeweile aus. Mit einem klapprigen Fiat Panda hätte man in diesem Stau mehr Aufmerksamkeit gehabt als mit einem weiteren vergoldeten Lamborghini.

Oben am Casino beobachtete ich, wie ein paar kräftige Touristen in Bermudas aus einem der Sportwagen ausstiegen und das Casino betreten wollten. Sie wurden vom livrierten Ordner an der Tür mit Verweis auf die Kleiderordnung abgewiesen. Hinterher hörte ich von einem Hotelier, dass das Casino und auch die Stadt wieder mehr auf Etikette und Grandezza achten wollen, um nicht zu einer Art Bentley-Ballermann zu werden. Die Gefahr besteht meiner Ansicht nach jedoch nicht, denn am Ballermann sind die Leute zumindest kurz mal gut drauf.



ANZEIGE

The Wales Way

Wildes, grünes Land

Drei besonders reizvolle Routen erschließen seit Kurzem Wales, für Touren mit dem Auto und Abstecher zu Fuß oder per Rad

Der Wales Way ist ein neues, nationales Streckennetz, das auf drei Straßen entlang der Küste durchs Land der Burgen und durch die Bergregionen führt. Man kann einzelne Routenabschnitte bestens miteinander kombinieren, sodass man sich seine individuelle walisische Reiseroute zusammenstellen und dabei die eindrucksvollen Landschaften und Kulturschätze entdecken kann.

Der Cambrian Way

Er erstreckt sich über 300 Kilometer entlang der Bergrücken quer durch das Land von der Nord- zur Südküste – auf der Landstraße A470, die zwar nicht die schnellste Straße in Wales ist, die aber das ganze Land zusammenhält. Der Cambrian Way schlängelt sich durch zwei Nationalparks – durch Snowdonia und die Brecon Beacons – und durch weite,



Der Hafen in Cardiff

Schöner Kurven fahren: Die Anhöhe Great Orme in Nordwales


Fast mystisch: die uralte Kathedrale von St. Davids

grüne Landschaften. Am nördlichen Ende liegt das prachtvolle viktorianische Seebad Llandudno und im Süden die weltoffene Hauptstadt von Wales, Cardiff.

Der Coastal Way

Diese Route folgt der gesamten Westküste rund um die Cardigan Bay von Aberdaron an der äußersten Spitze der Halbinsel Llŷn bis zum Städtchen St. Davids und seiner eindrucksvollen Kathedrale. Die 290 Kilometer lange Strecke verläuft zwischen dem Meer und den Bergen. Sie ist reich an Geschichte und Sehenswürdigkeiten. Harlech Castle, UNESCO-Weltkulturerbestätte, ist sicherlich die berühmteste Burg am Coastal Way. Entlang der Küste reihen sich malerische Hafenstädtchen und Badeorte, romantische Fischerhäfen, weitläufige Strände, mächtige Klippen und Felsen sowie versteckte Buchten dicht an dicht.


Strand von Mwnt an der Westküste

Der North Wales Way

Diese Entdeckertour verläuft auf 120 Kilometern entlang der nördlichen Küste auf einer alten Handelsstraße von der englischen Grenze bis auf die Insel Anglesey. Unterwegs gibt es viele eindrucksvolle Burgen wie die Wasserburg Beaumaris, die achteckigen Türme von Caernarfon Castle oder das mächtige Conwy mit seiner Stadtmauer. Zusammen mit Harlech bilden die vier Burgen aus dem 13. Jahrhundert eine UNESCO-Welterbestätte. Gleichzeitig geht es von hier aus in Richtung Snowdonia, des Zentrums für Abenteuersport, sowie zu der von antiker Geschichte geprägten Insel Anglesey.

Die drei Routen können auf kürzeren Autotouren erkundet oder für längere Reisen miteinander kombiniert werden. Ihnen zu folgen ist einfach – Routenpläne gibt es unter visitwales.com. Alle Routen kreuzen sich mit Wander-, Rad- und Reitwegen.

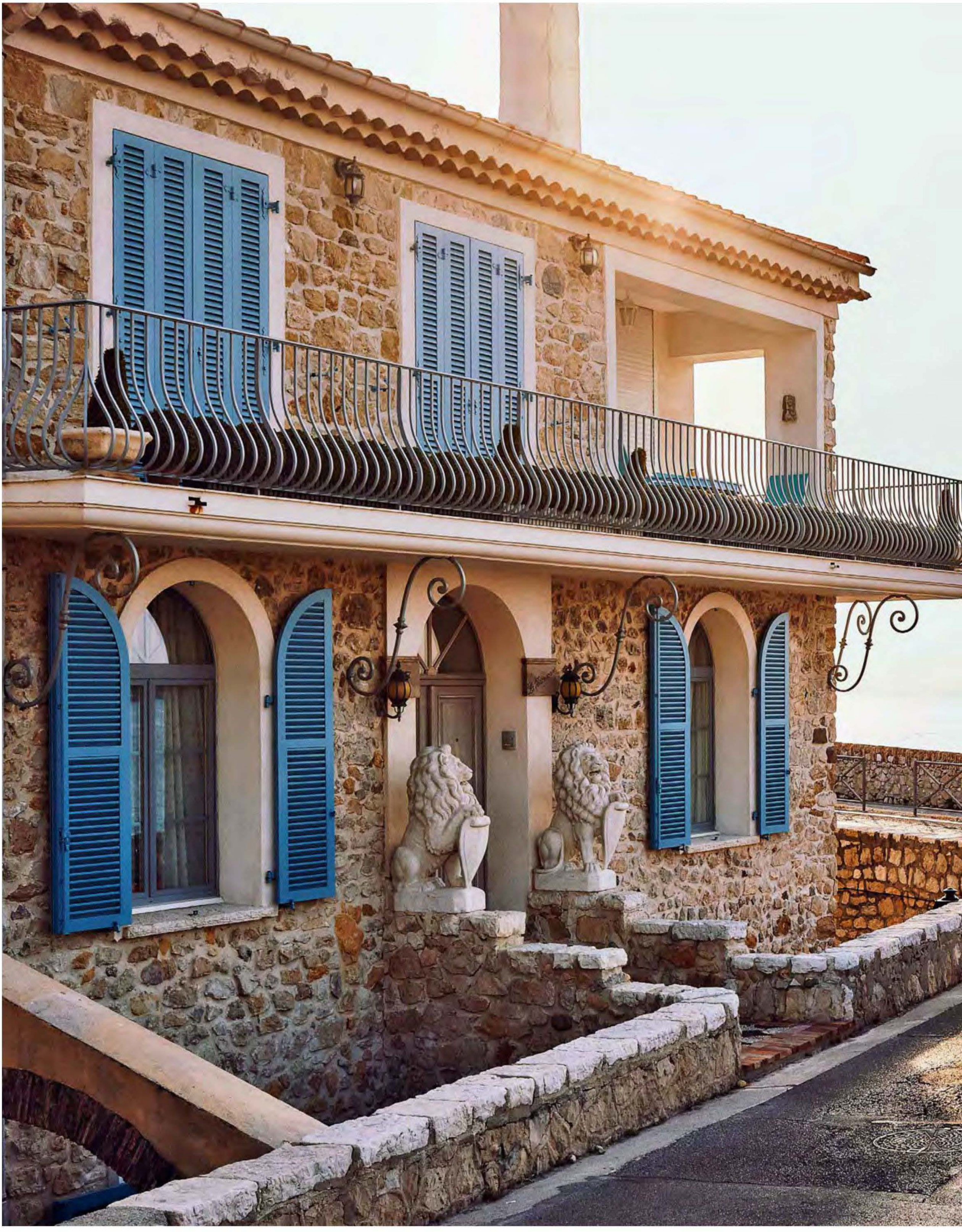
Ffordd Cymru
The Wales Way

www.visitwales.com/de/der-wales-way

Mitmachen und gewinnen!

Wales mit dem Auto und zu Fuß erkunden.

Wir verlosen 3 Wales-Auto- und Landkarten vom Verlag freytag & berndt (1:400.000) sowie 3 Rother Wanderführer mit 50 Wales-Touren. www.visitwales.com/de/auto



Auf Schatzsuche

Wunderbare Strecken verbinden die berühmten Antiquitätenmärkte der Côte d'Azur und der Provence. Man lernt dort viel über Menschen und Dinge – und dass es manchmal gut ist, einen kleinen Kofferraum zu haben

TEXT: Matthias Maus
FOTOS: Constantin Mirbach

Frühmorgens mit dem Mazda-Roadster an der Uferpromenade von Antibes, auf dem Weg zum Markt: Die steinernen Löwen wachen im kühlen Schatten, die Motoryachten ankern in der sonnigen Bucht

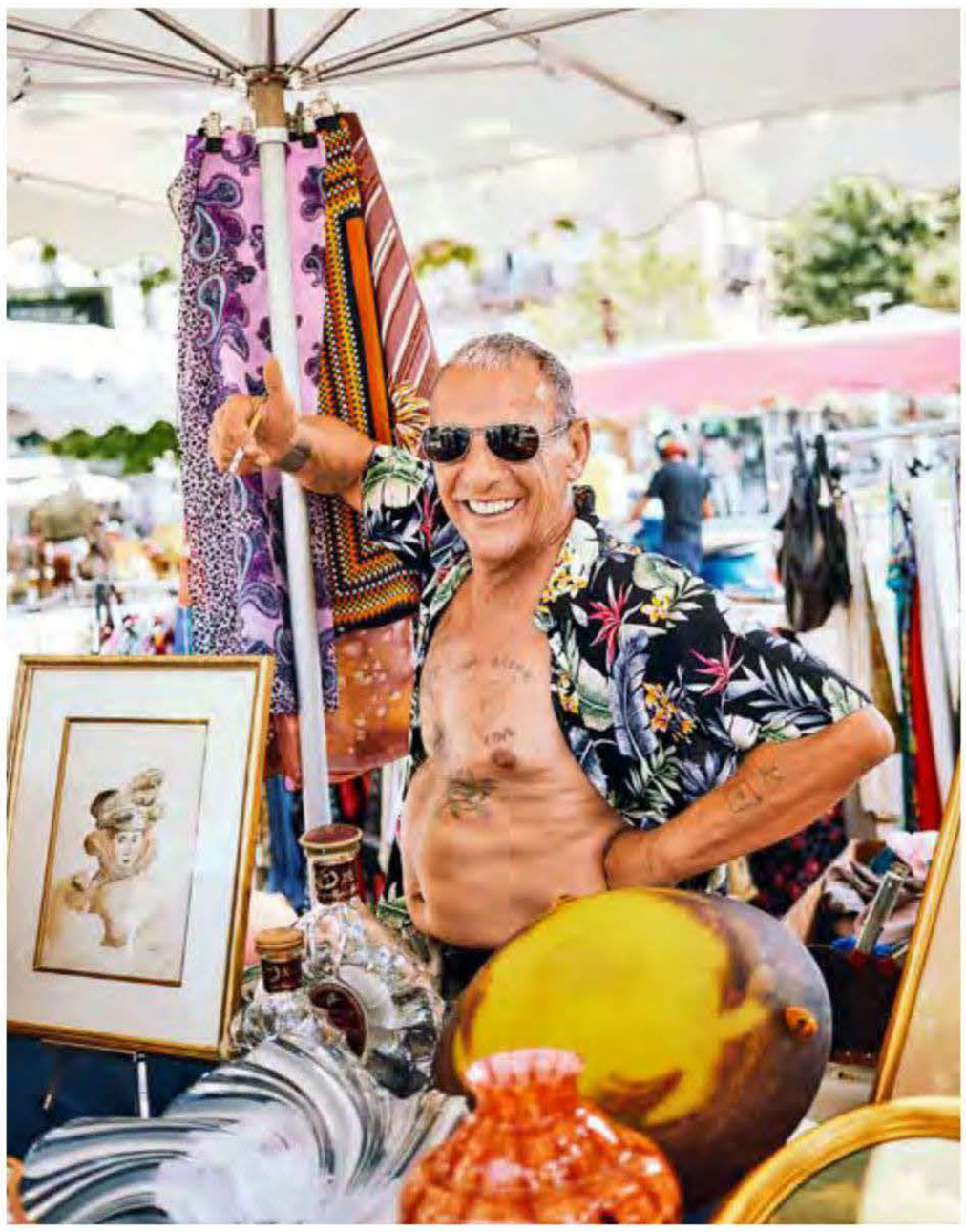
Segelschiff, Tarotkarten, Karaffe mit passenden Gläsern: Mehr oder weniger verlockende Angebote auf dem Markt in Cannes

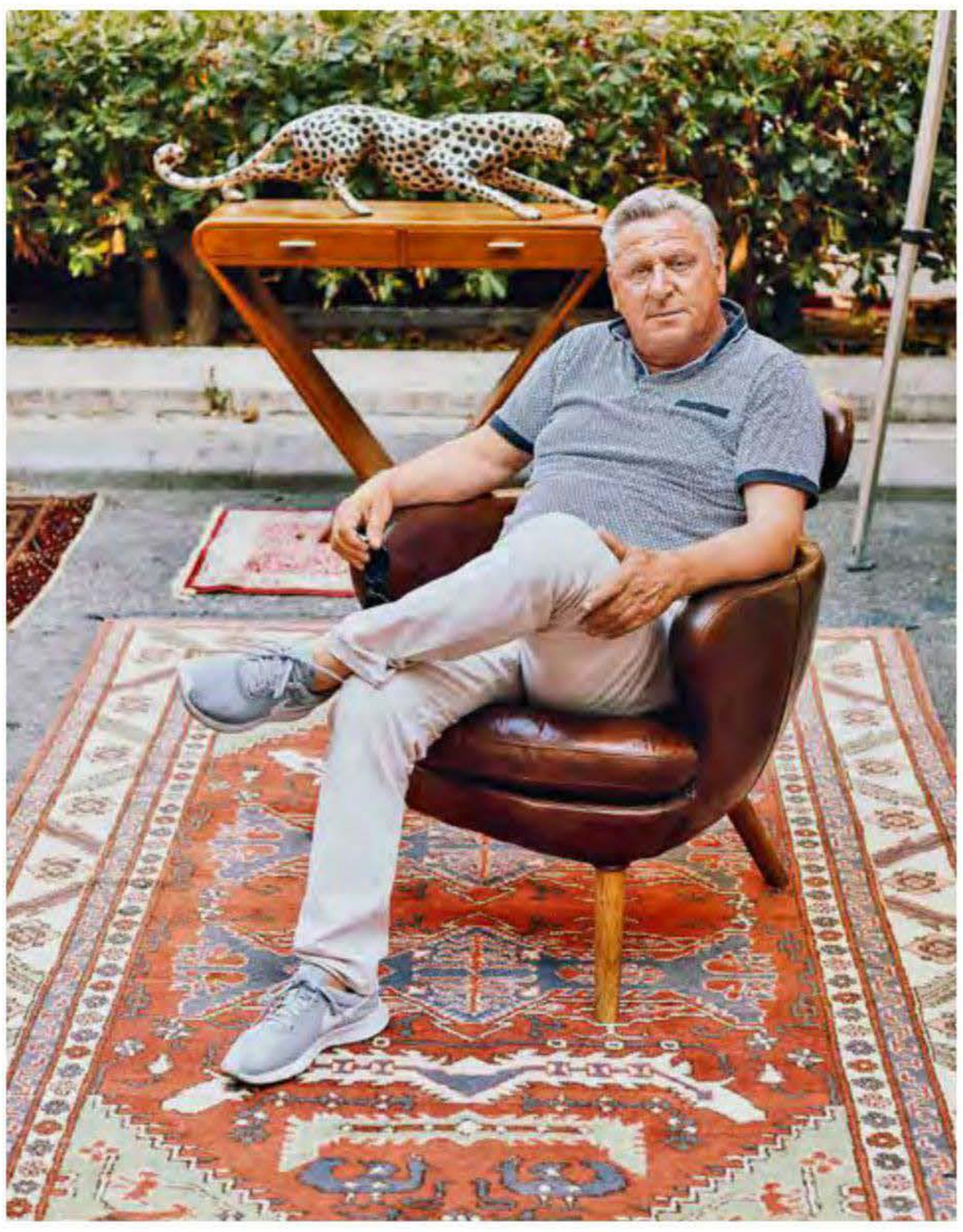
Requisiteurin Sonia Cabral weiß ihr Angebot zu inszenieren: Sie liebt den Kerzenständer in der Voliere, und die Gartenzwerge sollten unbedingt mit aufs Bild

Montags auf dem Cours Saleya in Nizza: Vor den alten Palazzi steigt der größte Antiquitätenmarkt Südfrankreichs

Braucht keiner, trotzdem schön: Hutnadeln von Madame Morbelli (unten links). Jean-Louis Messeau trägt sein Hawaii-Hemd nicht nur wegen der Hitze offen. Er ist stolz auf seine alten Tätowierungen









David Benoît vor seinem Art-déco-Ensemble mit Raubkatze in Antibes: „Gehörte den Cartier-Erben“, sagt er. Manchmal macht's die Masse: Bücherregal an der Place Audiberti in Antibes (oben)

Abkühlung am Markt. Das Wasser der Sorgue umspült die Beine von Besuchern in L'Isle-sur-la-Sorgue, dem Mekka aller Brocanteurs

Die pirschende Raubkatze verströmt eine gewisse Kälte. Und die V-Form der Kommode, auf der sie lauert, würde besser auf den Kühler eines Sportwagens als auf den Asphalt passen. David Benoît lächelt. Er weiß, dass er etwas Spezielles ausstellt, hier auf der Place Audiberti, im Schatten des Picasso-Museums von Antibes. Ein besonderes Stück an einem dieser besonderen Orte, die es so nur hier geben kann: auf den Antiquitäten- und Flohmärkten in Südfrankreich. David Benoît ist Brocanteur, einer der Händler, die mit ihren Schätzen und Kuriositäten Städte schmücken, die nach Sehnsucht klingen: Cannes oder Antibes, Nizza oder Avignon. Überall entlang der Côte d'Azur und im Hinterland der Provence gibt es diese Rendezvous von Kunst und Krempel, von Trödel und Typen, oft vor der Kulisse spektakulärer Dörfer und Landschaften. Mit „Märkten" sind die Brocantes nur unzureichend beschrieben. Benoît sitzt in seinem Sessel, mit dem Daumen deutet er lässig über die Schulter auf Leopard und Kommode. „Der Panther ist aus dem Jahr 1937", sagt er. „Gehörte den Erben von Cartier." Ach ja? Das würde zumindest den Namen erklären – hat das Tier, das zahlreiche Kollektionen des Traditionsjuweliers prägte, doch als „Panthère de Cartier" Schmuckgeschichte geschrieben. „Kostet nur 1200 Euro." Tatsächlich?

Ja, man hätte sicher noch handeln können. Und es ist ja wirklich ein Statement, dieses Art-déco-Teil mit seiner strengen Eleganz und seiner hinreißenden Nutzlosigkeit. Aber wohin damit? Die Frage stellt sich, auch wenn man zu zweit mehr als 130 Liter Kofferraum zur Verfügung hätte. Tatsächlich ist ein enger Roadster, der MX-5, das ideale Gefährt, um die schönsten Märkte abzuklappern. Die Wege sind malerisch, und Platzmangel ist eine wirksame Versicherung gegen spontane Fehlkäufe. Und der Versuchungen sind viele.

So wird die bauchige Kakaokanne aus Emaille wieder zurückgestellt. Der blassgrüne Glasballon im Korbgeflecht bleibt an seinem Platz auf dem Boden. Und man wird nie wissen, ob die mohnroten Biergartenstühle wirklich so gut auf die Terrasse passen würden – wenn es denn eine Terrasse gäbe. Das ist ein Teil des Geheimnisses dieser Märkte: Man erträumt sich sein Heim als ländliches Château, dekoriert einen Blauen Salon oder ein sonnengelbes Boudoir, das es nur vor dem inneren Auge gibt. Keine zwei Minuten, und die Fantasie erblüht, die Sinne sind hellwach.

Man scannt in Antibes die Buchrücken auf durchhängenden Tapeziertischen und riecht die frischen Zitronen aus der nahen Markthalle. Marie-Madeleine Roland und ihr Mann Guy drapieren ihre schweren Kristallschalen, während sich die Luft des Sommermorgens mit dem Duft von Croissants mischt. Ganz en passant versteht man, was Flair heißt und warum die Cafés gleich vis-à-vis sechs Euro für den Cappuccino aufrufen können.

Im Grunde geht es nicht um Dinge. Messerbänkchen und Bilderrahmen, Fauteuils und Karabiner, sie sind nur Staffage einer Bühne, auf der Menschen die Hauptrolle spielen. Der großspurige David mit seinem Panther, die freundliche Marie-Madeleine, die keinen Tag jünger aussieht als ihre 80 Jahre: Sie sind als Selbstdarsteller mindestens so interessant wie das Vorlegebesteck mit Griffen aus Hirschläufen, das vermutlich seit Jahren keiner will.

In Cannes, unter Platanen auf den Allées de la Liberté, trifft man Jacqueline Morbelli. Im Anschluss an die Croisette, vor dem Yachthafen und schräg gegenüber dem Festivalpalast haben sie und ihre Kollegen ihre Stände. Sie strahlt unter ihrem Riesenhut aus Stroh, der sie vor der Sonne schützt. Madame Morbelli weiß, dass heutzutage niemand mehr Hutnadeln braucht: „Aber schön sind sie doch, nicht?" Mais oui! Und ja: Es gibt sie noch, die guten Kunden.

Man spricht nebenan mit Jean-Louis Messeau. „Don't break my Love", steht groß auf seiner Brust tätowiert. „Als ich jung war, wurde das gemacht", sagt er, „mit einzelnen Nadeln – nicht so wie heute mit Maschinen." Darauf legt er Wert. Jean-Louis könnte den Bösewicht spielen, mit seiner Kippe zwischen den Zähnen und seinem fetten Grinsen. In einem schlechten Krimi, der gegenüber im Festivalpalast keine Chance auf die „Goldene Palme" hätte, wäre er blendend besetzt. Filmreif ist sein Auftritt allemal.

Tücher und Bilder, Vasen und Handschuhe hat er im Angebot. Eher Krimskrams, sein Tisch sieht nach Haushaltsauflösung aus. Das ist selten auf den Märkten. Die meisten Händler haben und pflegen ihren Stil. So wie Sonia Cabral, die alte Fischernetze mit Kerzenleuchtern kombiniert, Volieren mit Gartenzwergen und die sich selbst mit strahlendem Lächeln in ihren Schätzen inszeniert: „Eigentlich bin ich Requisiteurin am Theater", sagt sie: „Das hilft mir."

Wie findet man solche Sachen? Sonia drückt jedem eine Karte in die Hand. „Sonia Débarras 06", steht darauf und eine Telefonnummer. „Befreiung" bietet sie im Département 06, Alpes-Maritimes. Sie meint Befreiung von alter Einrichtung, es ist eine charmante Umschreibung für Entrümpelung. Keiner der Händler lässt sich in die Karten schauen: „Es ist ein Beruf", hört man immer wieder.

Hier im Süden genießen die Bourgeoisie, der alte Adel und das neue Geld seit mehr als 150 Jahren das klare Licht und den goldenen Lebensabend – überlebt werden die Herrschaften irgendwann von Gemälden, vom Silber und von Nachfahren, die lieber das Geld sehen als das alte Zeugs. In der Gegend gibt es immer noch was zu holen. Man muss nur zielgerichtet unterwegs sein.

Die Erben der Bourgeoisie sehen lieber das Geld als das alte Zeugs – so gibt es immer wieder Nachschub. Man muss nur danach suchen

Es gibt ödere Strecken und Regionen, um nach verborgenen und vergessenen Schätzen zu suchen. Das weiß Margit Bader, die seit Jahren hier halb zu Hause ist. Sechs Monate in Bayern, sechs Monate im Hinterland von Hyères, mit →

„30 Prozent sind immer drin“: Gerald Rossi zeigt seine Porzellanfiguren und rät zum Handeln. Mit Zerbrechlichem kennt er sich aus, im Hauptberuf ist er Psychiater







Mit dem MX-5 an einer Tankstelle im Luberon, auf der Route der Fantasie: Zwischen Avignon und Menton an der Grenze zu Italien finden immer irgendwo Trödel- und Antiquitätenmärkte statt

einem Blick auf eine schmiedeeiserne Kirchturmspitze und einem Auge für das Besondere. Der Weg zur ehemaligen Lehrerin führt von Cannes über die Corniche d'Or. Was sich, ohne falsche Bescheidenheit, Goldenes Gesims nennt, ist eine Traumstraße an der Küste nach Saint-Raphaël – gebaut vom französischen Touring-Club um die vorletzte Jahrhundertwende, als man noch ohne schlechtes Gewissen spazieren fahren konnte. Links das Azurblau des Meeres, rechts die zackigen, rötlichen Felsen des Esterel-Gebirges, dazwischen hundert Kurven und herrliche Weitsichten – eine perfekte Abwechslung zu den kleinteiligen Reizen der Märkte.

In ihrem fünfstöckigen Turm serviert Margit Bader selbst gemachte Tapenaden, Obst, Oliven und Käse. „Und einen Schluck Rosé müsst ihr auch nehmen!" Da ist sie ganz streng. Sonst schwärmt sie von den alten Tagesdecken aus Leinen und aus Baumwolle. Früher gehörten die zur Aussteuer hiesiger Hochzeitspaare, heute sind sie Grundlage von Margit Baders Geschäft. „Man muss sie fühlen, in die Hand nehmen." Deshalb fährt sie noch immer auf die Märkte. Es gibt Geheimtipps, kleine Messen auf entlegenen Bauernhöfen, es gibt eine Szene und Internetseiten sowie noch fast unbekannte Adressen. Margit Bader kennt sie alle. Sie fährt schon am Vorabend los, übernachtet dann in ihrem Auto. Sie wird bald 80.

Früher lebte sie am Starnberger See, segelte Regatten vor Saint-Tropez, ging Ski fahren in Val-d'Isère. Jetzt sucht und findet sie auf den Märkten die Tuche und die hölzernen Modeln, die geschnitzten Druckformen, mit denen sie Ornamente in Rot und Blau auf die Decken platziert. Gern erzählt sie alles – nur die Kunst, die Farben nicht verwaschen zu lassen, die bleibt ihr Geheimnis.

„Auch an den bekanntesten Touristenorten kann es noch wunderschön sein", sagt sie zum Abschied. „Man muss abends nach Saint-Tropez fahren und nicht morgens, wie die Massen. Man ist da, wenn's am schönsten ist, und fährt, wenn's voll wird. Margit Baders Empfehlung macht Mut, denn die nächste Etappe führt ins Mekka der Brocanteure. Die Fahrt geht durch Eichenwälder und die Weinberge des Luberon, auf dem Weg in die Vaucluse fängt sich der Duft von frisch gemähtem Heu und Lavendel im Roadster. L'Isle-sur-la-Sorgue heißt das Ziel. Vom schwierigen Namen hat sich noch niemand abschrecken lassen, und selbst dunkelste Gewitterwolken verdüstern nicht die Anmut und den Zauber des Städtchens.

Knietief umspült die Sorgue die Altstadt. Der Ortskern teilt das Flüsschen, das klare Wasser kämmt meterlange Wasserpflanzen stromabwärts. Die Strömung dreht langsam die Schaufeln schmiedeeiserner Wasserräder. Kinder entkommen der Sommerhitze in künstlichen Becken und Kanälen, Mütter und Großmütter unterhalten sich am schattigen Ufer – Bilder für die Götter.

In den Gassen und auf den Brücken klappern die Marktleute mit dem Gestänge ihrer Stände. Ein ganz normaler Sonntag steht an, die ganze Stadt wird zum Markt. Am Morgen staunen drei Taiwanerinnen über geflochtene Spazierstöcke, kleine Leisten für maßgefertigte Kinderschuhe oder Esszimmergarnituren für Vierjährige. Es entstehen Geschichten im Kopf: Ist die Kindererziehung nicht bekannt streng in Frankreich? Wenn die Kleinen schon nicht rumtollen durften, dann sollten sie wenigstens im stilechten Schaukelstuhl still sitzen. Jetzt steht er hier, vermutlich wurde er nie lang benutzt.

Es ist Zeit und Muße für die schönen, nutzlosen Dinge. „Sind ja kaum Leute hier", sagt Henri Bey und spuckt den nächsten Kirschkern auf die Straße. Seit 50 Jahren ist er Brocanteur. Jetzt ist so wenig los wie selten: „Die Touristen bleiben weg", sagt er, „wegen der Gelbwesten." Die sozialen Proteste sind zwar so vorbei wie Pfingsten und so weit weg wie Paris, aber die Berichte haben in diesem Jahr ihre Wirkung getan. Henri Bey zuckt mit den Achseln und nimmt noch eine Kirsche. Wird schon wieder besser werden. Das Gewitter gestern hat sich ja auch verzogen.

Der Sonntag in L'Isle-sur-la-Sorgue ist eher ein Stillleben, am Montag wartet in Nizza das Schlachtengemälde. Von Dienstag bis Sonntag gehört der Cours Saleya den Obst- und Gemüsehändlern, montags steigt hinter der Mauer zum Quais des États-Unis der größte Antiquitätenmarkt Südfrankreichs. Man könnte leicht den Überblick verlieren und die Helden in der Komposition übersehen. Da ist Jean-Claude Rubiné, der mal Koch in Frankfurt war, von den schönen deutschen Frauen schwärmt und einem dabei einen überteuerten Kompass verkauft. Er erzählt von den reichen Russen, die nach der Revolution 1918 ihre Schätze an die Côte brachten, und von den neuen Russen, die jetzt als Einzige noch silberne Besteckservices kaufen: „Die Franzosen und die Deutschen schauen nur und sagen dann: ‚Schön, aber wer soll das putzen?'"

Nur reiche Russen kauften heute noch silberne Besteckservices, meint der Händler: „Die Deutschen sagen nur: ‚Wer soll das putzen?'"

Und da ist Monsieur Gerald Rossi, weißer Anzug, weißer Hut. Vor sich filigrane Preziosen aus Porzellan, Statuetten in Hutschachtelgröße. Selbst die Gitter des Vogelkäfigs sind aus Porzellan, der Vogel im Käfig ist es natürlich auch. Mit Zerbrechlichem habe er auch werktags zu tun, erzählt er: „Im Hauptberuf bin ich Psychiater." Nur montags ist er hier.

„640 Euro", steht auf dem Preisschild für den porzellanenen Klavierspieler im Livrée. „Aber machen Sie sich nichts vor", plaudert der gebürtige Korse aus der Schule: „30 Prozent sind immer drin!" Jammern und Klagen gehören auch für Händler zum Handwerk, weiß der Seelenarzt. „Aber wir haben keinen Laden, den wir mieten und unterhalten müssen." Handeln lohnt sich also immer. Also hätte man vielleicht doch die mohnroten Biergartenstühle ins Visier nehmen sollen…? Aber im Roadster ist ohnehin kein Platz.

→ *Info Tour ab Seite 40*

Wege und Ziele. *Traumstraßen verbinden die Märkte, die Schatztruhen der Region. Einige Anregungen für den ganz persönlichen Routenplaner*



01

ANTIQUITÄTENMÄRKTE

Antibes
(aus der Reportage)
Zwischen der eigentlichen Markthalle und dem Yachthafen, im Schatten des Picasso-Museums, stellen auf der Place Audiberti bis zu 40 Händler aus: vom Taschenbuch bis zum Art-déco-Sekretär, von Kristallvasen bis zu Teppichen – alles dabei
06600 Antibes
Place Audiberti
*Sa. 8–16 Uhr (D 9)**

Einige Meter weiter in der Innenstadt, auf der Place Nationale, ist das Angebot größer, geht aber mehr Richtung Kunsthandwerk und Krimskrams. Außerdem gibt es – im Sommer wichtig – weniger Schatten.
06600 Antibes
Place Nationale
Sa. 8–18 Uhr (D 9)

Cannes
Zwischen Casino und Altstadt, zwischen Yachthafen und Marktviertel Forville kommen samstags die Brocanteurs, die Antiquitätenhändler, zusammen. Auch der Obst-, Gemüse- und Fischmarkt nebenan im Marché Forville ist sehenswert.
06400 Cannes
– Les Allées
Sa. 8–18 Uhr
– Rue du Marché Forville 6
Di.–So. 7.30–13 Uhr
(D 8)

L'Isle-sur-la-Sorgue
Die Mutter aller Antiquitätenmärkte in der Provence. Dreimal im Jahr, Ostern, Pfingsten und Allerheiligen, finden hier große Antiquitätenmessen statt. Und an jedem Sonntag treffen sich Händler, Kunden und Schaulustige an den Armen des Flüsschens Sorgue. Die Trödelhändler konzentrieren sich auf eine Straße am Rand der Altstadt.
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
Avenue des 4 otages
So. 8–13 Uhr (C 3)

Nizza
Auf dem Cours Saleya, hinter der Strandpromenade des Quai des États-Unis, eingerahmt von alten Palazzi und Cafés, steigt allwöchentlich der größte Marché brocante Südfrankreichs. An den anderen Wochentagen gehört der Cours den Obst-, Gemüse- und Fischhändlern.
06300 Nizza
Cours Saleya
Jeden Montag (D 9)

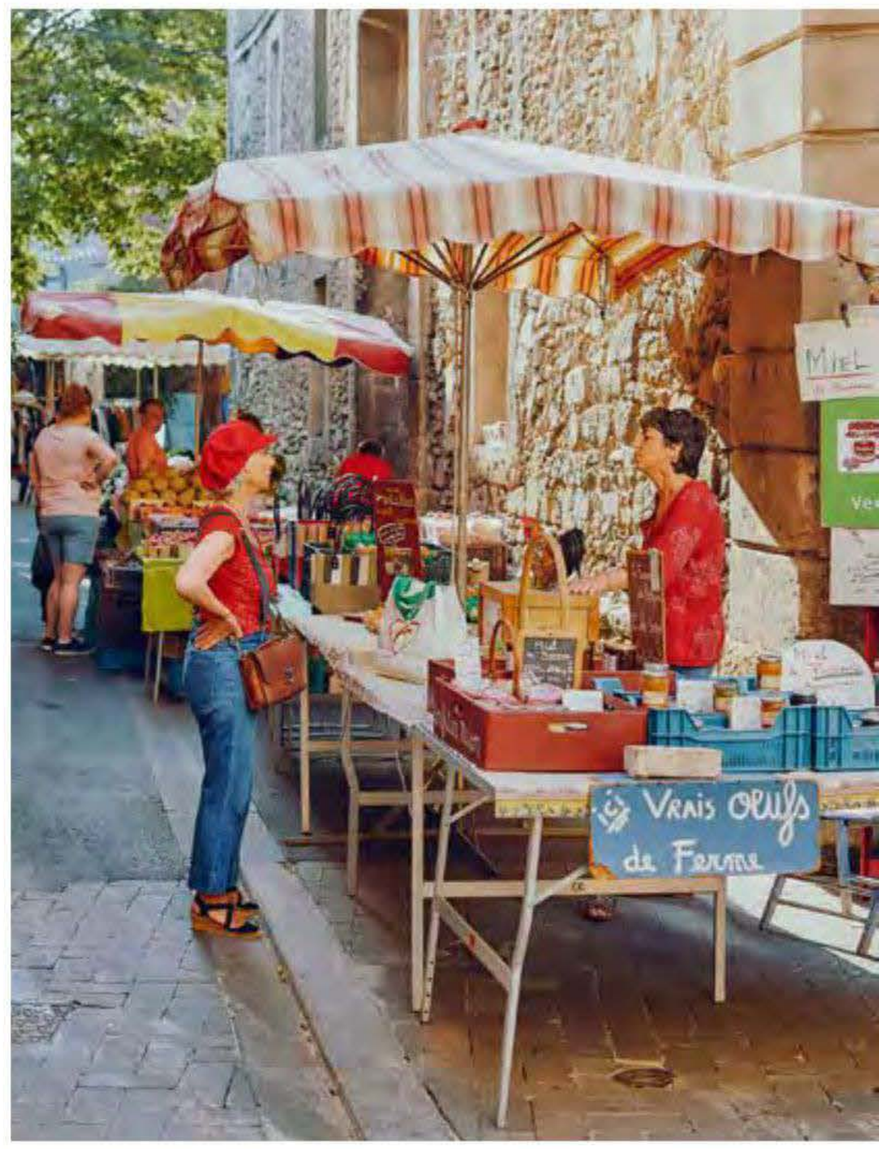
WEITERE MÄRKTE

Villeneuve-lès-Avignon
Der Markt am anderen Rhône-Ufer von Avignon ist ein Highlight für Trödel- und Antiquitätenfreunde. Die Preise sind angeblich günstiger als im nahen L'Isle-sur-la-Sorgue. Parallel findet auf dem Platz ein provenzalischer Markt statt.
30404 Villeneuve-lès-Avignon
Place Charles David
Sa. 8–14 Uhr (C 3)

Saint-Saturnin-lès-Apt
Der Blick auf Plakate am Straßenrand (oder auf die Flyer unter dem Scheibenwischer) kann sich lohnen: So findet man Märkte, die unregelmäßig stattfinden. Und man lernt Provence-Dörfer kennen, etwa Saint-Saturnin-lès-Apt mit seinem Blick über den Luberon.
84490 Saint-Saturnin-lès-Apt (C 4)

Eine Liste aktueller Flohmärkte findet sich unter *https://vide-greniers.org*

Apt
Seit mehr als 500 Jahren findet der Grand marché d'Apt statt. Die Atmosphäre dieses provenzalischen Marktes mit Lebensmitteln und Kunstgewerbe gilt als einmalig. Apt ist bekannt für seine kandierten Früchte.
84400 Apt
Place de la Bouquerie
Sa. 8–13 Uhr



02

01 Blick auf die Bucht von Cassis: Die Route des Crêtes ist eine Traumstraße von vielen

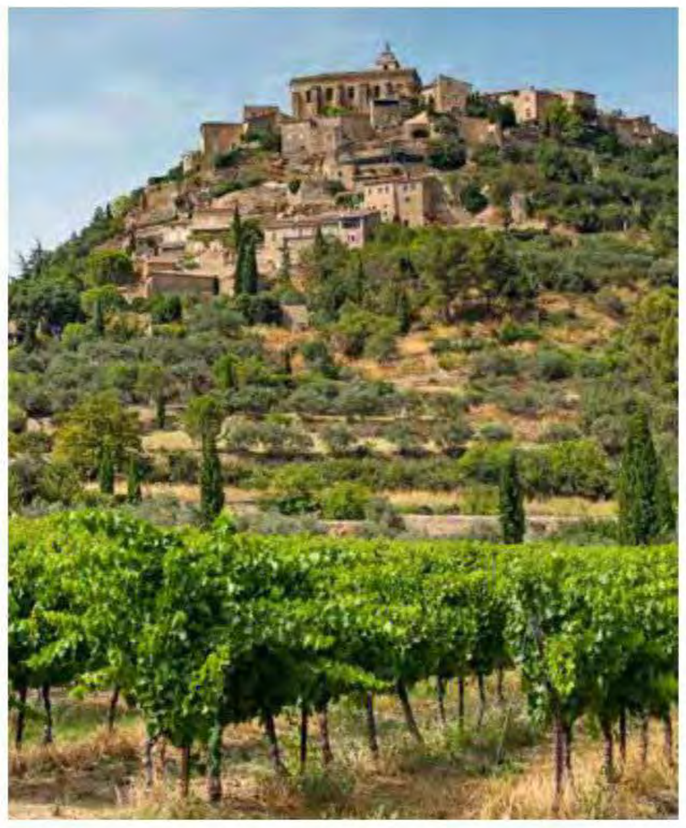
02 Appetitliches direkt vom Hof: Auf dem Bauernmarkt von L'Isle-sur-la-Sorgue

03 Oben die Stadt, unten der Wein: Gordes, eine Perle des Luberon

04 Schönes, von Rosen umrankt: Geschäft in Lourmarin

**Die Koordinaten beziehen sich auf die Übersichtskarte Seite 142*





03



04

Aix-en-Provence
An jedem Wochentag ist in Aix irgendwo Markt. Hervorzuheben sind der Blumenmarkt auf der Place de l'Hôtel de Ville (tgl. außer dem 1. Sonntag im Monat) und der tägliche Lebensmittelmarkt auf der Place Riquelme gegenüber.
13100 Aix-en-Provence (D 4/5)

Vaison-la-Romaine
Mit einer 2000-jährigen Geschichte und zahlreichen Baudenkmälern wartet dieses schöne Städtchen nördlich von Carpentras auf Besucher. Seit 1532 findet in den Gassen jeden Dienstagvormittag ein provenzalischer Markt statt.
84110 Vaison-la-Romaine
Di. 8.30–13 Uhr (B 4)

Sanary-sur-Mer
Die Autorin Murielle Rousseau (s.u.) hält den Markt von Sanary-sur-Mer für den „schönsten Frankreichs". Der Obst-, Gemüse- und Fischmarkt erstreckt sich unter Palmen entlang der Meerespromenade.
83110 Sanary-sur-Mer
Allées Estienne d'Orves
Täglich (F 5)

Toulon
Die Stadt mit dem Fährhafen und dem größten französischen Marinestützpunkt am Mittelmeer ist nicht Ziel Nr. 1 an der Küste. Der Markt am Cours Lafayette aber ist eine Reise wert. Einen Kilometer lang ziehen sich die Stände mit Obst und Gemüse, die Atmosphäre gibt's umsonst.
83000 Toulon, Cours Lafayette
Di.–So. 7.30–12.30 Uhr (F 6)

LESETIPP

Cuisine Brocante
Murielle Rousseau stellt die schönsten Flohmärkte des ganzen Landes vor, erzählt aus persönlicher Erfahrung von Besonderheiten sowie Eigenheiten und arrangiert gemeinsam mit der Fotografin Marie Preaud feine Gerichte mit schönem Geschirr und Besteck.
Busse Seewald,
gebunden,
160 Seiten, 24,95 €

TRAUMSTRASSEN

Corniche d'Or
Die Küstenstraße verläuft von St-Raphaël am Ostende des Golfs von Fréjus bis nach Mandelieu-La-Napoule. Nüchtern D 559 genannt, schlängelt sie sich 30 km lang oberhalb der Küste durch spektakuläre Felsformationen. Am Leuchtturm La Baumette erinnert eine Gedenktafel an den Dichter Antoine de Saint-Exupéry, der 1944 hier in der Nähe mit seinem Flugzeug ins Meer stürzte und starb.

Les Trois Corniches
Petite, Moyenne, Grande Corniche – die kleine, mittlere und die große Corniche verbinden Nizza mit Menton in verschiedenen Höhen über dem Meer. Sie bieten wunderschöne Blicke über die Küste. Auf der Grande Corniche lieferte sich James Bond alias Pierce Brosnan eine Verfolgungsjagd im Klassiker „Golden Eye".

Route des Crêtes
Nur gut 15 km lang ist die Panoramastraße von Cassis nach La Ciotat, aber die D 141 hat es in sich. Die schmale Straße führt von Meereshöhe auf 416 m zu den Falaises du Soubeyrannes, den höchsten Klippen der Côte d'Azur. Bei starkem Wind (Mistral!) wird die Strecke gesperrt.

Durch den Luberon
So schön ist die Gegend mit Weinbergen, Hügeln und Dörfern, dass schnelles Durchfahren Frevel wäre. Probieren Sie die D 2 von L'Isle-sur-la-Sorgue über Gordes und St-Saturnin-lès-Apt und biegen dann auf die D 943 bis Lourmarin. Wälder, Sträßchen, Dörfer, Bistros – alles lohnt sich.

Route Napoléon
Der Klassiker. Von Cannes in die Voralpen, in die Karstlandschaften, an Vence und Grasse vorbei bis zur Gorge du Verdon: immer auf den Spuren von Napoléon, der sich nach seiner Rückkehr von Elba auf dieser Route auf den Weg nach Paris machte. Dem Kaiser ging's um die Macht, der Tourist kann sich auf die Schönheit der Landschaft konzentrieren. ——

Fotos: Fotolia, Constantin Mirbach, Shutterstock (2) / Sam Chadwick / Krisztian Juhasz



1 Hôtel de Garlande
Das 3-Sterne-Hotel befindet sich in einem Gebäude aus dem 18. Jahrhundert, die geschmackvoll eingerichteten Zimmer bieten modernen Komfort – und das Frühstücksbüfett eine erfreulich reichhaltige Auswahl.
Rue Galante 20
www.hoteldegarlande.com

2 Hiély Lucullus
Das Restaurant und sein Speisesaal im Stil der Belle Époque sind seit 1938 eine Institution in Avignon. Gérald Azoulay kombiniert peruanische und provenzalische Küche, etwa Wildfangfisch mit Quinoa oder Aubergine mit gerösteter Tomate.
Rue de la République 5
www.hiely-lucullus.com

3 Papstpalast
Der wichtigste gotische Palast des Abendlandes entstand ab



Die Theatralische

Im Mittelalter war Avignon als Papstresidenz Bühne großer Ereignisse. Heute gilt vor allem das Theaterfestival im Juli als Publikumsmagnet – doch die Rhône-Stadt verdient rund ums Jahr Applaus

TEXT: Helmuth Meyer
ILLUSTRATIONEN: Hendrik Jonas

Die Glanzzeit Avignons lag im 14. und 15. Jahrhundert, als von hier aus sieben Päpste in Folge über die Kirche befahlen. Manche von ihnen hatten eine äußerst aufwendige Hofhaltung. Clemens VI. etwa pflegte einen pompösen Lebensstil und feierte in seinem Palast rauschende Feste. 1995 wurde das von einer Mauer mit 39 Türmen und sieben Haupttoren umringte historische Zentrum zum Weltkulturerbe erklärt. Aktuell leben in Avignon rund 93 000 Menschen, viele davon vom Tourismus. Die Residenz der Päpste, die im Lied („Sur le pont …“) verewigte Brücke über die Rhône und das Theater- und Tanzfestival sind die größten Besuchermagneten.

