

Die weiteren Aussichten:
Der Ginster blüht!
Franziska Wolffheim in
ihrem Gästezimmer
im „Les tilleuls d'Elisée“
in Vaison-la-Romaine



FOTOS: BRITA SÖNNICHSEN

DIESER BLICK!

Durch die Weinberge rollen, an einem Fluss picknicken, in einem Café die Zeit verträdeln: Auf ihrer **Radtour** erkundete BRIGITTE-Autorin Franziska Wolffheim die **Provence** ganz gemütlich – Tritt für Tritt

Eingebettet
zwischen Wein-
berge: Wer
zum Winzerdorf
Gigondas möchte,
muss kräftig in
die Pedale treten

DIESER DUFT!

Und sie hat die besten Adressen
entlang der Route gesammelt und
mitgebracht (siehe Seite 116)





Überall Berge und eine große Stille, nur die Vögel tirilieren. Falls sie uns beobachten, müssen sie uns für Bekloppte halten. Verschwitzt, neben uns ein Gestell mit zwei Rädern, auf dem Kopf tragen wir umgedrehte Plastikschalen. Mehrere Kilometer haben wir uns den Berg hochgeächtzt, in brennender Sonne, den Col de Veaux haben wir hinter uns gelassen. Jetzt stehen wir unter einer Kiefer, gegenüber der langgezogene Mont Ventoux, der dösende Riese. Wir kommen ihm immer wieder nahe – nur hinauffahren, das werden wir nicht. Zu steil. Allmählich beruhigt sich unser Herzschlag.

ICH HÄTTE NIE GEDACHT, dass die Provence auf dem Fahrrad so anstrengend sein kann. Und so einsam. Und so aufregend. Unsere Tour von Vaison-la-Romaine bis Uchaux führt durch die typischen Provence-Städtchen, die man kennt und liebt und in denen in jedem zweiten Laden die unvermeidlichen Lavendelsäckchen und Olivenseifen angeboten werden. Aber sie führt uns auch wieder weg von der üblichen Folklore. An Weinfeldern und blühendem Ginster vorbei, an duftenden Linden und voll behängten Kirschbäumen. Auf einsame Pässe. Durch enge Flusstäler. Über morsche Brücken. So viele verschiedene Welten in einer Gegend.



Ein Sack voller Lindenblüten: Bio-Bäuerin Isabelle Bentempelli bei der Ernte (links). Ein perfektes Radfahrer-Picknick mit Schinken, Melone und Käse

Jeden Morgen das gleiche Ritual: Wir kaufen fürs Picknick ein, auf Märkten, in kleinen Lebensmittel-läden, Bäckereien; wir wissen ja nie, wo wir mittags sein werden, Einöde oder Zivilisation – und laufen Gefahr, unsere Rucksäcke zu mobilen Speisekammern zu machen. Was wir spätestens am Berg bedauern würden. Auch in Buis-les-Baronnies werden wir schwach: Auf dem Marktplatz zwischen alten Arkaden kaufen wir Tomaten-Tapenade, Salami, eingelegte Oliven, Kräuterbrot, Ziegenkäse, Melone. Und mit den Augen allerdings noch viel mehr.

