

A REISE PROVENCE



Det er ofte mye folk hos den lille bakeren i Cotignac, Ingvild Tennfjord og ektemannen Klaus Schöpfer kjøper daglig sitt brød her.

- Landsbyene her er så vakre at du får tårer i øyene. Jeg bor i et postkort, sier vinjournalist Ingvild Tennfjord.

Fem perler i Provence

tekst og foto Camilla Flaatten

Den franske rivieraen frister oss nordmenn. Nydelig, blått hav, fine strender og god mat. Men landsbyene i Provence er noe eget. Halvannen time fra Nice finner du noen av de fineste.



A-magasinet
vinjournalist
Ingvild Tenn-
fjord og familien
bor i et 300 år
gammelt hus
i hjertet av
Provence mens
hun reiser rundt
i Frankrike og
studerer vin.

1 Cotignac - avslappet stemning

«Bon jour!» Det er livlig hos den lille bakeren. Alle skal ha sitt ferske brød eller croissanter til frokost. To baguetter til tolv kroner senere er handelen over.

-Jeg bor virkelig i et postkort. Det er så vakkert her at du kan grine, sier Ingvild Tennfjord.

Smale brosteinsgater leder opp til det 300 år gamle steinhuset hun leier. Over landsbyen ruver to gamle tårn, og i fjellveggen finnes flere grotter.

Provence er siste stopp på den verdensomspennende vinreisen hun, ektemannen og de to barna deres la ut på for et år siden. Frankrike er verdens vin-navle, og et naturlig stopp på veien for vinjournalisten.

Cotignac har 2500 innbyggere til vanlig, men

nå merker familien at høysesongen nærmer seg. På det meste bor det 9500 i landsbyen. Med et par bakere, en slakter, en ostebutikk og et torg der du inntar mat og drikke under skyggen av store, grønne trær er landsbyen en idyll.

Nordmenn har forlenget lagt sin elsk på Cotignac, og flere eier hus her. Tennfjord leier et klassisk fransk hus med flere etasjer, litt smalt, litt skjevt og fullt av sjarm. En frodig hage med basseng hører med for barnas skyld.

-Det er utrolig deilig her, tempoet er lavt, og ingen har dårlig tid. Det påvirker oss på en god måte, sier Tennfjord.

-Tirsdag er markedsdag. Da selges alt du kan tenke deg av provençalske godbiter fra omkringliggende gårder. Det er verdt å få med seg, da kan du får smake lokal mat, se på livet og lukte på duftende såper, oljer og lavendel.

➔ På nettet

Reiselysten? Les artikler og reise- guider fra hele verden på ap.no



2 Tourtour - slående vakker

Landsbyen er så pen at du nesten mister pusten.

Idet du kjører inn står det et enkelt lyskryss og blinker rødt. Det er ikke en bil i nærheten. Det skifter til gult, og du kan kjøre videre. 50 meter fremme forstår du at lyskrysset har en viktig funksjon, gaten er så smal at den tar kun én bil av gangen. Og godt er det.

Lille Tourtour er langt fra det navnet kan minne om. Med slående utsikt over Provence, en kirke, en liten gate med flere restauranter og en markeds plass med salg av lokale produkter er landsbyen en av de aller fineste i området.

Landsbyen har også mange gallerier med små og store kunstutstillinger av bilder, skulpturer og keramikk området er kjent for.

Landsbyen Tourtour er så vakker at du kan bli rørt. Et lite torg med restauranten, gallerier, kirke og en liten markeds plass er alt som finnes her.

Stjernekokk Benjamin Bruno driver restauranten Chez Bruno i Lorgues. Han elsker trøfler og lar alle gjestene få lukte på de ulike trøffelvariantene.



3 Lorgues - en smak av trøfler

Stjernekokken Benjamin Bruno snuser på trøflene i kurvene. I den ene ligger det små vintertrøfler, i den andre svarte, tykke trøfler fra Piemonte i Italia.

Men vi er et godt stykke fra Piemonte. I utkanten av den lille landsbyen Lorgues midt i Provence ligger restaurant Chez Bruno, med en stjerne i Michelin-guiden. På menyen? Alt du kan tenke deg - servert med trøffel. De serverer over 4000 kilo trøfler i året!

-Ja, hvorfor ikke? Det er jo det beste i livet, smiler Bruno. Han er utdannet ved de fineste skolene i Paris og har drevet en vellykket restaurant i Nice, før han for tre år siden slo seg ned i Lorgues.

Menyen er intet mindre enn syv retter. Til lunsj. Så vær sulten - på trøfler. Potetretten er signaturen. En stor potet dekket med syltynne flak av svart trøffel ligger og bader i en rik, kremet saus smaksatt med trøffel. Det er en fantastisk smaksbombe! Tenk at poteter kan smake slik.

Og til dessert? Iskrem med trøffel.

Gamblebyen i Lorgues er vel verdt et besøk etter det heftige måltidet. Ta rundturen med 20 stoppesteder, og se på borger, bygninger og andre gamle monumenter datert tilbake til det 12. århundre. Da går du av deg den verste trøffel-rusen.



Hjemmelagde oster og spekepølser i alle slags varianter - og det beste er at du kan smake på alt. Her fra markedet i Aups.

4 Aups - herlig marked midt i uken

Aups bærer på en god hemmelighet. De lokale restaurantene serverer noe av områdets beste mat. Det er ikke dyre stjerne restauranter, men kost med svært gode råvarer. Landsbyen ligger en halvtime før nasjonalparken Gorges du Verdon, og er et naturlig stopp på veien.

Onsdag er det markedsdag, da fylles den åpne plassen ved kirken av boder. Rad og rekker med hjemmelagde pølser og ost, og selvsagt honning. Hva med honning med et hint av lavendel? Det får du.

- Såpe? Lukt, lukt!

Såpene i flere fasoner og farger frister fra bordet. Ved siden av selges det hjemmelagde kjeks og søtsaker smaksatt med anis, lavendel og appelsin.

Pierre Trouillot lager alt selv, og selger på det ukentlige markedet.

-Markedet har vært her i over 50 år og er populært blant lokale og turister, sier Trouillot. Kirkeklokkene ringer. Klokken er tolv, og bodfolket begynner så smått å pakke sammen. Det er klart for lunsj og avslapning i solen.



Alt jordbruk og alle produkter fra Correns er økologiske - vin, korn og honning er blant produktene som selges i landsbyen.

5 Correns - første øko-landsby

-Her er alt jordbruket økologisk drevet. Hvorfor? For barnas skyld så klart, sier Gaëlle Le Marchand mens hun ser på ungeflokken rundt seg. Rekkene med vinranker ligger nedenfor, overfor blomstrer popler og prestekraver.

Den bitte lille, søvnige landsbyen Correns er Frankrikes aller første hel-økologiske landsby. Livet leves rett utenfor det lille sentrumet. I enden av landsbyen ligger en stor «cave» der vinen produsert på de omkringliggende gårdene selges sammen med honning, krydder og andre produkter. På Gaëlle Le Marchands gård Elevage Les Hautes Canebières står små og store islandshester tålmodig mens barna klapper dem. Hun driver gårdsdrift med vin og husdyr, der barn kan ri og kjøre kjerre.

Det økologiske eventyret startet for 16 år siden, og siden er Correns blitt berømt. Men det er ikke bare derfor. Oppe i åsen ligger Chateau Miraval, vingården til Brad Pitt og Angelina Jolie, der de giftet seg i fjor. Den er ikke åpen for offentligheten, men det er heldigvis en god del andre vingårder i området.