Das 1947 gegründete Festival d'Avignon hat sich zu einem der wichtigsten Events darstellender Künste entwickelt, das jährlich rund 130 000 Besucher aus aller Welt begeistert. Immer im Juli wird das architektonische Erbe Avignons zum Aufführungsort, etwa der Ehrenhof des Papstpalasts und der Kreuzgang des Karmeliterklosters. Auf dem Programm stehen rund 40 Theaterstücke, Tanzperformances, Debatten, Filme und Lesungen.

Rund ums Jahr unterhalten wird man in und an der Rue des Teinturiers, dem lebendigen, jungen Ausgeh- und Studentenviertel.

www.avignon-tourisme.com/de

1335, erst unter Papst Benedikt XII., dann unter seinem Nachfolger Clemens VI. Das verschachtelte Raumsystem aus Altem und Neuem Palast ist durch einen Rundgang erschlossen. Zu den Höhepunkten gehören die Privaträume des Papstes mit Fresken von Matteo Giovannetti, der Speisesaal Grand Tinel, mit seinen 48 mal 10 Metern größter Raum der Anlage, sowie das mit weltlichen Jagdszenen ausgemalte Hirschzimmer.

Place du Palais des Papes
www.palais-des-papes.com/de

4 Notre-Dame des Doms

Dank ihrer exponierten Lage auf einem Felsen und der mächtigen, vergoldeten Marienstatue auf dem Westturm ist die Kathedrale schon von Weitem sichtbar. Im Innern des romanischen Bauwerks fällt das Mausoleum von Papst Johannes XXII. auf, ein Meisterwerk gotischer Schnitzerei. Eher kurios und makaber wirkt das Fresko der „Drei Toten und Drei Lebenden“, eine der ältesten Wandmalereien Europas.

Place du Palais des Papes
www.metropole.diocese-avignon.fr

5 Petit Palais

Zinnen und Sprossenfenster zieren die attraktive Fassade der einstigen Kardinalsresidenz. Heute präsentiert hier ein Museum mehr als 300 Werke naiver italienischer Maler sowie mittelalterliche Skulpturen aus Avignon und Umgebung.

Place du Palais des Papes
www.petit-palais.org

6 Pont Saint-Bénézet

Als wohl älteste Steinbrücke zwischen Lyon und dem Mittelmeer und damit wichtige Handelsader machte sie die Stadt im 12. Jahrhundert reich und mächtig. Hochwasser und Kriege haben von den 22 Bögen nur vier übrig gelassen. Benannt ist das Wahrzeichen Avignons nach dem Hirtenjungen Bénézet, der in einer Vision den Auftrag zu ihrem Bau erhalten haben soll. Mit der App „Avignon 3D“ (auch auf Englisch) lässt sich ihre Konstruktion nachvollziehen.

Boulevard de la Ligne

7 Maison Manguin

Auf der Île de la Barthelasse produziert Familie Hanquiez seit 60 Jahren delikate Obstbrände und Pastis. Auch die Essenz von Oliven ist in einer Spirituose eingefangen. Jeden Samstag um elf Uhr gibt es eine kostenlose Führung.

Chemin des Poiriers 784
www.manguin.com

8 Camili Books

Die Englischlehrerin und Pädagogin Rihame Allouch führt die Tradition englischer Buchläden in Frankreich fort und kombiniert unter dem Motto „Books and Tea“ zwei Angebote: In den Regalen stehen u. a. Thriller, Comics und Kinderbücher; dazu werden organischer Tee, Kaffee, Kuchen und Snacks gereicht.

Rue Carreterie 155
www.camili-booksandtea.com

9 Rue des Teinturiers

In der Färbergasse entlang der Sorgue erinnern stattliche Wasserräder an das Handwerk von einst. Hier wurden Baumwollstoffe aus Indien mit Färberröte koloriert. Heute bringen vor allem Bars und Bistros Farbe ins Nachtleben. ——

Einschlägige Spezialitäten

Dass in Nizza jeden Mittag um 12 Uhr Böllerschüsse ertönen, hat einst ein hungriger Engländer verfügt. Bis heute knallt es in der Stadt auch kulinarisch gewaltig

TEXT: Verena Haart Gaspar
FOTOS: Caspar Miskin



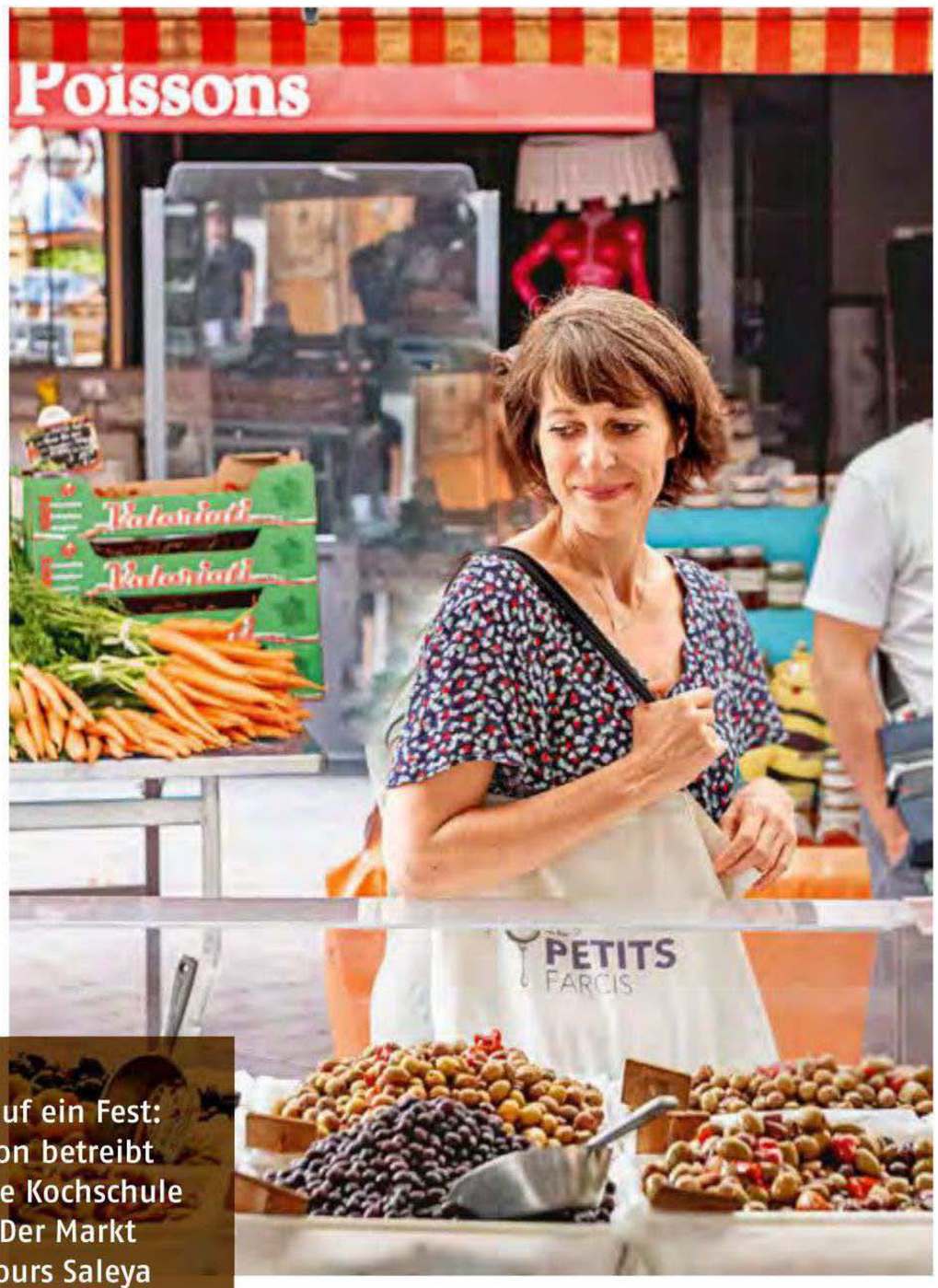
Petits Farcis, mit Fleisch gefülltes Minigemüse, zählen zu den Spezialitäten der Nizza-Küche. Im Restaurant Acchiardo in der Altstadt wird das genaue Rezept der feinen Kleinen geheim gehalten

So schmeckt der Sommer: Die Ratatouille, deren Rezept ursprünglich aus Nizza stammt, wird im Restaurant Lou Pistou nur angeboten, wenn das Gemüse Saison hat



Ihr Lokal ist winzig, die Fangemeinde riesig. Dominique Dumas (r.) und Guillaume Esmiol servieren im Lou Pistou in der Nähe der Oper klassische Nizza-Gerichte





Jeder Einkauf ein Fest: Rosa Jackson betreibt seit 2003 eine Kochschule in Nizza. Der Markt auf dem Cours Saleya mit seinem einzigartig frischen Angebot begeistert sie wie am ersten Tag

Wenn kurz vor neun Uhr morgens die Händler große Wassermelonen und Kisten voller Feigen und Orangen auf die Markttische wuchten, wenn die Kellner der angrenzenden Restaurants und Cafés die Sonnenschirme aufspannen und durch die Arkadenbögen das Blau des Mittelmeers strahlt, beginnt das Leben auf dem Cours Saleya in Nizza.

Auch Rosa Jackson ist schon unterwegs und schlendert die langen Reihen der Marktstände entlang. „Allô, Rosa!“, ruft ihr eine Händlerin zu. Hier und da bleibt die Frau im rot getupften Sommerkleid stehen, begutachtet die Auslagen mit frischen Erdbeeren oder nimmt ein paar Zucchiniblüten in die Hand, als wären sie ein Brautstrauß: „Ich liebe die Produkte hier“, sagt Rosa, „Gemüse von dieser Qualität bekommen Sie in Paris überhaupt nicht.“

Die gebürtige Kanadierin lebt seit 1995 in Frankreich. In Paris hat die Journalistin und Foodbloggerin als eine der Ersten Markt- und Foodtouren für Touristen angeboten. Mit „Edible Paris“ war sie so erfolgreich, dass sie sich vor 16 Jahren ihren zweiten Traum erfüllte: eine eigene Kochschule – und zwar in einem kulinarischen Hotspot Frankreichs, in Nizza. Die Stadt an der Côte d’Azur ist nicht nur die Heimat des Salade niçoise, sondern bietet Streetfood in den unterschiedlichsten Variationen – vom sandwichartigen Pan Bagnat bis zum Zwiebelkuchen Pissaladière. Aber auch der Gemüseeintopf Ratatouille hat in Nizza seine kulinarischen Wurzeln. Nach einem Spaziergang über den Markt auf dem Cours Saleya weiß man auch, warum. Die Tische biegen sich unter Bergen von Artischocken, Tomaten und Auberginen. In ihrer Kochschule Petits Farcis, die nur wenige Gehminuten durch die engen Altstadtgassen vom Markt entfernt liegt, weist Rosa ihre Schüler in die Geheimnisse des perfekten Ratatouille ein. „Der Trick ist, Auberginen, Zucchini und Paprika einzeln anzubraten“, erklärt sie. Am Schluss verfeinert Rosa das Gericht noch mit einem Löffel Pistou, einer Art Pesto aus Basilikum, aber ohne Pinienkerne.

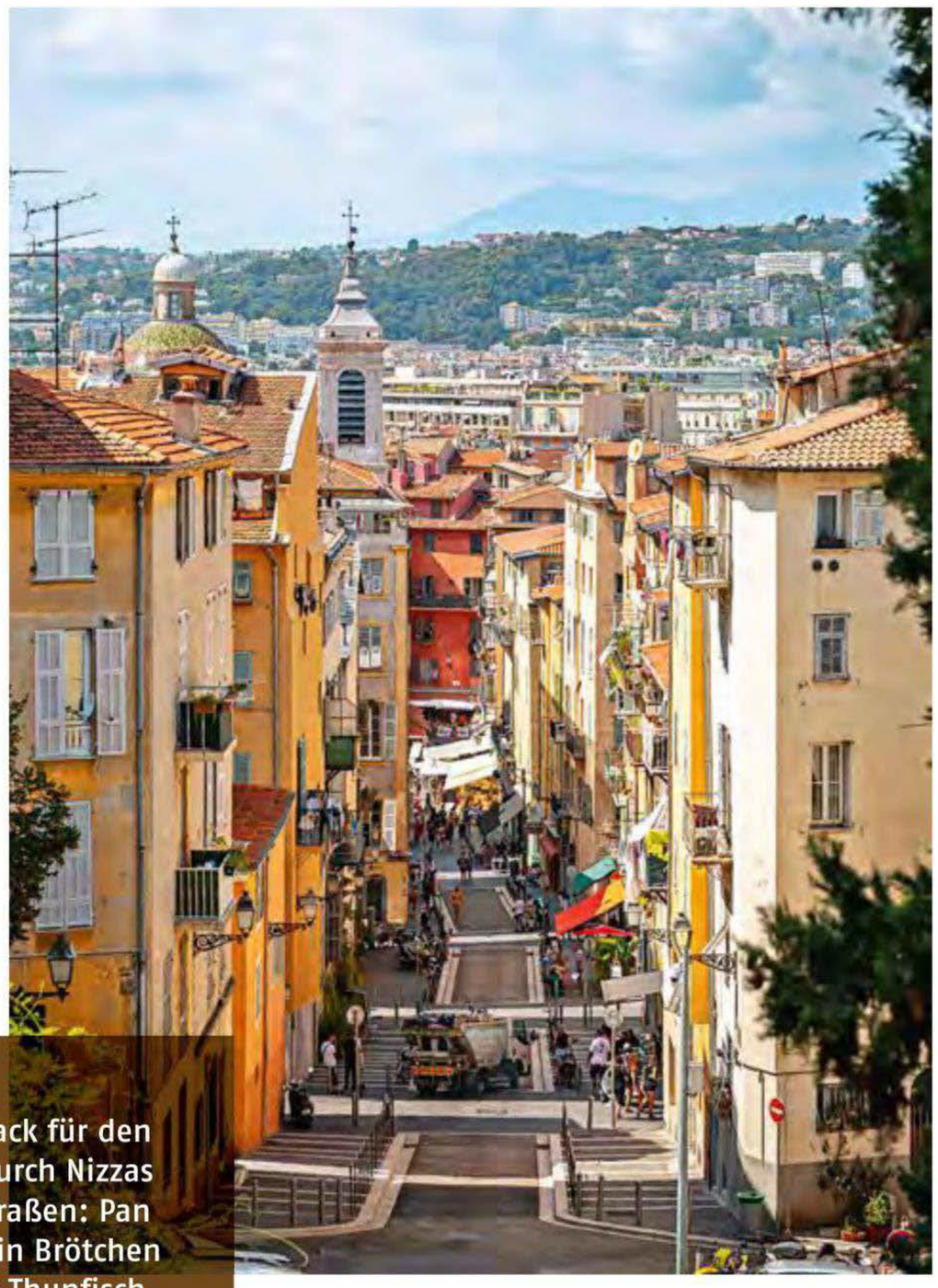
Nicht nur geografisch, sondern vor allem kulinarisch liegt Nizza näher an Italien als an der Hauptstadt Paris. „Die Küche Nizzas ist einfacher, rustikaler und vor allem lässiger als in vielen anderen Teilen Frankreichs“, sagt Rosa. Statt sich mittags bei einem 3-Gänge-Menü mit Käse und Rotwein im Restaurant zu treffen, genießen die Nizzaer ihr Streetfood lieber im Stehen bei einem Glas Rosé oder Bier. Wenn Rosa gerade nicht in ihrer Kochschule unterrichtet, bietet sie Touren zu den besten Imbissen der Stadt an.

Einer davon liegt direkt am Markt auf dem Cours Saleya, der von einer blau-weiß gestreiften Markise geschmückte Stand Socca du Cours. Marie-Thérèse und Evelyn, zwei Damen im besten Alter, stehen hinter einer gläsernen Theke. Darin liegt Pissaladière mit Anchovis. „Für mich der beste der ganzen Stadt“, sagt Rosa und bestellt eines der quadratischen Stücke. Der dünne Teigboden ist knusprig, und die leicht süßlichen Zwiebeln harmonieren perfekt mit der salzigen Sardelle. „Dafür müssen sie ganz langsam karamellisiert werden“, erklärt Rosa. Dazu braucht es nicht mal die Zugabe von Zucker: Die Zwiebeln selbst sind süß genug. Die To-go-Variante des Salade niçoise hat Socca du Cours ebenfalls im Angebot: das →



Die Pizza à la Nizza heißt Pissaladière. Der Zwiebelkuchen mit Anchovis ist einer der beliebtesten Snacks in der Stadt





Idealer Snack für den Bummel durch Nizzas quirlige Straßen: Pan Bagnat – ein Brötchen belegt mit Thunfisch, Sardellen, Tomaten und klein gehacktem Sellerie

Pan Bagnat – ein mit Thunfisch, Salatblättern und Tomaten belegtes Brötchen. „Früher wurde dafür vor allem altes Brot verwendet“, sagt Rosa, „der Thunfisch aus der Dose, der meist in Olivenöl eingelegt wurde, weichte das harte Brot dann wieder auf.“

À propos Nizza-Salat: Dieses Gericht gehört zu den bekanntesten der Stadt und steht auf unzähligen Speisekarten in aller Welt. Doch was gehört nun eigentlich in den original Salade niçoise? „Auf keinen Fall gekochte Kartoffeln!“, antwortet Rosa entschlossen. Die Nizzaer sind sehr eigen und nehmen es Starkoch Auguste Escoffier bis heute übel, dass er in seinem 1903 veröffentlichten Rezept dem Salat Kartoffeln hinzugefügt hatte. „Ein echter Salade niçoise besteht aber vor allem aus rohem Gemüse“, erklärt Rosa: Radieschen, Tomaten, Sellerie, Gurke, Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten, dazu die Mesclun genannte Mischung würziger Salatblätter, gekochtes Ei, Anchovis und Thunfisch.

Diesem Originalrezept kommt der Nizza-Salat im Déli Bo schon recht nah. Das kleine Lokal liegt in der Rue Bonaparte, nicht weit vom Place Garibaldi entfernt. Hier reihen sich Boutiquen, Restaurants und Cafés aneinander. In den geöffneten Fenstern der Altbauten flattern angegilbte Spitzengardinen im Wind, und im wolkenlosen Spätsommerhimmel über den Dächern von Nizza kreisen Schwalben. An den schwarzen Eisentischchen vor dem Déli Bo sitzen Vertreter der Generation Instagram, die kunstvoll angerichtete Törtchen auf ihren Tellern mit dem Handy fotografieren. Das Café hat sich einen Namen in Sachen Desserts und Kuchen gemacht, aber mindestens so köstlich wie Tarte tropézienne und das Paris-Nice-Törtchen schmeckt der Salade niçoise. Der Sellerie kommt in so kleinen Würfeln daher, dass er sich mit Thunfisch und dem restlichen Gemüse bestens verträgt, ohne alles mit seinem starken Eigengeschmack zu erschlagen.

Boom! Ein lauter Knall donnert durch die Rue Bonaparte. Rosa schmunzelt über die erschreckten Gesichter der Touristen. Die Einwohner Nizzas haben sich an das Kanonenfeuer längst gewöhnt. Jeden Tag pünktlich um zwölf Uhr knallt es, und das bereits seit 1860. Diese Tradition hat die Stadt dem Briten Sir Thomas Coventry zu verdanken. Der arme (aber reiche) Mann war es leid, immer mit dem Lunch auf seine Frau warten zu müssen. Die vertrödelte ihre Vormittage nämlich gern bei einem Stadtbummel. Coventry beschloss, sie jeden Tag mit einem Kanonenböller daran zu erinnern, dass es Zeit zum Mittagessen war. Heute wird zwar vom Schlosshügel Colline du Château nicht mehr scharf, sondern mit Feuerwerkskörpern geschossen, die Botschaft aber bleibt dieselbe: „Zu Tisch, bitte!“

Also ab ins Restaurant Chez Acchiardo in der schmalen Altstadtgasse Rue Droite Nummer 38. Familie Acchiardo betreibt das Traditionslokal bereits seit 1927. Auf der Karte finden sich klassische Nizzaer Gerichte wie Petits Farcis, nach denen Rosa Jackson auch ihre Kochschule benannt hat. Dazu nimmt Küchenchefin Virginie Acchiardo Zwiebeln, Tomaten, runde Zucchini und Auberginen im Miniaturformat, füllt sie mit einer Mischung aus gehacktem Fleisch, Brot, Gemüse und noch einer geheimen Zutat, wie Virginie augenzwinkernd sagt. Die Rezepte →



Direkt aus der Pfanne, also möglichst heiß und knusprig, schmeckt Socca am besten. Im Lokal Chez Pipo wird das Fladenbrot aus Kichererbsenmehl im Holzkohleofen zubereitet



Über den Dächern von Nizza: Der Aufstieg auf den Schlosshügel verspricht einen fantastischen Blick – und ein wenig Bewegung nach all den gastronomischen Genüssen

stammen von ihrer Urgroßmutter und werden von Generation zu Generation mündlich weitergegeben.

Noch länger als das Restaurant der Familie Acchiardo, nämlich bereits seit 1923, existiert das Lokal Chez Pipo. Dorthin führt Rosa als Nächstes. Vor dem Restaurant in der Rue Bavastro, auf der die Autos vorbeiknattern, warten die Gäste auf einen freien Platz an den rustikalen Holztischen. „Aquì, si mangia la socca“, steht in Provenzalisch auf einem himmelblauen Oldtimer-VW-Bus geschrieben, der vor dem Lokal parkt. „Hier isst man Socca“, und zwar ausschließlich. Was sich dahinter verbirgt, zeigt Rosa im Innern des Lokals. Ein Mitarbeiter zieht gerade eine überdimensionierte Pfanne aus dem Feuer eines großen, schwarzen Holzofens. Darin dampft ein kross gebackener Teig. „Das Fladenbrot wird aus Kichererbsenmehl gemacht. Es ähnelt ein bisschen der italienischen Farinata“, sagt Rosa. Tatsächlich hat das Socca seinen Ursprung wohl in Genua und fand seinen Weg mit italienischen Arbeitern nach Nizza. Geschickt zerpflückt der Socca-Bäcker mit einem stumpfen Messer den runden Fladen in kleine, mundgerechte Stücke. So gelangen sie dann auch zum Gast. Dazu noch ein Glas Rosé – das war's. Schlicht und ergreifend knusprig, ein kleiner Snack für zwischendurch. Doch wir hungern nach mehr.

In der Rue Raoul Bosio, unweit der Oper von Nizza, wartet die Stadt zum Abschluss noch einmal mit allem auf, was sie kulinarisch zu bieten hat. Das winzige Lokal Lou Pistou ist das wahr gewordene Klischee eines französischen Bistros. Zwölf kleine Zweiertische, darauf rot-weiß karierte Tischdecken, an den Wänden gerahmte Poster und Zeichnungen von Artischocken, am Fenster der Eingangstür baumeln gehäkelte Gardinen. Im hinteren Teil des schmalen Raums lässt sich durch eine geöffnete Tür ein kleiner Verschlag ausmachen, die Küche. Darin rührt Koch Dominique Dumas eine Soße für das heutige Mittagsangebot zusammen: „Daube de bœuf à la niçoise“, in Rotwein und Hühnerbrühe geschmortes Rindfleisch. Seit drei Jahren betreiben Dominique und sein Lebensgefährte Guillaume Esmiol ihr Restaurant. Dass hier hervorragende Cuisine niçoise serviert wird, hat sich schon längst herumgesprochen. Wer einen der wenigen Plätze ergattern möchte, reserviert besser im Voraus.

Guillaume, der den Service meist allein stemmt, empfiehlt heute eine Tarte, deren kleine Tomätchen so süß und saftig schmecken, dass sie fast zum Dessert taugen würden. Auf mit Frischkäse gefüllte, frittierte Zucchiniblüten folgen Panisses. Diese ebenfalls frittierten und aus Kichererbsenmehl gebackenen Stäbchen erinnern ein wenig an Pommes frites, schmecken aber wie Falafel. Obwohl alle schon mehr als satt sind, serviert Guillaume anschließend eine Terrine mit getrockneten Tomaten und Sardinen. „Das wird doch noch zu schaffen sein“, fordert er in einem Ton, der keinen Widerspruch zulässt.

Wie Rosa Jackson bei all dem Essen nur ihre schmale Figur behalten kann? „Da bin ich mittlerweile ganz Französin“, sagt sie und lacht, „wir nehmen uns eben Zeit und genießen.“ ——

→ *Info Nizza ab Seite 54*

Ein süßer Gruß an die Hauptstadt: Nugat und karamellisierte Haselnüsse sind die Hauptzutaten der Kreation „Paris Nice“ aus dem Déli Bo

Ganz lässig fantastisch. *So unkompliziert, wie sich Nizzas Food-Adressen präsentieren, so unwiderstehlich ist die Küche, die mit allen Schätzen und Aromen Südfrankreichs verführt*

AUS DER REPORTAGE

Les Petits Farcis
Mitten in der Altstadt liegt die kleine Kochschule von Rosa Jackson. In Gruppen von maximal acht Teilnehmern bringt Rosa ihren Schülern die Zubereitung von Pissaladière, Ratatouille und vielem mehr bei. Vor dem Kochen geht es gemeinsam zum Einkaufen auf den Markt. Der Kurs dauert von 9.30 bis 15 Uhr. Außerdem bietet Rosa noch private Streetfood-Touren, Weinverkostungen und Macaron-Kurse an. Diese finden in englischer Sprache statt.
06300 Nice
Rue St-Joseph 12
Tel. +33 (0)6/81 67 41 22
Kosten für einen 1-tägigen Kochkurs 195 € pro Person, inklusive Lebensmittel
www.petitsfarcis.com

Chez Acchiardo
Das Restaurant wird bereits in vierter Generation von der Familie Acchiardo geführt. Traditionelle Nizza-Küche.
06300 Nice
Rue Droite 38
Tel. +33 (0)4/93 85 51 16
Geöffnet Mo.–Fr. 12–14 und 19–22 Uhr

Socca du Cours
Der Imbissstand am Markt auf dem Cours Saleya präsentiert eine gute Auswahl an traditionellem Nizza-Streetfood: Pissaladière, Socca, Pan Bagnat und auch Tourte de Blette: ein mit Mangold gefüllter Strudel, der meist als Dessert gegessen wird. Kaum zu glauben, aber die Mischung aus grünem Gemüse und Puderzucker schmeckt hervorragend.
06300 Nice
Cours Saleya
Tel. +33 (0)4/83 39 70 27
Geöffnet Mi.–So. 9.15–13 Uhr

Déli Bo
Neben dem Café/Restaurant in der Rue Bonaparte bietet Déli Bo seine süßen Törtchen auch in einer Boutique an.
– Restaurant
06300 Nice
Rue Bonaparte 5
Tel. +33 (0)4/93 56 33 04
Geöffnet Mo.–Sa. 7–19, So. 10–19 Uhr
– Boutique
Rue Fodéré 11
Tel. +33 (0)4/92 12 14 10
Geöffnet Mo.–Sa. 9.30–13 und 15–19.30, So. 9.30–13 Uhr
www.delibo.fr

Chez Pipo
Sogar am Flughafen von Nizza gibt es einen Ableger des Traditionslokals Chez Pipo, das berühmt ist für sein Socca. Gemütlicher als am Gate isst es sich aber im Lokal in der Altstadt.
06000 Nice
Rue Bavastro 13
Tel. +33 (0)4/93 55 88 82
Geöffnet Di.–So. 11.30–14.30 und 17.30–22 Uhr
www.chezpipo.fr



01

Lou Pistou
Schnuckeliges und sehr authentisches Restaurant mit hervorragender Nizza-Küche. Das Mittagsmenü kostet 19 €. Am besten reservieren!
06300 Nice
Rue Raoul Bosio 4
Tel. +33 (0)4/93 62 21 82
Geöffnet Mo.–Fr. 12–14 und 19–22 Uhr
www.loupistou.com

STREETFOOD

Chez René Socca
„Spécialités Niçoises" steht in großen Metalllettern über der beleuchteten Verkaufstheke. Davor drängen sich die Hungrigen, um Socca, Pissaladière oder gefüllte Zucchiniblüten zu kaufen. Das Streetfood gibt es direkt auf die Hand oder auf einen Teller. Damit können die



02

01 Genießen mit Aussicht kann man im Babel Babel an der Strandpromenade

02 Goldstücke: Schokolade und confierte Früchte in der Maison Auer

03 Rechts der Imbiss, links die Bar: René Socca bietet Rundumversorgung

04 Kunstvolle Fruchtarrangements auf den Törtchen von LAC Chocolatier



03



04

Gäste dann an einem der Holztische, die auf der Straße aufgestellt sind, Platz nehmen. Voraussetzung: Sie bestellen auch Getränke! Der Imbiss auf der einen und die Bar Chez René la Socca auf der anderen Seite gehören nämlich zusammen.
06300 Nice
Rue Miralheti 2
Tel. +33 (0) 4 / 93 92 05 73
Geöffnet tgl. 9–22 Uhr

Chez Thérésa
An einem mobilen Stand am Cours Saleya, wo das Socca auf einem alten, gusseisernen Ofen gebacken wird, ist Chez Thérésa ebenso zu finden wie in einem kleinen Lokal in der Rue Droite. Neben Socca und Pan Bagnat gibt es auch Tourte de Blette.
06300 Nice, Rue Droite 28
Tel. +33 (0) 6 / 13 53 11 76
Geöffnet Di.–So. 9–15 Uhr
www.cheztheresa.fr

RESTAURANTS

Babel Babel
Cool und modern präsentiert sich das recht neue Restaurant Babel Babel direkt an der Strandpromenade. Auf den zwei Etagen läuft Hip-Hop-Musik, Menü- und Getränkekarten sind mit Magneten an schweren Metallplatten befestigt, und das Personal wuselt in beigefarbenen Denimschürzen zwischen den Marmortischchen umher. In der offenen Küche im ersten Stock zaubert Chefkoch Viktor zum Beispiel Focaccia mit Schwertfischtatar, Roter Bete und Himbeeren, während die Besitzer Kevin und Olivier für Service und Organisation zuständig sind. „Wir stehen für eine Cuisine de produits", erklärt Olivier: beste Zutaten aus der Region, dazu Naturweine und ausgefallene Cocktails. Alles Fairtrade und organic.
06300 Nice, Cité du Parc 2
Geöffnet tgl. ab 17.30 Uhr
www.babelbabel.fr

Oliviera
Zu jedem Gericht das passende Olivenöl. Das ist das Konzept des kleinen Restaurants von Nadim Beroute in der Altstadt von Nizza. Der 71-Jährige bietet in seinem Lokal nicht nur eine kleine Auswahl hausgemachter Speisen, sondern verkauft auch verschiedene Öle. Dafür reist Beroute durch ganz Südfrankreich. „Denn hier gibt es das beste Olivenöl auf der ganzen Welt", sagt er.
06300 Nice, Rue du Collte 8
Tel. +33 (0) 4 / 93 13 06 45
Restaurant geöff. Di.–Mi. 12–14, Do.–Sa. 12–14 und 19–20 Uhr
www.oliviera.com

Chez Davia
Traditionelle Nizza-Küche von Petits Farcis bis zu gefüllten Ravioli Niçoise und frittierten Sardinen. Hier wird bereits in dritter Generation gekocht. Pierre Altobellis Lokal ist charmant französisch eingerichtet mit den charakteristischen rot-weiß karierten Tischdecken.
06000 Nice
Rue Grimaldi 11
Tel. +33 (0) 4 / 93 87 91 39
Geöffnet Di.–Fr. und So. 12–14.15 und 19–22.30, Sa. 19–22.30 Uhr
www.chezdavia.com

EINKAUFEN

Maison Auer
Im prunkvollen Ladengeschäft mit seinen Kronleuchtern und Stuckornamenten werden die confierten Früchte, Schokomandeln und Pralinen wie Juwelen präsentiert. Das Traditionsgeschäft hat sich auf Obst-Confit spezialisiert. Die Früchte werden dafür langsam und vor allem sehr lang in Zuckerwasser gekocht. Besucher finden hier sicher das ein oder andere süße Souvenir.
06300 Nice
Rue St-François de Paule 7
Tel. +33 (0) 4 / 93 85 77 98
Geöffnet Di.–Sa. 9–18 Uhr
www.maison-auer.com

LAC Chocolatier
Jedes Törtchen ein kleines Kunstwerk. In den vier Patisserien von LAC kommen Schokoholics voll auf ihre Dosis Kakao. Die Pralinen, bunten Macarons und hausgemachten Schokoladen eignen sich auch als Mitbringsel für zu Hause – sofern sie die Reise überdauern und nicht vorher vernascht werden.
06300 Nice, Rue Barla 18
Tel. +33 (0) 4 / 93 55 37 74
Geöffnet Mo.–Fr. 9–12.30 u. 15–19.30, Sa. 9–13 u. 15–19.30, So. 9–13 u. 16–19 Uhr
www.patisseries-lac.com

Fotos: Caspar Miskin

Essay
von Schriftsteller Robert de Paca

Parlez-vous provençal?

In seiner Wahlheimat Südfrankreich freut sich der deutsche Autor Robert de Paca über immer neue Besonderheiten – nicht nur sprachlicher Art

Vierzig Jahre trage ich jetzt den Südfrankreichvirus in mir. Infiziert hatte ich mich bereits als Schüler. Mein Vater hatte angesichts meiner Französischnoten dringenden Handlungsbedarf erkannt und mich während der Ferien in eine Sprachschule an der Côte d'Azur geschickt. Einige weitere Aufenthalte führten zur (Sehn-)Sucht, die man aber mit zwei- bis dreiwöchigen Aufenthalten pro Jahr nicht lindern konnte. Ähnlich einer Antibiotikabehandlung, die man vorzeitig abbricht, kehrten die Symptome schon bald wieder verstärkt zurück, und schließlich wurden sie chronisch. Seit zwanzig Jahren lebe ich nun endgültig im Süden. Mittlerweile habe ich selbst Kinder, und just in diesem Jahr besuchte meine Älteste drei Monate mein altes Internat in Marquartstein – um ihr Deutsch aufzubessern. So schließt sich der Kreis.

Wenn ich mit französischem Autokennzeichen in Deutschland unterwegs bin und die Leute dann merken, dass ich deutsch spreche, kommt es häufig zu immer wieder demselben Thema: Urlaub in Frankreich? – Ja, gern! Aber viele scheuen noch immer die Verständigungsproblematik. Zugegeben, Franzosen sind ja im Bereich Fremdsprachen nicht gerade der Klassenprimus. Bevor Englisch zum Pflichtfach wurde, lernten sie lieber regionale Sprachen wie Baskisch oder Provenzalisch als eine der europäischen Hauptsprachen. Man könnte fast meinen, Franzosen litten an kollektiver Xénoglossophobie. Xéno … was?? Das ist übrigens ein weiteres sprachliches Phänomen: Die Franzosen lieben es, für jede nur erdenkliche Angst oder Leidenschaft ein Wortungetüm zu schaffen. Während man bei ‚Ovukindersurprisephilie' noch durchaus selbst drauf kommen kann, dass es sich dabei um leidenschaftliches Sammeln von Kinder-Überraschungseiern handelt, muss man sich bei ‚schoïnopentaxophilie' nicht nur über das Wort an sich wundern, sondern auch darüber, was denn bei diesen Sammlern nicht stimmt: Sie verbringen ihre Freizeit mit der Suche nach (benutzten!) Galgenstricken. Na ja, vermutlich sind diese Sammlerstücke dann wenigstens alles Unikate!

Aber kommen wir zurück auf die Franzosen und ihre „Xénoglossophobie": Der Begriff steht für die Angst vor Fremdsprachen. Als ein Grund für diese Angst wird vermutet, dass der Betroffene befürchtet, sein Fremdsprachenniveau sei deutlich niedriger als das seiner Gesprächspartner. Bei Franzosen eine durchaus berechtigte Annahme! Und genau aus diesem Grund scheuen sie die Anwendung oder ziehen sie – zum Selbstschutz – ins Lächerliche. Französische Gymnasiasten machen sich oft den Spaß, englische Wörter gemäß französischer Betonungsregeln auszusprechen. Das Motto auf dem französischen Mannschaftsbus bei der Fußballweltmeisterschaft 2014 war noch ein guter Gag: „Impossible ist kein französisches Wort." (*Anmerkung des Verfassers:* Es bedeutet sowohl im Englischen als auch im Französischen „unmöglich", aber bereits Napoleon I. schrieb an einen lamentierenden General, der nicht wusste, ob und wie er das belagerte Magdeburg endgültig einnehmen könnte, dass das Wort „unmöglich" im französischen Wortschatz nicht vorkomme.) Aber Sie können sich vorstellen, dass der auskunftssuchende Fremde bei einem bis zur Unkenntlichkeit verzerrten Franglais nur noch Bahnhof versteht. Zum Glück sind diese Zeiten vorbei, denn zumindest im Tourismus ist (ein verständliches) Englisch mittlerweile üblich. In größeren Städten gibt es in den Fremdenverkehrsbüros oft auch schon deutschsprachige Berater, und bei Stadtrundfahrten oder in Museen mit elektronischen Audioführern ist Deutsch ohnehin allgegenwärtig.

In meiner Wahlheimat Provence sind Orts- und manchmal auch Straßenschilder zweisprachig: Die Namen stehen dort auf Französisch und Provenzalisch. Ein schönes und harmloses Lokalkolorit, versetzt es die Touristen doch gleich automatisch in Ferienstimmung – genauso wie im Baskenland das Baskische oder eben Bretonisch in der Bretagne. Nur auf Korsika verzweifelt man als Besucher bisweilen, denn dort machen Nationalisten die französische Version gern mal mit Sprühdosen unkenntlich. Aber keine Sorge: Wenn Sie Italo-romanisch und die alte toskanische Sprache fließend beherrschen, können Sie sich zumindest zusammenreimen, was Ihnen das korsische Wort auf dem Verkehrsschild sagen will, und sollten nach ihrem Ausflug in die dünn besiedelte Bergregion auch problemlos wieder zurück in die Zivilisation finden – meistens jedenfalls.

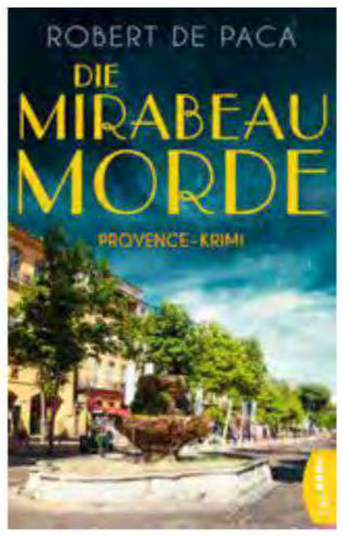
So, nun aber Schluss mit Fremdsprachen (manchmal wird Reden sowieso überschätzt), vielleicht ist es sogar noch interes-

XÉNOGLOS

Foto: PR

ROBERT DE PACA, 58, lebt seit 1997 in Südfrankreich. In seinen Côte-d'Azur-Krimis verbindet er Savoir-vivre mit viel Spannung – und in seiner Internetschule für mediterrane Küche gastronomische Erfahrung mit Insidertipps aus der Region





„Die Mirabeau-Morde" führen einen deutschen Kommissar ins ebenso malerische wie mysteriöse Aix-en-Provence Bastei-Lübbe, 12,90 €

santer, das Geschehen rund um sich herum allein durch Zuschauen aufzusaugen. Es gibt sie ja zum Glück immer noch, die alten, liebenswerten und tatsächlich gelebten Frankreich-Klischees: ältere Männer mit Baskenmütze, die am Tresen bei einem Pastis oder einem kleinen Roten lebhaft mal die kommunale, mal die Politik des Élyséepalasts diskutieren; Hausfrauen, die auf dem Wochenmarkt mit kundigem Blick die genau auf den Punkt gereiften Zutaten für das bevorstehende Sonntagsessen auswählen, oder den Koch des örtlichen Restaurants auf seiner morgendlichen Markt-Einkaufstour, der dabei seine blütenweiße Kochjacke mindestens ebenso stolz trägt wie ein 4-Sterne-General seine ordensgeschmückte Uniform. Gute Köche – mit Sternen oder nicht – werden in Frankreich wie Volkshelden verehrt.

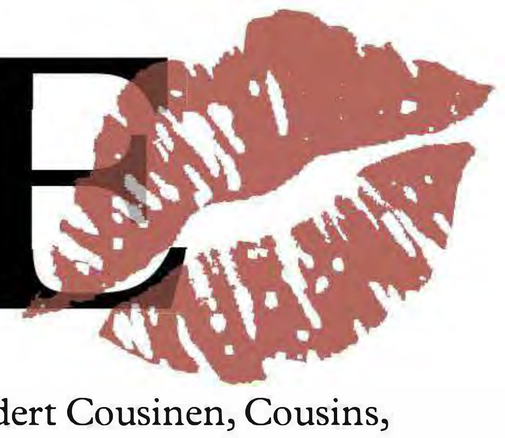
Gelingt es einem dann auch noch, die Sprachbarriere zu überwinden, entstehen im Laufe der Zeit auch frankogermanische Freundschaften – und damit gleich das nächste Problem: die Begrüßung. In Deutschland reichen wir die offene rechte Hand. Damit zeigen wir unserem Gegenüber an, dass wir unbewaffnet und ihm somit freundlich gesonnen sind. (Angesichts der immer wieder kriegerischen Vergangenheit zwischen Deutschland und Frankreich eine sehr sinnvolle Geste). Der Franzose geht hier sogar noch einen Schritt weiter: Er gibt Küsschen. Und zwar den mittlerweile gern kopierten Wangenkuss, der natürlich nur angedeutet wird: Ein dicker Kuss auf die Backe wäre zu familiär, und lautlos sollte er auch sein. Bei der Kuss-Etikette ergeben sich aber noch weitere fundamentale Fragen: Welche Seite zuerst? Im

Kuss-Etikette bei der Begrüßung: An der Côte d'Azur gibt man sich zwei Bisous, im Hinterland drei

Süden beginnt man mit der rechten Wange, im fast gesamten Rest Frankreichs mit der linken. Lediglich die Elsässer machen einem das Leben schwer: In der Gegend um Straßburg gilt rechts vor links, in und um Colmar dagegen herrscht – küsschentechnisch – Linksverkehr.

So weit ist das ja noch relativ übersichtlich. Aber wie viele denn nun? In großen Teilen Zentralfrankreichs und an der Côte d'Azur sind zwei Küsschen Standard. In der restlichen Provence erwartet man drei. Auch die Pariser geben sich meist mit zwei zufrieden, aber rund um die Hauptstadt zieht sich ein breiter Streifen quer durchs Land, von der südlichen Bretagne bis zu den Ardennen, wo man sich vier Küsschen gönnt. Nur im äußersten westlichen Zipfel Frankreichs, dem Finistère, setzt sich zunehmend ein einzelnes Bisou durch – und ich finde, das reicht auch. Man stelle sich nur eine Cousinade vor: Das sind Familientreffen, bei denen sich die Nachkommen eines einzelnen, aber kinderreichen Ehepaares regelmäßig wiedersehen. Durch den Multiplikationseffekt kommen da bereits mit der dritten oder gar

SOPHOBIE



vierten Generation gern mal mehrere hundert Cousinen, Cousins, Großcousinen usw. zusammen. Die größte, sogar im „Guinnessbuch der Rekorde" dokumentierte Cousinade versammelte 4514 Verwandte, die alle nachweislich auf ein einziges Ehepaar aus dem 17. Jahrhundert zurückgehen. Das Treffen fand im Jahr 2012 in der Vendée statt – einer Region, in der immerhin jeder Dritte die Vierkussbegrüßung zelebriert. Wenn man da als Letzter eintrifft und dann auf einen Schlag viereinhalbtausend Personen Küsschen geben soll, dann hält das selbst die trainierteste Nackenmuskulatur nicht durch.

Ich könnte jetzt ungebremst fortfahren und ein ganzes Buch über Frankreich und Südfrankreich, die Franzosen und ihre regionalen Marotten füllen – vielleicht mache ich das eines Tages sogar. Aber lassen wir es an dieser Stelle gut sein: Fahren Sie einfach los und entdecken Sie dieses Land selbst. Ich garantiere Ihnen, es lohnt sich!