WAS FÜR EIN NAME: Isabelle Bontempelli. Sie ist bekannt in Buis, wir haben beim Abendessen schon von ihr gehört. Ein Paradiesvogel inmitten der alteingesessenen Marktverkäufer. Bio-Bäuerin, ehemals Sängerin und Tänzerin in Paris, ihr Stand ist gegenüber vom Brunnen. Sie hat ein schönes Gesicht, einen mädchenhaften Körper und macht viele Gesten, der Markt ist ihre Bühne. „Alles bio“, sagt sie fröhlich und zeigt auf ihre Auslage: Olivenöl, Aprikosenmarmelade, Lindenblüten – getrocknet, aus dem eigenen Garten, für Kräutertee. „Kommen Sie doch nachher mit, ich zeige Ihnen, wie das geht.“ Dann erzählt sie, wie sie zu ihrem Namen kam: Ihr Mann, Komponist, ist italienischer Abstammung. Sie hat ihn in Paris am Theater kennen gelernt. Später zog das Paar in die Provence – ihre Kinder sollten in der Natur aufwachsen. Mittagszeit, der Markt ist vorbei. Isabelle fährt mit ihrer 25 Jahre alten Ente vor, es gibt nur einen Sitz, den Fahrersitz, ein kleiner schwarzer Hund liegt auf dem Boden. Wir nehmen unsere Räder und folgen ihr auf Schotterwegen. Schließlich stoppt die Ente vor einem einfachen Landhaus, unterhalb des mächtigen Felsens Saint Julien. Isabelle führt uns zu ihrer Terrasse, die ganz mit Lindenzweigen bedeckt ist. Sie lacht und wirft ein paar davon in die Luft, Blätter lösen sich, schweben wie kleine Fallschirme zu Boden und füllen die Luft mit einem betörenden Duft. Die dunklen Blätter sind ungenießbar, erklärt sie, nur die hellgrünen Blätter und die Blüten kann man für den Tee verwenden. „Ich lege sie auf meinem Dachboden drei bis vier Tage zum Trocknen.“ Sie führt uns auf den dunklen Dachboden – überall Lindenblätter. „Man muss sie hin und wieder wenden, wie einen Braten. Nur Licht mögen sie nicht.“ Zum Abschied gibt sie uns zwei Beutel davon mit. Jeden Abend sollen wir die Blätter im Hotelzimmer zum Trocknen auslegen und morgens wieder einsammeln. Am Ende der Reise sei der Tee fertig. Was wiegen schon ein paar Lindenblätter?

SO VIELE
TRAUM-
HAFTE
PICKNICK-
PLÄTZE:
WIR
KÖNNTEN
DAUERND
PAUSE
MACHEN



Pause in Séguret, einem der schönsten Dörfer Frankreichs, und im Salon de thé vom selbst gemachten Kuchen probieren (links). Und die Karte studieren über den Dächern von Roaix

Wir radeln weiter. Mal auf der Landstraße, mal auf schmalen Wegen, vorbei an Bäumen voller Kirschen, tiefrot, zartrot, fast rosé. Bauern stehen auf ihren Leitern und füllen ihre Körbe. Manche Zweige strecken sich so weit zur Seite aus, dass ich versucht bin, mit dem Mund ein paar Kirschen zu pflücken.

„Arrêtez, arrêtez!“ Anhalten. Ein Mann läuft in Entrechaux neben mir her, als ich die Dorfstraße hochstrampele. Bin ich falsch gefahren, ist etwas kaputt? „Kommen Sie!“ Er zeigt auf ein Café, vor dem mehrere Männer beim Apéritif zusammensitzen. Durchstarten? Absteigen? Na gut, aber nicht mehr als ein Glas. Die meisten der Männer sind Rentner, sie sitzen hier jeden Abend zusammen, erzählen sie. Viel passiert nicht im kleinen Entrechaux, also sorgen sie selbst für Entertainment. „Die Männer kriegen wir nicht von ihren Rädern runter, die geben einfach Gas. Bei Radlerinnen haben wir mehr Glück.“ Sie lachen und fragen nach unserer Route. Vaison-Brantes-Buis. Und

„ARRÊTEZ!“
ANHALTEN.
FALSCH
GEFAHREN?
NEIN, ES IST
NUR DIE
EINLADUNG
ZU EINEM
APÉRITIF

heute bis Malaucène. Sie nicken anerkennend. Aber was ist mit dem Mont Ventoux? Einer erzählt, dass 2009 die vorletzte Etappe der Tour de France auf den Gipfel ging, auf eine Höhe von 1912 Metern. Gefürchtet sei der Berg, wegen der kalten Winde dort oben, wegen der kahlen Kuppel, auf die die Sonne herunterbrennt. „Spiegel der Adler“ habe ein Dichter den Mont Ventoux mal genannt. Vielleicht nächstes Mal, sagen wir. Aber das glauben wir selber nicht.

In Malaucène, einer Kleinstadt mit schönem Platanenboulevard, wohnen wir in einem alten Schloss: dem Château Crémessières, verwinkelt, verwunschen, viele Spiegel, Treppen, alte Bilder. Die Hausherrin, Elisabeth Dallaporta, vermietet hier Gästezimmer. Acht Monate im Jahr lebt sie mit ihrem Mann in Marseille, den Sommer über bleibt sie im Schloss. Die Vermietung bringt ein bisschen Geld, um den Charme der Nostalgie zu erhalten – und Abwechslung.

