

I den franske regionen Var ligger mange "bortgjemte" go'biter:

# Duften av Provence

Bortenfor de åpenbare severdighetene i Provence ligger det godbiter som er lett å reise forbi – om du ikke tar tiden til hjelp og lar deg henføre av de små gledene i livet.

Tekst og foto: Bjørn Moholdt



**Blomstring:** Lavendel er den mest typiske av alle vekstene i Provence.



**Stille før stormen:** På forsommeren er det rolig i den ellers så travle lille byen Seillans.

**L**ukk øynene. Klarer du å fornemme hvor du er bare ved å bruke luktesansen? Har du en forestilling om hva duften av et sted kan være?

## Lukten av Provence

Luktesansen er et mektig redskap. Er du skjerpet nok kan den advare om fare, eller fortelle om det er regn på vei. Men aller mest bidrar den til store, hyggelige opplevelser.

Sistnevnte var tungen på vektskålen for 30 år gamle Elodie Truc. I tillegg ville hun skape noe på egen hånd, men fikk klar beskjed av foreldrene om å finne seg noe annet å gjøre enn å følge nesen.

– Jeg opplevde selv hvor tøft arbeidet er å jobbe med jorden, innrømmer den unge entreprenøren.

Så hun fulgte rådet deres og studerte biologi. I tillegg til markedsføring, for det kunne jo være hendig, uansett hva hun endte opp med.

– Samtidig var lidenskapen knyttet til arbeidet med

urtene noe jeg ikke helt klarte å slippe, forklarer hun.

Siden Elodie var en ung jente, hadde hun vært med foreldrene og dyrket urter utenfor landsbyen Esparron noen mil øst for Aix-en-Provence. Hun tilbragte timevis i de skrånende markene og på lageret der vekstene ble gjort klare for salg.

Timian, sar, laurbær, salvie, oregano, rosmarin og fennikel. De hellige syv urtene i det provençalske kjøkken, selve symbolet på det franskmenn flest forbinder med varme somrer og lange lunsjer. I denne delen av landet sterkt til stede nesten uansett hvor du befinner deg – om du bare kjenner litt etter.

– Nærmere livets grunnleggende gleder kommer man jo ikke, mener Elodie.

## Fra diamanter til seper

Hun kunne ikke annet enn å kaste seg ut i det, tross foreldrenes skepsis. Samtidig ville hun ta

urtegården et skritt videre. Da hun bestemte seg for å overta virksomheten under navnet Truc & Co, kom markedsførings-utdannelsen til anvendelse.

I dag selger hun urtene sine både på gården, til restauranter og over internett – og ikke bare som grossist som tidligere. Det har blitt et lite eventyr.

– Det er fysisk krevende, ikke særlig lukrativt, men fortsatt veldig moro – og ikke minst tilfredsstillende, forklarer hun.

Det er en uttalelse ekteparet Frédéric og Karine Brunel-Acquaviva gjerne skriver under på. Et par dager senere besøker Kapital Reise dem i deres lille såpefabrikk Maître Savonitto utenfor Seillans, en av ni billedskjønne landsbyer mest kjent for sin noe bortgjemte beliggenhet i området Pays de Fayence.

Byene bindes sammen av sin middelaldersjarm, med de trange og buktende smugene, som ofte ender opp på små torg omkranset av trivelige restauranter, barer og kafeer.



**På høyden:** La Cadière d'Azur ligger som mange andre landsbyer i Var på en høyde. Maison Bérard & Spa med hotellets restaurant helt nede til venstre.

Et sinnbilde mange har av denne delen av Frankrike.

– Et roligere liv var noe av attraksjonen, innrømmer Karine, som sammen med ektemannen forlot en hektisk tilværelse i diaman- og klokkebransjen.

De flyttet fra kosmopolitiske byer som Paris, New York og Dubai, til et noe unnselig fabrikklokale på den franske landsbygda, der de produserer såper av alle slag.

Mange av dem aromatiske med urter også Elodie har i sin portefølje.