Schönen Urlaub! – Bonnes vacances! ——

Baden in Farben

Azur, Lavendel, Ocker: Über die einzigartige Palette Südfrankreichs lassen sich Zitate aller Couleur finden. Wer in die Farbwelten dieser Adressen eintaucht, versteht sie noch besser

TEXT: Helmuth Meyer *FOTOS:* Dorrie McVeigh



BLAU

Klaus Mann war 1931 mit seiner Schwester Erika an die Côte d'Azur gereist. Später schrieb er eine Novelle, in der sich der Ich-Erzähler über das harte Blau des Mittelmeers beklagt, das in seinen Augen schmerzt. Hätte es damals doch schon die Villa Mauresque als Hotel gegeben und nicht erst seit 2014! In den geräumigen und nobel möblierten Quartieren lässt sich der Lichteinfall dank wallender Vorhänge nach Belieben dosieren. Auch am und im Infinity-Pool findet man augenschonende Plätzchen, etwa im Schatten der ihn umstehenden Palmen. Kévin Genouël nennt ihn ernsthaft „Public pool", was bei 45 möglichen Benutzern nicht ganz falsch ist. Der Direktionsassistent empfiehlt, das erste Bad im Becken über dem Meeresufer gleich morgens zu nehmen – und dann auf die Veränderungen zu achten: „In der Frühe ist die See sehr ruhig, glatt und dunkel, tagsüber ändert sich ihr Blauton ständig. Abends mischt sich Orange in den Himmel und wird auf dem Wasser reflektiert."

Ein Aufenthalt in dem 1881 für einen Pascha erbauten Palast gleicht einem permanenten Verwöhnprogramm: Natürlich strebt das Restaurant einen Michelin-Stern an, bien sûr werden Gäste, die zum Lunch mit ihrem Boot anreisen, vom Liegeplatz mit dem hoteleigenen Shuttleboot abgeholt. Massagen und Schönheitsbehandlungen lassen sich unmittelbar am Meer genießen, und naturellement wird das Dinner auf Wunsch direkt am Wasser serviert. Es bekommt ja nicht jeder von so viel Blau den Blues.

La Villa Mauresque
83700 Saint-Raphaël-Boulouris, Route de la Corniche 1792, Tel. +33 (0)4/94 83 02 42
21 Zimmer und Suiten: DZ ab 166 €, Frühstück 25 €. Geöffnet März–Oktober (E8)*
www.villa-mauresque.com

*Die Koordinaten beziehen sich auf die Karte Seite 142

„Das Meer ist von einem so leuchtenden, tiefen und dabei harten Blau …“

Klaus Mann, schmerz eines Sommers, 1933

„Zu Hause gibt es immer eine Lavendelseife zum Händewaschen und kleine Taschen mit getrocknetem Lavendel in den Schränken“

Samuel Desvoix/Delphine Malik, Madame Bonnet et son champ de lavande, 2017



Lavendel

Diese Pflanze ist omnipräsent. In der Haute-Provence generell, wo ihre Farbe zur Blütezeit ganze Landstriche koloriert, ihr Aroma Konfitüren, Eiscreme und Schokolade verfeinert und ihr Duft in Seifen und Parfums eingefangen wird. Und erst recht im Château de la Gabelle, wo im Shop getrocknete Sträuße aus biologischem Anbau und Produkte angeboten werden, die die 26-jährige Geschäftsführerin Inès Eydoux in der Versuchsküche entwickelt. Und wo das Besteck zum Lunch unter alten Bäumen im Garten auf lavendelfarbenen Servietten liegt und die Liegen im selben Farbton bezogen sind. Warum also lässt man sich nicht gleich auf einer nieder, nimmt ein Buch zur Hand – dessen Cover eine Farbe dominiert – und frischt mit den Anekdoten um Madame Bonnet seine Französischkenntnisse auf?

Wer sich zum Schmökern auf den Diwan im Turmzimmer des eindrucksvollen Schlosses aus dem 13. Jahrhundert zurückzieht, kann sich beim Betrachten der Felder dem Farbrausch hingeben. Allerdings besteht dann die Gefahr, den Workshop von Inès zu verpassen, in dem sie z.B. den Unterschied zwischen Lavandin und Lavendel erklärt: Letzterer blüht etwas heller, behält aber nach dem Schnitt seine Farbe.

Château de la Gabelle
26570 Ferrassières (südlich von Séderon), Tel. +33 (0)4/75 28 80 54
2 Apartments und 5 Zimmer: DZ ab 80€, inkl. Frühstück. Geöffnet Mitte April bis Mitte November
(B 5) www.chateaudelagabelle.fr





OCKER

Wenn nach einem heißen Sommertag die Sonne über der Vaucluse untergeht, scheinen die ockerfarbenen Felsen am Rand von Roussillon in roten, gelben und orangefarbenen Flammen zu stehen. Doch der amerikanische Anthropologe Laurence Wylie, der 1950/51 hier lebte, beschrieb weniger die Naturschönheiten als das Alltagsleben der Bewohner von Peyrane, wie er den Ort nannte. Damals machten Hitze, Staub und Trockenheit den Arbeitern im Ockerabbau zu schaffen. Heute dokumentiert das Conservatoire des Ocres et de la Couleur den Wirtschaftszweig um die Erdfarbe, die etwa Gemälde von van Gogh zum Leuchten bringt. Kräftige Töne sind auch typisch für die Bilder der Pariserin Marjolène Lasne. 2011 kaufte sie im Roussillon einen Konvent aus dem 17. Jahrhundert, in dem bis heute Schwalben (Hirondelles) nisten, und machte ihn bewohnbar. Außer ihrem Atelier und einem Shop richtete sie darin ein Apartment und Gästezimmer ein. Von der Loggia ganz oben wandert der Blick über die Dachlandschaft des Dorfes und die von sattem Grün gesäumten Ockerfelsen. In die Wandfarben hat die Künstlerin ungewöhnliche Materialien wie Joghurt, Oliven- und Orangenessenz gemischt – pure künstlerische Freiheit.

Une Hirondelle en Provence
84220 Roussillon, Place de l'Abbé Avon 11, Tel. +33 (0)608/77 08 24
1 Apartment und 2 Zimmer: DZ ab 110€, inkl. Frühstück (C4)
www.hirondelleenprovence.com

„Die Ockerminen sind für ihre schlechten Arbeitsbedingungen berüchtigt … niemand, der es vermeiden kann, arbeitet dort“

Laurence William Wylie, Village in the Vaucluse, 1957

„Wenn er mich in seine Arme nimmt, mit tiefer Stimme zu mir spricht, sehe ich das Leben durch die rosarote Brille“

Édith Piaf, La vie en rose, 1945



ROSÉ

Bis zu ihrem frühen Tod 1963 in Grasse musste Édith Piaf viele Schicksalsschläge verarbeiten. War dieses Chanson, ihr erstes selbst geschriebenes, eine kleine Flucht aus der Realität? In der Bastide du Clos des Roses hätte sie sich nicht erst eine Brille mit rosaroten Gläsern aufsetzen müssen, um die Welt schöner zu färben: Im Frühjahr blühen hier rund 600 Rosenbüsche, die am Anfang und am Ende jeder Rebstockreihe gepflanzt wurden. Neben dem dekorativen erfüllen sie auch einen praktischen Zweck – ihr Zustand ist ein Indikator für das Wohlergehen von Grenache, Syrah und Merlot, aus denen Dame de Cœr in Rosé und Mademoiselle Rose in Rot gekeltert werden. Aus den komfortablen Zimmern des in Pink getünchten Hoteltrakts können die Gäste das Geschehen auf den neun Hektar Anbaufläche voller Muße verfolgen. Knallige Flamingos dekorieren die Tische des Restaurants, und in der Saison wird hier auf einem Teller in dunklem Rosé eine Aprikosentartelette serviert, die wie eine Farbpalette wirkt: Früchte und Sorbet in unterschiedlich intensivem Apricot, die Marinade aus roter Melonenmarmelade. Fast bedauerlich, sie aufzuessen. Andererseits: „Non, je ne regrette rien!“ ——

La Bastide du Clos des Roses
83600 Fréjus, Route de Malpasset 1609, Tel. +33 (0)4/94533231
8 Zimmer: DZ ab 175 €, Frühstück 15 €. Geöffnet 24. Januar bis 20. Dezember
(E8) www.closdesroses.com

Bienvenue! *Auch der französische Präsident hat seinen offiziellen Feriensitz an der Côte d'Azur. Hier und in der Provence findet jeder das passende Apartment oder Hotelzimmer*



01

CÔTE D'AZUR

Novotel Monte Carlo
Im notorisch teuren Monaco ist dieses zeitgemäße Haus mit seinen hellen Räumen, z.T. mit Hafenblick, quasi ein Schnäppchen. Nach der Generalüberholung Anfang 2019 präsentiert sich das Dekor im Riviera-Stil; im gesamten Hotel finden sich Gemälde und Skulpturen. Zur Ausstattung gehören zwei Restaurants, Pool, Sauna und Hammam. Innerhalb weniger Gehminuten liegen der Bahnhof, das Casino, die Oper sowie die Formel-1-Strecke.
MC-98000 Monaco
Bld. Princesse Charlotte 16
Tel. +377/99998300
218 Zimmer und 10 Suiten:
DZ ab 150€, inkl. Frühstück
(C 10) * *www.accorhotels.com*

Marina Baie des Anges
Zum Baubeginn 1969 war der markante Wohnkomplex des Architekten André Minangoy umstritten. Längst ist er zum Wahrzeichen der „Bucht der Engel" zwischen Nizza und Antibes geworden und zählt zum französischen Architekturerbe des 20. Jahrhunderts. Von den 1500 Wohnungen und Apartments unterschiedlicher Größe sind Dutzende als Feriendomizil zu buchen, manche auch ganzjährig. Sie sind über den gesamten Komplex verteilt, von den Erdgeschossen bis in die oberen Etagen der vier wellenförmig geschwungenen Pyramiden. Bis zu 70 m hoch ragen diese über den Yachthafen mit 530 Liegeplätzen und den ausgedehnten Sandstrand.
06270 Villeneuve-Loubet
(bei Cagne-sur-Mer)
42 Apartm.: ab 350€/Woche
(D 9) www.booking.com

Le Patio
Eine rote Kuh markiert das einfach ausgestattete Hotel an der Landseite der Corniche de l'Estérel. Es bietet familiäre Atmosphäre und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Die farbenfroh gestalteten Zimmer haben Klimaanlagen, die Studios im Erdgeschoss Küchenzeile und Terrasse, die Räume im Obergeschoss einen Balkon. Im Restaurant mit Terrasse kommen preiswerte, bodenständige Menüs und Holzofenpizza auf die rot eingedeckten Tische. Und der namensgebende Patio mit Pool ist eine gute Alternative zu den Badestellen entlang der Felsküste.
06590 Théoule-sur-Mer
Avenue de Miramar 48
Tel. +33 (0)4/93750023
14 Zimmer: DZ ab 65€,
Frühstück 8,50€/Pers.
Geöffnet Mitte April bis Mitte Oktober
(D 8) www.lepatio.fr

Grand Hotel des Sablettes Plage
Nur eine Fußgängerpromenade trennt das renovierte Hotel aus dem 19. Jahrhundert vom Sandstrand. In der Lobby und den geschmackvoll eingerichteten Zimmern und Suiten, z.T. mit privatem Whirlpool, verbreiten nette Details mediterranen Charme. Die Minibars z.B. sind wie antike Reisekoffer gestaltet. Von Frühstück bis Dinner laden drei Restaurants auch auf ihre Terrassen ein, und bei den Treatments im 300-m²-Spa samt Sauna und Hammam kommen natürliche Produkte von Nuxe zum Einsatz. Zwei Außenpools runden das Angebot ab.
83500 La Seyne-sur-Mer
Avenue Charles de Gaulle 575
Tel. +33 (0)4/94170000
75 Zimmer und Suiten:
DZ ab 110€ (F 5/6)
https://bit.ly/2D1QZ6w

La Bastide de Font-Clarette
Jasmin, Patschuli, Hibiskus: Nach Duftpflanzen benannt sind die individuell eingerichteten Zimmer dieses hübschen, kleinen Privatquartiers mit Pool. Die frischen Zutaten für das Frühstück kommen aus der Umgebung. Ein weiterer Pluspunkt ist die Lage auf einer bewaldeten,



02

01 Platz an der Sonne: Restaurant Azzurra Kitchen im Novotel Monte Carlo

02 Aufgeblüht: Dieses Zimmer in der Bastide de Font-Clarette heißt Hibiscus

03 Pool oder Meer? Reizvolle Optionen im Grand Hotel des Sablettes Plage

04 Land statt Strand: La grande Lauzade bietet Komfort und Gutshaus-Charme

Fotos: Philippe Fitte, PR (2), Jérôme Mondière

**Die Koordinaten beziehen sich auf die Übersichtskarte Seite 142*





03



04

von Radwegen durchzogenen Halbinsel südlich des hübschen Sanary-sur-Mer. Restaurants und attraktive Strände sind von der Bastide zu Fuß erreichbar – eine echte Alternative zu den Massentourismus-Adressen der Region!
83140 Six-Fours-les-Plages
Chemin de Mouries 280
Tel. +33 (0) 4 / 94 74 60 24
5 Zimmer: DZ ab 105 €, inkl. Frühstück (F 5/6)
www.bastide-de-fontclarette.com

PROVENCE

Le Collet d'Auron
Südfrankreich von der frischen Seite: Im Nationalpark Mercantour wird rund um das 1600 m hoch gelegene Dorf Auron Ski gefahren. Die meisten Zimmer des Familienhotels liegen nach Süden mit Blick auf die Pisten – hier ist im Winter Hauptsaison, die Talstation des Skilifts liegt praktischerweise nur 150 m entfernt. Durch die Möblierung mit bis zu 4 Betten sind die Quartiere bei Gruppen, Schulklassen und Familien besonders populär. Die freuen sich auch übers Entertainment-Angebot: Karaoke-, Lotto- und Tanzabende.
06660 St-Étienne-de-Tinée, Auron
Boulevard Georges Pompidou
Tel. +33 (0) 4 / 93 23 29 00
40 Zimmer: DZ mit Halbpension ab 128 €
(B 8) www.lecolletdauron.fr

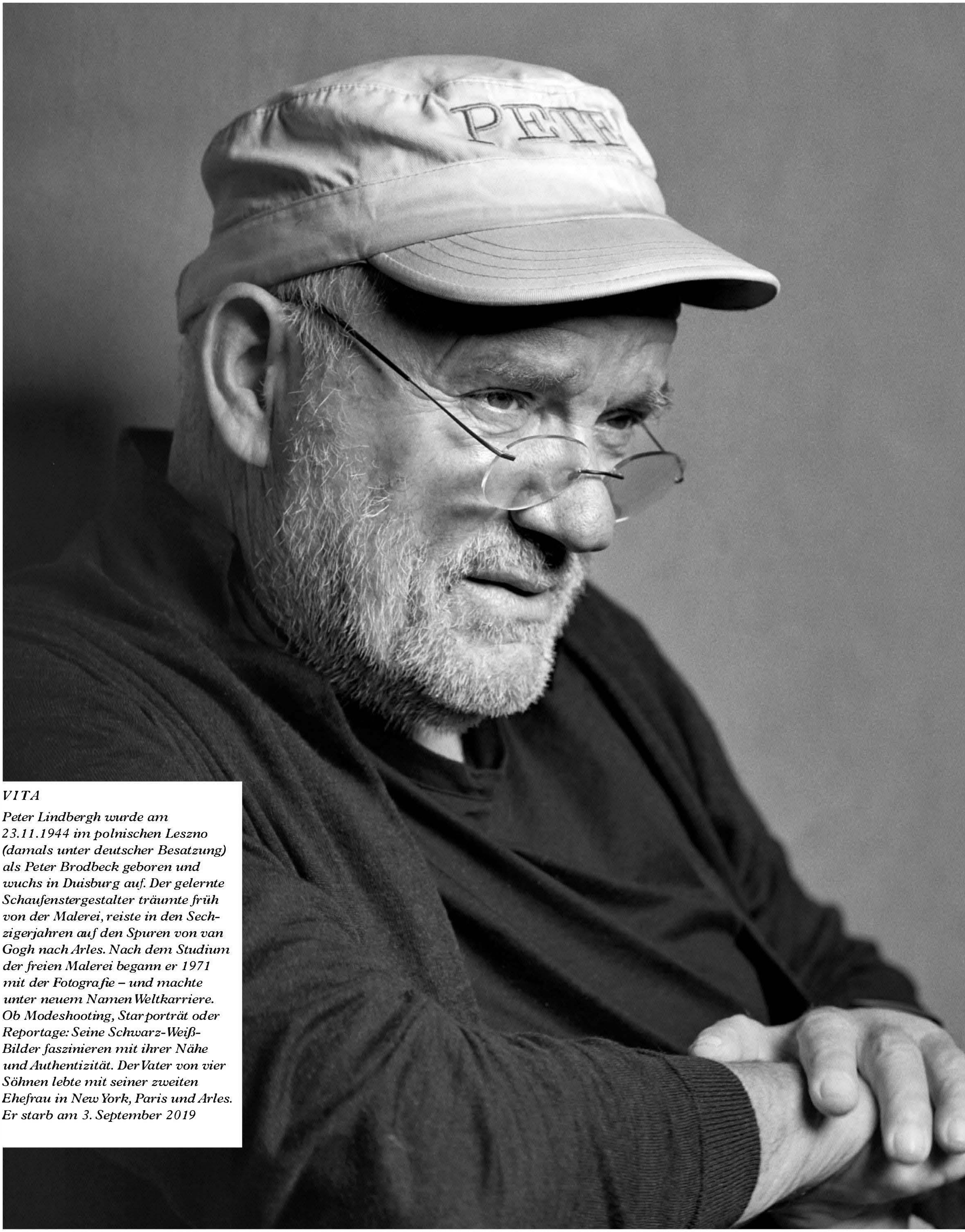
L'Islot Rose
In einem typischen Chambre d'hôte sitzt man oft mit den Gastgebern an einem Tisch – so auch in diesem einfachen Haus mit seinem freundlichen Wirtspaar. Es liegt direkt neben einem Kanal mit historischem Wasserrad. Die Zimmer sind mit guten Betten und einer Küchenzeile ausgestattet, und zum französischen Frühstück gibt's selbst gemachte Konfitüre.
84800 L'Isle-sur-la-Sorgue
Quai Jean Jaurès 27
Tel. +33 (0) 683 / 65 96 98
2 Zimmer: DZ 115 €, inkl. Frühstück (C 3)

La grande Lauzade
Mit dem Umbau eines Landhauses aus dem 18. Jahrhundert in ein stilvolles Hotel erfüllten sich Isabelle und Christoph Hausammann einen Traum. Auch die Gäste des Chambre d'hôte fühlen sich hier wie Gutsherren auf Zeit, zum Beispiel im Billardzimmer, in den Ledersesseln des behaglichen Salons, im Infinity-Pool oder im beheizten Pool im Kellergewölbe. Das Petit déjeuner wird auf der Terrasse oder in der großen Gutsküche eingenommen. Im Garten parkt ein zum Familienquartier ausgebauter amerikanischer Schulbus.
83340 Le-Luc-en-Provence
Route de Toulon
Tel. +33 (0) 4 / 94 60 74 35
4 Zimmer und 1 Suite: DZ ab 125 €, inkl. Frühstück (E 7)
www.lagrandelauzade.com

Le Jas de Gordes
Mitten im Luberon liegt dieses zum Hotel umgestaltete Landhaus in einem 1,5 ha großen Park. Darin gedeihen 100 Jahre alte Olivenbäume, Oleander, Lavendel-, Thymian- und Rosmarinsträucher. Die Zimmer sind in Beige und Braun gehalten. Für französische Verhältnisse ist das Frühstück opulent, bis in den Abend servieren Bars im Gebäude und am Pool kleine Gerichte, dazu Weine aus der Region.
84220 Gordes
Route de Cavaillon
Tel. +33 (0) 4 / 90 72 00 75
20 Zimmer und 1 Suite: DZ ab 190 €, inkl. Frühstück (C 4) www.jasdegordes.com

Auberge des Censiés
Olivenhaine und Weinberge umgeben das Gasthaus in der Provence Verte. Die Zimmer sind modern eingerichtet, ein Pool verspricht Abkühlung, zum Frühstück gehören Ziegenkäse, hausgemachter Joghurt und Lavendelhonig. Abends gibt es nach Reservierung Menüs aus lokalen, biologischen Produkten. Und für Ausflüge wird gern ein Picknickkorb gefüllt.
83170 Brignoles
Rue du Pressoir 237
Tel. +33 (0) 642 / 88 85 43
2 Zi. u. 1 Ferienwohnung: DZ ab 80 €, inkl. Frühstück (E 6)
www.auberge-des-censies.com

Weitere Übernachtungstipps auf den Seiten Marseille, St-Tropez, Camargue, Arles, Avignon, Aix



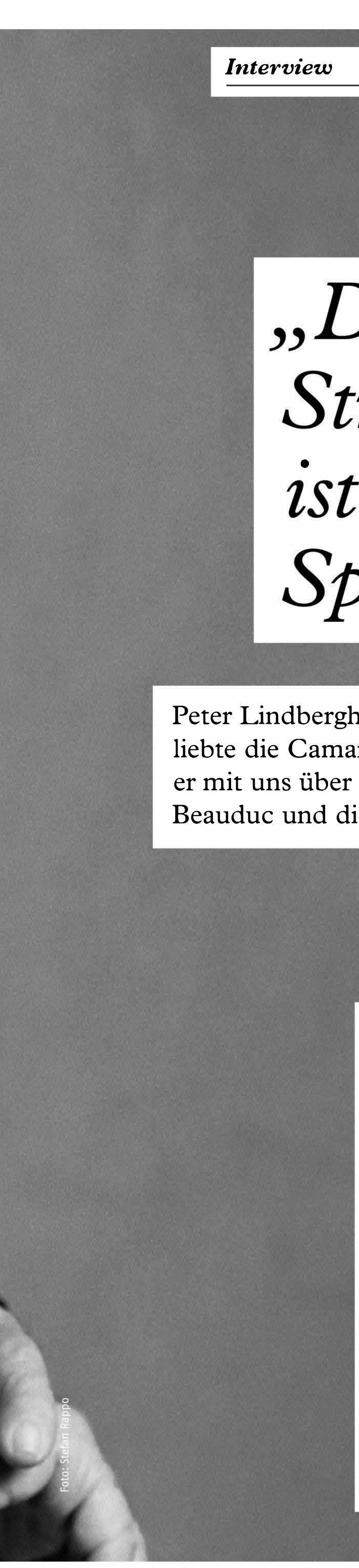
VITA

Peter Lindbergh wurde am 23.11.1944 im polnischen Leszno (damals unter deutscher Besatzung) als Peter Brodbeck geboren und wuchs in Duisburg auf. Der gelernte Schaufenstergestalter träumte früh von der Malerei, reiste in den Sechzigerjahren auf den Spuren von van Gogh nach Arles. Nach dem Studium der freien Malerei begann er 1971 mit der Fotografie – und machte unter neuem Namen Weltkarriere. Ob Modeshooting, Starporträt oder Reportage: Seine Schwarz-Weiß-Bilder faszinieren mit ihrer Nähe und Authentizität. Der Vater von vier Söhnen lebte mit seiner zweiten Ehefrau in New York, Paris und Arles. Er starb am 3. September 2019

„Dieser Strand – da ist etwas Spirituelles“

Peter Lindbergh, weltberühmter Modefotograf, liebte die Camargue. Kurz vor seinem Tod sprach er mit uns über schwarze Stiere, den Zauber von Beauduc und die Schönheit abstehender Ohren

TEXT: Marika Schaertl
FOTOS: Peter Lindbergh


Foto: Stefan Rappo

Herr Lindbergh, woher rührt Ihre Liebe zur Camargue?
Das kam durch Vincent van Gogh. Er hat mich schon als Junge fasziniert. Im Lexikon habe ich über ihn gelesen, seine kraftvollen Gemälde haben mir wahnsinnig imponiert. Eigentlich wollte ich damals auf die Kunstakademie in Berlin gehen. Aber dann habe ich beschlossen, in die Camargue zu fahren und mir das Licht anzuschauen, in dem und das van Gogh gemalt hat. So bin ich in den Sechzigerjahren nach Arles getrampt.

Wie war es dort?
Alle Eindrücke waren überwältigend. Ich war ja noch nie in Südfrankreich gewesen. Weil ich kein Geld hatte, suchte ich mir einen Job. Halbtags habe ich Trauben und Pfirsiche geerntet, nachmittags gezeichnet. Die Hitze draußen auf den Feldern war zermürbend. Ich erinnere mich an das Gefühl, langsam van Gogh zu werden.

Sie sind später in diese Gegend zurückgekehrt, haben erst den Strand von Beauduc als faszinierende Location entdeckt und sich schließlich ein Haus in Arles gekauft. Was macht die Region bis heute für Sie besonders?
Die Camargue hat ein traumhaftes Naturreservat. Es gibt keine Werbeplakate, keine Leuchtreklame. Die Elektrizität liegt unter der Erde, keine Strommasten verschandeln die Landschaft. Außerdem ist es eines der spannendsten Gebiete für Vogelwissenschaftler. Ornithologen aus der ganzen Welt kommen zu Studienzwecken hierher. Wenn ich morgens in meinem Haus vom Lärm der Vögel aufwache, denke ich manchmal: „Haltet doch einfach mal den Schnabel!“ Aber natürlich ist das Gezwitscher wunderschön.

Bei der Camargue denkt man zum Beispiel an pinkfarbene Flamingos, schwarze Stiere oder weiße Pferde – welches Bild kommt Ihnen zuerst in den Sinn?
Für mich sind die schwarzen Stiere sehr präsent. Sie werden auf den schönsten Wiesen gehegt und dann in die Arena geschickt – zu den Courses libres, wie die typischen südfranzösischen, übrigens ganz und gar unblutigen Stierkämpfe heißen. Dann habe ich natürlich auch die Flamingos vor Augen. Gerade waren zwei gute Freunde, der Filmemacher Wim Wenders und der italienische Fotograf Paolo Roversi, hier in Arles. Wir sind zusammen ans Meer gefahren und haben gebadet. Wim und Paolo waren begeistert: Da fährt man eine Viertelstunde über die Deiche ans Meer – und der Weg ist rechts und links gesäumt von Flamingos. Der Strand von Beauduc, 40 Kilometer lang, ist der mystischste Strand der Welt. Ach, ich finde gar keine Worte – da ist etwas Spirituelles.

Welches Ihrer Fotos aus der Camargue ist Ihr Lieblingsbild?
Mein erstes Shooting, das ich dort gemacht habe, war für die französische „Vogue“. Die damalige Chefredakteurin hatte auch ein Haus dort. Sie sagte: „Geh doch mal an die Strände!“ Ich sagte: „An die Strände? Da war ich noch nie!“ Das war Ende der Achtzigerjahre. Daraus ist dann ein wunderschönes Shooting geworden mit dem Top-Model Kristen McMenamy. Kristen sitzt beim Shooting auf einem Stuhl, hebt ein Bein hoch oder tanzt im Sand vor sich hin, mit einem kleinen Ball. Das war meine erste Serie am Strand der Camargue – und sie ist noch immer meine Lieblingsfotoserie von dort.

Gerade lief ein Dokumentarfilm über Sie im Kino, der auch in die Camargue führt. Mögen Sie „Women's Stories“? →

Ich habe interessante Dinge im Film erfahren, die ich vorher so nicht wusste. Ich hatte ihn vorab nicht sehen wollen. Die Macher sagten zu mir: „Du bekommst ein Mitspracherecht, wenn du uns Material gibst." Ich habe gesagt: „Ich gebe euch das Material, wenn ihr mir keine Fragen stellt." So konnte ich mir den Film mit Distanz angucken und sagen: Damit hast du gar nichts zu tun! Das Projekt hat für mich auch wieder einen Kontakt zu Polen hergestellt: Aus Leszno, dem früheren Lissa, wo ich geboren bin, kamen der Bürgermeister und andere Vertreter der Stadt zur Filmpremiere nach Berlin. Das war sehr berührend.

Ihre Exfrau Astrid sagt über Sie im Film, Sie seien jemand, der immer gewinnen will. Stimmt das?

Überhaupt nicht! Ich will gar nicht immer gewinnen, sondern einfach nur die schönsten, besten Sachen machen. Ich habe auch immer zu meinen Kindern gesagt: „Wenn du Dritter wirst, ist das doch super."

Im Film gibt es auch eine Szene mit Naomi Campbell, in der sie sich erst entschieden weigert, für ein Foto in den Pool zu steigen – und es dann doch tut. Wie schaffen Sie es, dass selbst Diven machen, was Sie wollen?

Ich versuche, nichts durchzudrücken, nicht böse zu werden. Wie bei Kindern. Mit Geduld kommst du überall weiter. Wenn andere aufgeben, sage ich irgendwann: Komm, jetzt machen wir das. Die Fotos mit Naomi wurden wunderschön.

Was ist Schönheit für Sie?

Wenn man den Mut hat, man selbst zu sein, ist man schön. Egal, ob einem die Ohren abstehen. Wenn jemand mit sich selbst im Reinen ist, spürt man das sofort.

Was macht eine Frau vor der Kamera für Sie spannend?

Frauen sind für mich als Fotograf einfach ein wahnsinnig interessantes Sujet. Ich finde Männer so viel öder – außer Charaktere wie Wim Wenders oder Peter Handke. Aber ganz normale Männer? Oh je! Ich würde nicht sagen, sie sind langweilig, aber Frauen sind doch viel spritziger, mutiger und spannender.

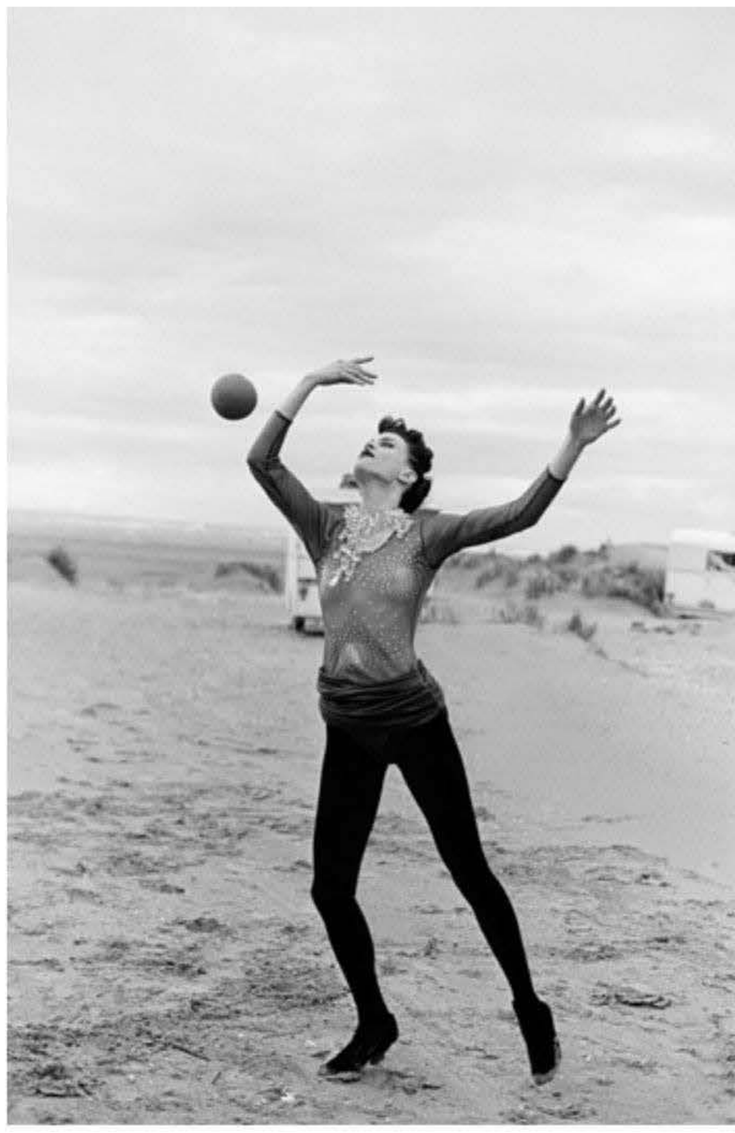
Wie hat die Arbeit mit den schönsten Frauen der Welt Ihre privaten Beziehungen beeinflusst?

Ich war in jedes der Supermodels verliebt. Bei jeder einzelnen Frau, die man gerade fotografiert, kann man sich nicht vorstellen, dass es noch eine tollere Frau auf der Welt gibt. Das kann gedanklich sehr weit gehen. Man kommt sich auch unglaublich nah. Das hat aber nichts mit #MeToo zu tun. Das ist einfach eine tolle Art von Nähe bei der Arbeit. Man ist total verliebt von neun Uhr morgens bis fünf Uhr abends, und dann sagt man, okay, die Frau geht nach Hause – und ich auch. Privat war ich übrigens immer mit Partnerinnen zusammen, die fürs normale Leben tauglich waren. Es waren auch immer lange Beziehungen: Mit meiner ersten Frau war ich 15 Jahre zusammen, mit meiner jetzigen seit 18 Jahren.

Zu Ihren berühmtesten Bildern zählen die Gruppenfotos von Cindy Crawford, Christy Turlington, Linda Evangelista, Naomi Campbell und Tatjana Patitz. Was verdanken Sie den Supermodels?

Die Supermodels und ich – das ging einfach gut zusammen. Ich hatte damals ein Problem mit dem Frauenbild der Modehefte. Ich wollte nicht mit diesen glatt frisierten, superperfekten Frauen mit ihren Handtäschchen arbeiten. Die Supermodels waren anders, sie wollten etwas ausdrücken. Sie dachten nicht nur darüber nach, was sie anziehen. Ich habe damals die Fotos mit ihnen in diesen weißen Hemden gemacht. Die „Vogue" fand das zunächst gar nicht toll und hat die Bilder erst mal nicht gedruckt. Monate später kam Anna Wintour und holte die Fotos aus dem Papierkorb. Dann wurden sie zu den wichtigsten Modefotos der Neunzigerjahre.

Lindberghs liebste Camargue-Serie: 1990 arbeitete der Fotograf erstmals am Strand von Beauduc. Die Bilder von Topmodel Kristen McMenamy wurden weltberühmt





Wolkenverhangen, menschenleer, melancholisch: Auch stille Szenerien konnten den Fotografen am Strand von Beauduc faszinieren

Von Linda Evangelista gibt es das berühmte Zitat: „Unter einer Gage von 10000 Dollar am Tag stehe ich gar nicht erst auf.“ Wie dekadent war die Modewelt der Neunzigerjahre?

Die ganze Szene tanzte um sich selbst herum, alle waren mit sich beschäftigt. Damit hatte ich aber nichts zu tun, ich machte lieber meine Arbeit. Wir flogen wie auf einer Untertasse um die Welt, haben tolle Sachen gemacht, Fotos, die explodiert sind wie Nuklearbomben. Aber ich feierte nicht, Linda und die anderen Mädchen in der Clique auch nicht. Das waren Arbeitstiere.

Bedauern Sie, dass die Zeiten heute weniger schillernd sind?

Nein, obwohl es damals wunderschön war. Das waren ein paar Jahre voller Freiheit, die sehr schnell wieder eingefangen worden sind von den Kosmetikfirmen, den Designern, der Industrie. Ich weiß nicht, ob heute ein junger Fotograf die gleiche Freiheit hat. Ich hatte schon viel Glück, mit tollen Leuten arbeiten zu dürfen.

Welches Ihrer Fotos halten Sie für das beste?

Das ist schwer zu sagen. Es gibt so viele unterschiedliche. Aber vielleicht sind es die Porträts von Pina Bausch. Wie sie mich anguckte, sich bewegte, wie sie von ihrer Lust am Tanzen getrieben war – das war einzigartig.

„Meine perfekte Reise? Ich habe ein 30 Meter langes Segelboot aus den Sechzigerjahren, mein ganzer Stolz. Damit schippere ich kreuz und quer irgendwohin“

Sie haben auch mal Häftlinge porträtiert, die zum Tode verurteilt waren. Was hat Sie dazu bewegt?

Es hat mich sehr interessiert, Menschen in solchen Situationen zu fotografieren, Menschen, die über 20 Jahre im Gefängnis waren. Ich habe recherchiert und gemerkt: Täter sind oft auch Opfer. Da sollte zum Beispiel eine Frau hingerichtet werden, die als Mädchen jahrelang von Vater und Großvater missbraucht worden war. Als Erwachsene war sie mit einem Mann zusammen und hat gemeinsam mit ihm seine Frau umgebracht. Es gibt viele solcher Biografien.

Welche Fotografenkollegen schätzen Sie?

Zum Beispiel den Kriegsfotografen James Nachtwey. Ich habe ihn mal in New York getroffen und mich entschuldigt: dafür, dass ich mir so ein schönes Leben mache, während er in den Krisengebieten der Welt unterwegs ist.

Es heißt, Sie seien der netteste unter den großen Modefotografen. Haben Sie auch Allüren?

Ja. Die anderen sagen über mich, dass ich auf Jobreisen immer das schönste Zimmer im Hotel haben will.

Im Kinofilm über Sie geht es auch um Ihre Mutter. Wie hat sie Sie beeinflusst?

In meinem Elternhaus gab es null Kultur – keine Bücher, keine Bilder. Meine Mutter hatte aber Träume. Sie schnitt Bilder aus Modeheften aus, nähte sich mit viel Freude nach den Schnittbögen etwas zusammen, träumte in ihrem Dorfleben von Fashionshows und der großen weiten Welt. Diese Träume hat sie mir vielleicht eingepflanzt.

Wie sieht die perfekte Reise für Sie aus?

Ich habe ein 30 Meter langes Segelboot aus den Sechzigerjahren, mein ganzer Stolz. Damit schippere ich kreuz und quer irgendwohin. Da muss man ein bisschen wach bleiben und hat immer irgendwas zu tun.



Haute Couture vor wilder Vegetation: Modeshooting in der Camargue für die italienische „Vogue“ 1998 mit den damaligen Topmodels (von links) Zoé Gaze, May Andersen und Audrey Marnay



1 L'Arlatan
Dieses Hotel ist ein Gesamtkunstwerk aus Farben, Licht und Design. Der Künstler Jorge Pardo entwarf für das mittelalterliche Stadtpalais ein 6000 Quadratmeter großes Mosaik aus fast zwei Millionen handgefertigten Einzelteilen, die die Böden bedecken und den Pool auskleiden. Dazu kommen 1300 Möbelstücke, 100 selbst bemalte Türen und filigrane Leuchtkörper.
Rue du Sauvage 20
www.arlatan.com

2 Chardon
Für je ein oder zwei Monate überlassen die Gastronomen Laura Vidal und Harry Cummins ihre Küche Chefs aus aller Welt. Das sorgt für viel frischen Wind – trotz der Vorgabe, ausschließlich mit Produkten der Region zu arbeiten. In diesem Restaurant stimmen die innovativen Gerichte, die Preise und die unkomplizierte Atmosphäre.
Rue des Arènes 37
www.hellochardon.com

3 St-Trophime
Die ehemalige Kathedrale ist Teil des UNESCO-Welterbes „Römische und romanische Stätten" in Arles. Ihr Portal wirkt wie eine monumentale Skulptur. Der Kreuzgang mit einem mächtigen Taufbrunnen weist romanische und gotische Stilelemente auf und zeigt u. a. eine Skulptur des heiligen Trophimus.
Place de la République 6

4 Christian Lacroix
Der Modeschöpfer und Opernausstatter unterhält in seiner Heimatstadt eine Boutique. Im Sortiment sind Modeaccessoires, Brillen, Geschirr, Kissen, Decken und andere Wohndekoration, meist im üppig bunten, floralen Stil, mit dem das Multitalent bekannt wurde.
Rue de la République 52
www.christian-lacroix.com

5 Fondation Vincent van Gogh
Die Stiftung stellt nur selten Originale van Goghs aus. Ihr Schwerpunkt: temporäre Schauen, die zeigen, wie groß sein Einfluss auf zeitgenössische Künstler immer noch ist. Für das 2014 eröffnete Gebäude gestaltete das Architekturbüro Fluor einen Stadtpalast aus dem 15. Jahr-

Die Fotogene

Der Esprit von van Gogh, die Architektur der alten Römer, die Einflüsse moderner Kamerakünstler: Ein Bummel durch Arles verspricht (nicht nur) optische Hochgenüsse

TEXT: Helmuth Meyer
ILLUSTRATIONEN: Hendrik Jonas



Colonia Iulia Paterna Arelate Sextanorum: So klangvoll der Name, so prächtig die Bauwerke, die die Römer einst in ihrer Militärkolonie errichteten – u. a. das Amphitheater, Thermen und die Rennbahn samt Obelisk. Ende des 19. Jahrhunderts lebten die Malergenies Paul Gauguin und Vincent van Gogh in Arles. Letzterer schuf in den 16 Monaten seines Aufenthalts 187 (!) Bilder, etwa von der Brücke von Langlois und Obstgärten, später auch von Modellen wie dem Postmeister Joseph Roulin. Auch sein berühmtes Selbstporträt nach Verlust eines Teils seines Ohres entstand in Arles. Den Museumsbau der Fondation van Gogh und die Einrichtung von Künstlerstudios, Ausstellungsräumen und wissenschaftlichen Labors verdankt die 53 000-Einwohner-Stadt der Stiftung Luma. Architekturstars wie Tadao Andō und Frank O. Gehry entwarfen weitere Highlights. Für studentisches Flair sorgt u. a. die Nationale Hochschule für Fotografie.

Das Fotofestival „Les Rencontres d'Arles", das 2019 seine 50. Ausgabe feierte, zieht Hunderttausende an die Rhône. Von Juli bis September werden historische Monumente und Stadtpaläste zu temporären Galerien, die etablierte Kamerakünstler und kreative Newcomer präsentieren.
www.arlestourisme.com/de

hundert um. Im Innenhof leuchtet eine gläserne Installation von Raphael Hefti.
Rue du Docteur Fanton 35ter
www.fondation-vincentvangogh-arles.org

6 Espace van Gogh
Der Maler, der von Februar 1888 bis Mai 1889 in Arles lebte, war mehrmals im Hôtel Dieu zur Behandlung bei Doktor Félix Rey. In dem ehemaligen Hospital ist heute die städtische Mediathek untergebracht; der Hof wurde originalgetreu so bepflanzt, wie ihn van Gogh damals gemalt hatte.
Place Félix Rey

7 Alyscamps
Südöstlich des Zentrums reihen sich an einer 500 Meter langen Platanenallee zwischen den Resten der Kirchen Saint-Césaire-le-Vieux und Saint-Honorat antike Steinsarkophage aneinander. 1888 verewigten van Gogh und Paul Gauguin die Totenstadt in Öl auf Leinwand.
Avenue des Alyscamps

8 Pont de Langlois
In mehreren Versionen zeichnete und malte van Gogh eine hölzerne Klappbrücke. Dieses Modell gibt es heute nicht mehr, dafür aber ein baugleiches, das sich 2,7 Kilometer südlich des Stadtzentrums befindet.
Rue Gaspard Monge

9 Luma
Im Parc des Ateliers errichtete Frank O. Gehry das Bâtiment Ressource, einen metallisch schimmernden Bau von knapp 60 Meter Höhe mit Ausstellungs-, Seminar-, Archivräumen und Gastronomie. Rund 16 000 Quadratmeter fasst der in sich verdrehte Baukörper. Seine runde Basis erinnert an das Amphitheater aus der Römerzeit.
Chemin des Minimes 45
www.luma-arles.org

Wilde Schönheit

Wo die Rhône ins Mittelmeer fließt, erstreckt sich eine einzigartige Naturlandschaft. Besonders gut lässt sie sich auf dem Rücken der weißen Camarguepferde erkunden

TEXT: Katja Fastrich
FOTOS: Didier Bizet

Ganz in Weiß: Camarguepferde kommen mit dunklem Fell zur Welt, spätestens ab dem zehnten Lebensjahr sind sie komplett weiß. Sie wurden ursprünglich als Hütepferde von französischen Cowboys eingesetzt





Morgenroutine: Bevor es zu den Pferden auf die Weide geht, holen Mike und Andrea die Halfter



Wichtiger Check: Reitführer Didier prüft das Sattelpad, ehe Teilnehmerin Melanie ihr Pferd damit ausrüsten darf – das Wohl der Tiere steht im Vordergrund

Eeva sagt eigentlich nie etwas. Und so schweigt sie auch an diesem Abend. Während die Gruppe von sieben Reiterinnen und einem Reiter aus Deutschland, Frankreich und England genüsslich kauend und plaudernd am langen Tisch im Restaurant die Geschehnisse des Tages austauscht, sitzt sie in sich gekehrt am Rande der Tafel. Warum sie diese Reise gebucht habe? „Weil ich als Mädchen ein Buch über Pferdereassen bekam, in dem wunderschöne Bilder von Camarguepferden waren“, sagt die 63-jährige Finnin, kurzes, blondes Haar, heller Teint, mit leiser Stimme, und ein Lächeln gleitet über ihr Gesicht: „Seit diesem Moment habe ich davon geträumt, einmal hierher zum Reiten zu kommen.“

Die Camargue ist ein Traum von einer Landschaft, eine riesige, etwa 1500 Quadratkilometer große Schwemmlandebene, entstanden durch die Rhône. Hier fläzt sich der Fluss, nachdem er sich 545 Kilometer durch Frankreich getrieben hat, bei Saintes-Maries-de-la-Mer breit und gemächlich ins Mittelmeer, und hier auf den salzigen Wiesen sind auch die weißen, robusten Pferde, die in den 60er-Jahren als eigene Rasse anerkannt wurden, zu Hause. Für unsere achtköpfige Reitergruppe ist

Reitführer Didier trägt *Cowboyhut und Zopf* – ein echter Pferdemann

der Ritt durchs tief gelegene Gelände im Rhônedelta ein Höhepunkt. Die Tour begann in den provenzalischen Bergen im Luberon, dauert insgesamt fünf Tage und verlangt den Reitern jeden Tag mehrere Stunden im Sattel ab. Am Abend finden Menschen und Tiere immer an einem anderen Etappenziel Quartier. Erste Station in der Camargue ist die Herberge Mas de Sylvéréal, ein vierkantiger Gutshof, dessen helle, verwitterte Sandsteinmauern blaue Fensterläden schmücken.

