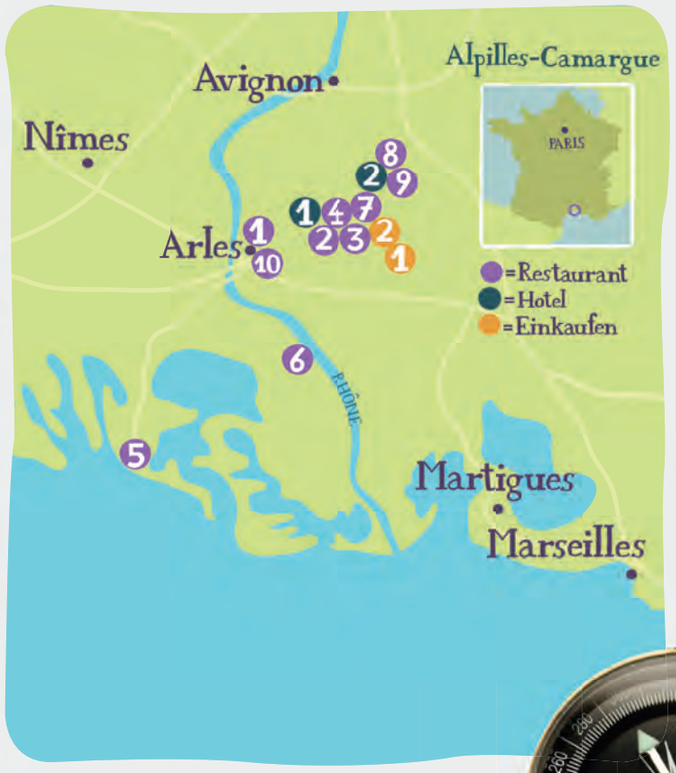
Der Mistral weht die würzigen Aromen durch die Landschaft der Alpilles

WILDER FENCHEL UND FLAMINGOS

Alpilles und Camargue im Süden Frankreichs vereinen traditionelle Genusskultur und landschaftliche Schönheit. Falstaff entführt Sie zu wilden Stieren, wunderbaren Weinen, duftendem Fenchel und aromatischem Olivenöl. **TEXT** ILSE FISCHER

Fotos: Getty Images (2), istock images (3), beigestellt Illustration: Bianca Tschaikner

ff_A_0412_S_Sideways_Alpilles-Camargue2_KR_ir.indd 158 15.05.12 18:46



VON ILSE FISCHER

Die Arena von Arles ist der Mittelpunkt der lebendigen Stadt

Arles, die kleine Metropole der Camargue mit ihren besonderen Restaurants und Cafés im historischen Zentrum rund um die antike Arena, mag dem Besucher wie eine große Speisekarte erscheinen. Auf dem Samstagsmarkt locken Berge frischer Krustentiere und Fische, dazu Austern und Seeigel auf ihrem Eisbett, bunte Gemüsetürme, farbenfrohe Gewürzstände, köstlich-würzige Charcuterie mit Würsten aus Stierfleisch, scharfen Chilis und knackigen Nüssen. Und auf großen Blechen glänzen die seltenen Schmetterlingsmuscheln (Tellines) in ihrem Sud aus Petersilie, Knoblauch und Öl.

In den kleinen Gassen kommt einem manches spanisch vor – das hat mit dem Stierkampf zu tun, aber auch mit der Nähe zur Grenze, und auf den Tellern der Wirtshäuser findet man safrangoldene Paellas und scharfe Chorizos im Weinsud. Im »L'atelier de Jean-Luc Rabanel« trifft hohe Kochkunst auf die Produkte aus der Lagune und den Gärten, in Rabanels »Bistrot À Côté« genießt man saisonale Kreationen zu fairen Preisen, die Brandade im Kupfertopf zum Beispiel, eine wahre Sinfonie aus Stockfisch, Kartoffeln und Kräutern. >