– Vi har fått mer tid til hverandre, til å nyte livet, og har tredoblet omsetningen etter at vi overtok, sier Karen med en ikke ubetydelig stolthet i stemmen.

#### Smågodt i fiskebåt

Seillans er landsbyen den kjente tyske kunstneren Max Ernst etter hvert slo seg ned i med sin noe lunefulle kone Dorothea Tanning.

Denne vårdagen ligger Seillans fortsatt i dvale. Det er likevel ikke vanskelig å forestille seg trengselen i smugene som leder ned til det lille torget når sommervarmen legger seg over brosteinen.

– En annen type trengsel, insisterer Cassandra Ouassar, som guider oss gjennom gatene og til torget.

Der holder kafeen fortsatt stengt, i påvente av godvær – og flere besøkende.

En du ikke finner i disse omgivelsene er den pensjonerte sjøkapteinen Mike Morgan, som dagen etter tar oss med på en sjøreise ut fra Port Grimaud.

Den Venezia-inspirerte kanalbyen mellom St. Tropez og Sainte-Maxime henter mye inspirasjon fra Italia, men husene har design- og fargemessig mer til felles med andre landsbyer i denne delen av Frankrike.

Kaptein Morgan foretrekker havet fremfor innlandet. Derfor har han restaurert en gammel tradisjonell fiskebåt, som minner om en sørlands-



**Urtespesialist:** Elodie Truc i laurbæraåkeren – en del av urte-eventyret hun har skapt utenfor landsbyen Esparron.



**Havneby:** Sanary-sur-Mer ligger vakkert til ved havet. På andre siden av havnen skimtes det kjente utendørsmarkedet.

snekke, men er noe større, og – som han sier – kan ta ham langt utpå havet når kona trenger en “pause”.

– He he, det er noe jeg bare sier, smiler han jovialt.

#### Fordeling av søtsaker

Kaptein Morgan tar ikke hvem som helst med ut i båten, om man ikke spør pent da. Han lar seg lett sjarmere, skal det vise seg, særlig når det er noe søtt på gang.

På turen fra Port Grimaud har han nemlig fått med seg Sonia Ferchaud og hennes Beyond the Wine – en turopplevelse som inkluderer ikke bare lukten, men i høyeste grad også smaken av Provence.

– De to hører jo særlig sammen når det gjelder vin, insisterer Sonia når vi legger fra land og hun åpner sin medbragte, omfangsrrike piknik-kurv. Vi er vei ut Saint-Tropez-bukten mot Sainte-Maxime.

Kurven inneholder ulike søte spesialiteter samt

sprudlevann og viner fra distriktet, som vi smaker og parer mens kaptein Morgan loser oss ut på havet i den åpne båten. Små bølger får den til å skumpe lett, men den erfarne sjømannen smyer fiskebåten silkemykt gjennom dem.

Solen skinner, men vi har en kald mistral i ryggen, og i det fjerne beveger mørke skyer seg faretruende mot oss.

– Jeg tror vi setter kursen østover, sier kapteinen og kikker over skuldrene mot de dypt grå-blå skyene.

Han peiler seg inn mot havnen i Saint-Tropez. Vi fordeler søtsakene og vinen mellom oss, og kaptein Morgan takker først nei, men kan tydeligvis ikke dy seg når Sonia nøder ham med litt sjokoladecake.

– Denne er farlig god, sier han unnskyldende. Duftende fransk bakverk – mer eller uten urter – er jo noe helt eget, noe selv ikke en herdet sjøkaptein evner å motstå. ■



**Kaptein Morgan:** Mike Morgan legger fra den idylliske lille havnebyen Port Grimaud (i bakgrunnen).

## Seks gode opplevelser

### Bortenfor vinmarkene

Var og Provence handler i stor grad om bordets gleder, og få kan som Sonia Ferchaud ta deg med på en "sanselig tur". Her presenterer hun hva regionen har å by på av god vin og mat. Sonia arrangerer faste turer. Hva med en vinsmakingstur på hesteryggen, eller i en minivan? Hennes Beyond the Wine arrangerer også opplevelser ut til havs (se hovedsaken), og organiserer bryllupsreiser eller andre merkedager, om du ønsker spesialsøm.