In dem 400 Jahre alten Landhaus nahe dem Städtchen Auvert bekommen wir am nächsten Morgen auch unser Frühstück, bevor es zu den Pferden geht, die sich bereits auf der Weide den Bauch mit Gras vollgeschlagen haben. Willig lassen sie sich von ihren Reitern begrüßen und die Halfter umlegen. Unter der Anleitung von Reitführer Didier Mejard wird gestriegelt, werden Mähnen entheddert und Hufe gesäubert. Dieses Prozedere findet jeden Morgen statt, und auch hier lässt unser Boss niemanden aus dem Auge.

Seit 22 Jahren begleitet er Reitsafaris, seit vier Jahren arbeitet er in der Camargue, und allein diesen Sommer absolviert er die Tour 28-mal. Der 60-Jährige, dessen Gemüt keine schlechte Laune zu kennen scheint, trägt die grauen Haare unter dem Cowboyhut zum Zopf gebunden und das karierte Hemd lässig aufgeknöpft. Er hat nicht nur das Wohl der Pferde im Blick, er ist auch immer ein bisschen der Animateur der Gruppe. Obwohl ein Routinier in seinem Beruf, schläft er unruhig in der Nacht, bevor wieder eine Tour startet. „Viele wollen diesen Job machen, weil sie Pferde lieben“, sagt er, während er einen Sattelgurt nachzieht, „aber viel wichtiger ist es, dass man gut mit Menschen umgehen kann.“

Entsprechend geduldig wartet er, bis alle Pferde gesattelt und Habseligkeiten wie Getränke und Sonnencreme in den Satteltaschen verstaut sind, dann zieht unsere kleine Karawane los. Didier reitet mit seinem kräftigen, kleinen Schimmelwallach, der auf den Namen Monsieur le Marcel hört, voraus und macht eindringlich klar, dass es kein Kavaliersdelikt sei, ihn zu überholen. Dahinter reihen sich Andrea aus Karlsruhe, Mélanie aus der Normandie, Amy und Angela aus England sowie Mike und Andrea aus dem Münsterland. Eeva genießt mit etwas Abstand und bildet das Schlusslicht. →

Quartier für eine Nacht:
Die Herberge Mas de Sylvéréal
im Herzen der Camargue

Rangordnung: Tourchef Didier
reitet mit „Monsieur le Marcel“
voraus, die Gruppe folgt

Attraktion in Rosé: Flamingos
auf Nahrungssuche im salzhaltigen
Flachsee Etang de Vaccarès



Freiheitsliebend: Viele Camarguepferde leben nahezu ganzjährig auf den endlosen Salzwiesen

Im gemütlichen Viertakt auf Asphalt klackern 36 Hufeisen, in die sich ein zufriedenes Schnauben der Pferde mischt. Das heutige Tagesziel ist Saintes-Maries-de-la-Mer. Um dorthin zu gelangen, sind nicht nur ungefähr 15 Kilometer zurückzulegen, es steht auch die Überquerung der Petit Rhône an. Über den Nebenarm der Rhône führt eine kleine Fähre, die Autos, Fußgänger und Pferde an Bord nimmt. Letztere haben sogar Vorrang: „Reiten ist in der Camargue einfach ein großes Ding“, erklärt Didier, während die Gruppe mit den Pferden in einem extra angelegten Pferch am Ufer aufs Ablegen der nächsten Fähre wartet. Mit einer für Fluchttiere bemerkenswerten Gelassenheit trotten unsere

Im Trab geht es voran, *die Mähnen der Pferde* flattern im Wind

Vierbeiner auf das Schiff und ignorieren sowohl den beängstigend lauten Motor als auch die Autos, die bedrohlich nah an ihren Nüstern und Schweifen parken.

Nach der nur wenige Minuten dauernden Überfahrt werden wir belohnt mit der endlos wirkenden Weite des Marschlandes im Naturschutzgebiet. Der Horizont wird nur gelegentlich von übermannshohen, wogenden Schilfhainen versperrt, ansonsten scheint der pastellblaue Himmel direkt über den Salzwiesen zu beginnen. Im flotten Trab geht es nun voran, weiße, braune und schwarze Mähnen flattern im Wind. Wer bei diesem Tempo die Zeit findet, den Kopf zur Seite zu drehen, sieht immer wieder das postkartentypische Szenenbild der Camargue: weiße, halbwilde Pferde in sumpfiger Landschaft, ab und zu einen Vogel auf dem Rücken tragend, der aus dem Fell einen Parasiten pickt, oder stoisch vor sich hin glotzende, schwarze Jungtiere. Die übrigens landen in der Camargue nicht nur auf dem Teller, wo sie als Delikatesse gelten, sondern auch in Stierkampfarenen. Etwa in Saintes-Maries-de-la-Mer oder Arles, wo sie bei vergleichsweise →



Immer mit der Ruhe: Um über den Fluss Petit Rhône zu kommen, müssen die Pferde auf eine Autofähre verladen werden – was die Vierbeiner erstaunlich gleichmütig mit sich geschehen lassen



Picknick-Pause: Mittags dürfen sich die Pferde im Paddock erholen – und die Reiter an einem Imbiss stärken

Gruppendynamik: Wer tagsüber gemeinsam reitet, hat sich beim Abendessen viel zu erzählen





Pferde- und Menschenkenner: Didier Mejard arbeitet seit 22 Jahren als Reitführer



Rücktransport: Am Ende der Reittour werden die Pferde in ihren Heimatstall im Luberon gebracht

spielerischen und unblutigen – Wettkämpfen zum Einsatz kommen.

Didier hebt die Hand und gibt uns das Zeichen, vom Trab in den Schritt durchzuparieren, da der Untergrund matschiger wird. Mit einem satten Schmatzen tauchen nun die Hufe in den Boden, bis uns das Wasser schließlich fast bis an die Schuhsohlen reicht. Und dann steht sie da: eine Schar einbeiniger, roséfarbener Gestalten, die unsere herannahende Gruppe mit skeptischen Blicken beäugen. Wie auf eine geheime Absprache spreizen sie plötzlich ihre Flügel, deren Innenseite noch intensiver leuchtet, und fliegen davon. „Wisst ihr, warum Flamingos auf einem Bein stehen?“, fragt Didier in die faszinierte Runde, die noch damit beschäftigt ist, den Massenstart mit Handykameras einzufangen. Seine Antwort ist einleuchtend: Da sie bei der Nahrungssuche stundenlang im Wasser stehen, würden sie zu sehr auskühlen, daher ziehen die rosa Vögel stets ein Beinchen hoch.

Eigentlich sind wir uns einig, dass der heutige Tag an Höhepunkten bereits reich genug ist, doch es kommt noch besser. Gegen Nachmittag erreichen wir den Ortsrand von Saintes-Maries-de-la-Mer, wo wir die Pferde in einem Stall in der Nähe unseres Landhotels absatteln. Noch wichtiger als ein Maul voll Wasser ist ihnen jetzt das Wälzen des vom Schweiß juckenden Fells im Staub des Paddocks. Ein wenig neidisch sehen wir ihnen zu, denn das Wetter meinte es während der letzten Stunden beinah etwas zu gut mit uns: 30 Grad, Reithelm, lederne Reithosen und Stiefel bringen auch trainierte Reiter ins Schwitzen. Doch zum Glück liegt das Meer in fußläufiger Entfernung. Dort dürfen unsere strapazierten Körper sich im Salzwasser erfrischen und danach am fast menschenleeren Strand im Licht der warmen Septembersonne regenerieren. So beschaulich geht es in der Hauptstadt der Camargue nicht immer zu: Während der Sommermonate floriert in dem 2500-Einwohner-Ort der Tourismus, da sind die unzähligen Souvenirshops, Eisdielen und Restaurants gut gefüllt. Ende Mai findet hier außerdem ein heiliges Spektakel statt: Tausende Angehörige der Sinti und Roma pilgern zur Fête des Gitans, um ihre Schutzpatronin, „die Schwarze Sara“, auf ihrem Weg von der Kirche Notre-Dame zum Meer zu begleiten.

Unser größtes Spektakel steht für den nächsten Tag auf dem Programm: der Galopp am Strand. Ein Knistern liegt in der Luft, als wir morgens unsere Pferde im gewohnten Ablauf fertig machen, um schließlich aufzusitzen und loszureiten. Auch die Tiere spüren die besondere Stimmung, sie schreiten zügig voran, sodass Zwei- und Vierbeiner wirken wie eine aufgekratzte Gruppe Erstklässler vor dem ersten Schulausflug. Entsprechend streng sind Didiers Anweisungen: „Wenn wir nachher galoppieren, dann schön in einer Reihe.“ Er weiß nur zu gut, dass die Pferde sonst ein unkontrollierbares Wettrennen starten würden, das Ungeübtere unmittelbar in Wohnungsnot bringen würde – wie Reiter einen unfreiwilligen Abgang nennen. Als wir den Strand hinter Saintes-Maries-de-la-Mer erreichen, glitzert das Meer wie ein Silberstreif am Horizont. Flache Wellen rollen heran, eine Möwe kreischt, nur wenige Spaziergänger mit Hund sind um diese Uhrzeit schon unterwegs. Didier lässt sein Pferd galoppieren, wir preschen hinterher. Spätestens jetzt geht für alle in unserer Gruppe ein Traum in Erfüllung.

Nach einem langen Tag im Sattel dürfen sich die Reiter beim *Bad im Meer erfrischen*

→ *Info Camargue ab Seite 82*

Im Schatten der Platanen: Pétanque-Spieler in Saintes-Maries-de-la-Mer, im Hintergrund die Wallfahrtskirche

Auf Trab gehalten: An hohem Schilf entlang geht es durch die geschützte Naturlandschaft der Petit Rhône

Strand, Land, Fluss.
Auf 1500 Quadratkilometern liegt zwischen Languedoc und Provence das einzigartige Schwemmland der Camargue, eingerahmt von Rhônedelta und Mittelmeer



01

AUS DER REPORTAGE

Provence-Camargue-Ritt
Insgesamt beinhaltet die Reittour, deren Camargueteil in der Reportage vorgestellt wird, fünf Reittage mit fünf bis sechs Stunden im Sattel. Die Tour startet im Luberon und führt zunächst durch die Bergwelt der Provence, ehe die Pferde am vierten Tag verladen und in einer etwa einstündigen Autofahrt in die Camargue gebracht werden. Unterkunft in einfachen, aber charmanten Landhotels. Die Reiter sollten sattelfest sein und sich ausgedehnte Galopps am Strand zutrauen. Buchbar über das erfahrene Reisebüro für internationale Reiterreisen:
Pferd und Reiter
22889 Tangstedt
Auf dem Kamp 12
Tel. 040/607 66 90
hallo@pferdreiter.de
www.pferdreiter.de

Mas de Sylvéréal
Hübsches Landhotel in alten Mauern mit einfachen, aber gemütlichen Zimmern. Im Restaurant wird aufgetischt, wie es in der Camargue üblich ist: reichlich Fleisch und große Portionen. Beim Frühstücksbüfett schmecken hausgemachte Kuchen und aromatische, in der Region geerntete Honigmelonen zum Café au Lait.
30600 Vauvert
Route d'Aigues-Mortes
Tel. +33 (0)4/66 51 83 88
*DZ ab 60 € (D 1)**
www.masdesylvereal.com

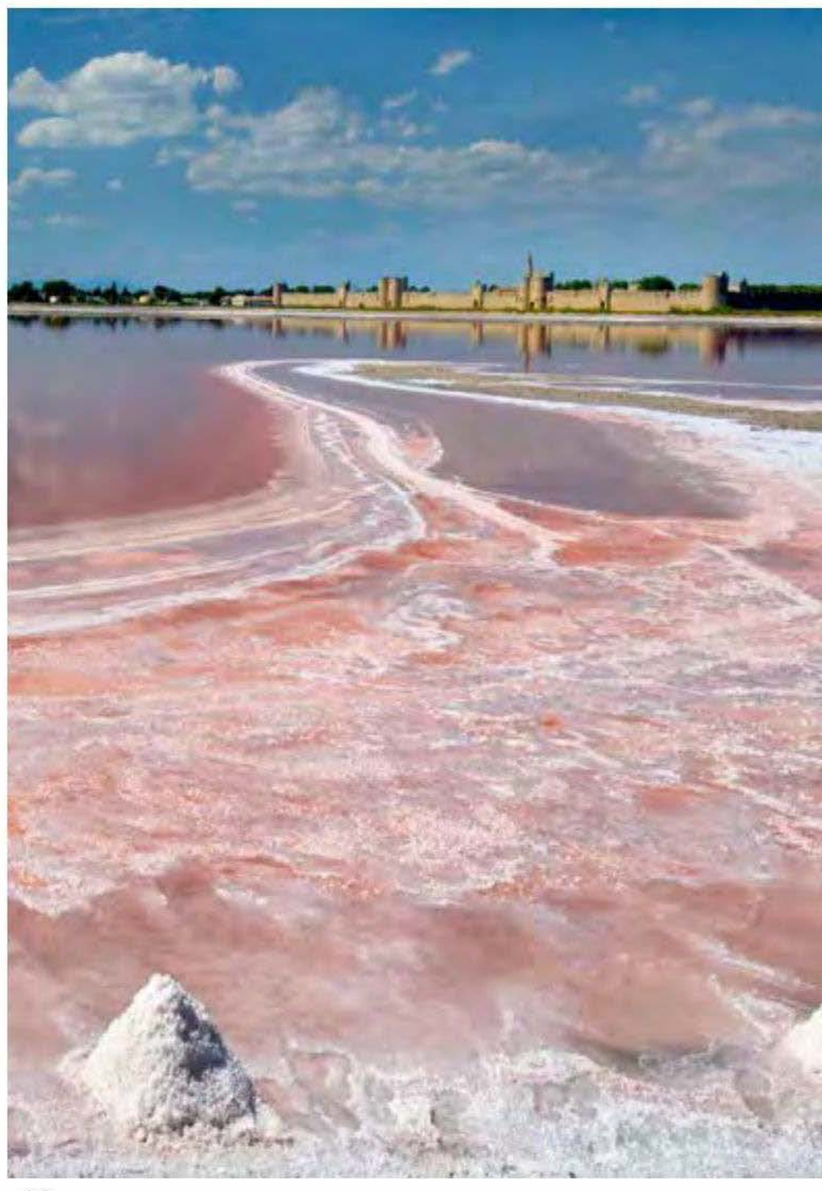


02

Le Maset
Gepflegtes Hotel direkt am Ortseingang von Saintes-Maries-de-la-Mer. Der Komfort kommt über zwei Sterne nicht hinaus, die Zimmer sind jedoch sehr sauber, das Personal ist sehr hilfsbereit und freundlich. Der (unbeheizte) Pool hat glasklares Wasser.
13460 Saintes-M.-de-la-Mer
Chemin du Pont Blanc 13
Tel. +33 (0)4/90 97 60 10
DZ ab 65 €
(D 2) www.maset.fr

SEHENSWÜRDIGKEITEN

Aigues-Mortes
Eines der schönsten Städtchen der Camargue, dessen Wahrzeichen die noch völlig intakte Stadtmauer rund um den historischen Ortskern ist. Wer möchte, kann (gegen 8 € Gebühr, bis 25 Jahre gratis) die Stadt auf ihrer 1634 m langen, mittelalterlichen Mauer einmal komplett umrunden und dabei fantastische Ausblicke genießen. Weitere Höhepunkte sind die Kirche Notre-Dame-des-Sablons aus dem 18. Jahrhundert sowie eine Besichtigung der Salinen, bei der man viele interessante Informationen über die Salzgewinnung erhält.
www.ot-aiguesmortes.com



03

**Die Koordinaten beziehen sich auf die Übersichtskarte Seite 142*

01 Weitläufig: Der Sandstrand Espiguette

02 Naturkunde: Vogelbeobachtung im Parc Ornithologique

03 Salzgewinnung: Salinen vor Aigues-Mortes

04 Sehr freie Fahrt: Die Camargue ist ein ideales Radrevier



04

Fotos: Shutterstock, PR, OT Aigues-Mortes, imago / Kickner

Saintes-Maries-de-la-Mer
Lebhaftes, touristisches Städtchen mit zahlreichen Restaurants und Geschäften, das inmitten des Naturparks Camargue liegt. Besonders erwähnenswert ist die Kirche Notre-Dame-de-la-Mer aus dem 12. Jahrhundert, die seit 1840 als Baudenkmal gilt. Ende Mai pilgern die Angehörigen der Sinti und Roma zur Schwarzen Sara, ihrer Schutzheiligen, die in der Kirche zu sehen ist. Direkt vor den Toren der Stadt liegen diverse Badestrände, die ab September angenehm leer sind. In der Arena von Saintes-Maries-de-la-Mer finden auch regelmäßig „Ferias" statt – die unblutige Version des Stierkampfs.
www.saintesmaries.com

Musée de la Camargue
Das in einem ehemaligen Schafstall im Naturpark Camargue untergebrachte, 2013 aufwendig sanierte Museum vermittelt eindrucksvoll die Geschichte der Region ab dem 19. Jahrhundert bis heute. Es zeigt in Filmen, Ausstellungsstücken und Fotos, wie man hier früher von Viehzucht und Fischerei lebte und wie man heute versucht, neue Wege zu gehen, z. B. bei der Salzgewinnung oder der Wasserversorgung. Ein 3,5 km langer Spazierweg, u. a. mit Erklärungstafeln, ergänzt den Museumsbesuch.
13200 Arles
Mas du Pont-de-Rousty
Tel. +33 (0) 4 / 90 97 10 82
Geöffnet tgl. Okt.–März 10–17, April–Sept. 10–18 Uhr
Eintritt: 7 €, ermäßigt 5 € (D 2)
www.museedelacamargue.com

AKTIVITÄTEN

Vogelbeobachtung
Teiche, Sümpfe und Seenlandschaften sind bevorzugte Reviere vieler Vogelarten. Im Parc Ornithologique de Pont de Gau, 4 km nördlich von Saintes-Maries-de-la-Mer, kann man sie aus nächster Nähe betrachten: Hier sieht man neben zahlreichen anderen Spezies rosafarbene Flamingos in ihrem natürlichen Lebensraum.
Geöffnet tgl. April–Sept. 9 Uhr bis Sonnenuntergang, Okt.–März 10 Uhr bis Sonnenuntergang. Eintritt: 7,50 €, ermäßigt 5 € (D 2)
www.parcornithologique.com

Bootsausflüge
Schwarze Stiere, weiße Pferde, wildwüchsige Naturlandschaft: All das sehen Passagiere an Bord des kleinen Ausflugsdampfers Les Quatres Maries II auf einer eineinhalbstündigen Fahrt über die Kleine Rhône und entlang des Meers.
Touren tgl. Mitte März bis Okt. 10.30, 14.30, 16.15, Juli / Aug. zusätzlich 18 Uhr
Ticket: 12 €, ermäßigt 6 €
www.lesquatremaries.fr

Kanutouren
Warum nicht mal die Perspektive wechseln und die Camargue auf dem Wasserweg entdecken? Mit unsinkbaren Kanus paddelt man die Kleine Rhône flussaufwärts und wird vom Anbieter per Minibus zum Ausgangsort zurücktransportiert. Viele der Strecken sind auch für Familien geeignet. Die Kanus können stunden- oder tageweise ausgeliehen werden.
30600 Sylvéréal
Mas de Sylvéréal
Mob. +33 / 06 09 56 06 47 (D 2)
www.kayakvert-camargue.fr

Wandern und Radfahren
Die Weitläufigkeit des sehr ebenen Rhône-Deltas bietet Wanderern und Radfahrern die Möglichkeit, sich stundenlang in einsamer Natur zu bewegen, ohne dabei übermäßig ins Schnaufen zu kommen. Eine gute Übersicht zu allen Aktivitäten innerhalb des Naturparks Camargue bietet eine Karte, die hier im PDF-Format heruntergeladen werden kann:
www.parc-camargue.fr/visitez_la_camargue.html

STRÄNDE

Espiguette
Südlich von Port Camargue und Le Grau du Roi wird die Camargue zur Wüste: Nichts als Sand findet man hier auf einem Küstenabschnitt mit einer Länge von 18 km und bis zu 700 m Breite. Sauberes Wasser, flacher Einstieg, daher auch gut für Familien geeignet.

Piémanson
Sehr schöner, 6 km langer Sandstrand, der westlich der Mündung der Großen Rhône liegt. Der kostenlose Parkplatz ist über die Ortschaft Salin-de-Giraud erreichbar. (E 3)

Eine ganz besonders ruhige
Kugel schiebt man in der Anlage
des Cercle des Boulomanes:
Der Verein nimmt nur begrenzt
Mitglieder auf – und nur Männer

La Boule – die Fete

Pétanque, das Wurfspiel mit den Stahlkugeln, wird in Marseille an jeder Ecke zelebriert – meist in privater Runde, einmal im Jahr auch professionell im Turniermodus. Ein Spaziergang von Platz zu Platz

TEXT: Ole Zimmer
FOTOS: Stephanie Füssenich



Die Türme mächtig, die Trikolore eher dezent: Im Schatten der Bischofskirche liegt das Boulodrome de la Major, einer der beliebtesten Spiel-Plätze der Stadt

Oben: Ankerplatz für Yachten, Ausgehmeile für alle: Der alte Hafen, hier mit Blick auf die Kirche Notre-Dame de la Garde
Unten: Wieso Sonnenuntergang? Beim „Mondial la Marseillaise à Pétanque“ auf der Esplanade haben 3500 Fans nur für die Kugeln Augen

Man achte auf die Handhaltung: Ein Könner demonstriert die elegante Wurftechnik





Zum Zielen in die Knie gehen. Wer nicht im Holzreif steht (o.), spielt Boule – nicht Pétanque

Taktikbesprechung in der Clubanlage des Cercle des Boulomanes

Schwung, nicht Kraft verleiht der Kugel den gewünschten Effet. Ein fester Stand sorgt für eine ruhige Hand – und manchmal auch eine Zigarre





Wenn Eisen auf Eisen trifft, entsteht ein trockenes Klacken, oft gefolgt von einem Lachen. Oder einem leisen Stöhnen, je nachdem, ob der eigene Mann getroffen hat oder nicht. „Tir au fer“, Schuss aufs Eisen, nennen die Franzosen einen solchen Volltreffer beim Pétanque, der die Kugel des Gegners aus der Bahn räumt. Xavier folgt seiner Kugel mit den Augen, hört auf das typische Geräusch, kommt aus der Hocke. Die Runde geht an sein Team: 13:10, enges Spiel. Handshake mit den Gegnern, Zeit für ein Getränk. Xavier ist seit acht Jahren fast täglich auf dem Carli. Unter der Woche arbeitet er als Maler auf einer Werft im Hafen, abends lässt er Kugeln fliegen.

Boulodrome Carli:
Treffpunkt für Jung und Alt

Das Boule Carli, ganz in der Nähe des Cours Julien, ist einer von mehr als 160 Plätzen, auf denen in Marseille gespielt wird. Das ganze Jahr, jeden Abend. Die Kulisse des Carli ist dabei einzigartig: Im Hintergrund zeichnet sich scharf die Bronzestatue „Cavallo San Marco II“ gegen den Himmel ab, die Fassade des Palais des Arts glüht in der Abendsonne. Die vielen Partien haben auch die allerletzten Grasbüschel ausgemerzt, die Luft ist voller Staub, der im Licht tanzt. Daheim werden sich die Spieler wieder feinen Sand aus Hosentaschen, Rockfalten, Schuhen und Haaren schütteln müssen.

Die acht Bahnen sind am frühen Abend voll besetzt. Mittags ist es im Sommer zu heiß, aber um die Zeit des Apéro füllt sich der Platz. Junge, Alte, Studenten, junge Frauen, die aussehen, als kämen sie direkt aus einer Galerie, daneben Hafenarbeiter. Eine Gruppe aus der Schweiz ist vom großen Turnier heraufgekommen und misst sich nun mit den Einheimischen. Vor allem aber sitzen sie nachher noch zusammen, gönnen sich ein letztes Getränk, erzählen.

In Marseille, dieser bunten, multikulturellen Metropole, bringt Pétanque die Menschen zusammen. Auf den Plätzen der Stadt treffen sich die unterschiedlichsten Typen – alle können gemeinsam spielen und Spaß haben. Xavier geht erst einmal über die Rue des trois Mages und kauft in der Épicerie gegenüber eine kleine Flasche Bier für einen Euro das Stück.

Seit 1907 ganz in der Nähe, in La Ciotat, gut 30 Kilometer südöstlich von Marseille, die erste Partie ausgetragen wurde, gehört Pétanque zur Provence wie der Pastis. Die Legende besagt, dass ein bekannter Spieler wegen seines Rheumas beim damals üblichen Jeu Provençale nicht mehr anlaufen konnte. Also erfand ein Freund das Spiel ohne Anlauf, „mit geschlossenen Füßen“, auf Provenzalisch „pés tanqués“. Jeu de Boules oder Pétanque ist dabei mehr oder weniger das Gleiche. Wer sich an die offiziellen Verbandsregeln hält, spielt Pétanque, wer einfach mit Freunden ein paar Kugeln wirft, spielt Boule.

Auch wenn Kenner unzählige Feinheiten unterscheiden, sind die Regeln denkbar einfach. Ziel ist es, mit möglichst vielen eigenen Boules so nah wie möglich an eine kleine Holzkugel zu kommen, das sogenannte Schweinchen. „Wichtig ist, dass du einen festen Stand hast“, sagt Xavier. „Und immer mit Schwung werfen, nie mit Kraft!“ Mit einem freundlichen Nicken verabschiedet er sich, schlendert zur nächsten Partie, die kleine Tasche mit den drei Kugeln in der linken, das Kronenbourg lässig in der rechten Hand.

Parc Borély:
Wo aus dem Spiel Ernst wird

Dass Pétanque auch Sport ist, zeigt sich jedes Jahr im Juli. Dann treffen sich Teams aus der ganzen Welt zum Mondial La Marseillaise à Pétanque, dem größten Turnier der Welt mit mehr als 10 000 Spielern. Was in den ersten Runden noch als Volksfest durchgeht, wird von Partie zu Partie ernster. Die Vorrunde wird auf fast 30 Plätzen in der ganzen Stadt ausgetragen. Später verlagert sich das Turnier in den Parc Borély, direkt neben dem botanischen Garten. Dort spielen die besten Teams vor dem Schloss aus dem 18. Jahrhundert um den Einzug ins Finale.

Die lockere Atmosphäre des Carli scheint weit weg. Die Stimmung ist angespannt, die Konzentration fast zu greifen. Drei Schiedsrichter wachen über das Geschehen, Getränke gibt es nur für die Zuschauer auf den Stahltribünen. Wenn ein Spieler in den Abwurfring steigt, wird es still. Die Teams belauern sich förmlich, jeder Fehler kann dem Gegner einen Vorteil verschaffen, den eigenen Sieg kosten. Doch Fehler sind auf diesem Niveau selten. Sechs Kameras liefern Bilder für die Liveübertragung im Regionalfernsehen. →

Wer vom La-Garde-Hügel aus auf Marseille schaut, sieht auch die raueren Seiten der zweitgrößten Stadt Frankreichs



Sand gibt's auch am Strand. In der Mittagshitze der Sommermonate ist die Anse de Catalane dicht bevölkert. Auf die Boule-Bahnen geht es dann erst abends



Die siegreichen Teams verschwinden schnell in ihre Hotels, konzentrieren sich auf die nächsten Partien.

Maison de la Boule:
Alles rund um die Kugel

Beim Gedanken an das Turnier winkt Hervé Rofritsch ab. In seiner Manufaktur La Boule Bleue produziert er Pétanque-Kugeln in vierter Generation. Auch wenn er rund um das Mondial deutlich mehr Umsatz macht, für ihn persönlich ist der Wettkampfsport nichts – zu viel Anspannung, zu viel Ärger. Klar, beim Pétanque gehe es immer um Präzision, darum, den besten Wurf zu machen. Wenn das gelingt – klasse. Wenn nicht, versuche man es eben immer wieder. Aber mit dem eigenen Ehrgeiz möchte er es nicht übertreiben. „Sonst gibt es Streit."

Was er im Quartier de la Valentine, abseits des Zentrums, herstellt, verkauft er im Panier, einem der ältesten Viertel der Stadt. Das Maison de la Boule, eine Mischung aus Shop, Museum und Spielplatz, zieht auch viele Touristen an. In dem langen Steingewölbe finden sich eine Ausstellung mit Kugeln von der Antike bis heute, Bilder aus der Geschichte von Sport und Stadt, dazu Andenken, Zubehör – und ein Boulodrome. Wer von der Cathédrale de la Major ins Panier schlendert, kommt fast unweigerlich an seinem Geschäft vorbei. Mit dem Schritt durch die blaue Tür tauchen die Gäste ein in die Faszination des Jeu de Boules. Doch die eigentliche Zielgruppe ist eine andere. Denn, ganz ehrlich, „niemand kauft im Vorbeigehen eine Triplette", sagt Hervé.

Seine Boules gehören zum Besten, was man als Pétanque-Spieler kaufen kann, eine Triplette, ein Set mit drei Kugeln, kostet zwischen 115 und 320 Euro. Im Spiel werden sie extrem beansprucht – wer regelmäßig trainiert, kauft jedes Jahr neu. 15 000 Triplettes produziert Hervé mit seinen zehn Angestellten pro Jahr, nur hochwertige Wettkampfkugeln. Die Spezialität von la Boule Bleue: Gewicht, Härte, Größe und Gravur, alles wird genau dem Stil und den Wünschen der einzelnen Kunden angepasst.

Place de la Major:
Boule vor prächtiger Kulisse

Wer seine neuen Kugeln testen möchte, hat nur ein paar Schritte zum nächsten Boulodrome. An der Place de la Major liegen sechs Bahnen, teilweise im Schatten der neobyzantinischen Kathedrale aus dem 19. Jahrhundert. Der Blick geht aufs Meer und die vorgelagerten Inseln, in Richtung Hafen auf den spektakulären Bau des Museums der Zivilisationen Europas und des Mittelmeers (MuCEM). Die Trikolore weht, Rhododendren umrahmen die Bahnen. An diesem Freitagabend sind hier vor



Weg nach oben: Die 245 Stufen der Montée Commandant René Valentin führen zur Kirche Notre-Dame de la Garde

allem junge Spieler, die mit Proviant aus dem Supermarkt eine kleine Bouleparty feiern. Denn auch mit den besten Kugeln ist Pétanque ein günstiger Sport geblieben.

Cercle des Boulomanes:
Die exklusivsten Bahnen der Stadt

Die größtmögliche Distanz zum Einfache-Leute-Vergnügen beträgt nur rund anderthalb Kilometer. So weit ist es vom Boulodrom Carli bis zum Cercle des Boulomanes im Viertel Camas. Gegründet 1828, ist der Cercle einer der ältesten Sportvereine des Landes – bis heute nur für Männer reserviert. Hinter einer Mauer liegen das Clubhaus und das ein Hektar große Boulodrome. Wer Mitglied werden möchte, braucht zwei Bürgen, wenn überhaupt ein Platz frei ist. Die Statuten begrenzen die Zahl der Boulomanes auf maximal 220 Männer. Einkaufen könne man sich nicht, sagt Henrik Loth. Der Deutsche lebt seit 1991 in Marseille, 2005 wurde er in den Club aufgenommen.

Täglich bietet die clubeigene Kantine ein Mittagsmenü. Die Jüngeren gehen danach wieder arbeiten, die Älteren bleiben und werfen ein paar Kugeln oder sitzen bei Zigarre und Café auf der Terrasse. „Hier kannst du dich wie zu Hause fühlen, das ist wie eine Familie“, erklärt Henrik Loth. Zum Clubabend jeden Mittwoch kommen um die 80 Mitglieder und spielen gemeinsam. Lange Hose, Hemd und geschlossene Schuhe sind Pflicht.

So elitär das alles wirken mag, am Ende geht es doch um Pétanque. Und die derben Späße, die sich in jeder Pétanque-Bar finden, haben auch hier ihren Platz. Im Clubhaus hängt ein kleines Relief der in Marseille allgegenwärtigen Fanny, einer jungen Frau, die den Rock hebt. Der Brauch dahinter: Wer eine Runde ohne eigene Punkte verliert, also mit 13:0, muss dem Bild den blanken Hintern küssen. Auch als Boulomane.

Am Start – und am Ziel. Vor dem Finale erhalten alle Teilnehmer ihre Plaketten (u.). Den Pokal danach bekommt nur das Siegerteam: Kapitän Patrick Messonnier (r.), Adrien Delahaye (Mitte) und Joey Casale





La Boule du Panier:
Der Nachbarschafts-Treffpunkt

Fanny hängt auch im Clubhaus des La Boule du Panier. Mitten im alten Quartier der Fischer öffnet die Anlage jeden Nachmittag von Montag bis Samstag, wenn Wirt Daniel Alfiero Lust hat, auch am Sonntag. Daniel ist im Panier geboren, wie schon sein Vater und Großvater. Eine Ecke des Platzes hat er mit einem Zaun abgetrennt. Dahinter: ein Planschbecken und Spielzeug für seine Enkel. Sein Boulodrome ist Treffpunkt der Nachbarschaft. Das Clubhaus besteht aus drei Containern mit einer einfachen Holzbar, ein kleines Bier oder der Ricard kosten einen Euro. Jeder, der vorbeikommt, soll sich wohlfühlen. „Ich möchte dem Viertel etwas zurückgeben“, sagt Daniel. Deswegen hat er auch die Mitgliedsgebühren wieder abgeschafft.

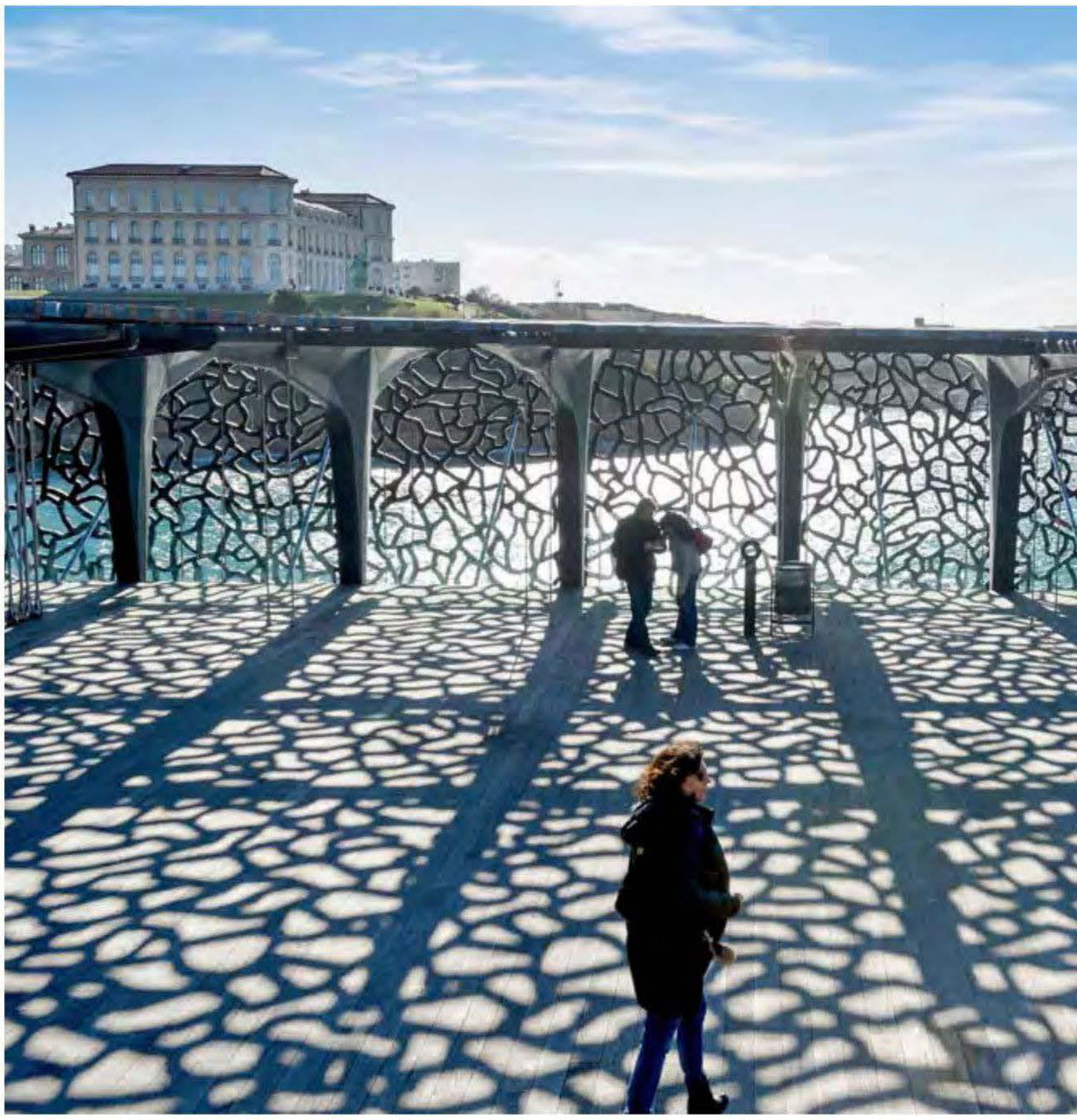
Eigentlich arbeitet er bei der Regionalverwaltung, organisiert das Recycling. Für die acht Bahnen hat Daniel eine Lichtanlage montiert. Wie er alles hier gebaut hat: die Terrasse, die Toiletten, den Waschplatz. Er veranstaltet Turniere für die Kinder aus dem Panier, Barbecues für die Jugendlichen. „Ich will hier kein Geld verdienen“, sagt er, „jeden Euro stecke ich wieder in die Anlage.“ Und wenn Daniel selbst zu den Kugeln greift, kann man durchaus was lernen: Vor ein paar Jahren war er mit seinem Team bis Dienstagfrüh im Turnier der Mondiale.

Esplanade MuCEM:
Schauplatz des großen Finales

Als es Abend wird in Marseille, strömen die Pétanque-Fans in Richtung MuCEM. Auf der Esplanade haben die Mondiale-Veranstalter eine große Tribüne gebaut, die 3500 Plätze sind restlos besetzt. Zu den vielen einheimischen Fans gesellen sich die Spieler aus den 22 Nationen, die zum Mondial angetreten sind, um die Topleute anzufeuern. Es spielen die Teams Cortes gegen Messonnier in weißer Hose und mit den farbigen Trikots der Veranstalter in Zartrosa und Mintgrün. Jeder Wurf, jeder Schuss wird kommentiert und bejubelt. Die Sonne senkt sich hinter die Tribüne, die Fassade des MuCEM und das Fort Saint-Jean strahlen im letzten Licht. Das Finale entscheidet das Team Messonnier mit 13:8 für sich. Aber das nur als Randnotiz. Schon zwei Tage später ist der Platz vor dem Museum wieder das, was er den größten Teil des Jahres für die Marseillais ist – das größte Boulodrome der Stadt. ——

→ *Info Marseille ab Seite 92*

Sinne und Sonne. *Mit ihrer Geschichte und ihrer Lebendigkeit, ihrem Angebot von Kultur bis Kulinarik ist Frankreichs zweitgrößte Stadt eine Metropole für Genießer*



01

ÜBERNACHTEN

Un Mas en Ville
Mitten in der Stadt gelangt man durch eine schmale Tür auf einen provenzalischen Bauernhof. Das mit Leidenschaft für Architektur und Handwerk restaurierte Hotel bietet Einzel- und Doppelzimmer, aber auch Appartements für bis zu neun Gäste sowie ein Hinterhaus mit zwei Schlafzimmern für fünf Personen. Die restaurierten Möbel stammen größtenteils von den Antik- und Trödelmärkten der Region.
13006 Marseille
Rue des Bergers 7
Tel. +33 (0) 672 / 705 871
DZ ab 60 € / Pers., Fischerhütte Le Cabanon ab 205 €
www.un-mas-en-ville.com

Hôtel Hermès
Das Haus ist einfach, zweckmäßig und komfortabel. Einzigartige Lage, gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Von der Dachterrasse und aus vielen der 29 Zimmer Blick über den Alten Hafen.
13002 Marseille
Rue Bonneterie 2,
Tel. +33 (0) 4 / 96 11 63 63 29
DZ ab 65 € ohne Frühstück
www.hotelmarseille.com

Hôtel C2
Für dieses Hotel wurde eine Villa aus dem 19. Jh. umgebaut. Die Architekten haben Fresken und Möbel von bekannten Designern entwerfen lassen. In den großen Räumen zeigen Teppiche den Plan der Stadt. Den ultimativen Luxus bieten ein Spa und der Privatstrand auf einer kleinen Insel vor der Küste, die man mit dem hoteleigenen Boot erreicht.
13006 Marseille
Rue de Brignoles 28
Tel. +33 (0) 4 / 95 05 13 13
20 Zi.: DZ ab 199 € ohne Frühstück
www.c2-hotel.com

BARS UND RESTAURANTS

Bar de la Marine
Direkt am Alten Hafen mit perfektem Blick auf die Yachten und das Panier. In der Früh trifft man sich auf einen Kaffee, der Mittagstisch ist ausgezeichnet, die Cocktailkarte berauschend.
13001 Marseille
Quai de Rive-Neuve 15
Tel. +33 (0) 4 / 91 54 95 42
Geöffnet tgl. 7–3 Uhr

Le Clan des Cigales
Hausgemachte Spezialitäten der mediterranen Küche – nur aus lokalem Bioanbau. Tagesgericht, auch vegetarisch, 17 €. Im Sommer sitzt man in einer bunt dekorierten, engen Gasse im Freien, im Winter drängen sich die Gäste auf rund 30 Plätzen im Innern. Unbedingt reservieren (nur online!).
13002 Marseille
Rue du Petit Puits 8
Geöffnet Di., Mi. u. Sa. 12–14, Do. u. Fr. 19.30–21.30 Uhr
www.leclandescigales.com

Le Miramar
Das Restaurant direkt am Hafen ist eine Institution. Auf der Karte imponieren Tagesfisch (28 €), die Aïoli (32 €) und die Bouillabaisse. Dazu gesellt sich u. a. ein gefüllter Kapaun. Gehobene Küche, gehobene Preise.
13002 Marseille
Quai du Port 12
Tel. +33 (0) 4 / 91 91 10 40
Geöffnet tgl. außer Mo. 12–14.30 u. 19–22.30 Uhr
www.lemiramar.fr

La Cantinetta
In diesem freundlichen, familiären Bistro lässt die Crew die italienische Küche glänzen (z. B. tgl. wechselndes Risotto 12 €). Der aufmerksame Service erklärt die Tageskarte und empfiehlt den passenden Biowein.
13006 Marseille
Cours Julien 24
Tel. +33 (0) 4 / 91 48 10 48
Geöffnet tgl. außer So.-Mittag und -abend
www.restaurantlacantinetta.fr



02





03



04

01 Die filigrane Fassade des MuCEM spielt mit Licht und Schatten

02 Ein Dorf in der Stadt: Innenhof im Hotel Un Mas en Ville

03 Stadtbesichtigung stufenweise: Szene im Altstadtviertel Panier

04 Vitamine rustikal gibt's auf dem Vorspeisenteller im Clan des Cigales

Fotos: Shutterstock (2) / BTW Images / Andre Quinou, FX PREVOT, Stephanie Füssenich

ANSCHAUEN

Le Panier
Das Panier ist der Rest des alten Marseille. Im ehemaligen Fischerviertel nutzten die Bewohner jeden Quadratmeter und bauten ihre Häuser besonders hoch. In den letzten Jahren haben sich Kunsthandwerker, Galerien, Restaurants und Designerläden angesiedelt – am besten einfach durch die Gassen treiben lassen. Man kann sich kaum verlaufen, zum Ausgang geht's immer bergab.
Metro Vieux-Port, Joliette oder Colbert

Le MuCEM
Das Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée ist das kulturelle Aushängeschild von Marseille. Es besteht aus zwei Gebäuden, dem Fort Saint-Jean aus dem 17. Jh. und einem Betonbau hinter einem Stahlgeflecht. Eine Brücke verbindet beide Teile und eröffnet einen herrlichen Blick über den Alten Hafen. Tickets benötigt man nur für die Ausstellungen zu Leben und Geschichte rund um das Mittelmeer.
13002 Marseille
Esplanade J4 1
Tel. +33 (0) 4 / 84 35 13 13
Geöffnet tgl. außer Di. 11 bis 19 Uhr. Eintritt: 9,50€ (bis 18 Jahre frei), Familien 14€
www.mucem.org

Nôtre-Dame de la Garde
Die Basilika aus der Mitte des 19. Jahrhunderts leuchtet 154 m über Marseille in der Sonne. Auf dem 60 m hohen Glockenturm wacht eine 9,70 m hohe Marienstatue über die Seefahrer. Im Innern finden sich unzählige Tafeln mit Danksagungen von Seeleuten, Reisenden und Feuerwehrmännern. Von der Decke hängen in langen Reihen kleine Modelle von Schiffen, die der Muttergottes ihre Rettung verdanken sollen. Der Aufstieg lohnt sich. Besonders schön sind die Sonnenuntergänge.
Zu Fuß vom Alten Hafen steil über die Montée de l'Oratoire und die Rue du Fort-du-Sanctuaire
Geöffnet 7–19.15 (Apr.–Sept.), sonst bis 18.15 Uhr
www.notredamedelagarde.com

Cité Radieuse
Das 18-stöckige Maison du Fada war das erste Wohngebäude des Architekten Le Corbusier in Europa. Diese vertikale Gartenstadt auf Pfählen wurde 1946 bis 1952 erbaut und folgte einer Idee: Die 337 Wohnungen sollten als kollektive Struktur das soziale Miteinander fördern. Dazu gehören Verbindungswege im Innern, eine Schule, eine Bücherei, ein Restaurant und eine Sporthalle auf dem Dach mit besonders schöner Aussicht. Heute zählt die Cité Radieuse zu den schicken Adressen in Marseille.
13008 Marseille
Boulevard Michelet 280
Zu besichtigen tgl. 9–18 Uhr, Eintritt frei. Geführte Touren über das Office du Tourisme
www.marseille-citeradieuse.org

EINKAUFEN

Au Père Blaize
Die Kräuterapotheke wurde 1815 gegründet und bietet mehr als 1000 aromatische und medizinische Pflanzen und Kräuter, von Sternanis über Majoran bis zu Canne de Provençe, Olivenesche und Quecke. Dazu Öle, Cremes und Tees. Es duftet betörend, die Einrichtung ist sehenswert.
13001 Marseille
Rue Méolan 4–6
Tel. +33 (0) 4 / 22 67 80 60
Geöffnet 9.30–18.30 Uhr, So., Mo. u. feiertags geschlossen
www.pere-blaize.fr

La Maison de la Boule
Halb Museum, halb Shop: Das Schmuckkästchen der Boule-Manufaktur La Boule Bleue bietet nicht nur handgemachte Kugeln für Pétanque. Eine kleine Bahn lädt zum Spielen ein, eine Ausstellung zeigt die Geschichte des Sports. Wer keine „Triplette" kaufen möchte, findet viele kleine Souvenirs.
13002 Marseille
Place des 13 Cantons 4
Tel. +33 (0) 4 / 8844 3944
Geöffnet tgl. außer Di. u. Mi. 10–19 Uhr
www.maison-de-la-boule.com

Beste Lagen

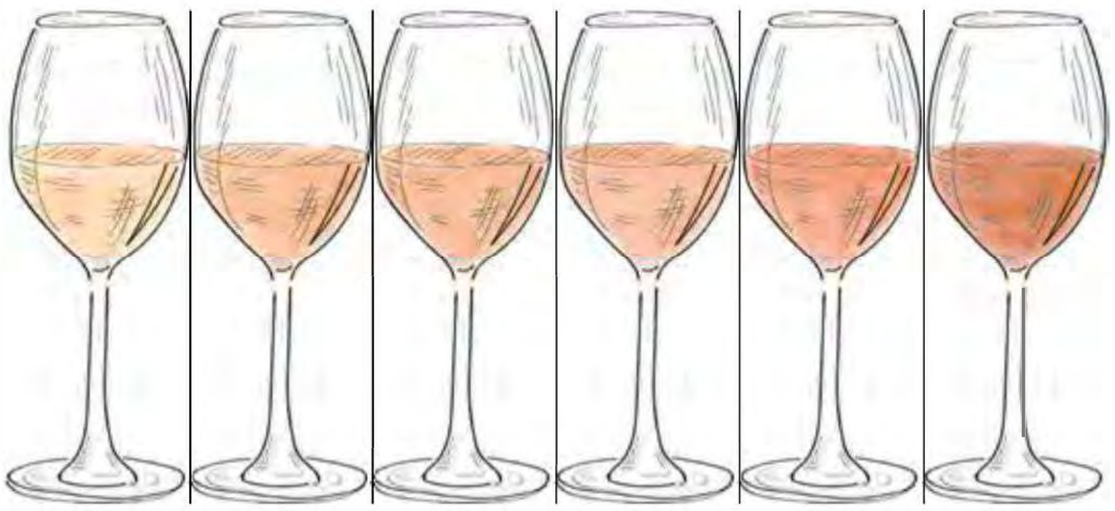
Im Weinland Frankreich nimmt die Gegend zwischen Avignon und den Seealpen eine Spitzenstellung ein, denn hier verbinden sich Weinkultur und Lebenskunst besonders harmonisch. Eine Auslese: die wichtigsten Infos über frische Weiße, fruchtige Roséweine und vollmundige Rote

TEXT: Elke Satzger

244 Mio. Hektoliter

...Wein trinken Menschen weltweit pro Jahr (2017) – die Menge entspricht etwa 162,6 Mio. gefüllten Badewannen oder dem halben Königssee (0,51 km³). Platz eins belegen die Portugiesen mit 58,8 Litern pro Kopf (ab 15 Jahre), gefolgt von Franzosen (50,7), Italienern (44) und Schweizern (37). Die Deutschen liegen an 10. Stelle mit 28,2 Litern. Das Schlusslicht bilden die Chinesen mit 1,5 Litern.