Madame redet wie ein Buch, vom lebhaften Marseille, vom einsamen Leben im Schloss, sie freut sich, dass wir da sind. Dann will sie uns noch etwas ganz Besonderes zeigen, draußen im Park. Kurz darauf stehen wir vor einer riesigen Platane, und Madame senkt respektvoll die Stimme. „Sie ist doppelt so alt wie alle zusammen – 300 Jahre. Sehen Sie sich den knobbe-



Blick von Séguret zurück nach Sablet – mehr als drei Kilometer sind es nicht (links). Einmal ohne Rad: in der Altstadt von Vaison-la-Romaine

ligen Stamm an, erkennen Sie die Augen, Mund und Nase? Manchmal denke ich, der Baum kann sprechen, wie bei Pocahontas.“ Elisabeth Dallaporta lacht. Je länger ich die Platane anschau, umso deutlicher wird das Gesicht, es starrt mich ungeniert an.

Als ich später im Bett liege, taucht es wieder auf, dieses Mal lächelt es. Die Platane erzählt vom Mont Ventoux, dem dösenden Riesen. Ich solle hochfahren, sagt der Baum, nicht lahm mit irgendwelchen Rentnern Pernod trinken. Der Gipfel würde jeden verwandeln. Die Platane lockt und schmeichelt. Ich möchte weggehen, aber seltsamerweise komme ich nicht vom Fleck. Plötzlich kommt ein heftiger Wind auf, die Blätter rauschen, sonst ist nichts zu hören. Ich wache auf und reibe mir die Augen. Die Sonne scheint in mein Zimmer. Wie war das mit dem Mont Ventoux? Ich muss hoch? Nein, muss ich nicht. Nach dem Frühstück gehe ich noch einmal in den Garten. Spöttisch blickt mich die Platane heute Morgen an. Wir brechen auf, halten uns fern vom Tour-de-France-Gipfel, fahren unangestrengt über geschwungene Hügel, durch herrliche Meere von Weinfeldern.

Die Dentelles de Montmirail sehen aus wie kleine spitze Zähne. Hexenzähne. Glücklicherweise können sie nicht zubeißen, sie sind aus Stein, eine gezackte

WIE GERN
HÄTTE ICH
AM LETZTEN
ABEND
MEIN BETT
IN DEN
DUFTENDEN
LAVENDEL
GESTELLT



Felsenkette, das perfekte Gegenstück zum langgezogenen Mont Ventoux. Auf dem Weg zum Winzerdorf Gigondas sind sie unsere Lotsen. Mit dem Rad kommt man definitiv nicht hoch zum Hexengebiss. Dafür soll man dort oben gut klettern können.

Als wir später die Straße nach Séguret hochradeln, zieht sich der Himmel bedrohlich zu, in der Ferne donnert es. Wir strampeln schneller, vor und hinter uns sind andere Radler, Gewitter-Flüchtlinge wie wir. Endlich haben wir das Ortsschild erreicht: „L'un des plus beaux villages de France“, eines der schönsten Dörfer Frankreichs. Stimmt. Schmale Gassen, Kopfsteinpflaster, ein altes Waschhaus, ein Brunnen, drum herum Weinberge und Olivenhaine. Es beginnt zu regnen, erst wenig, dann heftig. Wir sitzen beim Waschhaus, warten und warten. Folgen mit den Augen den Fäden aus Regen, wenn man länger zuschaut, ist es wie Meditation. Der Tee-Salon gegenüber öffnet, wir trinken eine große Kanne Darjeeling und essen frischen Clafoutis, einen süßen Auflauf mit Kirschen. Unter uns die Ebene, unglaublich grün, wie frisch gewaschen.

KURZ VOR DEM ZIEL unserer Tour hat Fotografin Brita einen Platten. Es sind nur noch wenige Kilometer bis Uchaux, ein Dorf aus mehreren Weilern, in die Landschaft versprengt. Wir pumpen alle 500 Meter, hangeln uns mühsam die Hügel hoch. Als wir schließlich bei unserer Unterkunft, einem abgelegenen Landhaus, ankommen, ist es dämmrig. Unsere Zimmer liegen direkt neben einem Lavendelfeld. Es duftet schon ein wenig. Schade, dass wir unsere Betten nicht direkt daneben aufstellen können.