### "Sensorisk" nytelse

Vinhuset Domain du Bourrian midt på Saint-Tropez-halvøya, utenfor landsbyen Gassin, tilbyr ulike typer vinsmakinger, fra de tradisjonelle til en noe spesiell de kaller "sensorisk smaking", der et lyd- og lysshow inngår. Bourrian har aner tilbake til 1000-tallet, men dagens vinhus – som lager økologiske viner – ble grunnlagt i 1871. Nye eiere kom til i 2014.

### Markedet i Sanary-sur-Mer

Sanary-sur-Mer ligger vakkert ved havet, med en promenade som trekker mange besøkende. Hovedattraksjonen for mange er likevel markedet, som strekker seg langs havnen og et stykke inn i bygatene. I 2018 ble det kåret til Frankrikes vakreste.

### Fargerik fajanse

Er du på jakt etter fargerik keramikk, er det verdt å sjekke ut La Faiencerie de Varages. Keramikkverkstedet i byen Varages har hatt sine opp- og nedturer, men leverer fortsatt førsteklasses varer som passer særlig godt i de ellers fargerike omgivelsene i denne delen av Frankrike. Eller på hytta i Norge.

### God på sjokolade

Tilfeldighetene gjorde at den trivelige byen Roquebrunne-sur-Argens ble et lite senter for sjokoladeproduksjon. Her bør du stikke innom sjokolademuseet Le Maison du Chocolat et Cacao, som ligger i et tidligere kapell. Etterpå er det verdt å ta en kaffe med sjokolade til på La Chocolaterie du Rocher. Her tilbyr de også prøvesmaking av de mange godbitene de lager.

### Lukten av sprit

Du lukter den før du ser den, "garasjen" i landsbyen Correns der Lolita Roche under navnet Sentema tryller frem gin og annen sprit av beste sort. Tidligere arbeidet hun med vin, men fant ut at å destillere sprit ga henne betydelig mer frihet til å kreere noe mer personlig. Lolitas gin er herved særlig anbefalt, samt portvinen med hennes personlige vri.



**Godbit på kjøp:** Sonia Ferchaud i Beyond the Wine disket opp med strålende lokal drikke og ditto bakverk på ferden over til Saint-Tropez.



**Fra vin til sprit:** Lolita Roche bruker gamle metoder når hun lager sin sprit i et lokale i utkanten av Correns, som er knapt større enn en garasje.



**Kafeliv:** Når vårsolen viser seg frem, trekker franskmenn og besøkende ut på utekafeene, som her i enden av hovedtorvet i Cotignac.

## Unike hoteller



**Klassehotell:** Hôtel Lou Calen er et strålende fem-stjerners hotell godt tilbaketrukket på en høyde over landsbyen Cotignac.

Den avdøde skotske skuespilleren Sean Connery eide i sin tid denne kjempeeiendommen, men det var den tyske entreprenøren Dietmar Hopp som gjorde Terre Blanche til dagens enestående, femstjerners hotell- og villa-prosjekt.

Det privateide området like sør for landsbyen Fayence og en halvtime i bil fra Antibes er på 300 hektar og inneholder både skogområder, små vassdrag, og ikke minst lekre provençalske villaer i ulike størrelser til utleie. Den minste er

på 60 kvadratmeter.

Det største trekkplasteret for mange, og noe golfentusiastene Hopp har utviklet videre, er den fenomenale, høyt premierte golfbanen, som kjennere fra hele verden kommer for å oppleve. Verdt å nevne er at Terre Blanche huser hele fem spisesteder, der alle leverer på høyt nivå.

Hôtel Lou Calen i Cotignac er som en liten by i byen. Ikke la deg lure av fasaden i enden av torvet. På platået ovenfor strekker hotellet med sine små villaer seg ut over et betydelig område, der det også er gjort plass til et flott basseng.

For øvrig har flere kjente internasjonale størrelser funnet veien til Cotignac, som Sting og Pink Floyd. Det skyldes at det verdenskjente studioet Miraval i sin tid lå her.