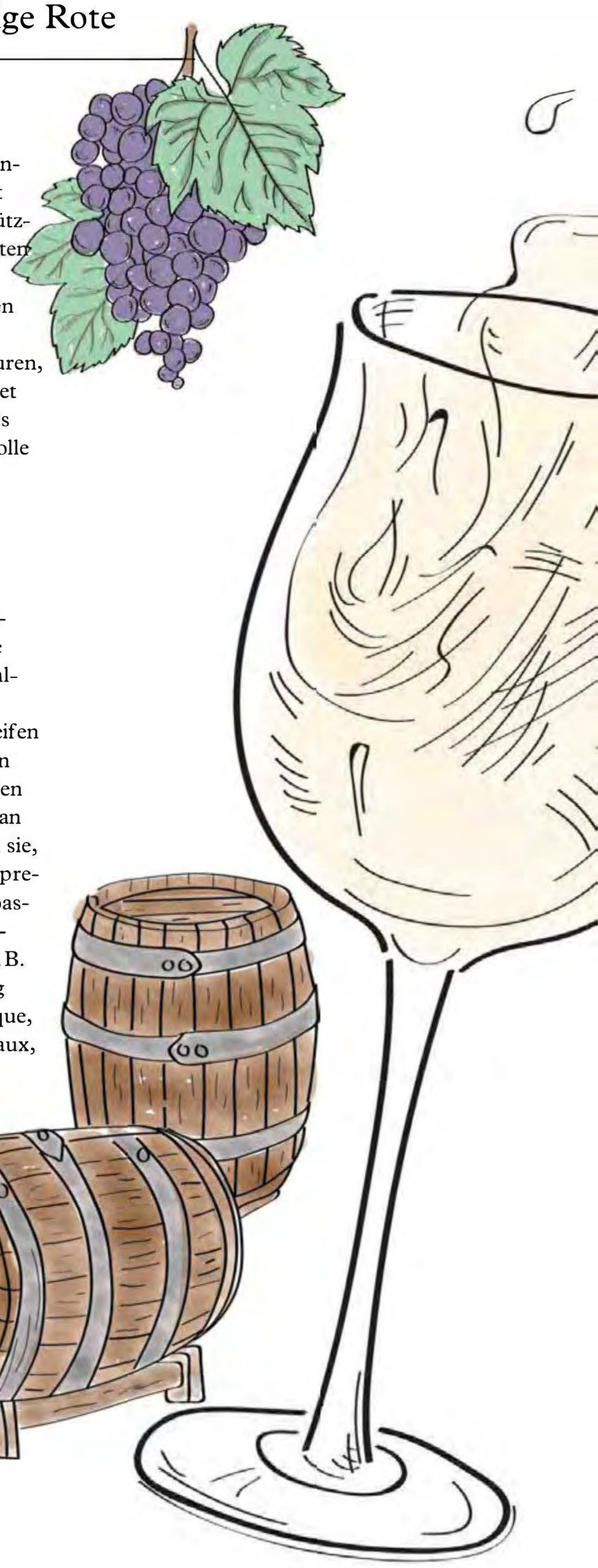
Favorit Rosé. Die Region Côte d'Azur produziert allein 45 Prozent der Roséweine ganz Frankreichs. Die Franzosen sind auch die größten Roséweingenießer – sie konsumieren 38 Prozent der Weltmenge.

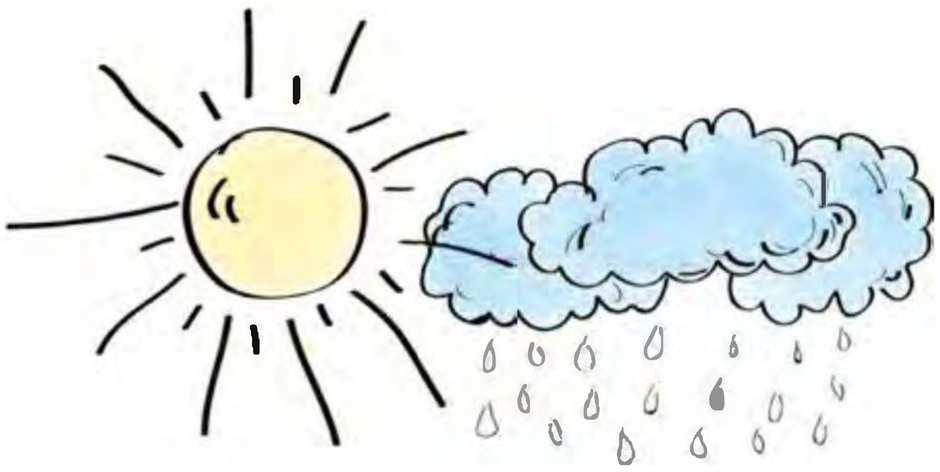


Helle Freude. Der immer beliebtere Roséwein wird nur aus roten Trauben hergestellt. Doch anders als beim Rotwein, bei dem die Maische (zerquetschte Trauben) bis zu vier Wochen gärt, dauert dies beim Rosé – abhängig von der gewünschten Farbe und Geschmacksnote – nur wenige Stunden oder sogar nur Minuten. Bei einer anderen Methode werden die roten Trauben zu Most ausgepresst und anschließend ohne Schalen wie Weißwein gegoren.

Stufenweise reifen. Weinanbau auf Terrassen prägt besonders die windgeschützten, dem Meer zugewandten Südhänge an der Côte d'Azur. Die bedeutendsten Trauben sind Grenache, Carignan, Cinsault, Tibouren, Mourvèdre sowie Cabernet Sauvignon und Syrah. Aus ihnen werden vor allem volle Rot- und fruchtige Roséweine gekeltert.

Welches Fass passt? Frische, fruchtige Weißweine bleiben in einem Edelstahlfass länger jung. Schwere Weine, allen voran rote, reifen im sauerstoffdurchlässigen Holzfass nach. Dort werden sie weicher und verlieren an Säure. Außerdem können sie, wenn das Holz zuvor entsprechend im sogenannten Toasting behandelt wurde, Zusatzaromen annehmen (z. B. Vanille, Karamell). Häufig eingesetzt wird das Barrique, ein Eichenfass aus Bordeaux, das 225 Liter fasst.





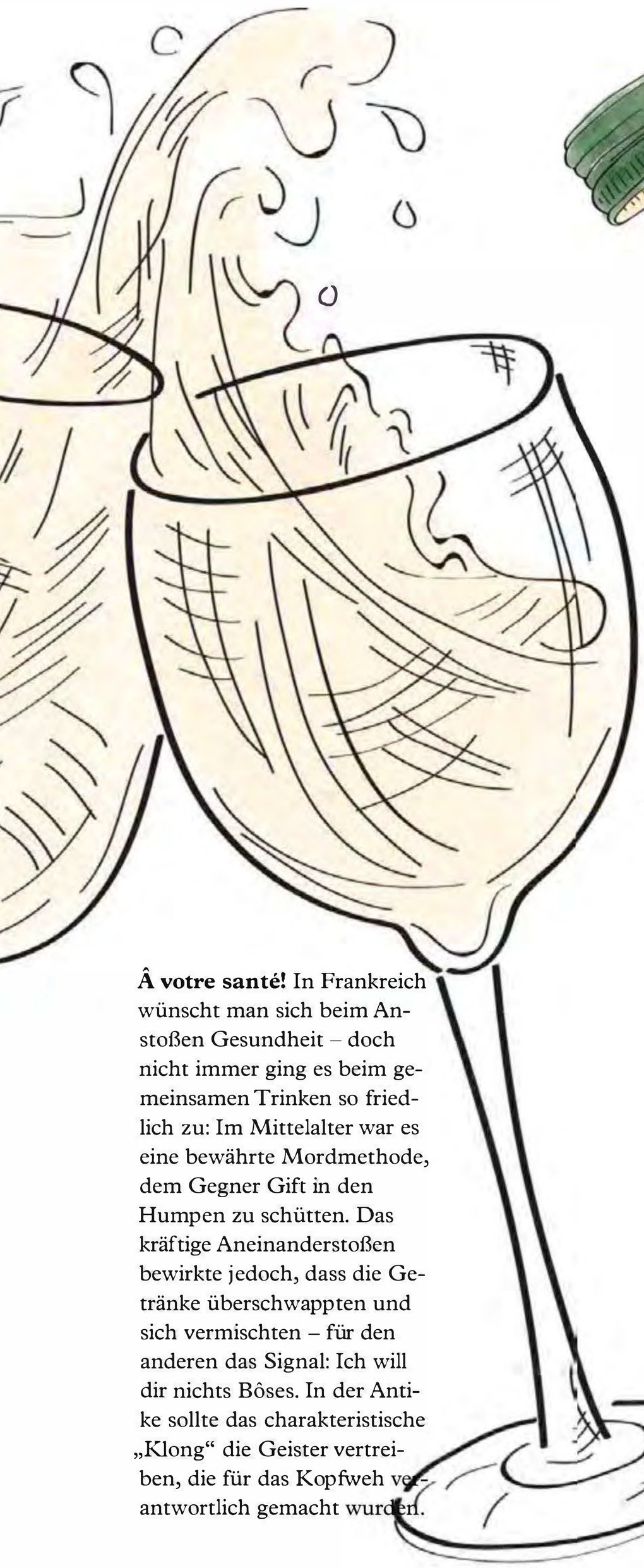
Prima Klima
Das Zusammenspiel aus milden Wintern, Regen meist nur im Frühjahr und Herbst sowie einem mediterranen Klima mit bis zu 300 Sonnentagen pro Jahr (bis zu 3000 Sonnenstunden) bietet hervorragende Bedingungen für den Weinbau. Lediglich der Mistral, ein starker, kalter Nordwestwind, stellt die Winzer (vor allem im Rhônetal) manchmal vor Probleme: Weht er zu stark, kann er die Reben schädigen.



Verschlusssache. Tropfen, die in der Flasche nachreifen sollen (Weine aus dem Holzfass und Rotweine), benötigen dafür noch eine geringe Sauerstoffzufuhr: Diese gewährleistet ein Korken. Weine, die spritzig, fruchtig und jung bleiben sollen, halten sich auch bestens mit einem dichten Schraubverschluss.

160 Mio.

Flaschen: Die kleine Region Côte d'Azur in der Appellation Côtes de Provence (siehe Karte unten) produziert allein 160 Millionen Flaschen Wein pro Jahr. Dabei bilden Roséweine mit 80 Prozent den Schwerpunkt, Rotweine umfassen 15, Weißweine fünf Prozent. Roséwein-Exporte haben sich in den letzten 20 Jahren vervierfacht – besonders beliebt sind die blassen.



Â votre santé! In Frankreich wünscht man sich beim Anstoßen Gesundheit – doch nicht immer ging es beim gemeinsamen Trinken so friedlich zu: Im Mittelalter war es eine bewährte Mordmethode, dem Gegner Gift in den Humpen zu schütten. Das kräftige Aneinanderstoßen bewirkte jedoch, dass die Getränke überschwappten und sich vermischten – für den anderen das Signal: Ich will dir nichts Böses. In der Antike sollte das charakteristische „Klong" die Geister vertreiben, die für das Kopfweh verantwortlich gemacht wurden.

Genusshistorie.
Schon vor 2600 Jahren, als griechische Seefahrer Marseille gründeten, wurden hier die ersten Reben angepflanzt. Heute dehnt sich die Weinregion der Provence von Avignon (Rhône) bis zu den Seealpen (Alpes-Maritimes) an der Grenze zu Italien aus. Sie umfasst vier regionale Appellationen – Coteaux (= Hügel) d'Aix-en-Provence, Coteaux de Pierrevert, Coteaux Varois und Côtes de Provence – sowie fünf lokale Appellationen: Bandol, Bellet, Cassis, Les Baux-de-Provence und Étang de Berre.





Was steht auf dem Etikett?
Es ist EU-weit geregelt, welche Angaben das Etikett enthalten muss. Dazu zählen Qualitätsstufe, geografische Herkunft und Prüfungsnummer, Alkoholgehalt, Nennvolumen und der Verweis auf sonstige Stoffe, z. B. Sulfite. In Frankreich gibt es Weine mit und ohne Herkunftsangabe: Erstere tragen die Bezeichnung AOP (Appellation d'Origine Protégée, vor 2009 AOC) oder IGP (Indication Géographique Protégée, früher: Vin de Pays, Landwein). Weine ohne Herkunftsangabe findet man unter dem Namen Vin de France (früher: Vin de Table, Tafelwein).

Eau de Provence

Erfrischende Entdeckungen: Im Hinterland von Nizza lässt es sich meist ganz ungestört baden – in Flüssen, Bergseen und Wasserfallbecken

TEXT: Kati Thielitz
FOTOS: Rebecca Marshall

LES GORGES DU LOUP

Höhe:	1300 Meter (Quelle des Loup)
Wassertemperatur:	19 ° C, gemessen Mitte Juli
Anfahrt:	Von Cagnes-sur-Mer über La Colle-sur-Loup, auf der D 6 Richtung Gréolières bis nach Pont du Loup. Drei Kilometer hinter dem Ort geht es durch einen Tunnel, dann folgt rechter Hand der verborgene Schatz der Schlucht Gorges du Loup: der Wasserfall Cascade de Courmes (Foto)
Besonderheit:	Die imposanten, moosbedeckten Felswände, die das Wasser gestaltet hat
Gut zu wissen:	Die berühmte Confiserie Florian in Pont du Loup produziert Fruchtgelees und -bonbons, Schokoladen, weißen Nougat und kandierte Früchte, eine regionale Spezialität
Mitnehmen:	Kühltasche für Leckereien aus Pont du Loup



LE LAC DES ADUS

Höhe: 2130 Meter

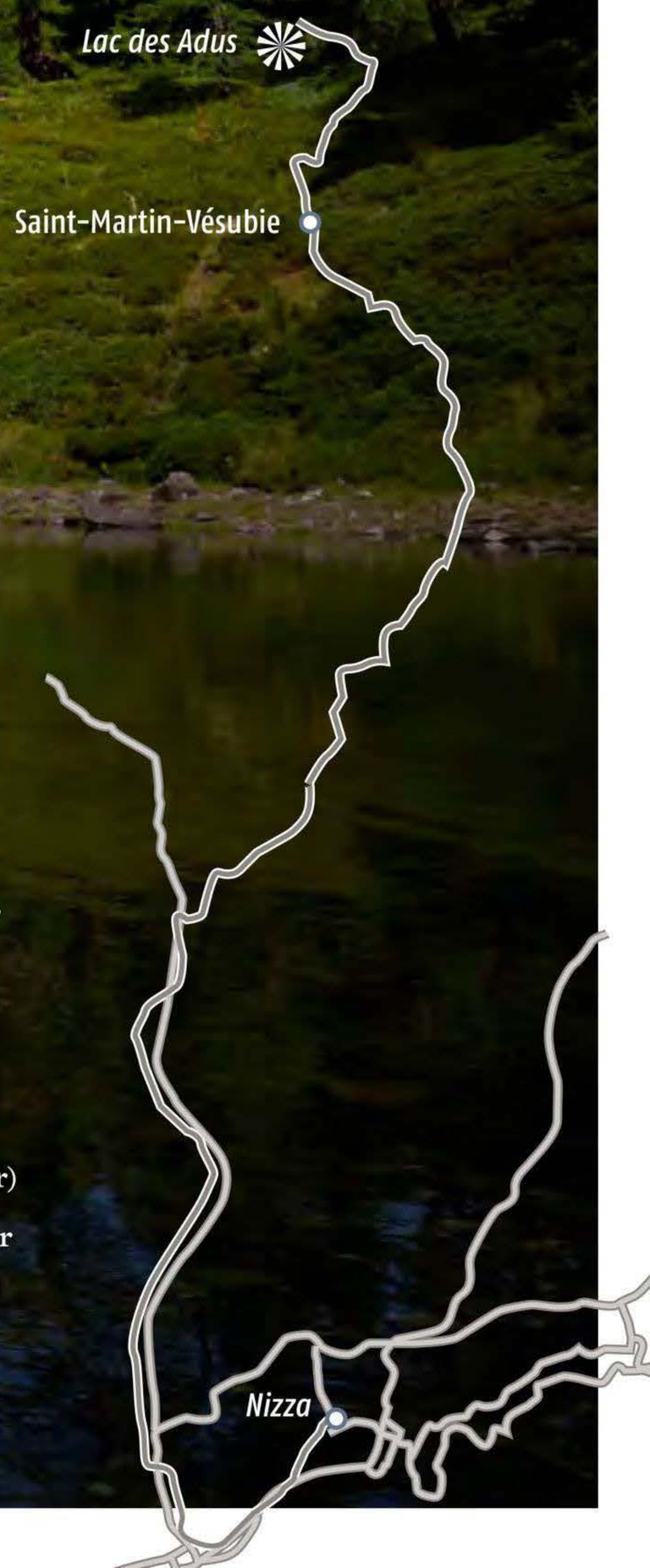
Wassertemperatur: 17,5 ° C, gemessen Anfang August

Anfahrt: Von Nizza aus führt die Strecke durch das Var-Tal, dann über die Route de la Vésubie nach Saint-Martin-Vésubie und weiter auf der D 89 zum Weiler Le Boréon. Hinter dem See geht es links ab, dann wird die Straße bald zu einer Schotterpiste. Nach einer Rechtskurve erreicht man den Parkplatz. Zu Fuß dem beschilderten Wanderweg zum Lac des Adus folgen (1 Stunde, 40 Minuten; 400 Höhenmeter)

Besonderheit: Der Bergsee liegt im Nationalpark Mercantour

Gut zu wissen: Das mittelalterliche Dörfchen Saint-Martin-Vésubie mit netten Cafés und Geschäften ist nur 20 Autominuten vom Parkplatz entfernt

Mitnehmen: Fernglas zum Gämse-Beobachten





LE RAVIN DE REDEBRAUS

Höhe: 450 Meter

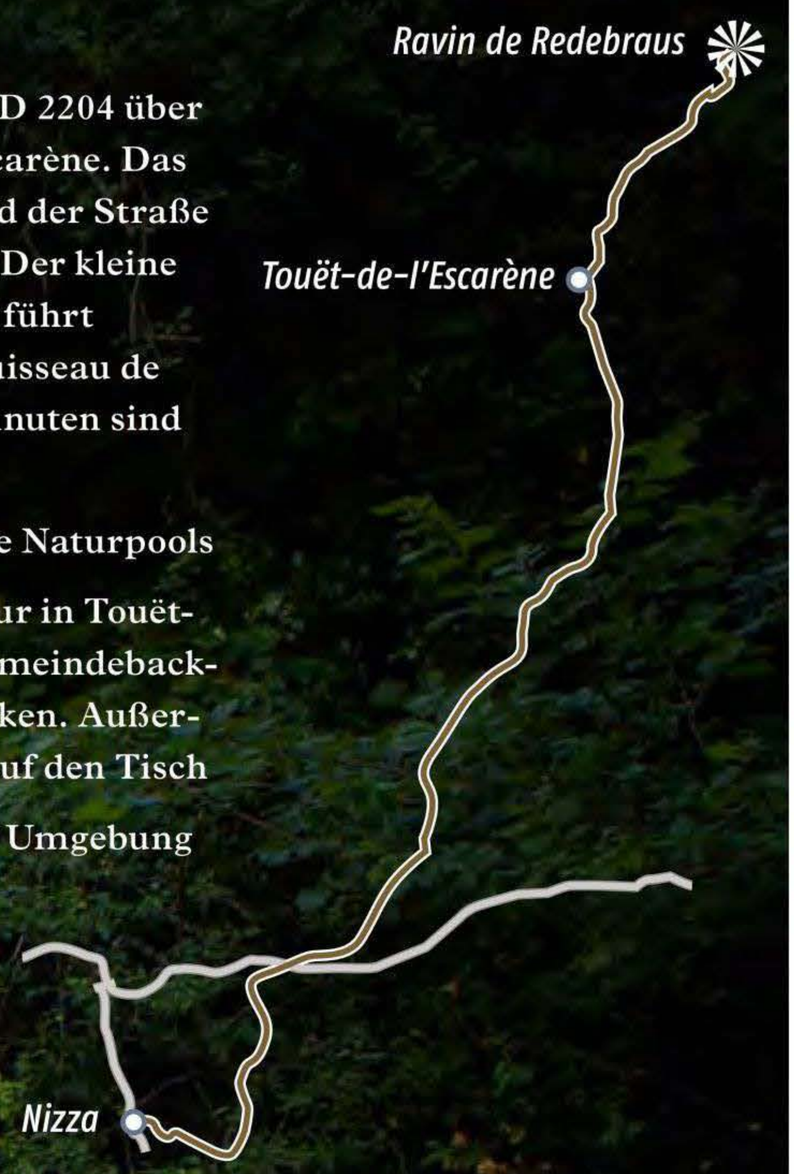
Wassertemperatur: 18 ° C, gemessen Ende Juli

Anfahrt: Nördlich von Nizza geht es auf der D 2204 über L'Escarène bis nach Touët-de-l'Escarène. Das Auto am Ortsausgang abstellen und der Straße noch etwa 50 Meter zu Fuß folgen. Der kleine Schotterpfad auf der rechten Seite führt binnen fünf Minuten zum Fluss Ruisseau de Redebraus. Nach weiteren zehn Minuten sind erste Badestellen zu sehen

Besonderheit: Zahlreiche, auch kinderfreundliche Naturpools

Gut zu wissen: Im urigen Restaurant Le Vieux Four in Touët-de-l'Escarène steht der frühere Gemeindebackofen; heute wird darin Pizza gebacken. Außerdem kommen regionale Gerichte auf den Tisch

Mitnehmen: Wanderschuhe zur Erkundung der Umgebung



LE PONT DE LA CERISE

Höhe: 200 Meter

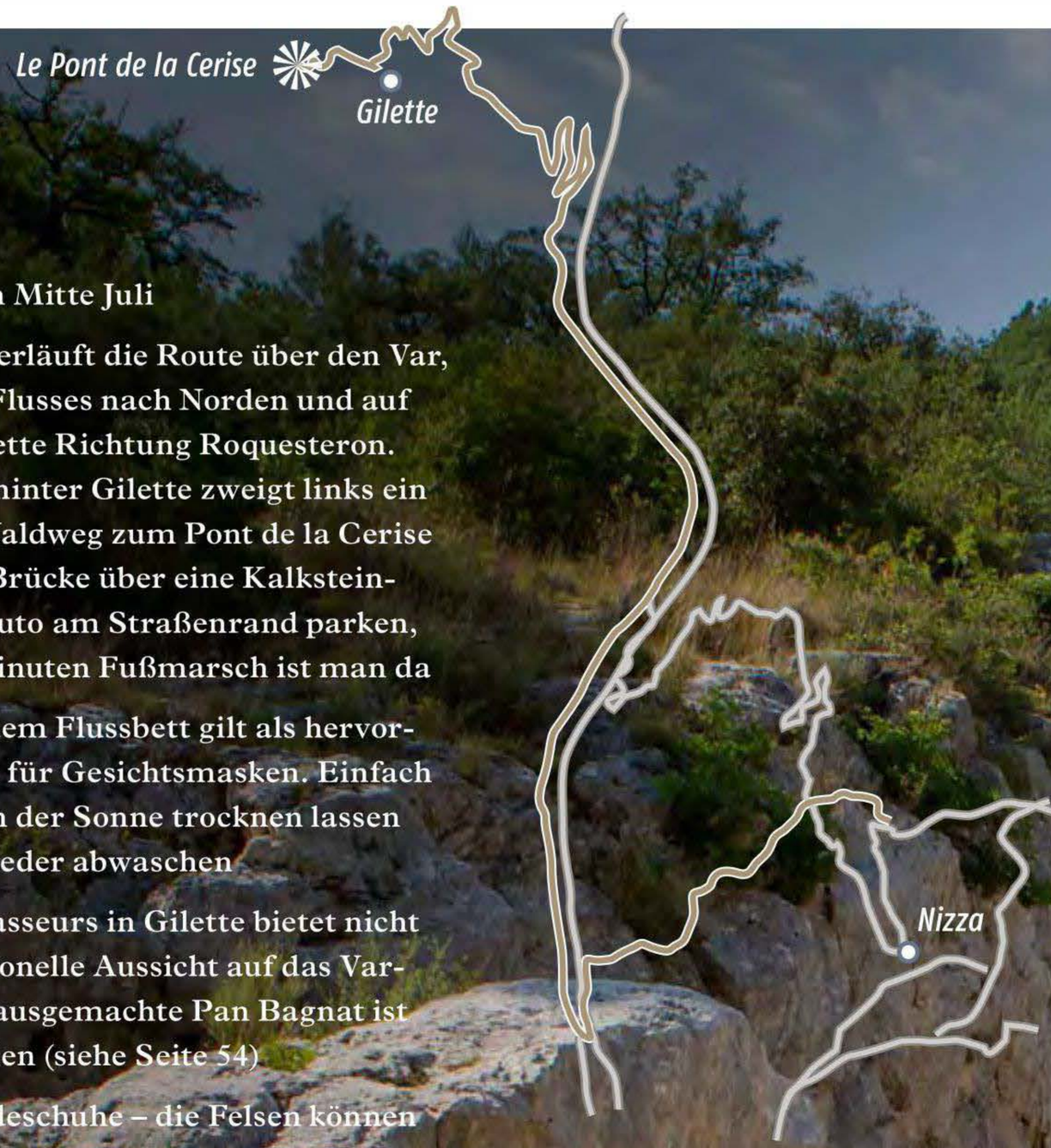
Wassertemperatur: 21 ° C, gemessen Mitte Juli

Anfahrt: Von Nizza aus verläuft die Route über den Var, dann links des Flusses nach Norden und auf der D 17 via Gilette Richtung Roquesteron. Vier Kilometer hinter Gilette zweigt links ein beschilderter Waldweg zum Pont de la Cerise ab, einer alten Brücke über eine Kalksteinschlucht. Das Auto am Straßenrand parken, nach etwa 25 Minuten Fußmarsch ist man da

Besonderheit: Der Lehm aus dem Flussbett gilt als hervorragend geeignet für Gesichtsmasken. Einfach ausprobieren, in der Sonne trocknen lassen und im Fluss wieder abwaschen

Gut zu wissen: Die Bar des Chasseurs in Gilette bietet nicht nur eine sensationelle Aussicht auf das Var-Tal. Auch das hausgemachte Pan Bagnat ist sehr zu empfehlen (siehe Seite 54)

Mitnehmen: Rutschfeste Badeschuhe – die Felsen können extrem glatt sein



Recherche vor Ort: Rebecca Marshall

Sand und mehr. *Erst kamen die Engländer an den Strand, dann Picasso – heute zieht es Scharen aus allen Ländern an Buchten, Dünen und die unvergleichlichen Calanques der Region*



01

VON OST NACH WEST

Eine Auswahl schöner Strände von Menton bis St-Louis-du-Rhône

Plage de Sablettes, Menton
Ein reiner Badestrand direkt vor der Promenade von Menton – der schönste in der Grenzstadt zu Italien. Windsurfen und Jetski sind verboten. (C 10)*

Paloma Beach, Saint-Jean-Cap-Ferrat
Ein Strand mit sündteurem Restaurant (Hauptgericht 30 €) an einem der teuersten Flecken der Welt. Hier will man sehen und gesehen werden – beim Waterski, Wakeboard, Jetski, Gleitschirm etc. Die Stunde Wasserski 60 €, Jetski 50–150 € / Stunde. Allerdings: Der Zugang zum Strand ist kostenlos. Hier muss man mal gewesen sein.
Restaurant Paloma Beach
06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat
Route de Sainte-Hospice 1
Tel. +33 (0) 4 / 93 01 64 71
(D 9) *www.paloma-beach.com*

Plage des Marinières, Villefranche-sur-Mer
Sandstrand mit allen Einrichtungen an der Ostseite der Bucht von Villefranche, gleich östlich von Nizza. Weil es hier so schön ist und auch so schön nah an der Stadt, ist der Strand auch ganz schön gut besucht: Einer der meistfrequentierten an der Côte. Der Strand ist rauchfrei, es gibt WCs, Duschen und Liegestuhlverleih. Wer's ruhiger haben will, geht ans östliche Ende. Am Kiesstrand vom „Strand des Schutzengels" **(Plage de l'Ange Gardien**) ist vielleicht etwas weniger los. (D 9)

Castel Plage – Carras Plage, Nizza
Vom Quai des États-Unis im Osten bis zur Promenade des Anglais im Westen ziehen sich Dutzende Strände entlang der größten Stadt der Côte d'Azur. Es gibt die üblichen Angebote – aber keinen Sand. In Nizza führen Kiesel ins Meer. (D 9)

Plage de la Gravette, Antibes
Der Strand fehlt in keiner Aufzählung der schönsten an der Küste. Nahe an der Altstadt mit Blick auf das Grimaldi-Schloss und das Picasso-Museum. Aufgeschüttete, große Steine schützen vor höheren Wellen – ideal fürs Baden mit kleinen Kindern. (D 9)

Croisette & Co., Cannes
Hinten die Nobelhotels, vorn das Meer und rechts die Stars. Vor der Croisette, der Flaniermeile von Cannes, finden sich mit Plage Macé, Place Long Beach und Plage Miramar die Strände von Cannes. (D 8)

Calanques des Anglais
Östlich von Agay liegt diese schöne Bucht, umrahmt von den rötlichen Felsen des Esterel. Nichts für Tage mit rauer See, denn der Kieselstrand könnte von der Brandung leicht überschwemmt werden. (D 8)

Plage de Pardigon, Cavalaire-sur-Mer
Der östlichste Teil der großen Bucht von Cavalaire. Ein großer, breiter Sandstrand in einem Naturschutzgebiet. Der Strand ist barrierrefrei zu erreichen, in der Saison überwacht und bietet Restaurants, WC und Beachvolleyballfelder. (E 7)

Cap Taillat
Cap Taillat, westlich von St. Tropez gelgen, hat zwei Sandstrände – rechts und links einer schmalen Landzunge. Meist herrschen an beiden Stränden völlig unterschiedliche Bedingungen. Bringt der Wind auf einer Seite kräftige Brandung, herrscht auf der windabgewandten Seite gekräuselte Stille. Das Cap liegt in einem Naturschutzgebiet. Von einem gebührenpflichtigen Parkplatz an der Plage de l'Escalet geht man 20 Minuten zu Fuß.
(E 7)



02

01 Am Ende der Calanques, fjordartigen Felsbuchten, liegt oft ein Strand – wie hier in Sormiou nahe Marseille

02 Alles fein: Schwimmsteg am Paloma Beach bei Cap Ferrat

03 Der Wind füllt die Kites der Surfer an der Plage de Almanarre bei Hyères

04 In Menton trennen Arkaden die Altstadt von den Stränden

**Die Koordinaten beziehen sich auf die Übersichtskarte Seite 142*



03



04

Fotos: Shutterstock, Huber Images / Paolo Evangelista, Fotolia (2)

Plage Jean-Blanc, Le Lavandou
Sand und Meer, dazu der Duft von Kiefern: ein besonderer Cocktail für die Sinne. Nicht ganz leicht zu finden: Der Zugang zu diesem Strand zwischen Le Lavandou und Cavalière erfolgt über einen Küstenweg mit 100 Treppenstufen. (E 7)

Plage d'Estagnol
Wer türkisgrünes Wasser und strahlend weißen Sand in der Nachbarschaft von Emmanuel Macron genießen will, sollte diesen Strand westlich von Fort de Brégançon besuchen. Nebenan haben die französischen Staatspräsidenten ihre Sommerresidenz. Das Ambiente hat seinen Preis: Der Parkplatz in der Nähe kostet 10 €. (F 7)

Plage de l'Almanarre, Hyères
Dieser Strand ist 4 km lang, Teile davon sind für Kite- und Windsurfer gesperrt. Sie warten auf den Mistral oder den Ostwind, die hier durch die Düse zwischen der Halbinsel von Giens und Porquerolles blasen, ohne große Wellen aufzuwerfen. Im Hinterland bilden die Becken der ehemaligen Salinen Lebensraum für zahllose rosa Flamingos. (F 6)

Plage Notre-Dame, Porquerolles
Von den drei Sandstränden auf der autofreien Insel ist dieser der am wenigsten überlaufene. Das liegt an den 45 Min. Fußweg (25 Min. mit dem Leihfahrrad) vom Hafen. Zur Belohnung wartet ein Idyll mit sanft abfallendem Strand und herrlichem Blick über die Meerenge aufs Festland.
(F 6)

Calanque du Petit Mugel, La Ciotat
Dies ist die kleine Schwester von Grand Mugel nahe Ciotat. Wer sich die wenigen Stufen zu dem kleinen Kieselstrand hinabbegibt, wird mit einem traumhaften Blick zur Île Vert, klarem Wasser und etwas weniger Trubel als am Nachbarstrand belohnt. Der Strand ist nach Anordnung der Gemeindeverwaltung rauchfrei.
(E 5)

Plage de la Grande Mer, Cassis
Eine schöne Stadt, ein schmucker Hafen und direkt daneben dieser schöne Strand. Am östlichen Ende wird der breite Sandstrand durch einen Burgberg begrenzt. Der Strand ist barrierefrei und verfügt über die nötigen Einrichtungen für Behinderte. (E 5)

Calanque d'En-Vau, Cassis
Einer der schönsten Badeplätze des Mittelmeers, sagen manche. Fast 700 m tief geht diese windgeschützte Bucht in den umliegenden Fels. Am Ende wartet ein feiner Kieselstrand. Der Weg dahin ist zumindest zu Fuß durchaus anstrengend, Taucher kommen meist mit dem Boot.
(E 4)

Calanque de Sormiou, Marseille
Schönheit lockt, und leicht zugängliche Schönheit lockt stärker. Deshalb ist diese Calanque, wie die fjordähnlichen Felsbuchten um Marseille heißen, auch meistens sehr gut besucht. Der Sandstrand am Ende der Bucht ist während der Saison überwacht, es gibt Restaurants und einen Parkplatz (4 €). Der Spot eignet sich besonders für Taucher und Schnorchler. (E 4)

Plage Napoléon, Port-Saint-Louis-du-Rhône
Ein 10 km langer Sandstrand wie eine Düne im Meer, davor ein Paradies für Wind- und Kitesurfer: Das ist der größte Strand in der Camargue. Leicht zugänglich mit dem Auto, lockt der Strand eher Sportler als Ästheten. (E 3)

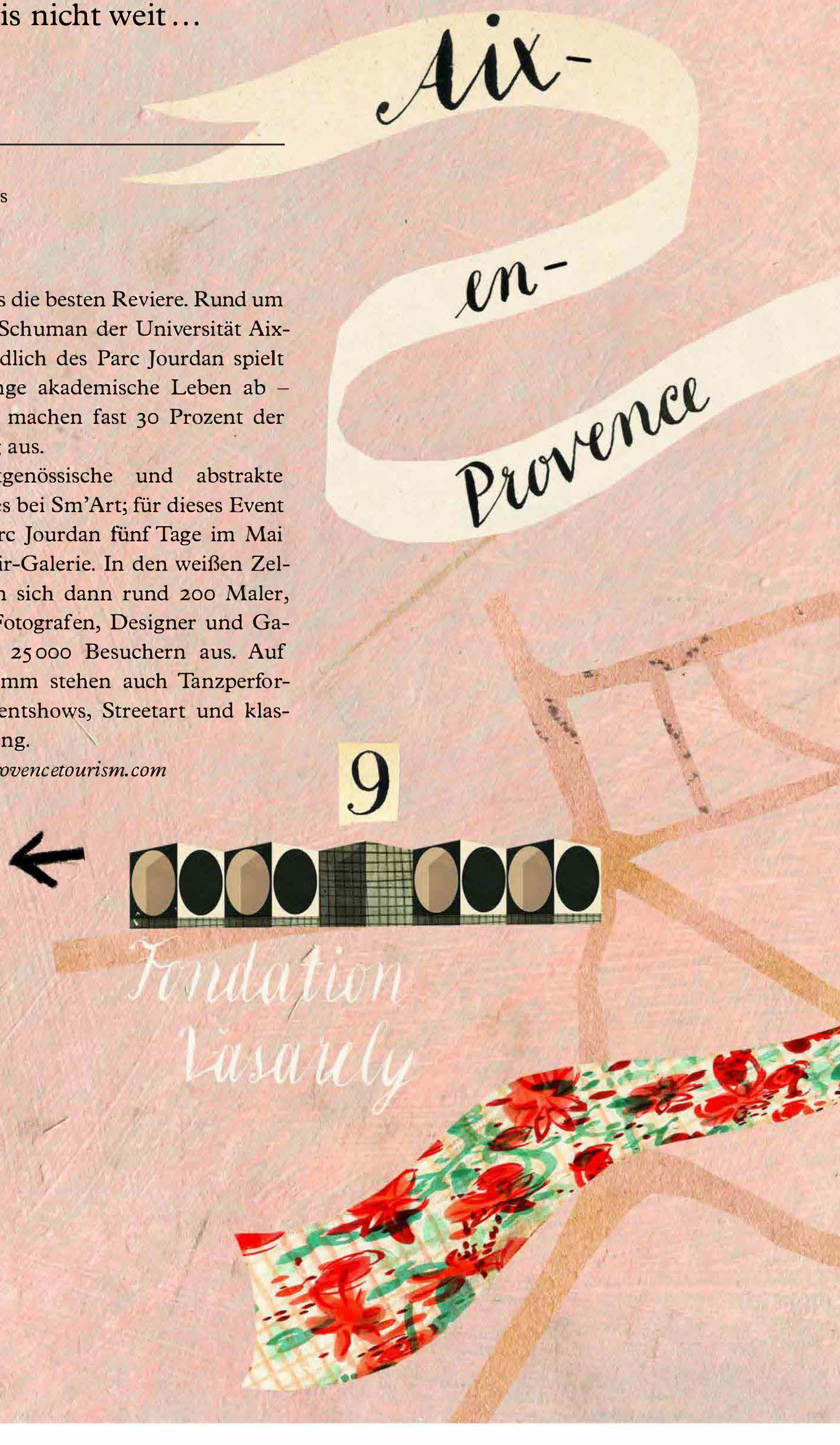
Die Elegante

Nur zweieinhalb Stunden sind es mit dem TGV von der französischen Hauptstadt nach Aix-en-Provence. Auch in Sachen Flair scheint Paris nicht weit …

TEXT: Helmuth Meyer
ILLUSTRATIONEN: Hendrik Jonas

Prokonsul Gaius Sextius Calvinus hatte 122 v. Chr. die erste römische Stadt auf gallischem Boden gegründet. Seine größte Zeit hatte Aix im 15. Jahrhundert, als die Universität installiert wurde und der „gute König René I." Kunst und Wissenschaft förderte. Heute leben hier rund 143 000 Menschen, die ein reiches kulturelles Angebot genießen. Das Musée Granet etwa zeigt zehn Gemälde von Paul Cézanne, der aus Paris in das Licht der Provence gezogen war und in und um Aix zahllose Motive fand. Ausgestellt ist u. a. eine monumentale Fassung seiner „Badenden". Zum Sehen und Gesehenwerden sind die Straßencafés am eleganten Cours Mirabeau und am Platz vor dem Rathaus die besten Reviere. Rund um das Centre Schuman der Universität Aix-Marseille südlich des Parc Jourdan spielt sich das junge akademische Leben ab – Studierende machen fast 30 Prozent der Bevölkerung aus.