Rosé im Glas und in der Landschaft

In den Lagunen der Camargue prägen Flamingos das Bild

ff_A_0412_S_Sideways_Alpilles-Camargue2_KR_ir.indd 159 15.05.12 18:47

Tellines sind eine einmalige und rare Delikatesse

Jean-Luc Rabanel ist ein Meister des einfachen Luxus

Fotos: Fotolia, istock images, A1 Pix, beigestellt (5)

> Und im »La Mule Blanche« isst man unter den schattigen Bäumen Bistroküche der Extraklasse, einen Schmorbraten von Graden oder zartes Gemüse aus der Crau-Ebene mit fangfrischen Meerbarben.

In der Umgebung von Arles klingen Namen wie Baux de Provence, Maussane les Alpilles, Saint-Rémy oder das einst von dem Dichter Daudet bewohnte Fontvieille nach Idyll und Ferien. Oliven und Wein dominieren Landschaft und Küche. Edel wird es auf den Tellern im »Marc de Passorio«, provenzalisch im »Café de la Fontaine«, raffiniert und authentisch zugleich im »La Cabro d'Or«, ein Erlebnis im »Bistrot du Paradou«, kultig im »L'Industrie«.

Süffige Rosés, erdige Rotweine und frische Weißweine begleiten Geschmackskompositionen, die zu jeder Jahreszeit den Sommer in die Herzen zaubern. Zwischen den Weinstöcken und in den Olivenhainen verbergen sich verwunschene Mas – traditionelle Höfe mit Übernachtungsmöglichkeit – und mächtige Châteaux, die zum Verweilen einladen. Bezaubernd die einen, mondän die anderen. Wundervoll und ein absoluter Geheimtipp ist das Mas d'Emilie in Fontvieille: Bei Françoise und Pascal wird man mit offener Herzlichkeit empfangen. Die entspannende Stille wird nur hin und wieder vom Ruf der Zikaden unterbrochen.

In der unendlichen Weite zwischen dem Étang de Vaccarès und den Lagunen um Saintes-Maries-de-la-Mer liegt ein Para-

Genussvoll entspannen

Im Mas d'Emilie findet man Stille im Olivenhain

Duft nach Sommer

ff_A_0412_S_Sideways_Alpilles-Camargue2_KR_ir.indd 160 15.05.12 18:47

dies auf Erden – »La Chassagnette«. Dort kocht der Ducasse-Schüler Armand Arnal mit dem, was das fruchtbare Land in und um seinen magischen Garten zu bieten hat. Und das Ergebnis ist göttlich.

Artischocken verbinden sich mit Seehecht, zartes Stierfleisch mit Zitrone und Gewürzen, gelackte Aale aus dem Étang mit zart bitteren Kräutern. Über allem liegt der Duft nach wildem Fenchel, der die Alpilles prägt und neben dem Rosmarin zum Inbegriff des Südens wurde. Und dann liegt noch Salz in der Luft, vor allem um Aigues Mortes oder in der Salin de Giraud.

Durch die Reisfelder geht es nach Saintes-Maries-de-la-Mer, in die Hauptstadt der Roma, die nicht nur zu ihren Festtagen das Bild bestimmen. In den Gassen gibt es viel Kitsch, aber auch viel Mystisches, in der Krypta die schwarze Madonna in der Hitze Hunderter Kerzen. Auf den Tischen in den Restaurants stehen Fleisch und duftender Reis, köstliche Fischsuppen, Muscheln und frische Austern. Die Flamingos färben die Lagunen rosa, und in den Gläsern schimmert der Rosé der Gegend als perfekter Speisenbegleiter. All das verführt zum Bleiben – oder zumindest zum Wiederkommen. <

Saintes-Maries-de-la-Mer ist Pilgerstätte der Roma Europas

AUF EINEN BLICK

RESTAURANTS

1 L'ATELIER DE JEAN-LUC RABANEL BISTROT À CÔTÉ
Beide Adressen eine provenzalische Verführung.
Rue des Carmes 7 und 21
13200 Arles
T: +33/(0)4/90 91 07 69
www.rabanel.com