Chateau Miraval eies for øvrig i dag av skuespilleren Brad Pitt, der han blant annet lager en anerkjent rosévin.

Hôtel de l'Orangerie i La Croix Valmer ligger i et staselig bygg med strålende utsikt over havet. Hostellerie Bérard & Spa i landsbyen La Cadière d'Azur er en reise verdt (se egen sak).



**Cotignac:** Landsbyen med knappe 2.000 innbyggere ligger inntil den karakteristiske «Rocher»-klippen, som skjærer godt mot nordavinden.

# “Hvor er stolen min?”



**Ny generasjon:** Marie-Victoire Bérard har i ung alder overtatt stafettspinnen på familiehotelet Maison Bérard & Spa.



**Gode på mat:** Havabboren på restaurant Sana Beach i Sanary-sur-Mer er utsøkt.

Ungdommelig pågangsmot preger flere av de mer ukjente landsbyene i Var-regionen. Det lover godt for fremtiden.

## Under kontroll

For vel ti år siden overnattet Kapital Reise på Maison Bérard & Spa i landsbyen La Cadière d'Azur noen mil nordvest for Toulon. Da var det bestemor Daniele som regjerte over det 37 rom store boutique-hotellet, mens hennes sønn og Michelin-kokken Jean-François Bérard styrte det sagnomsuste kjøkkenet.

I dag er rommene stort sett de samme, men restauranten kalt Riva er fullstendig renovert og overtatt av Danieles barnebarn Marie-Victoire (22). En strålende ansiktsløftning der ikke bare utsikten over dalen nedenfor er forbedret, men interiøret også gjort mer tidsriktig.

Kjøkkenet er åpnet opp for publikum. Jean-François har på sin side flyttet ned i dalen der han nå driver det anerkjente spisestedet La Bastede des Saveurs, som ligger inntil en gedigen urtehage.

– Jeg prøvde meg på jus i Paris, men ble hele tiden dratt tilbake hit, forklarer Marie-Victoire, som tross sin unge alder ser ut til å ha det meste under kontroll. – Jeg har gode folk rundt meg, understreker hun.

– Hva sa bestemor da hun kom hit første gang etter renoveringen?

– Hvor er (den gamle) stolen min, ler Marie-Victoire.

Et lite hint om anerkjennelse, mener den unge entreprenøren.

## Herlig skolemat

Noen mil nord for La Cadière d'Azur, i den trivelige landsbyen Esparron, serverer ekteparet Alima Louange og Grégory Brousse de herligste provençalske retter, i det som tidligere var en skole.

Bistrot École omtales som “neo-bistro”, men det er i grunnen snakk om lokale retter tilrettelagt av en merittert sjefkokk med bakgrunn fra det anerkjente spisestedet Le Mas de Seint i Arles.

Grégory var senere innom et storhotell i Camargue, men innså at han ville ha mer tid til kona og datteren Celina.

Ønsket om et bedre liv på landet sammenfalt med at landsbyen ønsket å gjøre om den gamle skolen til landsby-bistro. Og voilà – med det fikk

Esparron et spisested gjester kommer langveis fra for å oppleve.

– Dette skulle vi ha gjort tidligere, sier det nybakte ekteparet mens den seks år gamle datteren smyer seg inn mellom.

– Det kunne hun ikke gjøre i Camargue, sier Grégory før han haster tilbake til grytene. Suksessen i det lille skolehuset med den typiske provençalske fasaden har sin pris.

– Men dagene styrer vi helt selv, understreker ekteparet.

Tips: Prøv kjøttbollene av lam, med potetstappe til. Et himmelsk måltid.

## Andre store matopplevelser

Restauranten Sana Beach i Sanary-sur-Mer serverer de lekreste fiskeretter. Det samme gjør La Reserve Gayrard i Les Issambres, der du på varme dager kan duppe tærne i havet mens du lunsjer.

Le Clos des Vignes utenfor Cotignac er strålende. Her bør du teste ut den helt spesielle saltede og tørkede rognen, laget av So'Boutargue.