Um zeitgenössische und abstrakte Kunst geht es bei Sm'Art; für dieses Event wird der Parc Jourdan fünf Tage im Mai zur Open-Air-Galerie. In den weißen Zelten tauschen sich dann rund 200 Maler, Bildhauer, Fotografen, Designer und Galeristen mit 25 000 Besuchern aus. Auf dem Programm stehen auch Tanzperformances, Talentshows, Streetart und klassischer Gesang.
www.aixenprovencetourism.com



1 Hôtel Cardinal
Der Charme des 19. Jahrhunderts ist in diesem Zwei-Sterne-Haus gleich neben dem Musée Granet konserviert: im Frühstücks-Speisesaal mit Hotelsilber, Draperien und Zimmerpflanzen, in den Zimmern mit antikem Mobiliar, Gemälden und geblümten Bettbezügen. Ein kleines Idyll für sich ist der begrünte Innenhof.
Rue Cardinale 24
www.hotel-cardinal-aix.com/de

2 Mickaël Féval
Der namensgebende Küchenchef gilt als Spezialist im Umgang mit Seafood ie Langusten oder Sardinen. Produkte aus dem Mittelmeer kombiniert er mit denen lokaler Erzeuger zu harmonischen Gerichten. In dem modern und elegant gestylten Restaurant stellen auch Künstler ihre Bilder aus, manchmal finden Performances statt.
Petite Rue Saint-Jean 11
www.mickaelfeval.fr



3 Béchard
Kulinarische Spezialität der Stadt sind die süßen Calissons, die diese Konditorei seit 1870 herstellt. Außer dem Konfekt mit Mandeln, kandierten Melonen und Orangen locken auch kleine Obstdesserts und der Duft buttriger Kuchen in das Traditionsgeschäft.
Cours Mirabeau 12

4 Cours Mirabeau
Platanen säumen die 500 Meter lange Prachtstraße mit ihren Brunnen, Stadtpalais, Hotels, Buchhandlungen und Cafés. Die Anlehnung an Paris ist nicht zu übersehen. Inmitten von so viel Eleganz zu flanieren ist heute ebenso vergnüglich wie 1649, als der Boulevard angelegt wurde.

5 La Victoire
Das alteingesessene Geschäft bietet Textiles wie Stoffe, Tischdecken, Servietten, Kissen und Tücher in den leuchtenden Farben der Provence. Bei den Mustern ist die Auswahl an Blumenmotiven und speziell Rosen besonders groß.
Rue Vauvenargues 34

6 Thermen des Sextius
In römische Geschichte „eintauchen" lässt sich in diesem 3000 m² großen Spa rund um die 33° C warme Thermalquelle: Ein Turm und Mauern der Stadtbefestigung sorgen für historisches Ambiente. Beauty-, Wellness- und Fitnessfans finden Innen- und Außenpools sowie eine breite Palette an Anwendungen.
Avenue des Thermes 55
www.thermes-sextius.com

7 St-Sauveur
Die Kathedrale von Aix ist ein über Jahrhunderte entstandenes Kunstwerk, dessen älteste Teile aus dem 4. Jahrhundert stammen. Höhepunkte sind das monumentale Triptychon vom Brennenden Dornbusch von Nicholas Froment, der romanische Kreuzgang mit seinen gedrehten Doppelsäulen und der steinerne Aygosi-Altar.
Place des Martyrs de la Résistance 34
www.piloufacq.wixsite.com/cathedralestsauveur

8 Atelier Cézanne
Von 1902 bis zu seinem Tod im Jahr 1906 arbeitete Paul Cézanne in dieser Werkstatt auf dem Hügel Les Lauves. Hier schuf er etliche der insgesamt 140 Gemälde und Skizzen zum Thema Badeszenen. Zu sehen sind seine Werkzeuge, Farbtöpfe, Möbel, Arbeitskleidung und Vorlagen für Stillleben.
Avenue Paul Cézanne 9
www.atelier-cezanne.com

7 Fondation Vasarely
Das 1976 errichtete Museum und Kunstzentrum fällt durch seine Dimension (87 Meter Länge) und Gestaltung auf: Seine Fassade setzt sich aus riesigen Quadraten mit schwarz-weißen Kreismotiven zusammen. Der Entwurf stammt vom Maler, Grafiker, Designer und Architekturtheoretiker Victor Vasarely selbst. Zu sehen sind v. a. seine großformatigen Spätwerke.
Jas de Bouffan
www.fondationvasarely.org

In der Geruchs-küche

In Grasse, einer kleinen Stadt im Hinterland von Nizza, kreiert man seit Jahrhunderten die verführerischsten Parfums der Welt. Zu Besuch bei den Blumenbauern und in den Werkstätten der „Nasen“

TEXT: Elke Satzger
FOTOS: Sorin Morar



Majestätisch schiebt sich die Sonne über den Horizont und lasiert die hügelige Landschaft mit einem zarten Rosé. Es ist still, die Zikaden schlafen noch. Nicht so Carole Biancalana und ihre Erntehelfer. Den Kopf mit dem Strohhut über die kaum hüfthohen Büsche gebeugt, in einer Hand einen Weidenkorb, zupfen sie weiße, sternförmige Blüten von den Zweigen, „doucement“, behutsam, um weder Blüten noch Knospen zu beschädigen. Eine Szene, wie von einem Impressionisten gemalt, doch was so romantisch aussieht, ist harte Arbeit. „Das geht vier Monate lang so, jeden Tag von morgens um sechs bis elf“, erklärt Carole, deren Familie bereits in vierter Generation Duftpflanzen anbaut. Die Ernte der Rose Centifolia, auch Mairose genannt, liegt hinter ihr, seit August ist der Jasmin an der Reihe. Der Name der Sorte, Grandiflora, überzeugt sofort, denn die Blüten, die Carole in ihren Bastkorb bettet, sind groß und duften betörend. Nicht umsonst sicherte sich der Mode- und Kosmetikgigant Dior einen Exklusivvertrag mit der 47-Jährigen – ebenso wie Chanel mit dem Blumenbauern Joseph Mul. Alle Parfumpflanzen, die diese beiden und ihre Kollegen rund um die 50 000-Einwohner-Stadt Grasse kultivieren, finden sich später in Flakons wieder. Doch bis dahin ist es ein weiter Weg – das musste ja auch Jean-Baptiste Grenouille erfahren. →



Frühlingsfrisch und klassisch zugleich: ***Florale Aromen*** *wie Rosen, Jasmin, Maiglöckchen und Lilien. Parfumkreateure kombinieren sie gern mit grünen oder orientalischen Noten*



*Unisex: Die **grüne Duftfamilie** ist bei Frauen wie Männern gleichermaßen beliebt. Gräser und Kräuter wie Basilikum, Minze, Salbei und Vetiver erhalten durch Limette oder Feige frisch-fruchtige Akzente*

So wie der Held aus Patrick Süskinds Bestseller „Das Parfum“ seinen brachialen Eroberungsfeldzug in die Welt der Düfte von einer Gerberei aus startete, liegen auch die Wurzeln von Grasse in der Lederverarbeitung – einem Handwerk, das olfaktorisch kaum übler sein könnte. Der stechende Gestank der rohen, unter anderem mit Urin behandelten Tierhäute waberte ab dem 12. Jahrhundert über die Place aux Aires, den Hauptplatz der Gerber. Das änderte sich erst, als im 16. Jahrhundert die Mode der parfümierten Lederhandschuhe via Italien auch Frankreich erreichte. Bei den gepuderten Häuptern jener Zeit waren diese schnell „le dernier cri“, der letzte Schrei, der die Entwicklung von Grasse in eine wesentlich wohlriechendere Richtung lenken sollte. 1614 schuf König Ludwig XIII. den neuen Gewerbebrief „Handschuh- und Parfümeurmeister“. Die Nachfrage nach angenehm duftenden Fetten und Ölen wuchs. Die Bauern kultivierten zunehmend Blumenfelder, vor allem mit Nachthyazinthen (Tuberose), Mairosen und Jasmin. Dabei konnten sie von dem an Wasserläufen und Spurenelementen reichen Lehm- und Kalkboden ebenso profitieren wie von dem milden Mikroklima ihres Heimatortes: Grasse liegt in einer Höhe von rund 350 Metern, eingebettet zwischen Meer und Bergen, und ist dadurch vor dem kalten Mistral geschützt. Das Städtchen blühte im wahrsten Sinne des Wortes auf, zumal Adel und Krone allmählich auch die Vorteile duftender Öle, Pasten und Puder für weitere Regionen des Körpers erkannten. Denn bei allem Barock- und Rokokopomp, den man zelebrierte: Kaum jemand wusch oder badete sich – Wasser galt damals als Überträger von Krankheiten. Nach der Französischen Revolution brachten hohe Steuern das endgültige Aus für die Gerber. Ab da fokussierte man sich in Grasse auf das, womit heute noch zehn Prozent der Bevölkerung ihren Lebensunterhalt bestreiten: die Produktion und den weltweiten Verkauf erstklassiger Rohstoffe für die Duft- und Parfumindustrie.

Elf Uhr. Feierabend für Carole Biancalana und ihr Pflückerteam. „Ich brauche keine Armbanduhr“, sagt die Chefin und schnuppert an einer Blüte. „Meine Nase und die Sonne sagen, was ich wissen muss.



Parfums ***mit fruchtigen Akzenten*** *sind bei jungen Frauen besonders beliebt. Und: Limette, Maracuja, Grapefruit & Co. sorgen sofort für Sommergefühle – generationenübergreifend*

Jetzt ist Schluss: Der Jasmin fängt an, nach Ammoniak zu riechen.“ Bei der Rose Centifolia liegt die ideale Erntezeit zwischen 9 und 12 Uhr, bei der Nachthyazinthe, für deren Anbau die Blumenspezialistin gerade ein geeignetes Stück Land sucht, von Sonnenuntergang bis spätabends.

Im Hof wartet schon ein Bote der Firma Robertet darauf, die empfindsame Ernte zur sofortigen Weiterverarbeitung in die Fabrik mitzunehmen. Robertet ist einer der drei großen Produzenten in Grasse, die das Rohmaterial in duftende Essenzen transformieren. Und zwar jede Menge des Rohmaterials: „700 Kilo frische Jasminblüten sind erforderlich, um einen Liter Absolue zu gewinnen“, erklärt Carole. „Bei Mairosen sind es rund 500 Kilo Blüten.“ Absolue – so heißt das reine, konzentrierte Duftextrakt einer Parfumpflanze. Die Preise dafür können astronomisch sein: Einen der Spitzenplätze belegt mit 100 000 Euro pro Liter die Iris Pallida. Zum Vergleich: Ein Kilo Vanille aus Madagaskar kostet 600 Euro. Den Preis ihres Jasmin-Absolue verrät die Vertragspartnerin von Dior nicht. „Das bringt Unglück.“

Die Verfahren der Duftessenz-Gewinnung aus den Rohstoffen – neben Blüten auch Rinden und Blätter (Bitterorange), Wurzeln (Vetiver) oder Knospen (schwarze Johannisbeeren) – sind vielfältig und entwickeln sich ständig weiter. Die Destillation war bereits im 8. Jahrhundert bei den Arabern gebräuchlich. Nancy Isnard bedient sich oft dieser traditionellen Technik, um Blütenwasser herzustellen – und erklärt sie auch gern Besuchern. Die selbstständige Parfümeurin deutet auf einen blechernen Kessel mit einer geschwungenen Röhre. In diesen Heizkessel wird ein Sieb mit Blüten gehängt, darunter Wasser auf 100 Grad erhitzt. Der aufsteigende Dampf reichert sich mit der Duftessenz der Blüten an und gleitet durch die Kühlschlange. In dieser kondensiert und tröpfelt er schließlich in einen Auffangbehälter. Dort trennt sich dank der unterschiedlichen Dichte Wasser von den Molekülen der ätherischen Öle – in einem alles andere als ergiebigen Mengenverhältnis. „Auf einen Liter Rosenwasser kommt beispielsweise nur ein Milliliter des ‚Huile essentielle‘“, sagt Nancy.

Deutlich aufwendiger ist die alte, in Grasse erfundene Technik der →

Dufterzählungen aus 1001 Nacht: ***Orientalische Gewürznoten*** *wie Zimt, Vanille, Nelke und Muskat vermitteln warme Sinnlichkeit, oft unterstützt von Sandelholz, Patschouli, Moschus und harzigen Aromen*



Enfleurage à froid, die heute nur noch bei ausgesuchten Liebhaber-Projekten zum Einsatz kommt. Dabei werden Blüten wie Jasmin oder Veilchen auf eine mit duftneutralem Fett bestrichene Glasplatte gelegt und alle paar Tage ausgetauscht. Aus der daraus gewonnenen Pomade lässt sich mithilfe von Alkohol das Absolue gewinnen. Ebenfalls in Grasse entwickelt wurde die Methode der Extraktion durch flüchtige Lösungsmittel wie Äther oder Butan. Diese machen es unter anderem möglich, Harzen wie Weihrauch, Styrax oder Myrrhe den Duft zu entziehen.

Die Duftaromen finden sich nicht nur in Parfums, sondern auch in Eiscreme und Waschmitteln

Seit 1986 wird häufig extrem verdichtetes Kohlenstoffdioxid als Lösungsmittel eingesetzt. Und nicht zuletzt werden auch viele Duftstoffe heutzutage aus Gründen des Artenschutzes und der Nachhaltigkeit synthetisch hergestellt. So darf beispielsweise das Drüsensekret Moschus nicht mehr vom Moschushirsch und das Analsekret Zibet nicht mehr von der Zibetkatze gewonnen werden. Darüber hinaus sind synthetische Duftmoleküle meist kostengünstiger zu produzieren und garantieren eine gleichbleibende Qualität; auch lassen sich dabei Allergene, die in vielen natürlichen Stoffen enthalten sind, ausschalten. Mithilfe der sogenannten Dampfraumanalyse kann man mittlerweile sogar von Materialien wie Leder, Stein, Asphalt oder Erde einen molekularen und duftenden Fingerabdruck erstellen.

„Mit synthetischen Duftstoffen konnte ich zuerst überhaupt nichts anfangen", sagt Jessica Buchanan. Die Kanadierin zog vor zwölf Jahren nach Grasse, um sich als Parfümeurin ausbilden zu lassen. Zwar bevorzugt sie bis heute natürliche Substanzen, doch weiß sie inzwischen die Vorteile synthetischer Duftmoleküle zu schätzen. Ihr Parfum „Réglisse Noire", eine Reminiszenz an die Lakritzbonbons ihrer Großmutter, enthält Vanillin und Moschus – „viel genutzte Ingredienzen, die es nur synthetisch gibt". Zwei bis drei Parfums kreiert sie pro Jahr, hinzu kommen Duftaromen für Wasch- und Lebensmittel. Dieser Bereich der Duftproduktion hat seit den Siebzigerjahren stark an Bedeutung gewonnen, ob für Weichspüler oder Eiscreme, für Soßen oder Joghurt. „Fast jeder Parfümeur muss auch kommerzielle Aromastoffe entwickeln. Das gilt besonders für junge, angehende Nasen", sagt Buchanan. „Nasen": So werden in der Branche respektvoll Parfümeure bezeichnet.

Eine veritable Nase ist Didier Gaglewski: Der selbstständige Parfümeur kann circa 3000 Düfte unterscheiden. Seine Duftorgel besteht aus rund 300 Fläschchen. In jedem seiner bisher 15 Parfums stecken zwischen 13 und 30 Ingredienzen sowie Alkohol und destilliertes Wasser. „Ähnlich wie beim Klavierspiel, wo sich einzelne Noten zu Akkorden und einer harmonischen Melodie fügen, muss man einen Duft komponieren", sagt er. Didier Gaglewski schätzt vor allem die kreativen Möglichkeiten, die ihm sein Beruf bietet: „Es geht mir darum, alle meine Sinne zu nutzen und Gefühle, Erinnerungen und Geschichten in Düfte umzusetzen." So ist sein Parfum Cambouis (auf Deutsch „Schmieröl") eine Hommage an seinen Vater, der als Automechaniker arbeitete. Zutaten für die Kopf-, Herz- und Basisnoten dieses Dufts sind u.a. Birke, Zedern, Muskatnuss und Basilikum. Der Flakon hat die Form eines Ölkännchens.

Gaglewski, Buchanan und die anderen Parfümeure in Grasse kreieren auch individuelle Düfte für Kunden aus aller Welt, wobei sich je nach Land und Geburtsjahr unterschiedliche Vorlieben abzeichnen. „Deutsche mögen es nicht zu schwer, ältere Amerikanerinnen bevorzugen süß und blumig, und junge Leute tendieren generell zu geschlechtsneutralen, natürlichen Stoffen", resümiert Jessica.

Carole Biancalana, deren Jasmin sich unter anderen in den Düften „Miss Dior" und „Joy" wiederfindet, ist stolz darauf, dass die traditionelle Kunst der Parfumherstellung von Grasse im Dezember 2018 zum UNESCO-Weltkulturerbe ernannt wurde. Die Mitbegründerin des Fördervereins „Les Fleurs d'Exception du Pays de Grasse" bezieht den Titel nicht nur auf die Geschichte ihrer Stadt, sondern auch auf die Gestaltung ihrer Zukunft: „Für Grasse ist das ein Ansporn, mehr Land den Blumenbauern statt der Immobilienbranche zu überlassen." ——

→ *Info ab Seite 114*

Feines Gespür, sicherer Geschmack.

Das traditionelle Handwerk Südfrankreichs zelebriert die schönen Dinge – von Parfums und Seifen bis zu Interior Design



01



AUS DER REPORTAGE

Parfums Gaglewski
Parfum-Experten nennen sich „Nasen“. Dass er eine „Nase“ ist, erkannte Didier Gaglewski erst durch den Besuch eines Weinseminars. Der Nordfranzose zog nach Grasse und absolvierte dort eine Ausbildung an der berühmten Parfumeur-Schule. Seit einigen Jahren widmet er sich in seinem kleinen, in die mittelalterliche Mauer von Grasse integrierten Shop der Kreation von Düften, mit denen er „neue Türen öffnen“ möchte. Seine Inspirationen findet er bei Menschen, in der Natur, der Malerei – und in Erinnerungen.
06130 Grasse
Rue de l'Oratoire 12
Tel. +33 (0)6/82 66 01 22
*Geöffnet Mo.–Sa. 10–18 Uhr (D 8) * www.gaglewski.com*

1000 Flowers Perfumer
Die Kanadierin Jessica Buchanan sammelte Erfahrungen als Aromatherapeutin, bevor sie nach Grasse übersiedelte und sich dort zur Parfumeurin ausbilden ließ. In ihrem kleinen, stilvoll in Weiß gehaltenen Geschäft berät sie Kunden, verkauft selbst kreierte Düfte wie „Fleurs Verts“ oder „Réglisse Noire“ und experimentiert an ihrer Duftorgel an neuen Noten.
06130 Grasse
Place aux Aires 4
Geöffnet Mo.–Do. 11–19, Fr. 11–21, Sa. 11–15, im Winter Di.–Sa. 11–19 Uhr (D 8) www.1000flowers.ca

La Bastide Isnard
Bei der Führung durch den alten, in Terrassen angelegten Garten vermitteln die Eigentümer Nancy und Patrick Isnard (selbst Parfümeure) anekdotenreich Wissenswertes zu Mairose, Jasmin, Bitterorange und weiteren Duftpflanzen. Man lernt dabei auch viel über Grasse und die Geschichte der alteingessenen, südfranzösischen Familie Isnard (Besichtigung nur nach vorheriger Anmeldung).
06130 Grasse
Chemin de Saint Christophe 66
Tel. +33 (0)6/99 79 40 85
Geöffnet April bis September Mo.–Fr. 17–19 Uhr (D 8) www.isnardgrasse.com

Domaine de Manon
Schon ihr Großvater baute im Dörfchen Plascassier zwei der Hauptduftpflanzen von Grasse an: Jasmin Grandiflora und Rose Centifolia (Mairose). Enkelin Carole Biancalana führt diese Tradition fort und beliefert exklusiv das Unternehmen Dior mit der Ernte ihrer Blüten. Bei Interesse (nach Anmeldung) bietet sie Spaziergänge durch ihre Blumenfelder an, gespickt mit Infos rund um Anbau, Pflege und Ernte.
06130 Grasse
Plascassier Village
Chemin du Servan 36
Tel. +33 (0)6/12 18 02 69
Anfragen per Mail an domainedemanon@yahoo.fr (D 8) www.le-domaine-de-manon.com

PARFUM-WORKSHOP

Studio des Fragrances Galimard
Wer sich selbst als „Nase“ ausprobieren und seinen eigenen Duft kreieren möchte, kann an einem zweistündigen Workshop der Parfümerie Galimard teilnehmen. Eine mit 127 Grundstoffen versehene Duftorgel bietet alles, um fachmännisch unterstützt eine harmonische Komposition zu mischen. Die Duftformel wird zum Nachbestellen unter einen selbst gewählten Namen



02

**Die Koordinaten beziehen sich auf die Übersichtskarte Seite 142*



03



04

Fotos: Bastide Isnard, Laif / Albane Noor, Parfums Galimard, Comte de Grasse

01 Ausflug in die Aromenwelt: Duftpflanzengarten La Bastide Isnard

02 Mit langem Atem und viel Gefühl: Glasbläser in der Verrerie von Biot

03 Immer der Nase nach: Bei Galimard kann man Düfte selbst komponieren

04 Hochprozentig: Gin 44°N riecht blumig und kommt im Flakon daher

abgespeichert. Zum Schluss erhält jeder Teilnehmer 100 ml seines Eau de Parfum im Flakon und eine Urkunde.
06130 Grasse
Route de Pégomas 5
Tel. +33 (0) 6 / 82 66 01 22
Tgl. 10, 14 und 16 Uhr
(auch in deutscher Sprache)
Kosten 53 €, inkl. Flakon
(D 8) www.galimard.com

MUSEUM

Musée International de la Parfumerie (MIP)
Das 1989 eröffnete Museum befasst sich mit der Geschichte der Düfte von der Antike bis heute – von der Herstellung bis zum Handel. Zu sehen gibt es alte Gerätschaften, darunter Destillierapparate, Enfleurage-Holzrahmen sowie Flakons aller Formen und Epochen, z. B. ein für Napoleon angefertigtes Gefäß, das so schmal war, dass es in den Stiefelschaft passte. Etwas außerhalb der Stadt liegt der Museumsgarten mit zahlreichen Duftpflanzen.
06130 Grasse
Museum: Bld Jeu de Ballon 2
Tel. +33 (0) 4 / 97 05 58 11
Garten (Jardins du MIP):
06370 Mouans-Sartoux
Chemin des Gourettes 979
Tel. +33 (0) 4 / 92 98 62 69
(D 8)
www.museesdegrasse.com

SCHÖNES UND FEINES

Manufacture des Tapis de Cogolin
Handgearbeitete Teppiche mit eleganten geometrischen Mustern sind das Markenzeichen der 1924 gegründeten Manufaktur. U. a. auf der Kundenliste: Prominente, Industrielle, das Weiße Haus und der Élysée-Palast.
83310 Cogolin
Boulevard Louis-Blanc 6
Tel. +33 (0) 4 / 94 55 70 65
Geöffnet Mo.–Fr. 9–17 Uhr
(E 7)
www.manufacturecogolin.com

Gin 44°N
Das Besondere an diesem Wacholderschnaps: Er duftet nicht nur nach Mimosen und Provence-Rosen, sondern wird auch in meerblauen Flaschen verkauft, die an Parfumflakons erinnern.
Comte de Grasse Distillery
06130 Grasse
Traverse Dupont 8
Tel. +33 / (0) 678 61 45 99
Preis für 500 ml: 75 €
(D 8) www.comtedegrasse.com

Savon de Marseille
Sie besteht aus mindestens 72 Prozent Pflanzenöl, darf nur natürliche Farb- und Zusatzstoffe enthalten und kommt als Würfel daher: die traditionelle Seife aus Marseille. Vermutlich um der mangelnden Hygiene entgegenzuwirken, beorderte Ludwig XIV. einst die Seifensieder nach Versailles. Er prägte auch den Namen „Savon de Marseille“. Noch heute gibt es in der Provence traditionell arbeitende Savonnerien, die älteste ist Fer à Cheval.
Fer à Cheval Savonnerie
13014 Marseille
Chemin de Sainte-Marthe 66
Boutique geöffnet Mo.–Fr.
10–12.30, 13.30–18 Uhr
Werksführungen auf Anfrage:
Tel. +33 (0) 4 / 91 10 30 88
(E 4)
www.savon-de-marseille.com

Verrerie von Biot
Das Städtchen Biot ist bekannt für seine traditionelle und mundgeblasene Glaskunst. In der Verrerie können Besucher den Glasbläsern dabei zusehen, wie sie flüssiges Glas blasen und in Form bringen. Die Ergebnisse sind im Schau- und Verkaufsraum zu bewundern, darunter Gläser, Teller, Lampen und Kunstobjekte.
06410 Biot
Chemin des Combes 5
Tel. +33 (0) 4 / 93 65 03 00
Geöffnet im Sommer tgl.
9.30–20, So. 10.30–13.30 und
14.30–19.30, im Winter
tgl. 9.30–18 und So. 14.30
bis 18 Uhr (D 9)
www.verreriebiot.com


IXXAM
IXXAM
Smoothies
Jus de fruits frais
Café Biologique
MAXI BEIGNET
nutella
BEIGNET XXL
Glaces Artisanales
100% Naturelles

Sparen am falschen Ort

Saint-Tropez ohne Chauffeur und Champagner: Kann man im Dorf der Millionäre auch ganz normal Urlaub machen?

TEXT: Katja Fastrich
FOTOS: Didier Bizet

Am frei zugänglichen Strandabschnitt von Pampelonne sorgen mobile Händler wie Dimitri Glorieux für das gastronomische Angebot: Eis, Softdrinks und sogar Biokaffee

Die Septembersonne bringt die pastellfarbenen Fassaden entlang des Alten Hafens von Saint-Tropez zum Leuchten. Dicht an dicht liegen am Quai d'Honneur Segel- und Motoryachten in der Größe von kleinen Einfamilienhäusern. Ein Pärchen flaniert am Ufer entlang, den Blick stets auf die schwimmenden Statussymbole gerichtet. Vor der Black Legend, einer schwarz glänzenden Motoryacht, bleiben die beiden etwa 30-Jährigen stehen, bringen sich vor dem noblen Hintergrund in Position. Er rückt die Ray-Ban-Brille zurecht, sie streicht ihre weiße Shorts glatt. Selfiezeit. Es wird gelächelt und geknipst. Fertig. Nein, doch nicht: Ihr Blick bleibt einen Moment zu lang an dem Boot hängen. Er legt ihr den Arm um die Schulter, schiebt sie sanft weiter und sagt in österreichischem Dialekt: „Schatzi, gehma, ich kauf dir ein Eis."

Saint-Tropez hat in den vergangenen Jahrzehnten hinreichend bewiesen, dass hier der Luxus zu Hause ist. Wer Geld ausgeben möchte, stößt in der Stadt mit gut 4000 Einwohnern an der Côte d'Azur an keine Grenzen. Allein der Liegeplatz der rund 22,4 Millionen Euro teuren, schwarzen Motoryacht in der ersten Reihe am Hafen kostet 1800 Euro pro Nacht, wie die Dame im Hafenmeisterbüro mit regungsloser Miene erklärt. Dem Normalurlauber bleibt also nur das Eisessen. Oder was hat man sonst hier ohne Chauffeur und Champagner zu suchen? Das herauszufinden ist mein Ziel.

Schon bei der Buchung einer Unterkunft war Kreativität gefragt. Im feinen Hôtel de Paris wäre die Nacht mit 300 Euro aufwärts immerhin günstiger als der Liegeplatz im Hafen gewesen. Im Wettbewerb um die preiswerteste Bleibe im Umkreis ist jedoch das Zelt mit neun Euro pro Nacht konkurrenzlos. Auf dem Campingplatz La Croix du Sud im benachbarten Ramatuelle darf ich unter hoch gewachsenen Pinien mein Wurfzelt aufstellen, das ich allerdings schon am nächsten Morgen freiwillig evakuiere: Ein finsteres Donnergrollen kündigt bereits vor Sonnenaufgang das Wetter für die kommenden Stunden an, kurz darauf schüttet es so viel, wie es sonst in einem ganzen Monat an der Küste regnet. Statt dass ich im azurblauen Meer bade, schwimmt zunächst nur mein Zelt.

Dank der Nebensaison lässt sich schnell ein freies Mobilheim auf dem Campingareal finden. Das ist immerhin trocken, kostet 60 Euro pro Nacht, hat ansonsten aber die Behaglichkeitswerte eines Interhotels aus DDR-Zeiten: Auf wenigen Quadratmetern und unter dem Schein kühlen Neonlichts drängen sich zwei minimalistische Schlafzimmer und ein Wohnraum





Gut angelegt: Luxusyachten wie die Black Legend am Quai d'Honneur im Alten Hafen



Beste Aussichten: In der Bar des Hôtel Sube trinkt man Kaffee mit Blick auf den Hafen



Ewig exklusiv: Auf dem Friedhof mit Meerblick dürfen nur Verstorbene liegen, die in Saint-Tropez geboren wurden

mit Esstisch sowie Bänken mit abgewohnten Plastikpolstern. Wie man es auch anstellt: Man zahlt einen hohen Preis in Saint-Tropez. Auch oder gerade, wenn es billig sein soll!

„Was kostet die Welt?“ – „Dann eine kleine Limo, bitte.“ So wie dieser Sinnspruch, der mir einmal auf einer Postkarte begegnet ist, kommt mir meine Situation vor, nur dass der Charme der Aussage augenblicklich verliert, wenn man sich wie der einzige Limotrinker unter lauter Champagner-Konsumenten fühlt. Das Tief über der Côte d’Azur hängt zugegebenermaßen auch ein bisschen über meinem Gemüt. Den restlichen Tag unter Kunstlicht verbringen? Keine Option. Dann lieber nach draußen, wenngleich auch hier die Aussichten düster sind. Das Wasser fließt bereits in glucksenden Bächen zu den völlig überlasteten Gullis, und die Limousinen mit verdunkelten Scheiben jagen steile Fontänen in die Luft, wenn sie mit unverminderter Geschwindigkeit durch die Pfützen preschen.

Überraschenderweise erweist sich der Ausflug als perfekter Stimmungsaufheller. An der Place des Lices, wo an Schönwettertagen ein fröhliches, buntes Markttreiben unter den Platanen stattfindet, kaufe ich für nur! zehn! Euro! einen pinkfarbenen Schirm, made in China, der vermutlich auch nicht weniger Regen abhält als ein 500 Euro teures Modell, made by Hermès. Das französische Luxuslabel ist übrigens vor Ort genau wie Louis Vuitton derart etabliert, dass man über den jeweiligen Boutiquen den Markennamen sogar in die Fassaden eingravieren ließ. Hinter den Schaufensterscheiben warten Hosen (3400 Euro) und Handtaschen →

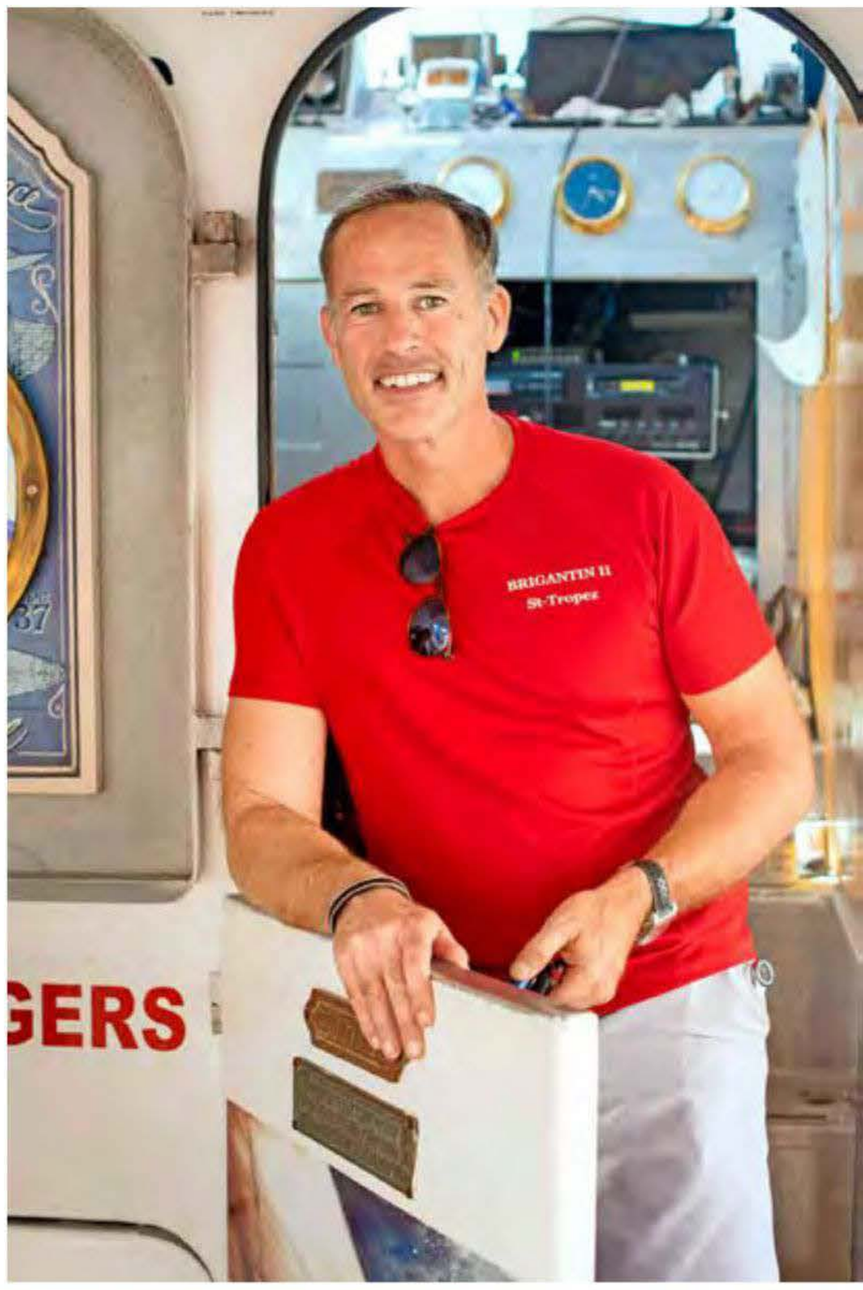


Grüne Oase: Bloomy, ein Floristen- und Souvenirshop an der Place des Remparts, ist ein schöner Ort zum Verweilen – mit kostenlosem Schattenplatz

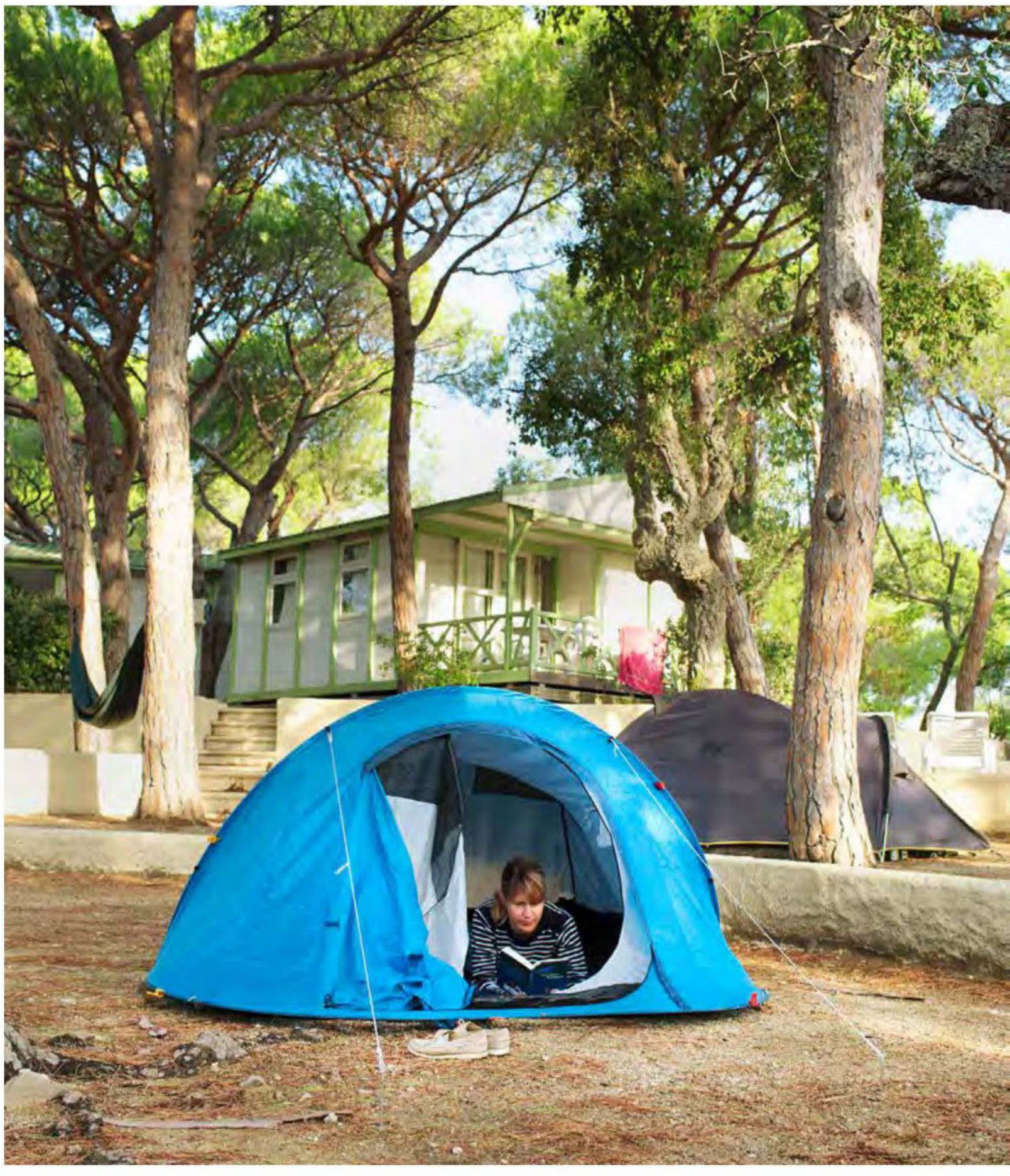


Preiswerte Pause: Im kleinen Restaurant Le Goustado gibt es Quiche und Salate zu fairen Preisen





Günstiges, aber leider nicht wetterfestes Feriendomizil: ein Wurfzelt auf dem Campingplatz La Croix du Sud



(1490 Euro) auf Abnehmer. Weiter durch die Rue Général Allard, hinein in eine Galerie, die Skulpturen des Pariser Pop-Art-Künstlers Richard Orlinski verkauft. Im Angebot sind zähnefletschende Gorillas, bunte Hunde oder ein etwa 80 Zentimeter großer Superman – Letzterer für 29 500 Euro, und bei dem paradoxen Gedanken, wie arm man wohl sein muss, um sich so etwas ins Wohnzimmer zu stellen, grinse ich vergnügt in mich hinein.

Doch je länger ich unterwegs bin, desto mehr weicht die Schadenfreude aufrichtigem Vergnügen: Das Filmmuseum im ehemaligen Gendarmerie-Präsidium widmet einen großen Ausstellungsbereich dem lustigen, von Louis de Funès zwischen 1964 und 1982 gespielten Wachtmeister. Außerdem zeigt es Erinnerungsstücke aus den Sechzigerjahren, als Brigitte Bardot und Romy Schneider in Saint-Tropez drehten und erstmals einen Hauch von High Society versprühten. Der Eintrittspreis von vier Euro ist mehr als in Ordnung.

Kapitän für alle: Stéphane Lehèmbre steuert den Ausflugsdampfer Le Brigantin II

Als am nächsten Tag die Stadt unter wolkenlosem Himmel zu neuem Leben erwacht, geht es noch weiter bergauf. In etwa einer Viertelstunde wandert man über die Rue de la Citadelle hinauf zur gleichnamigen Festung aus dem 17. Jahrhundert. Der Blick auf die Stadt und ihren markanten Kirchturm von Notre-Dame-de-l'Assomption ist gratis, und für drei Euro stehen einem die Tore der Festung ebenfalls offen. Der wuchtige, sechseckige Bau beherbergt ein Museum, das die Geschichte Saint-Tropez' und der Fischerei spannend und anschaulich erzählt. Spätestens auf dem Rückweg lohnt es sich, im charmanten Lokal Le Goustado Tropézien einzukehren. Wirtin Élodie bietet hier köstliche Quiches und Salate zu fairen Preisen im 10-Euro-Bereich an.

Bleibt der Yachthafen, mit dem ich irgendwie noch eine Rechnung offen habe. Damit ich nachempfinden kann, wie es sein muss, am Ehrenkai an- und abzulegen, buche ich für elf Euro eine Fahrt mit dem Ausflugsdampfer Le Brigantin II. Das ist, angesichts der Begleitung durch rund 40 Mitfahrer, mäßig exklusiv, aber erlebnisreich. Bei leichtem Wellengang gleitet das Schiff an den absurd weitläufigen, teils mit privatem Hubschrauberlandeplatz ausgestatteten Anwesen vorbei. Nach einer guten Stunde nähert sich unser Boot wieder dem Hafen. Genau wie die Besitzer der teuren Yachten steuern wir das Quai d'Honneur an, um dort anzulegen. Die blauen und türkisen Fensterläden scheinen uns zuzuwinken, auf dem Balkon des Hôtel Sube trinken Menschen ihren Kaffee, und im Restaurant Le Girelier spiegelt sich die Sonne in den auf weißen Tischdecken angeordneten Weingläsern. Ja, diese Kulisse ist einmalig. Einige Sekunden lang erliege ich der Verlockung, auf dieser Bühne einen Auftritt hinzulegen und würdevoll die Gangway hinabzuschreiten.

Ich entscheide mich gegen den Glamour und genieße nur das Flair, doch die endgültige Antwort auf meine Ausgangsfrage liefert der Besuch am Strand von Pampelonne. Ein 4,5 Kilometer langer Sandstreifen, an dem sich rund 30 Clubs aneinanderreihen, um die sich viele Geschichten ranken. Die Bardot wurde etwa im Club 55 entdeckt, U2-Sänger Bono gab dort ein Spontankonzert, und auch Elton John wird hier gern mit seiner Familie gesehen. Eine Sonnenliege kostet entsprechend 50 Euro am Tag, doch der direkt angrenzende Küstenabschnitt ist frei begehbar. Ich breite mein Badetuch auf dem weißen Sand aus, der Wind weht die Musik aus dem Club 55 herüber, und auf dem türkis glitzernden Meer liegen noch ein paar der schwimmenden Luxusimmobilien vor Anker. Ein Mann nähert sich mit einem bunt beklebten Handwagen, in dem er Eis und gekühlte Softdrinks bereithält. Jetzt eine Limo, denke ich, stehe auf und laufe ihm entgegen. ——

Gleich neben den Sonnenliegen für 50 Euro gibt es einen freien Strand. Auch hier glitzert das Meer, und der Wind weht sogar die Club-Musik rüber ….