Nach dem Essen liegt unser Haus vollkommen dunkel da. Dafür ist der Himmel erleuchtet, die Sterne tanzen über dem Lavendelfeld. Für Sternschnuppen ist es eigentlich noch zu früh im Jahr. Und trotzdem habe ich eine gesehen, sie ist direkt in den Lavendel gefallen.

Unsere Tipps für die Provence und wie Sie die Radtour nachfahren können ➡ bitte umblättern



Karte: Gisela Goppel

ZUM NACHRADELN 

Die große BRIGITTE-Radtour durch die Provence

Die Tour führt in **fünf Tagesetappen** von Vaison-la-Romaine nach Uchaux. Sie ist etwa 160 Kilometer lang. Hier wunderbare **Tipps für unterwegs – mit und ohne Rad**

DZ/F ab 88 Euro (Rue de l'Evêché, F-84110 Vaison-la-Romaine, Tel. 04 90/36 13 46, Fax 04 90/36 32 43, www.eveche.com).

Buis-les-Baronnies: *Hôtel les Arcades/ Le Lion d'Or.* Direkt am Hauptplatz mit seinen Arkaden gelegen, das Dekor etwas provenzalisch-überladen, Pool im Garten. DZ/F ab 75 Euro (Place du Marché, F-26170 Buis-les-Baronnies, Tel. 04 75/28 11 31, Fax 04 75/28 12 07, www.hotelarcades.fr). – *L'Ancienne Cure.* Zentral gelegen

ÜBERNACHTEN

Vaison-la-Romaine: *Les tilleuls d'Elisée.* Tolle Lage mit Blick auf Altstadt und Olivenbäume. Gemütliche Zimmer, freundliche Gastgeber, zum Frühstück selbst gemachte Marmeladen. DZ/F ab 63 Euro (1 Avenue Jules Mazen, Chemin du Bon Ange, F-84110 Vaison-la-Romaine, Tel. 04 90/35 63 04, www.vaisonchambres.info). – *L'Evêché.* Drei Gästezimmer und zwei Suiten. Bibliothek und Salon dürfen mitbenutzt werden, wunderschöne Terrasse mit Blick auf die Stadt.



Die Route

Die Wegbeschreibung für unsere Provence-Radtour gibt es beim BRIGITTE-Leserservice (C5-Briefumschlag beilegen, mit 1,45 Euro frankiert und mit Ihrer Adresse versehen). Stichwort „Provence/Radtour“, Brieffach 22, 20444 Hamburg. Sie können das Dokument auch im Internet herunterladen (2 Euro; für Abonnentinnen gratis), außerdem gibt es noch mehr tolle Reisetipps für die Provence unter www.brigitte.de/provence



in einer ruhigen Seitenstraße. Altes Gemäuer, lauschiger Gartenhof. DZ/F ab 75 Euro (2 Rue du Paroir, F-26170 Buis-les-Baronnies, Tel. 04 75/28 22 08, www.ancienne-cure.com).

Malaucène: *Le Château Crémessières*. Vier Gästezimmer und ein Ferienhaus. Etwas außerhalb gelegen, herrschaftlicher Bau, im Park steht eine 300 Jahre alte Platane. Hausherrin Elisabeth Dallaporta-Bonnel kümmert sich liebevoll um ihre Gäste. DZ/F ab 80 Euro, geöffnet vom 1. Mai bis 3. September (Avenue de la Libération, F-84340 Malaucène, Tel. 04 90/65 11 13).

Vacqueyras: *Domaine de La Ponche*. Großzügige Zimmer mit Blick auf die Weinfelder, alte Möbel, familiäre Atmosphäre. Madame kocht zweimal pro Woche für ihre Gäste, mit italienischem Einschlag. DZ ab 120 Euro. Rund zwei Kilometer vor Vacqueyras, an der Straße ausgeschildert (F-84190 Vacqueyras, Tel. 04 90/65 85 21, www.hotel-laponche.com).

