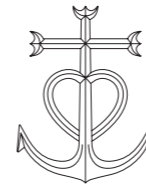


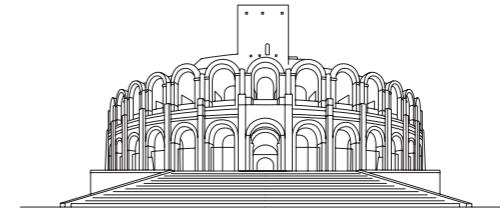
INLEIDING

P. 7



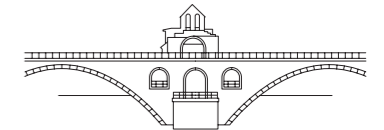
CAMARGUE

P. 8



PAYS D'ARLES

P. 40



VAUCLUSE

P. 72



PAYS D'AIX

P. 104



MARSEILLE

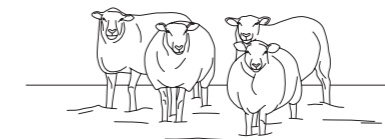
EN OMGEVING

P. 132



**ARRIÈRE-
PAYS VAROIS**

P. 164



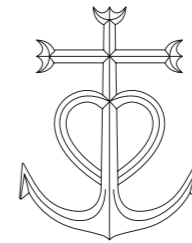
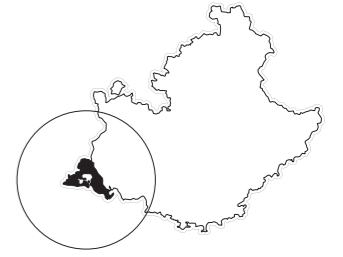
**HAUTE
PROVENCE**

P. 194



**DRÔME
PROVENÇALE**

P. 224



EEN LAND OMRINGD DOOR WATER

CAMARGUE

De Camargue wordt afgebakend door de twee armen van de Rhône en de Middellandse Zee en is het resultaat van de onophoudelijke strijd door de eeuwen heen van de mens tegen de grillige stroming van de Rhône, de aanvallen van de zee en het zoutgehalte in de bodem. Dit landschap van veehoeders fascineerde kunstenaars en schrijvers die verliefd werden op de combinatie van vogels, stieren en paarden.

P. 8

De Camargue is een land van lucht en water, de meeste van de sansouïres liggen op minder dan 1 meter hoogte boven zeeniveau en soms zelfs er onder.

RECHTS

Het kruis van Saintes, een symbool van de Camargue, heeft de vorm van een vissersanker met een hart erboven en helemaal bovenop de drietanden van de gardians.

Het verhaal gaat dat de Heilige Maria's – Maria, de moeder van Jakobus en zus van de Maagd Maria, en Maria Salomé, maar ook hun zwarte bediende Sara, patrones van de zigeuners – uit Palestina werden verjaagd, per boot in de Camargue arriveerden en de streek wilden evangeliseren. De Camargue is een vlak, waterrijk land dat door de mens uit de zee is gewonnen om er rijstvelden en zoutpannen aan te leggen. De uitgestrekte stukken brak water tussen het land zijn het domein geworden met bijzondere ecologische biotopen.

Om de Camargue te doorgronden moeten we teruggaan naar hoe het was vóór de 19e eeuw: een gebied van ongetemde wateren en onherbergzaam land waar alleen een paar stropers zich waagden. In 1856 liet Napoleon III imposante dijken bouwen langs de Rhône en de Middellandse Zee: de gecultiveerde Camargue was ontstaan, verzorgd door een ingenieus systeem van kanalen die het water van de rivier afvoerden naar de lagune (*étang*) van Vaccarès, de groene long van de Camargue.

Maar we kunnen het niet over de Camargue hebben zonder markies Folco de Baroncelli te noemen, geboren in 1869. Hij was een steunpilaar van de literaire beweging die was opgericht door de dichter Frédéric Mistral om de Provençaalse taal en gebruiken nieuw leven in te blazen. In 1909 richtte hij de vereniging *Nacioun gardiano* op, die het kostuum van de *gardian* (de bereiden veehoeder van de Camargue) in regels vastlegde: cowboyhoed en -laarzen, Provençaals overhemd, zwartgerande broek, fluwelen jasje en de hooggeheven drietand om het vee te uit elkaar te jagen. Later zou Denys Colomb de Daunant deze cultuur van de Camargue uitvergroten in de film *Crin-Blanc* (1953). In zijn *mas* (herenboerderij) de Cacharel verwelkomde hij een groot deel van de naoorlogse intelligentsia: Pagnol, Chagall, Dalí, Cocteau en Hemingway

In 1970 richtten de landeigenaren van de Camargue het regionale natuurpark van de Camargue op, in de wetenschap dat menselijke activiteiten nauw verbonden zijn met het evenwicht van dit kwetsbare ecosysteem. Door zoet water uit de Rhône om te leiden ontzilten rijsttelers het land (de *sansouïres* of kwelders) en bereiden ze toekomstige tarweoogsten en weilanden voor. Door zeewater voor de zoutpannen op te pompen ontstaan ook ideale broedomstandigheden voor flamingo's en vele andere vogels. Toen zoutproducent Salins du Midi in 2008 de activiteiten op enkele duizenden hectaren staakte, verlieten als gevolg daarvan de flamingo's massaal het gebied. Sinds 2013 staan ook de rijstvelden onder economische druk. In de crypte van de vestingkerk in Les Saintes zijn zigeuners uit heel Europa niet langer welkom: er is niet veel meer voor nodig en de mythe van de Camargue vervaagt tot niet meer dan een magische herinnering die slechts tweehonderd jaar duurde, tot een verhaal over het verloren paradijs dat aan kinderen verteld wordt.