⟶ *Info Saint-Tropez ab Seite 122*



Spitzenlage: Auf dem Weg zur Festung La Citadelle hat man einen wunderbaren Blick auf Saint-Tropez und seinen markanten Kirchturm

Gut und günstig.
Restaurants, Geschäfte, Sehenswürdigkeiten und Unterkünfte, die normalsterbliche Saint-Tropez-Besucher nicht arm machen



01

ÜBERNACHTEN

La Villa Maya
Nur durch eine Straße vom Meer getrennt liegt dieses familiäre Hotel in Gassin am Golf von Saint-Tropez. Jedes der 16 Zimmer verfügt über einen Balkon oder eine Terrasse, der Gemeinschaftspool ist beheizt. Gutes Frühstücksbüfett, und auf Wunsch und Vorbestellung kann im Hotel auch zu Abend gegessen werden. Eine ideale und für hiesige Verhältnisse preiswerte Adresse, um die Stadt zu entdecken.
83580 Saint-Tropez
Avenue du Rivalet 8
Tel. +33 (0) 4 / 94 97 81 42
DZ ab 90 € / Pers.,
Frühst. 12 €
www.lavillamaya.com

La Croix du Sud
Einfacher Campingplatz in Ramatuelle mit schönen Parzellen unter hochgewachsenen Pinien. Eine der günstigsten Unterkünfte in der Gegend, dafür sind allerdings die Sanitäranlagen auch nur mäßig gepflegt. Hübscher Swimmingpool und ein nettes, kleines Restaurant.
83350 Ramatuelle
Route des Plages 93
Tel. +33 (0) 4 / 94 55 51 23
Geöffnet 1. Apr. bis 1. Okt.
Zeltplatz ab 9 € / Nacht,
Mobilheim ab 60 € / Nacht
www.campingramatuelle.com

SEHENSWÜRDIGKEITEN

Bootsausflüge
Einstündige Fahrten entlang der Bucht von Saint-Tropez, vorbei an den zahlreichen Luxus- und Promivillen, zu denen zahlreiche Anekdoten auf Französisch und Englisch erzählt werden.
83990 Saint-Tropez
Bd. Louis Blanc 7
Tel. +33 (0) 607 / 09 21 27
Fahrten um 11, 12.15, 14, 15.15 und 16.30 Uhr. Im Juli und August zusätzlich 17.30 Uhr. Ab 11 € / Std. (Erw.)
www.taxi-bateau.com

La Citadelle
Von dieser Festung, deren Ursprünge bis auf das 8. Jahrhundert zurückgehen, wurde Saint-Tropez verteidigt. La Citadelle besteht seit Beginn des 17. Jahrhunderts in ihrer jetzigen sechseckigen Form und bietet nicht nur einen traumhaften Ausblick über die Stadt, sondern auch ein hübsch gestaltetes, informatives Museum zu Seefahrt, Fischerei und Handel.
83990 Saint-Tropez
Montée de la Citadelle 1
Tel. +33 (0) 4 / 94 97 59 43
Geöffnet: tgl. 10–18.30 Uhr,
Eintritt: 3 € (Erw.)
www.sainttropeztourisme.com

Musée de la Gendarmerie
Das 2016 eröffnete Museum im ehemaligen Hauptquartier der Polizei ist nicht nur für Regentage eine interessante Adresse. Hier kommen Fans von Louis de Funès („Der Gendarm von Saint-Tropez“) auf ihre Kosten: Zahlreiche Requisiten der vor Ort gedrehten Filme dürfen bestaunt und teilweise sogar



02



03



04

01 Auf einer Bootstour zu den Villen der Stars in der Anse des Canebiers

02 Buntes unter Platanen: Der Markt auf der Place des Lices

03 Nicht nur für Regentage: Das Schiffahrtsmuseum in der Zitadelle

04 Machen einen schönen Fuß: Die „Tropéziennes"-Sandalen

Fotos: Didier Bizet (3), Getty Images / Corbis

bedient werden. Außerdem erhält man Einblicke in die Garderoben von Brigitte Bardot und Romy Schneider sowie weiterer Filmstars.
83990 Saint-Tropez
Place Blanqui 2
Tel. +33 (0)4/94559020
Geöffnet tgl. 10–18, Juli, August 10–19 Uhr
Eintritt: 4 € (Erw.)
www.saint-tropez.fr/culture/mgc

Musée de L'Annonciade
Sehr sehenswertes Kunstmuseum mit Werken aus dem 19. und 20. Jahrhundert, vorrangig von Künstlern wie Paul Signac, die aus der Region stammen.
83990 Saint-Tropez
Place Georges Grammont 2
Tel. +33 (0)4/94 17 84 10
Geöffnet tgl. 10–19 Uhr
Eintritt: 6 € (Erw.)
www.saint-tropez.fr/culture/musee-de-lannonciade

RESTAURANTS

Pizzeria L'Arôma
Klein (drei Tische drinnen, ein paar draußen), aber fein (Holzofen): Hier isst man seit bald 25 Jahren knusprige Pizzen zum fairen Preis in unprätentiöser Atmosphäre. Alle Speisen auch zum Mitnehmen.
83990 Saint-Tropez
Rue Joseph Quaranta 2
Tel. +33 (0)4/94970152

Le Goustado Tropézien
Panini, Sandwiches, Salate, diverse Quiches und hausgemachte Desserts: All das genießt man frisch zubereitet in dem kleinen Restaurant in einer hübschen Gasse oberhalb der Haupteinkaufsmeile Rue Gambetta. Der Aperol Spritz kostet 10 €, ein Bier 4,50 € und (bei Bedarf) die Flasche Champagner 75 €.
83990 Saint-Tropez
Rue de la Miséricorde 13
Tel. +33 (0)4/94964588

Bar Sube
Drinnen eher britisch chic mit schweren Ledersesseln, Kamin und Bildern berühmter Segelyachten. Beeindruckende Spirituosen-Auswahl an der Bar. Vom kleinen Balkon aus hat man den perfekten Blick auf das Treiben im Alten Hafen. Die 6 €, die hier ein Milchkaffee kostet, sind moderat im Vergleich zu anderen Adressen in der Stadt.
83990 Saint-Tropez
Quai Suffren 15
Tel. +33 (0)4/94973004
www.hotelsubesainttropez.com

Club 55 in Pampelonne
Nicht gerade im Niedrigpreissegment, dafür mit allerhöchstem Kultfaktor: die Legende unter den Beachclubs am Strand von Pampelonne. Der gehört zwar zum Nachbarort Ramatuelle, wird aber gern als „der" Strand von Saint-Tropez vermarktet. Hier sah man Stars wie Gunter Sachs und Brigitte Bardot, Bill Gates oder Bono. Große Auswahl an Drinks und Cocktails sowie kalten und warmen Gerichten.
83350 Ramatuelle
Boulevard Patch 43
Tel. +33 (0)4/94555555
Geöffnet tgl. 9–17 Uhr
www.club55.fr

EINKAUFEN

Rondini
Hier werden seit 1927 die edlen und formschönen Tropéziennes hergestellt. Interessierte können auch einen Blick in die direkt hinter dem Laden gelegene Manufaktur werfen, die Ledersandalen werden noch immer vor Ort gefertigt.
83990 Saint-Tropez
Rue Georges Clemenceau 18
Tel. +33 (0)4/94971955
Geöffnet Di.–Sa. 9.30–12.30 und 14–19, So. 10–13 und 15–19 Uhr
https://boutique.rondini.fr

La Tarte Tropézienne
Vier der insgesamt mehr als 20 Geschäfte der 1959 gegründeten Patisseriekette befinden sich in Saint-Tropez. Erstbesucher müssen unbedingt die Tarte Tropézienne, eine mächtige Cremeschnitte, probieren. Danach darf man sich auch auf die köstlichen Quiches und Törtchen stürzen.
Places des Lices (2 Filialen)
Rue Clemenceau 36 und Boulevard Louis Blanc 9
Öffnungszeiten siehe Internet
www.latartetropezienne.fr

Märkte
Jeweils am Dienstag- und Donnerstagvormittag bieten rund 180 Bauern, Händler und Handwerksbetriebe aus der Region ihre Waren auf der Place des Lices an. Entspanntes Stöbern zwischen Lavendelsäckchen, frischem Brot und Ziegenkäse direkt vom Hersteller.
83990 Saint-Tropez
Place des Lices

Blumenladen „Bloomy"
Wunderschönes Geschäft mit Blumen und Souvenirs.
83990 Saint-Tropez
Place des Remparts 15
+33 (0)633/61 8559
Geöffnet tgl. 10–20 Uhr
www.bloomydesainttropez.com

Malzeit!

Zeichenkurs in der Provence: Ein klarer Fall für unseren kreativsten Kopf, dachte die Redaktion. Und so musste sich der Artdirector des ADAC Reisemagazins mit Klappstuhl und Malbrett versuchen. Wie's lief, erzählt er hier

TEXT: Andreas Wiedemann
FOTOS: Sebastian Pfütze

Auf Motivsuche: Teilnehmerinnen des Zeichenkurses bei einer Exkursion nahe dem Kloster Saint-Michel de Frigolet



Ausblick von der Burg auf die verwinkelten Gassen von Boulbon



Mal mit, mal ohne Turm: die Kirche Saint-Joseph im Original – und als Skizze

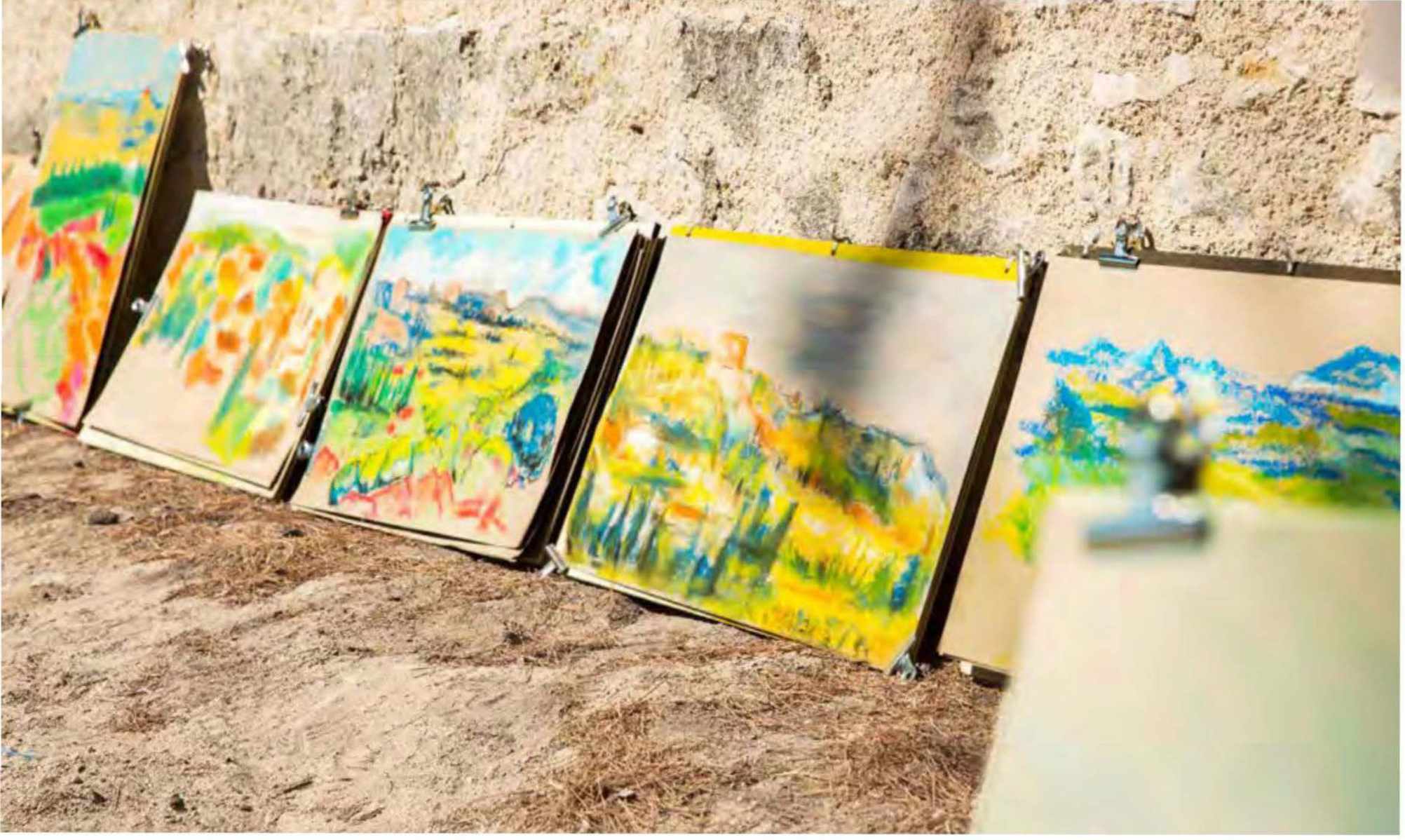




Licht und Schatten: Kai-Uwe hat einen geeigneten Platz zum Zeichnen gefunden

Kreidezeit: Mit nur wenigen passenden Farben entstehen die buntesten Kunstwerke





Bilder einer Stadt: Aus Kreidestaub entsteht Boulbon – gesehen aus den unterschiedlichen Blickwinkeln der Teilnehmer



Farbakzente: Im Zentrum von Boulbon finden sich an jeder Ecke geeignete Motive. Die 14-jährige Alix übt schon fleißig



Ein einziger Lichtstrahl erhellt die nackte Frau in der alten Kirche von Boulbon. Sie krümmt und streckt sich auf einem weißen Tuch, ausgebreitet auf dem kalten Steinboden. Kurz darauf erstarrt sie in einer Pose auf allen Vieren, in der sie die nächsten drei Minuten ausharren wird. Die Stille, die jetzt herrscht, lädt beinah zum Gebet ein – nicht jedoch für die Beobachter der Nackten. Der Moment ist für sie wie ein Startschuss. Die Ruhe des ehemals heiligen Ortes wird vom hektischen Kratzen der Kreide auf Papier durchbrochen.

Dies wird mein vorerst letzter Akt sein. Zwei Tage zuvor bin ich nach Boulbon, das rund 15 Kilometer südwestlich von Avignon liegt, angereist. Gemeinsam mit zehn Teilnehmern soll ich dort, angeleitet von Kunstprofi Ingo Hoffmann, in einem Kreativkurs in Südfrankreich die verschiedensten Mal- und Zeichentechniken lernen.

Die Redaktion dachte, das sei genau das Richtige für mich. Als Artdirector werde ich dafür bezahlt, mich jeden Tag kreativen Herausforderungen zu stellen. Und jetzt sitze ich in einem Kurs mit Menschen, die dafür bezahlen, kreativ sein zu dürfen. Ob das zusammengeht? Bislang musste ich beim Gedanken an Töpfern in der Toskana, Waldbaden in der Schweiz oder eben Malkurse in der Provence eher schmunzeln: Gehen da nicht Leute hin, bei denen gerade etwas schiefgelaufen ist im Leben? Die ihr inneres Ich suchen? Haben die, die sich zu Kreativtagen anmelden, nicht einfach nur Sehnsucht nach Halt und Gleichgewicht? Mit diesen Zweifeln sitze ich am ersten Abend vor Kursbeginn auf der mit alten, bewachsenen Mauersteinen eingefassten Terrasse des Anwesens von Ingo Hoffmann und seiner Frau Véronique.

Frische Früchtchen: Melonensalat mit Feigen als Vorspeise





Eigene Ernte: Véronique Hoffmann baut einen Großteil der Zutaten für die gemeinsamen Mahlzeiten in ihrem Gemüsegarten an

Die beiden empfangen ihre Gäste mit einem fantastischen Mahl, dessen Zutaten überwiegend aus Véroniques Gemüsegarten stammen. Am Tisch werden die Speisen reihum aus großen Töpfen und Schüsseln gereicht. Das Klappern des Geschirrs, die Fragen, ob man etwas vom Gemüseteller haben könnte, vielleicht noch Salz oder einen Schluck Wein, beherrschen die Runde. Schnell kehrt aber Ruhe ein, die ahnen lässt, dass es schmeckt. Es gibt Tomatensalat mit roter Paprika, gefolgt von einem zarten Rindergulasch, und schließlich Melonen mit frischen Feigen. Ganz nebenbei lernt man sich kennen.

Das mit dem Seelenheil und dem inneren Gleichgewicht erfüllt der Kurs schon am ersten Abend voll und ganz, wie ich überrascht feststelle. Nach einer langen Anreise und dem damit verbundenen Unbehagen, mich an dem fremden Zielort möglicherweise nicht zurechtzufinden, fängt mich die familiäre Herzlichkeit der Hoffmanns sofort auf. Der muntere Kreis der kunstinteressierten Menschen scheint dieses wohlige Gefühl, irgendwie auch nach Hause gekommen zu sein, mit mir zu teilen. Das ist wohl der Grund, warum zumindest die meisten von ihnen nicht zum ersten Mal hier sind.

So kommt etwa Physikerin Gabriele seit 1996 in die Provence und seit 2001 mit ihrem Mann Kai-Uwe, ebenfalls Physiker, jedes Jahr zu Ingo Hoffmann. Dass dann auch Tochter Alix, 14 Jahre alt, seit ihrer Geburt dabei ist, ist selbstverständlich. Roswitha nimmt seit 31 Jahren teil. Das Ehepaar Joe und Candis, gebürtige Amerikaner und Orchestermusiker, die seit Jahren in Deutschland leben, besuchen den Kurs seit vier Jahren. Aber auch Neulinge wie Eva, die das Kunstangebot im Internet entdeckte, sind für diese Woche aus München angereist.

Für uns alle wird es am nächsten Morgen ernst. Um zehn Uhr findet sich die Gruppe, nunmehr erweitert um Ursula aus Karlsruhe (zum vierten Mal dabei) und die Ärztin Susanne mit ihrer 26-jährigen Tochter Isabella, am Atelier ein. Zunächst gibt Ingo, hochgewachsen, dichtes, graues Haar und asketische Figur, den Tagesablauf bekannt und steigt gleich tief in die Theorie der Wahrnehmung ein. Er spricht über das Auge, wie es sieht, wie es funktioniert und wie es uns austrickst. Um das zu verdeutlichen, rollt er die Hand zum Fernrohr und zeigt, wie wir so die Umgebung und die Dinge um uns herum konzentrierter betrachten. →

Tafelrunde: Zum Kursprogramm gehören auch die gemeinsamen Abendessen



Er weiß, wovon er spricht. Der 66-Jährige hat an der Hochschule der Künste in Berlin und an der École Duperré, der Kunsthochschule in Paris, studiert. Danach führte ihn seine Ausbildung nach Avignon an die École des Beaux-Arts. Er ist staatlich anerkannter Ausbilder in Frankreich, unterrichtet seit vielen Jahren und gibt noch immer begeistert sein Wissen weiter.

Als wir mit der Praxis beginnen, steigt meine Anspannung. „Der Schatten ist die einfachste Abstraktion eines Gegenstands“, erklärt unser Lehrer. Licht und Schatten formen einen Gegenstand, und das ist die Basis der ersten Aufgabe, der wir uns stellen. Wir gehen zum mittelalterlichen Schloss von Boulbon, das auf dem Hügel oberhalb des Zentrums liegt. Wir halten Ausschau nach der besten Perspektive für unser erstes Landschaftsbild. Ehrlich gesagt kreisen meine Gedanken vor allem darum, etwas zu finden, was ich eventuell leicht zeichnen könnte, um mich nicht gänzlich dämlich anzustellen.

„Das ist die Angst vor dem leeren Papier“, meint Ingo und motiviert seine Schüler, indem er sich entschlossen hinsetzt und einfach mit dem Zeichnen beginnt. Er ist wie ein Leitwolf, der uns anführt und uns Sicherheit gibt. So stelle ich mich mit einem inneren „Schei … egal“-Gefühl an die Burgmauer und beginne, mich auf das mir zu Füßen liegende Städtchen in dieser wunderschönen Landschaft zu konzentrieren.

Durch meine Ausbildung als Grafiker weiß ich einiges über anatomisches Zeichnen und habe gelernt, Gegenstände richtig darzustellen. Allerdings bin ich es gewohnt, dafür meist feine Stifte einzusetzen. Doch jetzt mit dicker Kreide auf Hell und Dunkel zu achten, den Blick auf die Dächer dieses Dorfes gerichtet, das ist für mich Neuland. Abgelenkt durch mein zu erwartendes Versagen am Kreidestaub, schweifen meine Blicke nach links und rechts zu meinen Klassenkameraden. Ein Gefühl wie früher, wenn ich in der Schule von einer Stegreifaufgabe überrascht wurde und Hilfe suchend auf das Blatt des Banknachbarn blickte …

Ich wähle nur fünf bis sechs Farben. Mit ihnen versuche ich, mein Motiv umzusetzen. Meine ersten Kreidestriche setze ich flächig an die Stellen, von denen ich denke, dass sie da auch hingehören. Ingos Worte aus der ersten Theoriestunde im Kopf, achte ich auf Hell und Dunkel. So stehe ich zunächst vor dem hellen und dunklen Pulverstaub auf meinem Blatt. Der anfängliche Zweifel weicht zunehmend einem Erstaunen. So wie Flächen und Striche auf dem Blatt zunehmen, ähnelt das Werk meinem Blick auf die Stadt. Ich spüre Zufriedenheit und Stolz. Und mich packt der Ehrgeiz, ein neues Bild zu beginnen und es besser machen zu wollen.

Atelierbesuch: Kursleiter Ingo Hoffmann zeigt den Teilnehmerinnen Gaby (l.) und Ursula Ergebnisse verschiedener Drucktechniken





Blickfang: Ursula lernt, wie man Dinge mit der zum Fernrohr geformten Hand in den Fokus nehmen kann

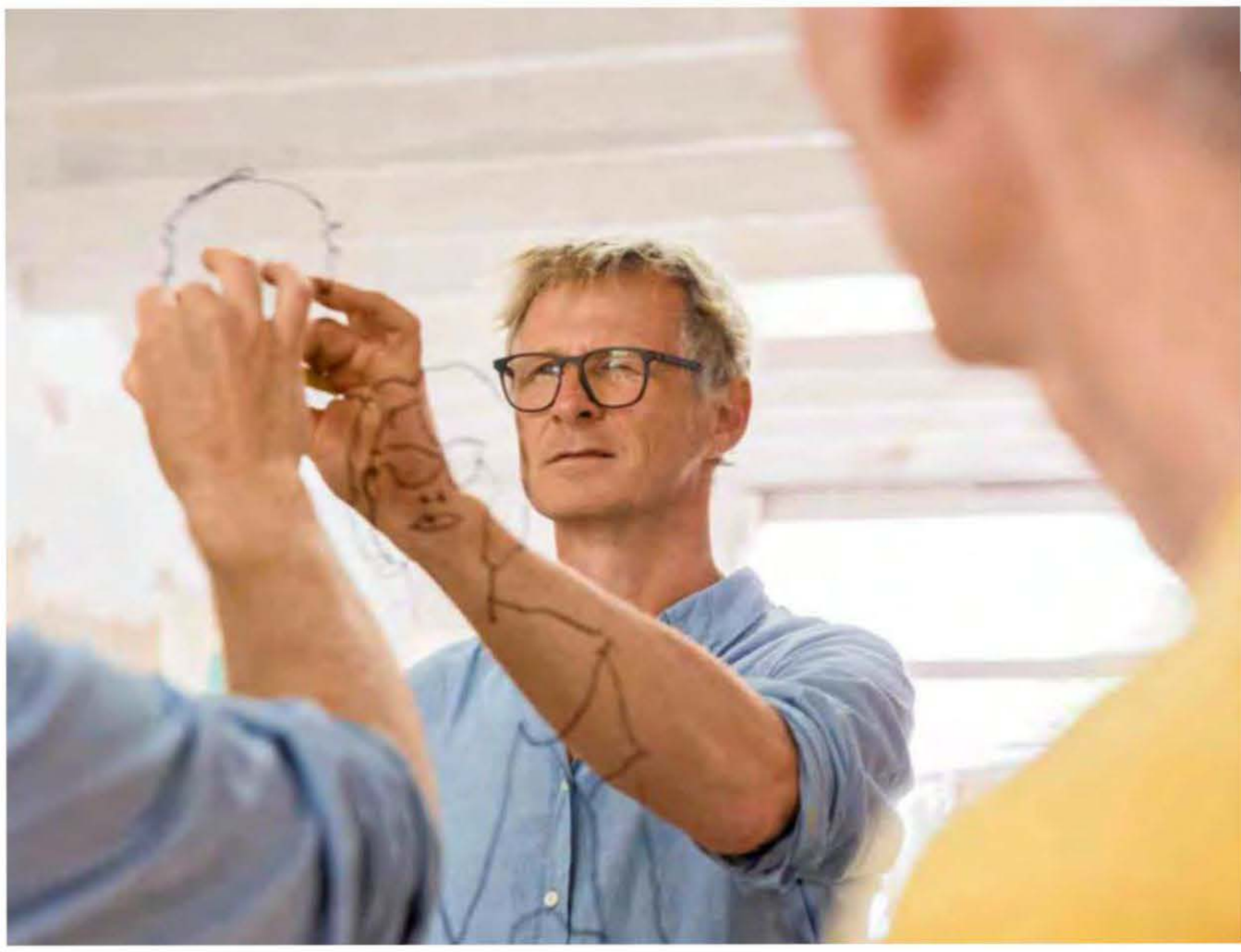
Neugierig bin ich darauf, was die anderen in der Zwischenzeit produziert haben. Ingo bittet uns, unsere Bilder an eine Wand zu lehnen, um alle Arbeiten aus einem größeren Abstand zu betrachten. Beeindruckt stehe ich vor den künstlerischen Leistungen. So viele verschiedene Umsetzungen, wobei jede aus einem etwas anderen Blickwinkel entstanden ist. Der unterschiedliche Umgang mit Kreide ist auf jedem Bild, in jedem Strich erkennbar, die Farben mal in rötlich warme Töne gehend, mal in eine blaugrüne Stimmung.

Ingo belehrt weder noch doziert er. Er unterhält sich mit allen über die Bilder, zeigt Stellen, auf die wir achten können, macht uns darauf aufmerksam, wie und warum das Gelungene so entstanden ist. Er lehrt, indem er uns teilhaben und miterleben lässt. So ist es nicht verwunderlich, dass wir Kunstschüler uns gegenseitig über unsere Kreidearbeiten austauschen, Tipps erfragen und Erfahrungen preisgeben.

Noch eine überraschende Erkenntnis: Sich auf die Welt zu konzentrieren, sehen, →

Blatt-Kritik: Bei der Besprechung im Hof zeigt sich Kursteilnehmer Joseph noch skeptisch





Spiegel-Bild: Teilnehmer (und Reisemagazin-Autor) Andreas nimmt allmählich Kontur an

Künstlerbedarf: An der Ateliertür warten die Malkittel der Teilnehmer auf den nächsten Einsatz



erkennen, die Striche aufs Blatt zu bringen ist anstrengend. Ich beneide Kinder um ihre Leichtigkeit, wenn sie mit Freude und Fantasie scheinbar unermüdlich ein Bild nach dem anderen zeichnen und damit nicht nur die eigenen Eltern begeistern. Vielleicht ist es genau diese kindliche Freiheit, die ich in meinen Kunstwerken wiedererlangen will, die mich müde macht. Froh bin ich über die Pause, die wir einlegen, bevor wir am Nachmittag gemeinsam zu unserem nächsten Motiv aufbrechen, einer Landschaft mit See – und insgeheim auch schon in Vorfreude auf die Kochkünste von Véronique, die ich am Abend wieder mit allen zusammen auf der kleinen Terrasse genießen darf.

Am nächsten Tag machen wir uns auf die Suche nach Perspektiven im verwinkelten Boulbon. Mit Klappstühlchen und Malbrett entdecke ich mein nächstes Motiv: eine Hausfassade mit kleinem Balkon. Mit dicken Strichen lege ich los. Hell und dunkel, ein kleiner Mauervorsprung, ein Jasminstrauch, der in unorthodoxer Weise den Weg aus dem Boden neben einer Tür zu dem kleinen Balkon überwindet. Mir entgeht nicht das geringste Detail, was mich auch ein bisschen ärgert: Ich werfe mir vor, in der Vergangenheit so viel Sehenswertes missachtet zu haben. Doch dann überwiegt die Freude über das Entstehen meines Kunstwerks.



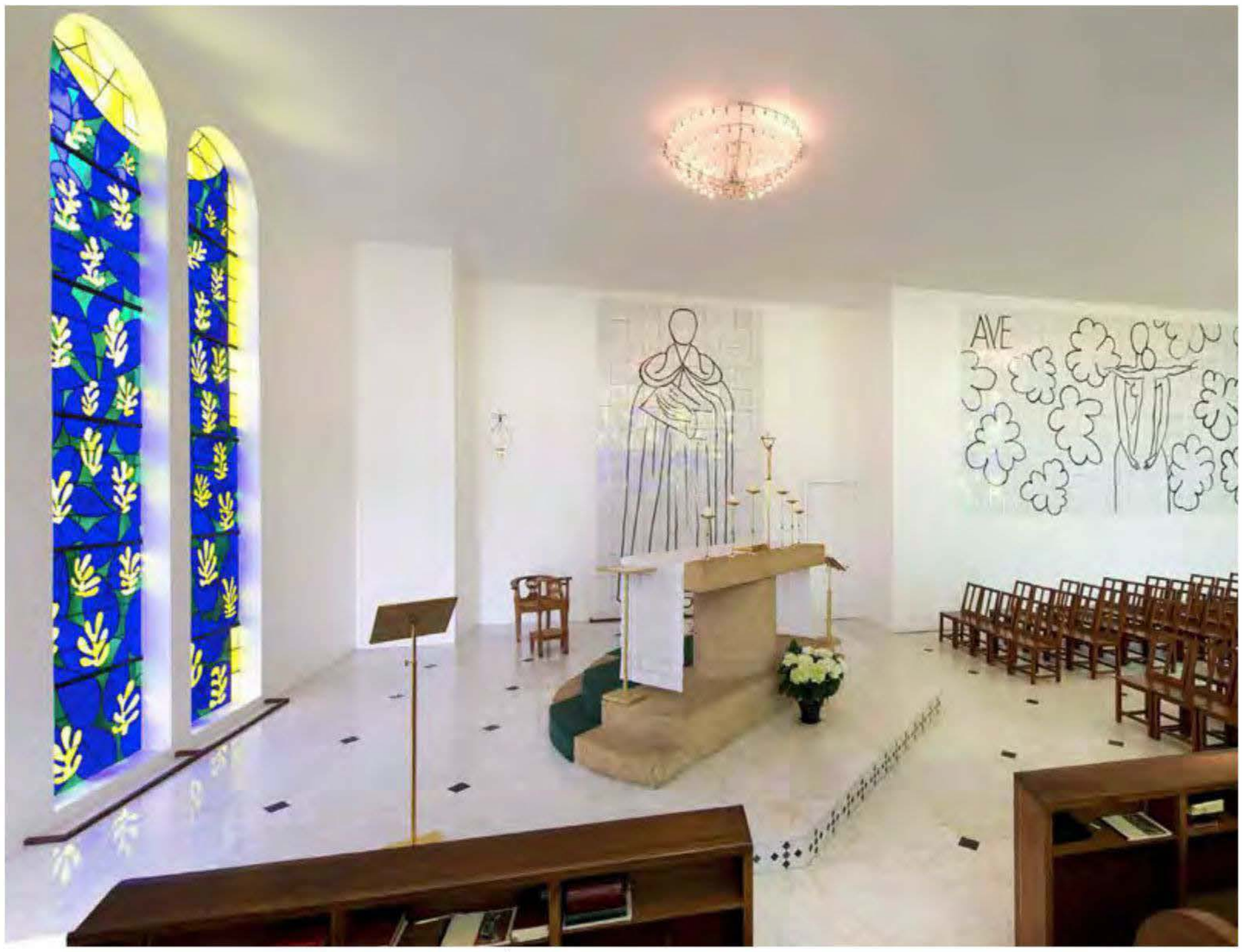
Körperstudien: In einer ehemaligen Kirche, die heute ein Kulturzentrum ist, üben sich die Hobbykünstler im Aktzeichnen

Später im Atelier tausche ich mich mit Ingo aus. Ich teste das Geschick meiner als Rechtshänder völlig ungeübten linken Hand, indem ich mich auf einem Spiegel mit einem Fettstift selbst porträtiere. „Das Zeichnen muss aus dem Körper kommen“, erklärt der Profi. Dieses Wissen soll uns auch das Aktzeichnen am Abend erleichtern. Zur Demonstration nimmt Ingo eine Aktfotografie, stellt sie auf den Kopf und malt sie mit der linken Hand, nur auf helle und dunkle Flächen achtend. Ich ertappe mich dabei, den Meister gedanklich zu entschuldigen, denn ich habe größte Zweifel, ob das was wird. Und doch: Ein paar Minuten später springt er auf, lehnt seine Zeichnung in etwa sechs Meter Entfernung richtig herum an die Wand des Ateliers. Es scheint wie ein Wunder, aber aus den anfänglichen helldunklen Farbflächen hat er den weiblichen Akt mit all seinen Proportionen zu einer realistischen anatomischen Darstellung geformt.

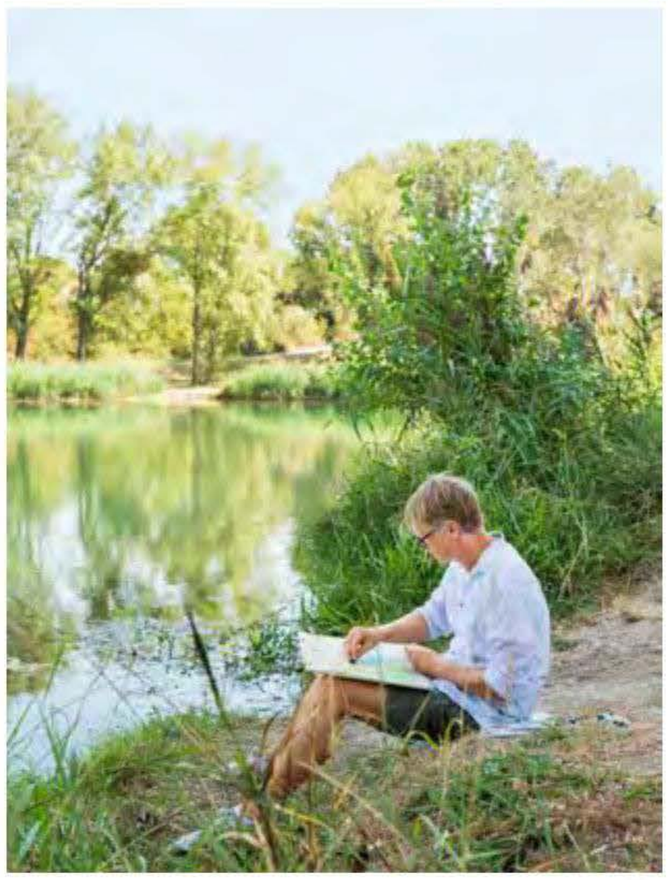
Ich bekomme größte Lust, seine Technik nachzuahmen, und kann den Abend kaum erwarten, auch wenn er mein letzter Programmpunkt sein wird. Ich spüre, dass ich es bedaure, am nächsten Morgen abreisen zu müssen. Was werde ich wohl in den vier Tagen, die der reguläre Kurs noch dauert, alles verpassen? Nicht nur die Gruppe, die wie eine Großfamilie jeden Abend tafelt, auch das Entdecken weiterer Fähigkeiten, die vielleicht irgendwo in mir schlummern. Zeit, mich auszuprobieren und auszuleben. Ja, vielleicht ist so ein Kreativurlaub auch ein kleiner Psychotrip für die Seele. Mit Selbstfindung, Achtsamkeit, Seelenheil. Für mich, der hier nichts gesucht und viel gefunden hat, geht das jetzt aber zusammen.

Doch noch ist es nicht so weit. In der alten Kirche, die mittlerweile als Kulturzentrum dient, versammeln wir uns am frühen Abend. Das Licht ist gedämmt, wir suchen uns die Farben, mit denen wir gleich unsere Papiere bearbeiten werden. Gespannt blicken wir auf den Lichtkegel vor uns und warten wie Läufer auf das Signal für das „Rennen“, das nur drei Minuten dauert. Der Akt tritt in den Kegel, und der Startschuss fällt.

Musen, Museen – und Malkurse.
Genies und große Meister haben in Südfrankreich viele schöne Spuren hinterlassen. Warum die Region auf Künstler so ungemein anziehend wirkt, können Interessierte vor Ort erfahren



01



02

Fotos: Laif/Franck Prignet (© Succession H. Matisse/ VG Bildkunst, Bonn 2019), Sebastian Pfütze

01 Die Chapelle du Rosaire, ein Meisterwerk von Henri Matisse

02 Genius loci: In Malkursen schärfen Hobbykünstler ihre Fähigkeiten

AUS DER REPORTAGE

Atelier Artistique Hoffmann
Seit 20 Jahren bieten Véronique und Ingo Hoffmann Kreativkurse zum Thema Malen, Zeichnen, Skulptur und Fotografie an. Im Wortsinn malerischer Schauplatz der Workshops ist Boulbon südwestlich von Avignon. Die Kurssprache ist Deutsch.
13150 Boulbon / Provence (südlich von Aramon)
L'Androne des remparts 1
Tel. +33 / (0) 490 / 43 90 92,
Mobil +33 (0) 679-09 42 55
Wochenkurse Mo.–Fr. ab 450€ pro Pers., zzgl. Unterkunft in Ferienwohnungen oder Pensionen (ab ca. 440€ pro Person und Woche)
*(C 3) * www.kreativurlaub.com*

WEITERE KREATIVREISEN

More Painting
Acryl- oder Aquarellmalerei südlich der Ardèche. Ort des 4-tägigen Workshops (4–5 Stunden tgl.) ist ein 300 Jahre altes Bauernhaus in der Nähe der Dörfer Goudargues, La-Roque-sur-Cèze und Cornillon. Inbegriffen ist eine Exkursion zu den Ockersteinbrüchen von Roussillon. Kursleiterin Monika Reske ist Mallehrerin und -therapeutin. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Maximal 9 Teilnehmer.
30630 Goudargues
Haut Toupian
Tel. +49 (0) 711 / 81 28 20
Preis: ab 1040€ für 7 Übernachtungen im EZ, reichhaltiges Frühstück, kleiner Mittagsimbiss, 3-Gänge-Abendmenü, inkl. Workshop und Material
Termine 29.8.–5.9.2020, 5.9.–12.9.2020 (B 2)
www.mo-reske.de/index.htm

Malreisen
Malen und Kultur mit Exkursionen. Stützpunkt ist ein Landhaus in der Nähe von Aix-en-Provence. Susanne Pohlmann, Pädagogin und bildende Künstlerin, leitet die Reise. Keine Vorkenntnisse erforderlich.
Tel. +49 (0) 152 / 06 57 87 79
7 Tage, inkl. Frühstück, 2 Mittagessen, 5 Abendessen
Preis: 1495€ / Pers. im EZ
Max. 4–6 Teilnehmer, individuelle Betreuung, Malkurs, Grundausstattung Malmaterial.
Alle Transfers gemäß Programm sowie Kultur- und Naturprogramm, Anreise in Eigenregie
Termine: 30.4.–7.5.2020, 7.5.–14.5.2020, 19.–26.9.2020, 26.9.–3.10.2020
www.malerei-reisen.de

MUSEEN

Chapelle du Rosaire
Ein bedeutendes Zeugnis der großen Kunst von Henri Matisse (1869–1954). Seine Rosenkranzkapelle, direkt und unscheinbar an einer Straße gelegen, ist ein Meisterwerk sakraler Kunst. Der Maler lebte ganz in der Nähe; im Park seiner Villa Le Rêve kann man spazieren gehen.
06140 Vence
Avenue Henri Matisse 466
Tel. +33 (0) 4 / 93 58 03 26
Geöffnet Di., Do., Fr. 10–12 u. 14–18, Mi. u. Sa. 14–18 Uhr, 1.11.–28.2. nachmittags
1 Stunde früher geschlossen
Eintritt: 7€, erm. 6€
(D 9) chapellematisse.com

→

Die Koordinaten beziehen sich auf die Übersichtskarte Seite 142

Musée National Marc Chagall
Rund 400 Werke des großen Künstlers finden in diesem Museum einen perfekten Rahmen. Chagall selbst (1887–1985) arbeitete noch an der Architektur des Baus mit, er wollte eine friedliche Atmosphäre und eine spirituelle Heimat für seine Kunst. Alles ist lichtdurchflutet und auf nur einer Ebene angeordnet. Absolut sehenswert auch der Garten des Museums.
06000 Nizza
Avenue Docteur Ménard
(Angle Bd. de Cimiez)
Tel. +33 (0)4/93538720
Geöffnet tgl. außer Di.
Mai–Okt. 10–18,
Nov.–Apr. 10–17 Uhr
Eintritt: Erw. 10 €, erm. 8 €,
Personen unter 26 Jahren
Eintritt frei
(D 9) en.musees-nationaux-alpesmaritimes.fr/chagall

Musée National Pablo Picasso
Berühmte Keramikarbeiten sowie die beiden spektakulären Fresken „La Guerre et la Paix" und „Les quatre Parties du Monde" in der Kapelle stehen im Mittelpunkt dieses Picasso-Museums.
06220 Vallauris
Place de la Libération
Tel. +33 (0)4/93647183
Geöffnet Juli/Aug. tgl. 10 bis 12.45 u. 14.15–16.15,
Sept.–Juni 10–12.15 und 14–17 Uhr
Eintritt: 6 €, ermäßigt 3 €
www.musee-picasso-vallauris.fr
(D 9)

Musée Picasso
Picasso malte nicht nur, in Südfrankreich entdeckte er auch die Töpferei. Er hinterließ der Stadt, deren Ehrenbürger er ist, zunächst 23 Werke, die über die Jahre aus mehreren Sammlungen ergänzt wurden. Gezeigt werden in dem ehemaligen Schloss der Familie Grimaldi Bilder, Keramiken und Wandteppiche, darüber hinaus Werke von Juan Miró und Max Ernst.
06600 Antibes
Château Grimaldi
Place Mariejol
Tel. +33 (0)4/92905420
Geöffnet 16. Sept.–14. Juni 10–13 u. 14–18, 15. Juni bis 15. Sept. 10–18 Uhr; Mo. sowie 1. Jan., 1. Mai, 1. Nov. u. 25. Dez. geschlossen
Eintritt: 8 €, erm. 6 € (D 9)
de.france.fr/de/cote-dazur/artikel/musee-picasso-antibes

Musée Renoir
Hier verbrachte der große Impressionist seine letzten Lebensjahre: oberhalb von Cagnes-sur-Mer, inmitten alter Olivenbäume und mit einem Blick bis ans Cap d'Antibes. Zu sehen sind in dem ehemaligen Landgut das Atelier, 16 Gemälde, 30 Skulpturen und Mobiliar des Künstlers.
06800 Cagnes-sur-Mer
Chemin des Collettes
Tel. +33 (0)4/93206107
Geöffnet Juni–Sept. 10–13, 14–18, Okt.–März 10–12, 14–17, Apr. u. Mai 10–12 und 14–18 Uhr. Eintritt: 6 €, unter 26 Jahren frei (D 9)
www.cagnes-tourisme.com/fr/decouvrir/musee-renoir/presentation.html

Fondation Maeght
Auf einem Hügel liegt inmitten alter Pinien das architektonisch reizvolle und künstlerisch spektakuläre Anwesen des Galeristen-Ehepaars Maeght (sprich: „Magg"). Braque, Miró, Chagall, Giacometti und Calder waren mit den Maeghts befreundet und haben einen Skulpturengarten und einen Pool, ein Labyrinth, Brunnen und Terrassen gestaltet.
06570 Saint-Paul-de-Vence
Chemin des Gardettes 623
Tel. +33 (0)4/93328163
Geöffnet tgl. 10–18, Juli und Aug. 10–19 Uhr
Eintritt: 16 €, erm. 11 € (D 9)
www.fondation-maeght.com/en

Musée National Fernand-Léger
450 Werke aus dem Atelier eines der bedeutendsten Künstler des 20. Jahrhunderts finden sich in diesem einmaligen Museum.
06410 Biot
Chemin du Val de Pôme 255
Tel. +33 (0)4/92915020
Geöffnet tgl. außer Di. Nov. bis Apr. 10–17, Mai–Okt. 10–18 Uhr. Eintritt: 5,50 €, ermäßigt 4 €, Personen unter 26 Jahren Eintritt frei (D 9)







01

02

01 Farbexplosionen von Marc Chagall im Nationalmuseum in Nizza

02 „La Guerre" und „La Paix", Picassos weltberühmte Kapelle im Museum, Vallauris

03 Skulptur von Joan Miró im Garten der Fondation Maeght in Saint-Paul-de-Vence

**Die Koordinaten beziehen sich auf die Übersichtskarte Seite 142*



03

Fotos: Ddp/Thierry Suzan (© VG Bildkunst, Bonn 2019), Akg/Nimatallah (© Succession Picasso/ VG Bildkunst, Bonn 2019), Laif/Massimo Siragusa (© Successió Miró/ VG Bildkunst, Bonn 2019)

Musée Bonnard
Das Licht und die Farben der Côte d'Azur spiegeln sich in den Werken des Künstlers, der sich hier in einer Villa der Belle Époque niederließ. Heute ist das Museum ausschließlich den farbintensiven Werken des Postimpressionisten gewidmet.
06110 Le Cannet
Boulevard Sadi Carnot 16
Tel. +33 (0) 4 / 93 94 06 06
Geöffnet tgl. Juli / Aug. 10–20, Sept.–Juni 10–18 Uhr
Eintritt: 7 €, erm. 5 € (D 9)
https://www.museebonnard.fr

Villa Noailles
Sie sieht aus wie von heute, wurde aber schon 1920 erbaut: Die Villa Noailles in Hyères, in der Künstler wie Giacometti und Man Ray zu Besuch waren, ist ein Klassiker der modernen Architektur. Das Gebäude stammt vom Reißbrett des Architekten Robert Mallet-Stevens und ist heute ein Museum mit Schwerpunkt Design. Dazu kommen regelmäßige Ausstellungen zum Thema Mode und Design.
83400 Hyères
Centre d'art d'intérêt national
Montée Noailles
Tel. +33 (0) 4 / 98 08 01 98
Geöffnet tgl. außer Di. und feiertags 14–19, Fr. 15–21 Uhr
(F 6) Programm unter villanoailles-hyeres.com/agenda

Villa Carmignac
Der Weg allein ist ein Erlebnis: mit dem Boot von Hyères nach Porquerolles. Auf der Insel wartet, ca. 1 km östlich des Hafens im Kellergeschoss eines provenzalischen Gutshauses, eine Ausstellung: Zu sehen sind Werke von Botticelli über Warhol bis zu Gerhard Richter und Barceló. Ein Skulpturengarten sowie ein Glaslabyrinth ergänzen die Sammlung von rund 300 Exponaten. Vorsicht bei der Tourenplanung: Die letzte Fähre zurück aufs Festland geht um 19.30 Uhr.
83400 Hyères
Île de Porquerolles
Piste de la Courtade
Tel. +33 (0) 4 / 65 65 25 50
Geöffnet tgl. 9.30–17.30 Uhr; Zeitfenster am besten vorab online buchen. Eintritt: 15 €, ermäßigt 10 € (F 6)
https://billetterie.villa-carmignac.com/en/booking/1/step1

Carré d'Art
Ein Tempel moderner Kunst mit Werken von Polke, Baselitz und Gerhard Richter. Architektonisch im Stil des Centre Pompidou in Paris – aus den Design-Computern von Sir Norman Foster.
30000 Nîmes
Place de la Maison Carrée
Tel. +33 (0) 4 / 66 76 35 70
Geöffnet tgl. außer Mo. 10–18 Uhr
Eintritt: 8 €, erm. 6 €
(C 2) www.carreartmusee.com/en/deutsch

Villa Ephrussi de Rothschild
So sehr liebte Beatrice Ephrussi de Rothschild das Meer, dass sie das Grundstück zwischen zwei Buchten kaufte und zu Beginn des 20. Jahrhunderts eine Villa bauen ließ. Die Gärtner, die neun Gärten bearbeiteten, mussten Matrosenmützen tragen – das erinnerte die Baroness an ihre Schiffsreisen. Mit dem Vermögen ihrer beiden Familien sammelte sie leidenschaftlich Gemälde, Gobelins und Porzellan. Das rosafarbene Palais, viele Räume und zahlreiche Kunstwerke an diesem herausragenden Ort sind noch heute zu besichtigen.
06230 Saint-Jean-Cap-Ferrat
Tel. +33 (0) 4 / 93 01 33 09
Geöffnet tgl. 10–18, Juli und Aug. 10–19 Uhr
Eintritt: 15 €, erm. 14 / 12 €
(D 9)
www.villa-ephrussi.com/en/home

Reisemarkt



Das Original



Preisverdächtig. *Palmen gibt es an der Côte d'Azur wie Sand am Meer. In Cannes aber glänzt eine besonders*

US-amerikanische Filmemacher gewannen sie bisher am häufigsten, es folgen die Kollegen aus Frankreich, Italien und Großbritannien. Die deutschprachigen Regisseure, die bei den Internationalen Filmfestspielen in Cannes mit der Goldenen Palme geehrt wurden, sind Leopold Lindtberg (1946), Wim Wenders (1984), Volker Schlöndorff (1979) sowie Michael Haneke (2009/2012). Die begehrte Trophäe, verliehen seit 1955, gilt als wichtigster Festival-Filmpreis. Wer die Auszeichnung entgegennehmen darf, besitzt ab diesem Moment ein gut 25 000 Euro teures Stück, dessen ideeller Wert natürlich noch um ein Vielfaches höher ist. Gefertigt wird der Preis übrigens seit 1998 in den edlen schweizerischen Chopard-Schmuckwerken. Fünf Kunsthandwerker benötigen rund 40 Arbeitsstunden, um ein Exemplar des stilisierten Palmwedels fertigzustellen. Verarbeitet werden dabei jeweils 118 Gramm ethisch korrektes, „Fairmined"-zertifiziertes Gelbgold von 18 Karat. Wer nun aber die Wurzeln des Originals sucht, darf sich vom Glanz des Preises nicht blenden lassen, ganz gleich, wie hochkarätig er daherkommt: Vorbild war – wie übrigens auch bei den Filmpreisen von Berlin (Goldener Bär) und Venedig (Goldener Löwe) – das Stadtwappen von Cannes. Das nämlich schmückt ein goldener Zweig in Erinnerung an den heiligen Honoratus, der im 5. Jahrhundert auf eine Palme kletterte, um dem Meer dabei zuzusehen, wie es die von Schlangen befallene Insel Saint-Honorat befreite. Ja, so manches Original hat eine lange Geschichte. Und die wenigsten, die unter der von Palmen gesäumten Croisette, der Flaniermeile von Cannes, spazieren und den Blick aufs Meer richten, werden sie kennen. Echte Palmen können übrigens jahrhundertelang leben – den Nachweis für diese Beständigkeit hat die Goldene Palme, die 2020 zum 73. Mal verliehen wird, noch zu erbringen. ——

Foto: Shutterstock

Mit Sicherheit mehr erleben.