Gigondas: *Les Florets*. Oberhalb von Gigondas gelegen, von der Terrasse hat man einen tollen Blick auf die Dentelles de Montmirail. Komfortable Zimmer, die Küche ist empfehlenswert. DZ ab 70 Euro (Route des Dentelles, F-84190 Gigondas, Tel. 04 90/65 85 01, Fax 04 90/65 83 80, www.hotel-lesflorets.com).

Rochegude: *Le Mas des Vignes*. Zwischen Weinfeldern gelegen. Einfache, aber gemütliche Gästezimmer, Schwimmbad. DZ/F 57 Euro (Chemin vicinal 02, F-26790 Rochegude, Tel. 04 75/98 26 60, Infos zur Anfahrt unter www.masdesvignes.fr).

Uchaux: *Les Convenents*. Zwei komfortable Gästezimmer mit Gartenblick, außerdem ein Landhaus. Die Besitzerin, eine freundliche Engländerin, übernimmt für Radfahrer sogar den Transfer zum Restaurant. DZ/F ab 95 Euro (F-84100 Uchaux, Tel. 04 90/40 65 64, Anfahrt unter www.lesconvenents.com). – *Château de Massillan*. Luxus pur: ein Designhotel im alten Schloss mit prächtigem Garten. Absolute Ruhe, DZ ab 195 Euro (Chemin Hauteville, F-84100 Uchaux, Tel. 04 90/40 64 51, Fax 04 90/40 63 85, www.chateau-de-massillan.com).

GENIESSEN

Vaison-la-Romaine: *Bistro du 'O*. Ein schickes Design-Lokal mit innovativer Provence-Küche am Fuß der Oberstadt. Menü ab 19 Euro (Rue du Château, Tel. 04 90/41 72 90). – *Le Brin d'Olivier*. Kleines Restaurant mit schönem Innenhof und feiner provenzalischer Küche im Zentrum. Menü ab 29 Euro (4 Rue du Ventoux, Tel. 04 90/28 74 79).

– *Halte Gourmande*. Café/Bistro in der Oberstadt, große Salat-Auswahl, Crêpes, selbst gemachter Kuchen (Rue des Fours, Tel. 04 90/28 81 75).

Faucon: *La Roche Buissière*. Bistro mit kleinen Gerichten, Tapenaden und Wein aus Eigenanbau. Tolle Terrasse mit Blick auf die Hügel des Ventoux. Ideal für eine kurze Pause (Route de Vaison, Tel. 04 90/46 49 14). ▷

Schneller erschöpft?
Leicht außer Atem?



Stärkt das Herz und gibt Ihnen mehr Kraft

Wenn die tägliche Leistungskraft nachlässt, gibt Ihnen ein starkes Herz neue Kraft.

Crataegutt® stärkt das Herz

- verbessert die Sauerstoff- und Nährstoff-Versorgung jeder Zelle Ihres Körpers
- gibt Ihnen spürbar mehr Kraft
- wirkt rein pflanzlich

www.crataegutt.de

Crataegutt® Mehr Kraft fürs Leben.

Crataegutt® novo 450 mg. 450 mg Filmtablette. Für Erwachsene und Heranwachsende ab 12 Jahren. **Wirkstoff:** Weißdornblätter-mit-Blüten-Trockenextrakt. **Anwendungsgebiete:** Bei nachlassender Herzleistung. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie die Packungsbeilage und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. Dr. Willmar Schwabe GmbH & Co. KG, Karlsruhe. Stand: 03/2009 C/03/09

REISE-INFO | provence

Brantes: *La Poterne.* Café mit schöner Terrasse. Salate, Omelettes, hausgemachte Kuchen (Le Village, Tel. 04 75/28 29 13).

Buis-les-Baronnies: *Le Grill du Four à Pain.* Raffinierte Küche, Menü ab 22 Euro (24 Avenue Boissy d'Anglas, Tel. 04 75/28 10 34, www.legrill-dufourapain.fr).

Entrechaux: *Restaurant Saint Hubert.* Dorfrestaurant mit schöner Terrasse. Fleisch- und Fischgerichte, darunter die Fischsuppe Bouillabaisse (vorbestellen). Menü ab 15 Euro (nur mittags), sonst ab 26,50 Euro (Le Village, Tel. 04 90/46 00 05, http://restaurantshubert.free.fr).