2 LE BISTROT DU PARADOU
Hinter blauen Fensterläden und im Garten duftet es nach Bressehuhn mit Lavendel und köstlichen Saucen.
57, Avenue de la Vallée des Baux
13520 Paradou
T: +33/(0)4/90 54 32 70

3 CAFÉ DE LA FONTAINE
Gerichte im Rhythmus der provenzalischen Woche, z. B. freitags Aioli.
70, Avenue de la Vallée des Baux
13520 Maussane
T: +33/(0)4/90 54 30 15
www.lecafedelafontaine.com

4 LA CABRO D'OR
L'OUSTEAU DE BAUMANIÈRE
Ob Kochkurs für Neugierige, Haubenküche oder Edelzimmer: Alles ist möglich.
Route d'Arles
13520 Les Baux de Provence
T: +33/(0)4/90 54 33 07
www.oustaudebaumaniere.com

Restaurant La Fontaine

5 LA CAVE À HUITRES
Die Boote vor der Tür, die Frische auf den Tellern – Austern, Fischsuppe und Co.
36, Avenue Théodore Aubanel
13460 Saintes-Maries-de-la-Mer
T: +33/(0)4/90 97 96 60

6 LA CHASSAGNETTE
Im Zaubergarten speist man frische Bioprodukte in bester Qualität.
Le Sambuc, 13200 Arles
T: +33/(0)4/90 97 26 96
www.chassagnette.fr

7 HOSTELERIE DE LA REINE JEANNE
Küche im Einklang mit den Saisonen und dem Markt, Zimmer mit Ausblick.
13520 Les Baux de Provence
T: +33/(0)4/90 54 32 06
www.la-reinejeanne.com

8 L'INDUSTRIE
Erstklassige Bistroküche aus regionalen Produkten.
21, Boulevard Mirabeau
13210 Saint-Rémy-de-Provence
T: +33/(0)4/90 92 10 19

Ducasse-Know-how in der »Chassagnette«

9 RESTAURANT MARC DE PASSORIO
LE BISTROT GOURMAND
Drei Sterne für Marc und ein Highlight in den Alpilles. Küche vom Besten.
9, Chemin Canto Cigalo
13210 Saint-Rémy-de-Provence
T: +33/(0)4/90 92 04 40
www.restaurant-marcdepassorio.fr

10 LA MULE BLANCHE
Entdecken Sie eine authentische Küche mit Charme.
9, Rue du Président Wilson
13200 Arles, T: +33/(0)4/90 93 98 54
www.restaurant-mule-blanche.com

ÜBERNACHTEN

1 LE MAS D'EMILIE
Einzigartige Herzlichkeit, wunderschöne Zimmer und genussvolles Frühstück.
La Grand' Draille, 13990 Fontvieille
T: +33/(0)6/09 01 07 78
www.lemasdemilie.fr

2 L'HÔTEL LE VALLON DE VALRUGUES
Neu und einzigartig in den Alpilles – fünf Sterne und ein himmlisches Spa.
9, Chemin Canto Cigalo
13210 Saint-Rémy-de-Provence
T: +33/(0)4/90 92 04 40
www.vallondevalrugues.com

EINKAUFEN

1 LE MAS DES BARRES
Olivenöl vom Besten, handgemachte Seifen und duftende Duschbäder.
13520 Maussane les Alpilles
T: +33/(0)4/90 54 44 32
www.masdesbarres.com

Kultolivenöl vom Mas des Barres

2 MOULIN CASTELAS
Olivenöl und Weine der Spitzenklasse, perfekt als Mitbringsel.
27A, Route départementale
13520 Les Baux de Provence
T: +33/(0)4/90 54 50 86
www.castelas.com

Weitere Infos unter www.alpilles.fr.