Der ADAC Reiseführer plus – immer alles dabei für eine unvergessliche Zeit.

- **ADAC Tipps und Empfehlungen:** für ein ungetrübtes Reisevergnügen
- **Umfangreicher Magazinteil:** spannende Themenseiten zu Land und Leuten
- **Unvergessliche ADAC Traumstraßen:** hier ist der Weg das Ziel

Überall, wo es Bücher gibt, und beim ADAC.
adac.de/shop

Mit Maxi-Faltkarte und praktischer Spiralbindung



ADAC

Fakten & Karte.

Tipps für Ihre Reiseplanung, Adressen für alle Fälle und Wetterinfos

EINREISE

Für Bürger der EU. Frankreich ist Schengenland. Der Personalausweis, Reisepass bzw. Kinderausweis genügt zur Einreise. Ortsgebundene Grenzkontrollen gibt es nicht.

Haustiere dürfen mit europäischem Impfpass einreisen, wenn darin die Tätowierung oder der Mikrochip eingetragen ist. Das Tier darf nicht jünger als drei Monate sein, die Tollwutimpfung muss mindestens 21 Tage vor Einreise erfolgt sein. Kampfhunde dürfen nicht mitgenommen werden.

HINKOMMEN

Mit dem Auto. Je nach Reiseziel empfiehlt sich aus Deutschland die Anreise über die A 7, die „Route du Soleil", über Lyon in Richtung Marseille. Hinter Salon-de-Provence in Richtung der Orte östlich von Marseille auf die A 8 abbiegen. An die Côte d'Azur kommt man am besten über die Schweiz, aus Bayern und Sachsen über den Brenner und Italien, Richtung Genua. Von dort über die A 10, die Autostrada dei fiore, in Ventimiglia über die Grenze nach Frankreich.

DER MOBILITÄTSTIPP

Ideal für Landeserkundungen: ***www.adac.de/toursetapp.*** ADAC TourSet App Côte d'Azur und Provence, unter anderem mit zoombaren Karten. Printausgaben der Toursets in den ADAC Geschäftsstellen kostenlos für Mitglieder.

Ideal zur Reisevorbereitung und Nachlese. ADAC Reiseführer plus Côte d'Azur mit Tipps, Empfehlungen und Maxi-Faltkarte (14,99 €). Erhältlich in ADAC Geschäftsstellen sowie im Buchhandel.



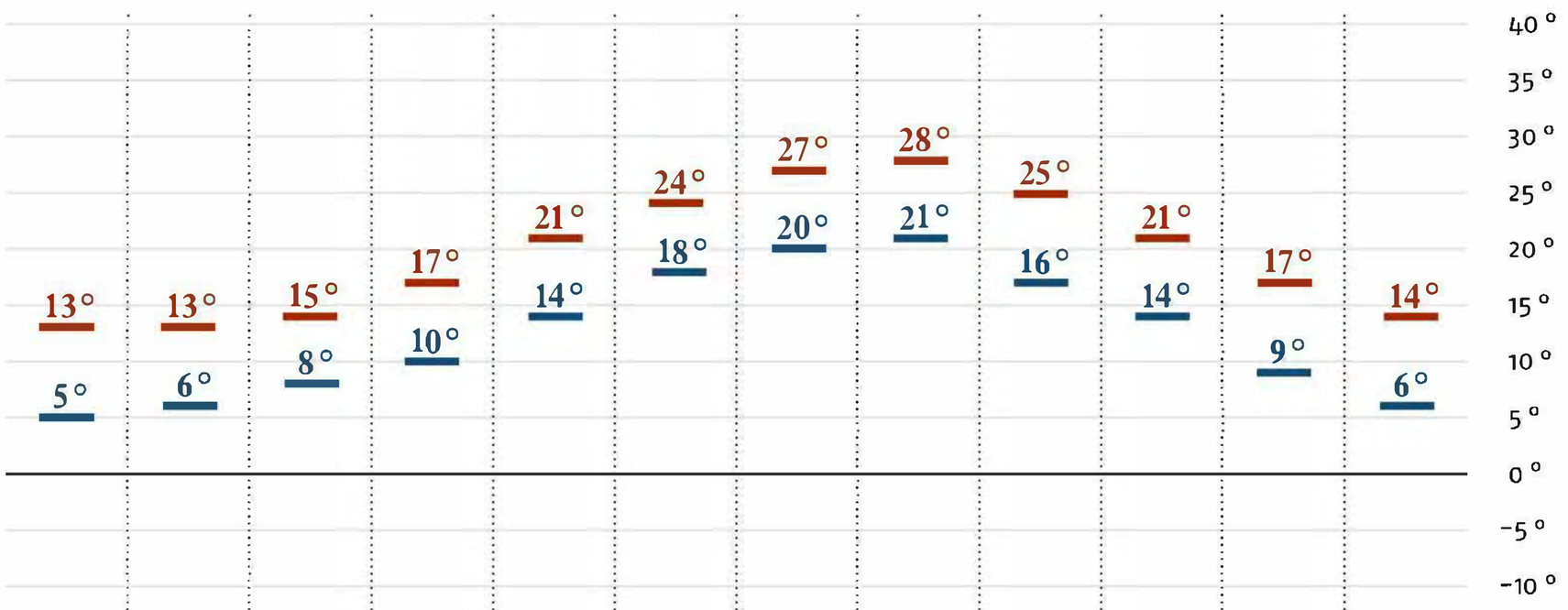
Mit dem Flugzeug. Von den größten deutschen Flughäfen gibt es Direktflüge nach Nizza, dem größten Airport der Region. Airlines und Billigflieger haben je nach Saison Angebote. Aus Frankfurt, Düsseldorf oder München fliegen Linien- und Billigflieger auch nach Marseille.
en.nice.aeroport.fr
www.marseille-airport.com

Mit der Bahn. Der TGV, Frankreichs Hochgeschwindigkeitszug, fährt in acht Stunden von Frankfurt am Main nach Marseille. Man kann bis Nizza, Fréjus, Menton oder Monaco weiterfahren – es lohnt sich ein Blick ins Netz. Die staatliche Eisenbahngesellschaft SNCF bietet gelegentlich sehr günstige Sonderangebote.
de.oui.sncf/de

SO IST DAS KLIMA AN DER CÔTE D'AZUR

Wärme und mehr. Im Sommer sind Côte d'Azur und die Provence von der Sonne verwöhnt. Dann zieht es die Menschen in Scharen an die Küste und ins warme Wasser. Badetemperaturen gibt es von Juni bis Oktober, danach kühlen die Herbststürme das Wasser ab. Apropos Stürme: Wenn der Mistral durch das Rhône-Tal aufs Mittelmeer bläst, gibt es dieses azurblaue Wasser und die sensationell klare Luft – aber es wird auch kühl bis kalt. In der Nebensaison ist das Wetter ideal für Wanderungen im Hinterland.

XX° Tagestemperaturen
XX° Nachttemperaturen
Messstation **Antibes**
74 m über NN



	Jan.	Febr.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Sonnenstunden/Tag	5	6	7	8	9	10	11	10	8	6	5	5
Regentage/Monat	7	7	7	6	5	4	2	3	4	6	7	6
Wassertemperatur	13°	13°	13°	14°	16°	19°	22°	23°	21°	19°	17°	15°

Deutscher Wetterdienst
Wetter und Klima aus einer Hand

RUMKOMMEN

Verkehr. Französische Autofahrer zeigen gelegentlich südliches Temperament am Steuer, dennoch geht es meist gesittet zu. Dafür sorgen schon drakonische Strafen: Handy am Steuer? Macht 135 €! Wer sofort zahlt, kommt günstiger weg. Eine Warnweste muss mitgeführt werden. Eine etwas längere Fahrt über Land veranschaulicht die Vorliebe französischer Verkehrsplaner für Kreisverkehre. Die allgegenwärtigen „Ronds-points" kosten Platz, vermeiden aber Ampeln und Kreuzungen. Wenn es Ampeln gibt, springen sie sofort von Rot auf Grün. Gelbphasen gibt es nur von Grün nach Rot.
www.adac.de

Mit dem Auto. Gut ausgebautes Straßennetz – auf den kleinen, aber schönen Nebenstrecken wird es jedoch leicht eng. Autobahnen sind fast alle mautpflichtig. Teilweise werden an den Kontrollstationen krumme Cent-Beträge aufgerufen, die man auch mit Kreditkarte begleichen kann – oder aber am Münztrichter, in den man durch das geöffnete Seitenfenster die Summe werfen kann. Der Automat gibt auf Restbeträge raus.

Mit dem Zug. Der Regional-Express TER fährt die Strecke von Marseille bis Menton in 3,5 Stunden. Er hält an allen wichtigen touristischen Stationen. Auch ins Hinterland gibt es gute Verbindungen. Im Winter bringt der Train des Neiges Sportler von Nizza ins Langlaufskigebiet nach Casterino. In der Sommersaison ⟶

FESTE & EVENTS

Man feiert gern und gut in dieser Region. Die Lust am Leben und Genießen können Einheimische wie Besucher das ganze Jahr über miterleben.

JANUAR

Zirkusfestival Monaco. Für Freunde des Zirkus und der Artistik das Ereignis des Jahres. Leistungsschau und Nachwuchstreffen der Zirkus- und Artistikbranche. **Monte Carlo, 16.–26.1.2020**
www.montecarlofestival.mc/de

FEBRUAR / MÄRZ

Carnaval de Nice. Der Karneval von Nizza ist eine der größten Veranstaltungen seiner Art. Millionen Besucher kommen, jedes Jahr gibt es ein eigenes Motto. 2020: „King of Fashion." Am Mardi Gras, dem „Fetten Dienstag", wird König Karneval im Meer verbrannt. **Nizza, 15.–29.2.2020**
en.nicecarnaval.com

Fête du Citron, Menton. Ein weltweit einzigartiges Fest zu Ehren der Zitrone, die hier an der Grenze zu Italien besonders gut gedeiht. 145 Tonnen werden für Skulpturen und Umzüge verarbeitet. Nach drei Wochen werden die Früchte zu Saft, der für wohltätige Zwecke verkauft wird.
Menton, 15.2.–3.3.2020 — *www.fete-du-citron.com*

MÄRZ

Napoleonfest. Am 1. März 1815 landete Napoleon aus der Verbannung auf Elba nahe Antibes, um in Paris wieder die Macht an sich zu reißen – das endete bekanntlich in Waterloo. Aber die Landung wird alljährlich mit Kostümen und Shows gefeiert.
Vallauris, Golfe Juan, 1.3.2020
www.seeantibes.com/events

APRIL

Internationales Modefestival, Hyères. Renommiertes und traditionelles Mode- und Designfestival in der berühmten Villa Noailles.
Mitte des Monats, Hyères —
https://villanoailles-hyeres.com/festivals

MAI

Internationales Filmfestival, Cannes. Der alljährliche Großauftrieb von Stars an der Croisette und im Festivalpalast verdeckt zu oft den eigentlichen Zweck, interessante Neuerscheinungen der Filmbranche zu präsentieren.
Cannes, 12.–23.5.2020 — *www.festival-cannes.com*

Großer Preis von Monaco. Traditionell am dritten Wochenende im Mai jagen die Formel-1-Geschosse durch die Straßen des Fürstentums. Kurvig und kultig ist der Kurs, Chancen zum Überholen gibt es kaum. Die Taktik führt zum Sieg.
Monaco, 24.5.2020 — *https://f1experiences.com/de*

JUNI

Fischerfest, Cassis. Zwei Tage dreht sich alles rund ums Thema Fische und Fischfang. Die örtlichen Fischer – mit Strohhüten und weißen Hemden, die Frauen in Tracht – veranstalten Feste und Umzüge. Höhepunkt ist eine Messe mit Segnungen der Schiffe im Hafen.
Cassis, letztes Juniwochenende
www.ot-cassis.com/de

JULI

Theaterfestival, Avignon. Mehr als 130 000 Besucher kommen alljährlich zu diesem weltberühmten Festival, Dutzende Aufführungen, darunter täglich Uraufführungen. Die ganze Stadt wird zur Bühne.
Avignon, drei Wochen im Juli
www.festival-avignon.com

Musikfestival, Orange. Das älteste Musikfestival in Frankreich. Volksopern und klassische Konzerte seit 1869 alljährlich im Amphitheater von Orange mit 8600 Plätzen. **Orange, eine Woche im Juli**
www.choregies.fr

AUGUST

Bauernfest, Tende. In den Bergen oberhalb von Menton großes Bauernfest zu Ehren von St. Rochus, dem Schutzheiligen der Haustiere. Mit Musik, Tanz und einem „Défilé des moutons", einem „Schaulaufen der Schafe." **Tende, Mitte August**
www.tendemerveilles.com

SEPTEMBER

Les Voiles de Saint-Tropez. Großes Treffen der Super-Segelyachten – Klassiker und Hightech-renner – im Golf von Saint-Tropez. Tolle Bilder, vor allem, wenn der Wind kräftig weht.
Saint-Tropez, Ende September
www.lesvoilesdesaint-tropez

OKTOBER

Maronenfeste. In mehreren Gemeinden im Hinterland wie Gonfaron, Collobrières oder La Garde-Freinet finden Kastanienfeste mit Degustationen statt.
Mitte des Monats — *www.france-voyage.com*

DEZEMBER

Weinfest, Bandol. Am 1. Sonntag im Dezember stellen die Winzer der Region – bekannt für ihren Rosé, aber noch viel mehr für ihren Roten – den neuen Jahrgang vor.
Bandol, 6.12.2020
www.fetedumillesime.com

fährt der Train des Pignes, der Pinienzapfenzug, mit Dampfkraft von Nizza durch Schluchten und über großartige Viadukte nach Dignes. Und der Train des Merveilles fährt von Nizza nach Tende. Beides sind touristische Highlights.
de.oui.sncf/de

Mit dem Fahrrad. Wir sind im Land der Tour de France! Und der Mont Ventoux gehört im berühmtesten Radrennen der Welt zu den bekanntesten Landmarken! Für Enthusiasten ist die Gegend eine Reise wert. Aber auch weniger sportliche Radler finden ihre Routen in der Provence oder an der Küste. Die Möglichkeiten der Routen sind schier endlos. Erwähnt sei die Radstrecke von Sainte-Maxime nach Saint-Tropez über Grimaud. Ein 120 km langer – noch nicht ganz durchgängiger! – Radweg (Parcours cyclable du littoral) führt von Six-Fours bei Toulon bis nach Saint-Raphaël. Auch in Städten kann man sich per Leihrad bewegen. Nizza wirbt mit 125 km Radweg in der Stadt.
www.provence-radfahren.de/
www.var.fr/tourisme/pcl

Mit dem Schiff. Von den Fährhäfen Toulon und Nizza verkehren Fähren nach Korsika und Sardinien. Für Tagesausflüge bieten sich die Bootstouren von Cannes auf die vorgelagerten Inseln Îles de Lerins an – Ste-Marguerite und Saint-Honorat. Auf die Îles d'Or, nach Porquerolles und zur Île de Levant pendeln Fähren von Hyères, Le Lavandou und Cavalaire-sur-mer. Das Schiff ist auch das bequemste Verkehrsmittel, um die Fjordlandschaften der Calanques bei Marseille zu erkunden. Tagesausflüge von Cassis und Marseille.
www.croisieres-marseille-calanques.com
www.cannes-ilesdelerins.com/en
www.hyeres-tourism.co.uk

GUT FÜRS BUDGET

Côte-d'Azur-Card. Zahlreiche Vergünstigungen in Museen, auf Touren und beim Eintritt in Sehenswürdigkeiten bietet die Côte-d'Azur-Card. Insgesamt 200 teilnehmende Partner, Preise ab 25 €/Pers.

Museen. Um ein jüngeres Publikum anzuziehen, ist der Eintritt bei manchen staatlichen Museen für Personen unter 18 kostenlos, in einigen Museen (Museum Fernand Léger, Biot, Museum Renoir, Cagnes) gilt die Regelung sogar für unter 26-Jährige.

Marseille-City-Pass. Freier Eintritt in vielen Museen, freie Fahrt in der Metro, in Bus und Straßenbahn sowie eine Bootstour zum Château d'If und eine Bahnfahrt zur Kirche Notre-Dame de la Garde. Preis pro Tag: Erwachsene 26 €, ermäßigt 17 €.

WICHTIGE ADRESSEN UND TELEFONNUMMERN

AUSKUNFT

Atout France
60325 Frankfurt, Zeppelinallee 37
info.de@atout-france.fr

ADAC SERVICE

ADAC Info-Service
Tel. 0 800 5 10 11 12
(erreichbar Mo.–Sa. 8–20 Uhr)
ADAC Notrufzentrale:
Tel. +49 (0)89 / 22 22 22
ADAC Reisemedizin-Info:
Tel. +49 (0)89 / 76 76 77

NOTRUF

Landesweiter Notruf: Tel. 112
Der Notruf ist eine kostenlose Rufnummer.
Polizei: Tel. 17
Feuerwehr: Tel. 18
Rettungsdienst: Tel. 15
Seenotrettung: Tel. 161

VERKEHR

Die zulässige Höchstgeschwindigkeit auf Autobahnen beträgt 130, bei Nässe und für Fahranfänger generell 110 km/h. Auf 4-spurigen Schnellstraßen sind 110, auf anderen Landstraßen seit Juli 2018 max. 80 km/h erlaubt. Innerorts maximal 50 km/h. Die Promillegrenze beträgt 0,5 – auch für Radfahrer.

VORWAHLEN

Deutschland +49
Österreich +43
Schweiz +41

WÄHRUNG

Frankreich gehört zur Eurozone. Kreditkarten sind gebräuchlich, insbesondere Mastercard und Visa. An manchen Tankstellen auf dem Land kann man nur mit Kreditkarte zahlen.

FEIERTAGE

1. Januar: Neujahr; März / April: Ostermontag; 1. Mai: Tag der Arbeit; 8. Mai: Tag der Befreiung; Himmelfahrt; Pfingstmontag; 14. Juli: Nationalfeiertag; 15. Aug.; 1. Nov.: Allerheiligen (Toussaint); 11. Nov.: Waffenstillstandstag 1918; 25. Dez.: Weihnachten (Noël).

BITTE JA!

Schau in Frieden. Aus naheliegenden Gründen sind Friedhöfe selten anziehend. Zu den großen Ausnahmen gehört der Vieux Cimetière oberhalb von Menton. Die Gräber der russischen, britischen und polnischen Privatiers sind ein Muss – der Marmor, der Blick, die Geschichten!

Einfach sprechen. Es hat sich gebessert, aber noch immer sprechen viele Franzosen ungern Fremdsprachen. Doch es wird durchaus honoriert, wenn der Gast wenigstens ein paar Brocken Französisch beherrscht. Und die Fehlertoleranz bei schlechter Aussprache hat zugenommen. „Oui", „non", „merci" und „bonjour" kann jeder lernen. Voilà!

BITTE NICHT!

Stimmt nicht! Der Spruch „Stimmt so!" ist beim Bezahlen im Bistro unüblich. Man legt entweder die exakte Summe oder etwas mehr hin und wartet auf das Restgeld. Das Trinkgeld lässt man liegen.

Baiser bestellen. Wie heißt noch mal das hart gewordene Schaumgebäck? Richtig: Baiser – aber nur in Deutschland! In Frankreich ist „baiser" ein Verb und bedeutet „küssen", oder es beschreibt – eher ordinär – den Geschlechtsakt. Wollen Sie also ein Baiser (das Zuckergebäck), dann bestellen Sie in der Confiserie bitte korrekt: „Une meringue, s'il vous plaît."



Bitte einpacken. *Fischentschupper, Korkenzieher und das nötige Kleingeld*

Gezogen. Alles so schön hier, aber auch alles ganz schön teuer. Um das Budget zu schonen, bietet sich ein Picknick – pardon: ein Piquenique – am Strand an. Für die begleitende Flasche Wein (selbst im Supermarkt finden sich passable Tropfen unter 10 €) braucht es aber einen Korkenzieher. Gut, wenn man den dabeihat!

Geschuppt. Französisches Essen ist meist ganz formidabel und raffiniert – aber im Restaurant eben auch nicht unteuer. Hat man eine Kochgelegenheit und die Möglichkeit, Loup, Rascasse oder einen anderen Fisch vom Markt selbst zuzubereiten, dann ist das ganz große Schweizer Taschenmesser praktisch: Daran gibt es nämlich eine Klinge zum Fischentschuppen.

Geprägt. Nicht nur die hitzebeständige Kreditkarte ist unverzichtbar, auch Kleingeld kann sehr praktisch sein: beim Trinkgeld, na klar, aber auch an den Mautstationen. Die Trichterautomaten nehmen die krummen Centbeträge – und geben bei Bedarf brav den Rest raus.

ADAC Länderkarten, für Ihre unbeschwerte Reise in Europa.

- Immer der beste Landesmaßstab
- Sorgenfreier Citytrip mit unseren Cityplänen für die wichtigsten Städte im Beiheft
- Mit landschaftlich schönen Strecken und touristischen Sehenswürdigkeiten ideal für die Reiseplanung

Überall, wo es Bücher gibt, und beim ADAC



ADAC



Ortsregister

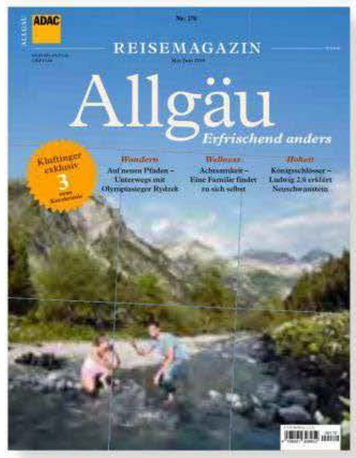
Avignon	C 3	L'Isle-s-la-Sorgue	C 3
Aix-en-Provence	D 4/5	Menton	C 10
Antibes	D 9	Monaco	C 10
Arles	D 2	Nîmes	C 2
Cannes	D 8/9	Nizza	D 9
Cassis	E 5	Port-St-Louis-du-Rhône	E 3
Grasse	D 8	Marseille	E 4/5
Hyères	F 6	Salin-de-Giraud	E 3
Île de Porqerolles	F 6	Sanary-sur-Mer	F 5
La Ciutat	E 5	St-Tropez	E 8
Le Cannet	D 9	Tarascon	C 2
Le Lavandou	E 7	Toulon	F 6


6
7
8
9
10
La Roche-des-Arnauds
Gap
La Batie-Neuve
Chorges
Embrun
Pic de Chabrières 2746
St-Paul-sur-Ubaye
Casteldelfino
Sampeyre
T. Varaita
Venasca
Villa-falletto
Centallo
A
Busca
589
231
20
La Freissinouse
D994
D942
Lac de Serre-Ponçon
Savines-le-Lac
Le Sauze-du-Lac
Espinasses
Tallard
Durance
La Breole
Le Lauzet-Ubaye
La Condamine-Chatelard
Larche
Stroppo
San Damiano Macra
Dronero
Marmora
Caraglio
Cuneo
564
Boves
Breziers
Turriers
Jausiers
Argentera
Barcelonnette
Monêtier-Allemont
Seyne-les-Alpes
Les Thuiles
Uvernet-Fours
Sambuco
Demonte
Borgo San Dalmazzo
Chiusa di Pesio
La Motte-du-Caire
M. Ténibre 3031
Parc
Les Monges 2115
Le Vernet
1240 · Col du Labouret
Sasse
Châteaufort
St-Étienne-de-Tinée
Allos
ITALIEN
Vernante
Limone Piemonte
B
Tunnel de Tende 3,2 km
National
Sisteron
Beaujeu
Colmars-les-Alpes
Isola
Entraunes
Châteauneuf-d'Entraunes
du
E712
Le Brusquet
Beauvezer
Grand Coyer 2693
Montagne du Cheval Blanc 2323
Châteauneuf-Val-St-Donat
Digne-les-Bains
Guillaumes
Beuil
Col St. Martin 1500
St-Martin-Vésubie
Mercantour
Tende
La Brigue
Château-Arnoux-St-Auban
N85
Route Napoléon
Daluis
St-Sauveur
Peyruis
Malijai
Châteauredon
Durance
Roquebilliere
Lantosque
Moulinet
D6204
Saorge
1973 Monte Toraggio
Breil-s-Roya
Pigna
Bras-d'Asse
Estoublon
Barrême
St-André-les-Alpes
Verdon
Provence
Le Fugeret
Puget-Theniers
Rigaud
Lieuche
Touet-sur-Var
Peira-Cava
Duranus
Oraison
Alpes de Haute
Lac de Castillon
1124
Col de Toutes Aures
N202
Entrevaux
Malaussene
Sospel
1002
Col de Braus
E74
Airole
20
Senez
D4085
Sallagriffon
Var
Moustiers-Ste-Marie
Castellane
St-Auban
St-Martin-du-Var
L'Escarène
D2204
Ventimiglia
Valensole
Riez
1054
Col de Luens
Rougon
Gréolières
Gorges du Loup
D6202
Roquebrune
Menton
Allemagne-en-Provence
Lac de Ste-Croix
La Palud
Seranon
Col de Valferrière
1169
Gorges du Verdon
Trigance
Vence
NICE
La Turbie
MONACO
Monte Carlo
Eze
Lac d'Esparron
Les Salles-s-V.
Gourdon
Beaulieu-sur-Mer
Verdon
Baudinard-sur-Verdon
D21
Comps-s-Artuby
Mons
D6085
Le Bar-s-Loup
St-Paul
Cagnes-s-M.
Ville-franche-s-Mer
St-Jean-Cap-Ferrat
Basses Gorges du Verdon
Grasse
Nice Côte d'Azur
La Verdiere
Verignon
Biot
D6007
Aups
Fayence
Vallauris
Tavernes
Châteaudouble
ANTIBES
Villecroze
Le Cannet
Barjols
Figanieres
Draguignan
Salernes
Bagnols-en-F.
CANNES
Île Ste-Marguerite
Îles de Lérins
Flayosc
E80
D6098
D7n
Massif de l'Esterel
Lorgues
Le Muy
Carces
Taradeau
Theoule-sur-Mer
Île St-Honorat
Agay
Le Val
Le Thoronet
Vidauban
Corniche de l'Esterel
Fréjus
St-Raphaël
Tourves
E80
D25
Ste-Baume
Brignoles
Maures
St-Aygulf
Le Cannet-d-M.
Forcalqueiret
D559
Carnoules
D97
La Garde-Freinet
Ste-Maxime
Grimaud
St-Tropez
des Maures
Cuers
Collobrières
Cogolin
La Croix-Valmer
Ramatuelle
Massif
D98
Corniche des Maures
TOULON
HYÈRES
La Londe-les-Maures
Cavalaire-sur-Mer
Bormes-l-M.
Le Lavandou
Toulon-Hyères
St-Mandrier-sur-Mer
La Tour-Fondue
Îles d'Hyères
Île de Porquerolles
Île de Port-Cros
Île du Levant
Méditerranée
0
10
20 km
© ADAC e.V. Kartografie
6
7
8
9
10

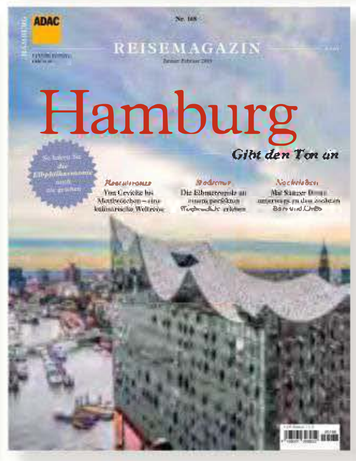






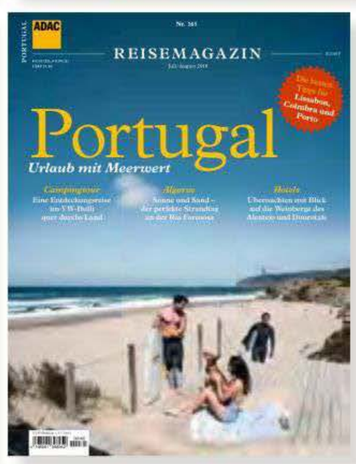








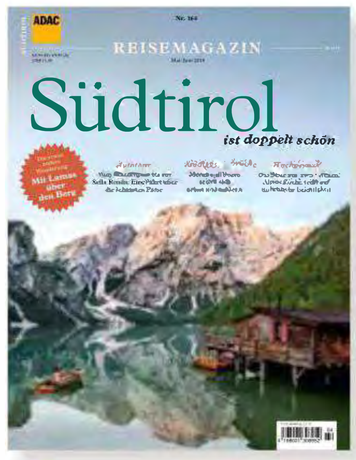




REISE MAGAZIN
ADAC
JETZT AUCH DIGITAL:
das ADAC Reisemagazin
im App Store und
bei Google Play

Das Magazin mit den schönsten Seiten der Welt

Bestellen Sie jetzt Ihre Ausgabe unter:
adac.de/Reisemagazin













Impressum

HERAUSGEBER
Allgemeiner Deutscher Automobil-Club e.V. (ADAC)
Hansastraße 19, 80686 München

CHEFREDAKTEUR: Martin Kunz
(verantwortlich für den redaktionellen Inhalt)

LEITENDE REDAKTEURE:
Verena Haart Gaspar, Matthias Maus

LEITER PRODUKTION: Georg Zähringer

ARTDIRECTOR: Andreas Wiedemann

BILD: Noemi Landsberg

CHEFS VOM DIENST: Diane Göbel, Sonja Jachthuber

TEXTCHEFIN: Carolin Schuhler

VERANTWORTLICHE REDAKTEURIN DIESER AUSGABE:
Katja Fastrich

REDAKTION:
Dr. Traute Ewers, Katja Fastrich, Verena Haart Gaspar,
Matthias Maus, Helmuth Meyer, Elke Satzger, Kati Thielitz

GRAFIK:
Nina Göring, Richard Wagner

BILDREDAKTION:
Jasmin Rozencwajg, Eva Fleischmann, Silke Bodenberger,
Carolin Erbe (Volontärin)

DOKUMENTATION:
Dr. Traute Ewers

MITARBEIT:
Sonja Woyzechowski

Postanschrift: Redaktion ADAC Reisemagazin, 81365 München
Tel. 089/7676-2461, Fax: 7676-2604
E-Mail: redaktion.reisemagazin@adac.de
Internet: www.adac.de/reisemagazin

VERLAG
ADAC Medien und Reise GmbH
ALLEINGESELLSCHAFTERIN: ADAC SE
Hansastraße 19, 80686 München

GESCHÄFTSFÜHRER: Franz Frank

ANZEIGENLEITUNG: Josef Eisenberger

ANZEIGENABWICKLUNG: Sabine Maurer, Lutz Sonntag
(verantwortlich für den Inhalt der Anzeigen)
Anzeigentarif: Nr. 29 vom 1.1.2019
Tel. 089/7676-4714, Fax: 7676-4701
E-Mail: anzeigen@adac.de, Mediadaten: www.media.adac.de

HERSTELLUNG: Ralph Melzer

ABONNENTEN-BETREUUNG
ADAC Medien und Reise GmbH, Leser-Service,
Postfach 1129, 49001 Osnabrück
Tel. 0541/80009060, E-Mail: info@leserservice.adac.de
Jahresabonnement derzeit 46,80 € frei Haus. Preisänderungen vorbehalten.

VERTRIEB HANDEL
MZV Moderner Zeitschriften Vertrieb GmbH & Co. KG,
Ohmstraße 1, D-85716 Unterschleißheim
Vertriebsleitung: Timo Wenzlawski

DIGITALE VORSTUFE
Eupro Medientechnik GmbH, Kistlerhofstraße 70, 81379 München

DRUCK
Appl Druck GmbH, Senefelderstraße 3–11
86650 Wemding

Nr. 174 Januar/Februar 2020

ISBN: 978-3-86207-245-3 ISSN 1610-2290

Alle Verlags- und Nutzungsrechte liegen beim Verlag.
Nachdruck redaktioneller Beiträge nur mit
Einwilligung des Verlages. Alle Angaben ohne Gewähr.
Das ADAC Reisemagazin erscheint zweimonatlich.



01



02



03



04



05

Traumziele von nah bis fern: *Oberitalienische Seen – plus Rügen, Gent und Französisch-Polynesien*

01 Erleben und genießen. Gardasee, Comer See & Co. bieten Wasser- und Bergurlaub zugleich.

02 Kurztrip. Mittelalter-Flair und fantastische Küche in Gent.

03 Insel-Schönheit. Rügen hat viele Facetten: Wir zeigen einzigartige Orte – und stellen die Menschen vor, die dort leben.

04 Paradiese gefunden! Kleine Atolle und Inseln im Südpazifik.

05 Spezial. Dank umweltfreundlicher Schiffe werden Kreuzfahrten nachhaltiger.

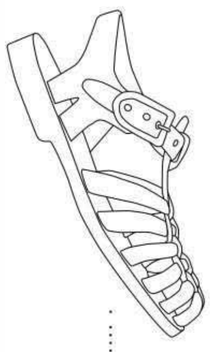
Das nächste ADAC Reisemagazin erscheint am 13. Februar 2020

Fotos: Shutterstock (2), iStock (2), Hurtigruten



Sommer to go

Südfrankreich, so viel ist nach 146 Seiten klar, ist in Sachen Mode(n) seit Langem tonangebend. Die Motive von Matisse, van Gogh, Gauguin und den anderen Malerlegenden, die sich im Fin de Siècle im Licht der Provence tummelten, sind bis heute in Münchner Arztpraxen, auf New Yorker Postkartenständern und Amsterdamer Regenschirmen zu finden. Ganz zu schweigen von der Bedeutung des südfranzösischen Bewegtbilds, immerhin sind mehrere Generationen auch hierzulande mit Louis de Funès und seinen Gendarmenstreifen aufgewachsen. Die Kassenschlager der Sechzigerjahre beförderten das einstige Kaff Saint-Tropez zum berühmtesten Flecken der Côte d'Azur – wobei manch einer diesen Aufstieg eher Brigitte Bardot in die nicht immer vorhandenen Schuhe schiebt. 1956, als sich die Schauspielerin telegen, aber barfuß am dortigen Strand räkelte, war die PVC-Sandale eben noch kein modisches Statement. Zehn Jahre zuvor von der Firma Méduse als Fischerschuh ersonnen, gehörte sie gerade einmal ins Sortiment gut sortierter Fischereibedarfshändler. Auf leisen Sohlen brachte sie es spätestens in den farbverliebten Achtzigerjahren zum wohl wichtigsten Sommerrequisit – damals, als wir unseren Urlaub Ferien nannten und Plastikstrohhalme noch kein Politikum waren, was freilich ein anderes Paar Schuhe ist. Die Méduse-Sandalen, die mittlerweile nicht mehr nur am Strand, sondern in Büros und Bars gesichtet werden, sind eigenen Angaben zufolge übrigens komplett recycelbar.



Das Modell „Sunmif" (Foto) ist für 21 € plus Versandkosten erhältlich unter www.meduse.co



Foto: Erik Dreyer

Provence. Camargue. Burgund.
Malerisches Südfrankreich!

nicko cruises



Pont Saint-Bénézet in Avignon

Inklusive Haustürabholung

Für Leser des ADAC Reisemagazins

ab 1.099 €* p. P. bis 13.01.20

8 Tage Lyon-Chalon-Arles-Lyon

mit MS BIJOU DU RHÔNE ≋≋≋≋+

Diese Reise erschließt die farbenfrohen Landschaften im Süden Frankreichs und die Schönheit seiner historischen Städte. Sie führt zu Weinregionen ins Burgund, zur berühmten Ardèche-Schlucht sowie in die Provence und die Camargue mit ihrer unvergleichlichen Atmosphäre, die van Gogh zu wunderbaren Bildern inspirierte. In Avignon erwarten Sie großartige Bauwerke wie der Papstpalast und der Pont Saint-Bénézet.

Inklusivleistungen

• An- und Abreise im modernen Reisebus mit Abholung per Taxi-Service ab Ihrer Haustür inkl. Mittagsimbiss • 8 Tage Kreuzfahrt in einer Außenkabine • nicko cruises Vollpension, mit mehrgängigen Menüs zu Mittag- und Abendessen am Tisch serviert • nicko cruises Kreuzfahrtleitung und deutschsprachige örtliche Reiseleitung • Komfortables Sennheiser Audio-System bei allen Ausflügen

Zubuchbare Leistungen

• **Getränkepaket** 180 € p. P. • **Ausflugspaket** mit 4 Ausflügen 145 € p. P. • Ausflug Ardèche mit Lavendelmuseum 55 € p. P. • Kanufahren in der Ardèche 99 € p. P. (Mindestteilnehmerzahl: 6 Personen)



2-Bett Deluxe Kabine Oberdeck mit absenkbarer Panoramafront

MS BIJOU DU RHÔNE ≋≋≋≋+

• Neues Interieur seit Frühjahr 2019 • Bordsprache Deutsch • Alles komfortable Außenkabinen mit Dusche/WC, SAT-TV, Haupt- und Mitteldeck-Kabinen mit großem Aussichtsfenster, Mitteldeck Deluxe-Kabinen mit zu öffnendem Panoramafenster, Oberdeck-Kabinen mit absenkbarer Panoramafront • Panorama-Restaurant • Panorama-Salon mit Bar

Reisetermine 2020

MS BIJOU DU RHÔNE							Code: RMDEC1LYS-BDR
25.03. - 01.04.	A	03.06. - 10.06.	D	**29.07. - 05.08.**	**D**	23.09. - 30.09.	C
01.04. - 08.04.	B	10.06. - 17.06.	D	05.08. - 12.08.	C	30.09. - 07.10.	C
08.04. - 15.04.	**B**	17.06. - 24.06.	D	12.08. - 19.08.	C	07.10. - 14.10.	B
15.04. - 22.04.	B	24.06. - 01.07.	D	19.08. - 26.08.	C	**14.10. - 21.10.**	**B**
06.05. - 13.05.	D	01.07. - 08.07.	D	26.08. - 02.09.	D	21.10. - 28.10.	A
13.05. - 20.05.	**D**	08.07. - 15.07.	D	02.09. - 09.09.	D	28.10. - 04.11.	A
20.05. - 27.05.	D	15.07. - 22.07.	D	09.09. - 16.09.	D		
27.05. - 03.06.	**D**	22.07. - 29.07.	D	16.09. - 23.09.	D		

Single-Spezial an rot markierten Terminen: Zuschlag Alleinbenutzung um 50% reduziert.

Sonderpreise p. P. in Euro bei Buchung bis 13.01.2020

Kabinenkategorie/Saison	A	B	C	D
2-Bett Hauptdeck	1.099	1.199	1.249	1.349
2-Bett Mitteldeck vorn	1.299	1.429	1.479	1.579
2-Bett Mitteldeck	1.399	1.539	1.589	1.689
2-Bett Deluxe Mitteldeck (zu öffn. Panoramafenster)	1.629	1.769	1.819	1.919
2-Bett Deluxe Oberdeck achtern (abs. Panoramafront)	1.769	1.919	1.969	2.049
2-Bett Deluxe Oberdeck (absenkbare Panoramafront)	1.879	2.039	2.089	2.179

*Begrenztes Kontingent. Alleinbenutzung auf Anfrage.

Mit diesen Preisen sparen Sie bis zu 219 € p. P.

Infos, Katalog und Buchung unter **0711 - 24 89 80 10**, **www.nicko-cruises.de** oder **in Ihrem Reisebüro**.

nicko cruises Schiffsreisen GmbH • Mittlerer Pfad 2 • 70499 Stuttgart • info@nicko-cruises.de

Angebot gilt nur für Neubuchungen. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Es gelten die AGB und die Reisebestätigung der nicko cruises Schiffsreisen GmbH.
Dies ist eine „Aktionsreise", es gelten besondere Storno- und Umbuchungsbedingungen laut AGB.

berge & meer

Reisen. Für Entdecker.

ENTDECKEN SIE MIT UNS DIE WELT

JETZT SCHNELL IHRE TRAUMREISE BUCHEN UND SOFORT 100 € SPAREN!

100€ Gutschein

für eine Reise von Berge & Meer

Ihr Gutschein-Code*: Entdecker

Einlösbar bis zum **30.06.2020** unter:

www.berge-meer.de Tel. 0 26 34/962 6161 tägl. 8–22 Uhr

*Nur 1 Gutschein pro Buchung direkt bei Berge & Meer einlösbar. Keine Barauszahlung. Nicht einlösbar auf bestehende Buchungen und auf Kaufgutscheine. Nicht kombinierbar mit weiteren Rabatten. Mindestreisepreis: 950 €. Weitere Bedingungen und Infos unter **www.berge-meer.de/gutscheinbedingungen**

Melden Sie sich zum Newsletter unter berge-meer.de/newsletter/motorwelt an und sichern Sie sich unsere aktuellen Angebote sowie die monatliche Gewinnchance auf 500 Euro.