Malaucène: *La Chevalerie.* Unverfälschte, sehr gute Provence-Küche, toller Garten, Terrasse mit Glyzinien-Dach. Besonders lecker zum Dessert: Crème brûlée mit Lavendel-Aroma. Menü ab 19 Euro (Place de l'Église, Tel. 04 90/65 11 19, www.la-chevalerie.net).

Beaumes de Venise: *La Part des Anges.* Kleine Gerichte und preiswerte Menüs. Gemütlich (Boulevard Raspail, Tel. 04 90/46 52 80).

Gigondas: *L'Oustalet.* Direkt am schönen Dorfplatz gelegen, feine Küche (z. B. Taube in Rotwein gebraten oder kandierte schwarze Oliven). Menü ab 29 Euro (Place du village, Tel. 04 90/65 85 30, www.restaurant-oustalet.fr). – *Le Caveau des Gourmets.* Feine Leckerbissen, die in kleinen Gläsern gereicht werden, dazu passende Weine, sehr hip und sehr köstlich (Chemin de la Limade, Tel. 04 90/36 34 82).

Séguret: *Le Mesclun.* Mitten im Ort, hervorragende Küche (z. B. Taube in Trüffelsoße), schattige Terrasse. Das Restaurant bietet auch Kochkurse an. Menü ab 19 Euro (nur mittags), sonst ab 27 Euro (Rue des Poternes, Tel. 04 90/46 93 43, www.lemesclun.com). – *La table du Comtat.* Feine Küche, viele saisonale Produkte. Terrasse unter Platanen mit Blick auf die Weinfelder in der Ebene. Menü ab 20 Euro (nur mittags), sonst ab 34 Euro (Le Village, Tel. 04 90/46 91 49, www.table-comtat.fr).

Ste-Cécile-les-Vignes: *Campagne, Vignes & Gourmandises.* Restaurant, etwas außerhalb, gegenüber von Weinfeldern gelegen. Raffinierte Küche, viele Fischgerichte. Menü ab 21 Euro, Feinschmecker-Menü 53 Euro (Route de Suze-la Rousse, Tel. 04 90/63 40 11, www.restaurant-cvg.com). – *La Farigoule.* Traditionelle provenzalische Küche, üppige Portionen. Besonders zu empfehlen: Lammkeule und Ziegenkäse-Eis (26 Cours Trintignant, Tel. 04 90/30 89 89).

Uchaux: *Le Temps de Vivre.* Altes Natursteinhaus mit schönem Garten, hervorragende Küche, besonders freundliche Bedienung. Menü 18 Euro (nur mittags), sonst ab 29 Euro (Les Farjons, Tel. 04 90/40 66 00). – *Côte Sud.* Lauschige



Terrasse. Verlockendes Menu du Marché (24 Euro), regelmäßig wechselndes „Menu Garrigue“ (38 Euro) mit Gerichten wie Schnecken-Ravioli (Route d'Orange, Tel. 04 90/40 66 08, www.restaurantcotesud.com).

EINKAUFEN

Vaison-la-Romaine: *Markt.* Immer dienstags riesige Auswahl an Käse, Wurst, Tapenaden, eingelegten Oliven. – *Lou Canesteou.* Käsemeisterin Josiane Déal wurde wegen der fantastischen Auswahl (allein 70 verschiedene Sorten Ziegenkäse in verschiedenen Reifegraden) zur „Meilleure ouvrière de France“ ernannt. Auch Wein und Feinkost (10 Rue Raspail, www.loucanesteou.com). – *Les Olivades.* Ein Klassiker. Geschmackvolle Stoffe, Kleidung, Porzellan. Nicht billig, aber sehr gute Qualität (14 Avenue Général de Gaulle).

Brantes: *Atelier de Faïence.* Martine Gilles und Jaap Wieman bieten eine große Auswahl an hübscher, größtenteils unkitschiger Keramik mit feiner Glasur (Tel. 04 75/28 03 37). – *Santons.* Krippenfiguren: Véronique Dornier fertigt sie alle selbst, die meisten in Blau (Tel. 04 75/28 01 66).

Buis-les-Baronnies: *Markt.* Mittwochs, z. T. unter den Arkaden – sehr schön. Lindenblüten, Olivenöl und Tapenades verkauft z. B. Isabelle Bontempelli (Stand gegenüber vom Brunnen). – *Distillerie artisanale Nicoleau.* Große Auswahl an Likören (z. B. Aprikose) und Apéritifs, außerdem Olivenöl (Boulevard Gabriel Verdet).

Malaucène: *Ferme Le Dégoutaud.* Marmeladen, Tapenaden, Olivenöl, Honig und Obst (Route de Suzette – gehört noch zu Malaucène, www.degoutaud.fr).

Beaumes de Venise: *Moulin à huile de la Balméenne.* Olivenöle, Tapenaden, Kosmetika auf Olivenölbasis. Die Ölmühle kann besichtigt werden (Avenue Jules Ferry, www.labalméenne.fr).

Gigondas: *Domaine du Grand Bourjassot.* Kleines Weingut mit hervorragenden Weinen (z. B. Gigondas Goutte Noire), einige auch bio. Abgehend von der D7 (ausgeschildert), noch vor Gigondas (Tel. 04 90/65 88 80). – *Gigondas la Cave.*



Pures Hüftgold:
Meringues,
Schaumgebäck
(links) und deftige
Würste (unten).
Keramik-Atelier
in Brantes (Mitte).
Pierre Varenne
baut bei Gigondas
rote und weiße
Spitzenweine an

Winzergenossenschaft. Leichte, fruchtige Weine
oder kraftvolle, körperreiche Cuvées (Les Blâches,
Route de Sablet, außerhalb des Ortes an der D7,
Tel. 04 90/65 86 27, www.cave-gigondas.fr).

Cairanne: Cave de Cairanne. Genossenschafts-
keller mit großer Auswahl an regionalen Weinen,
im Keller ein „Parcours Sensoriel“ mit interaktiven
Installationen, wo man mit allen Sinnen etwas
über Weine lernen kann (Route de Bollène, Tel.
04 90/30 82 05, www.cairanne.com).

Ste-Cécile-les-Vignes: Boucherie Cochet. Prä-
mierte Dorfmetzgerei mit köstlichen Wurstwaren
und Patés (13 Rue Eugène Bard). – **Domaine de
La Présidente.** Schöne Auswahl an Côtes du
Rhône und Châteauneuf-du-Pape. Eindrucksvolle
Zufahrt, lauschiger Eingangsbereich (Route de
Cairanne, Tel. 04 90/30 80 34, www.presidente.fr). – **Domaine les Grands Bois.** Kleiner Winzer,
vor allem Rotweine (55 Avenue Jean Jaurès, Tel.
04 90/30 81 86, www.grands-bois.com).

RADVERLEIH

Vaison-la-Romaine: Cycles Chave. Bringen die
Räder auf Anfrage auch zur Unterkunft (Avenue
Ulysse Fabre, Route d'Avignon, Tel. 04 90/
41 95 17, www.cycles-chave.com).

GEPÄCKTRANSPORT

1,60 Euro pro Kilometer. **Vaison-la-Romaine:**
Taxi Clérand. Avenue Chanoine Sautel, Tel.
04 90/36 00 04, www.clerand.fr. – **Vacqueyras:**
Ambulances de Balméennes. Route de Sarrians,
Tel. 04 90/62 24 24, www.vauclusetaxi.com.

LESEN

**Top 100 Avignon/Nîmes und Top 100 Carpentras/
Digne-les-Bains.** Die beiden Karten im Maßstab
1:100000 decken die komplette Strecke und alle
Wege gut ab (je 5,90 Euro, über www.ign.fr).

TELEFON

Vorwahl für Frankreich: 0033.

ANREISE

Flug nach Marseille, z. B. mit Lufthansa ab 100
Euro hin und zurück (www.lufthansa.de). Dann
weiter mit Bus und Bahn nach Vaison-la-Romaine,
www.vaison-la-romaine.com.

INFO

Französisches Fremdenverkehrsamt: Zeppelin-
allee 37, D-60325 Frankfurt, Tel. 0900/1570025,
Fax 159 90 61 (0,49 Euro/Min. aus dem deut-
schen Festnetz), www.franceguide.com. □