PORTRET

LA CHASSAGNETTE

DE EETTAfel EN MOESTUIN VAN ARMAND ARNAL

Al bijna twintig jaar werkt Armand Arnal aan een plantaardige keuken in de moestuin van La Chassagnette, in het hart van de Camargue.

Hier zijn enerzijds rivierafzettingen bedekt met zilte vegetatie, anderzijds duinen en zoutmoerassen en natuurlijk rijstvelden zover het oog reikt: er is geen twijfel mogelijk, we zijn in het regionale natuurpark van de Camargue. Plotseling, ergens langs de weg naar Le Sambuc, duikt La Chassagnette op. Het is een gerenoveerde voormalige schaapskooi midden in een moestuin van vier hectare waar meer dan tweehonderd soorten eetbare planten staan.

Armand Arnal kwam hier in 2006 wonen, nadat hij zeven jaar daarvoor in New York had gewerkt voor de met een Michelinster bekroonde chef-kok Alain Ducasse. Zijn doel met de tuin was duidelijk: de keuken moest plantaardig zijn, maar moest bepaald worden door wat de tuin zou opbrengen. Dus nam hij de leiding over van het restaurant met het idee om de bestaande moestuin verder te ontwikkelen, die in zijn eigen tempo te laten groeien en opbloeien. In de loop van de jaren heeft hij er serieus werk van gemaakt: de grond werd verrijkt, bijen geïntroduceerd en chemische middelen in de ban gedaan. Hij plantte windschermen als bescherming tegen de mistral, installeerde een tropische kas en ontwierp een tuin met eetbare bloemen voor een vleugje poëzie op de borden.

De natuur doet haar werk en seizoen na seizoen bereidt Arnal met de hulp van zijn team een 'keuken van het moment', geïnspireerd door de oogst van de dag en de grillen van de moestuin. Komkommerwater, een mix van wilde en gekweekte groene groenten met bieslookolie, asperges in melkzuurfermentatie of *tsukemono* (Japanse ingelegde groenten), vergezeld van brood gebakken in een oven met houtskool dat is gemaakt van het snoeihout van het vorig jaar.

De chef-kok betreft zijn vis van de visafslag in Grau-du-Roi en zijn lamsvlees van een jonge fokker in de Alpilles die ook met olijfolie werkt. De keuken van La Chassagnette haalt zijn puurheid en unieke karakter uit het land van de Rhône-delta. Overal in de regio zijn sterke banden met producenten, kunstenaars en ambachtslieden die dezelfde filosofie delen: er wordt intuïtief gewerkt zonder de natuur te beperken, materialen en hun mogelijke toepassingen worden verkend in het licht van de ecologische uitdagingen van tegenwoordig. Het is ongetwijfeld deze zowel zinnelijke als spirituele ervaring waarvoor je naar La Chassagnette komt. Om er te picknicken in de schaduw van de fruitbomen of onder de wijnranken op het terras te zitten.



PLANTAARDIG

Armand Arnal kweekt en bereidt sinds 2006 meer dan 200 soorten eetbare planten.

BUITEN

Het restaurant van La Chassagnette is op het buitenleven gericht en richt zich op het ritme van de oogst in de moestuin.



MARSEILLE

HOOGTEPUNTEN

39

**RAVEL-AARDEWERK**

De werkplaats van Poterie Ravel, plaatselijk een grote naam op dit gebied, werkt al meer dan 180 jaar met terracotta in deze streek.

40

**NOTRE-DAME DE LA GARDE**

Als een vuurtoren waakt het silhouet van de Bonne Mère over Marseille vanaf de top van de heuvel La Garde.

41

**VISSERSHAVEN VAN LES GOUDES**

Deze strekt zich uit in westelijke richting en markeert de ingang van het nationale park Calanques.

42

**LA VIEILLE CHARITÉ EN DE WIJK PANIER**

De Vieille Charité, gelegen in het hart van de wijk Panier, is een wonder van 17e-eeuwse architectuur dat nu wordt gebruikt als cultureel centrum.

43

**ROUTE DES CRÊTES**

Deze spectaculaire route loopt langs de hoogste zeekliffen van Europa en verbindt Cassis met La Ciotat.

44

**CÔTE BLEUE**

Tussen de kleine haven van l'Estaque en de stad Martigues strekt de 'blauwe kust' zich uit in een opeenvolging van hoge kliffen, baaien en kleine vissershavens.

45

**MUCEM**

Mucem, ontworpen door Rudy Ricciotti en geopend in 2013, is het eerste grote museum gewijd aan het Middellandse Zeegebied.

46

**FRIOUL**

Deze archipel in de baai van Marseille heeft een ruig landschap, gevormd door de wind.

47

**VALLON DES AUFFES**

Tussen het Plage des Catalans en de baai van Malmousque ligt een oude vissershaven die ondanks zijn bekendheid nog steeds authentiek is.

48

**DE CITÉ RADIEUSE VAN LE CORBUSIER**

Dit gebouw, in 1945 ontworpen door Charles Édouard Jeanneret, beter bekend als Le Corbusier, is een belangrijk architectonisch symbool van de moderne architectuur en belichaamt het hoogtepunt van het woononderzoek van de architect.

49

**CASSIS**

Genesteld tussen de majestueuze Cap Canaille en de kliffen van de calanques ligt het dorp Cassis, een voormalige vissershaven waarvan de reputatie ook gestoeld is op de wijngaarden.

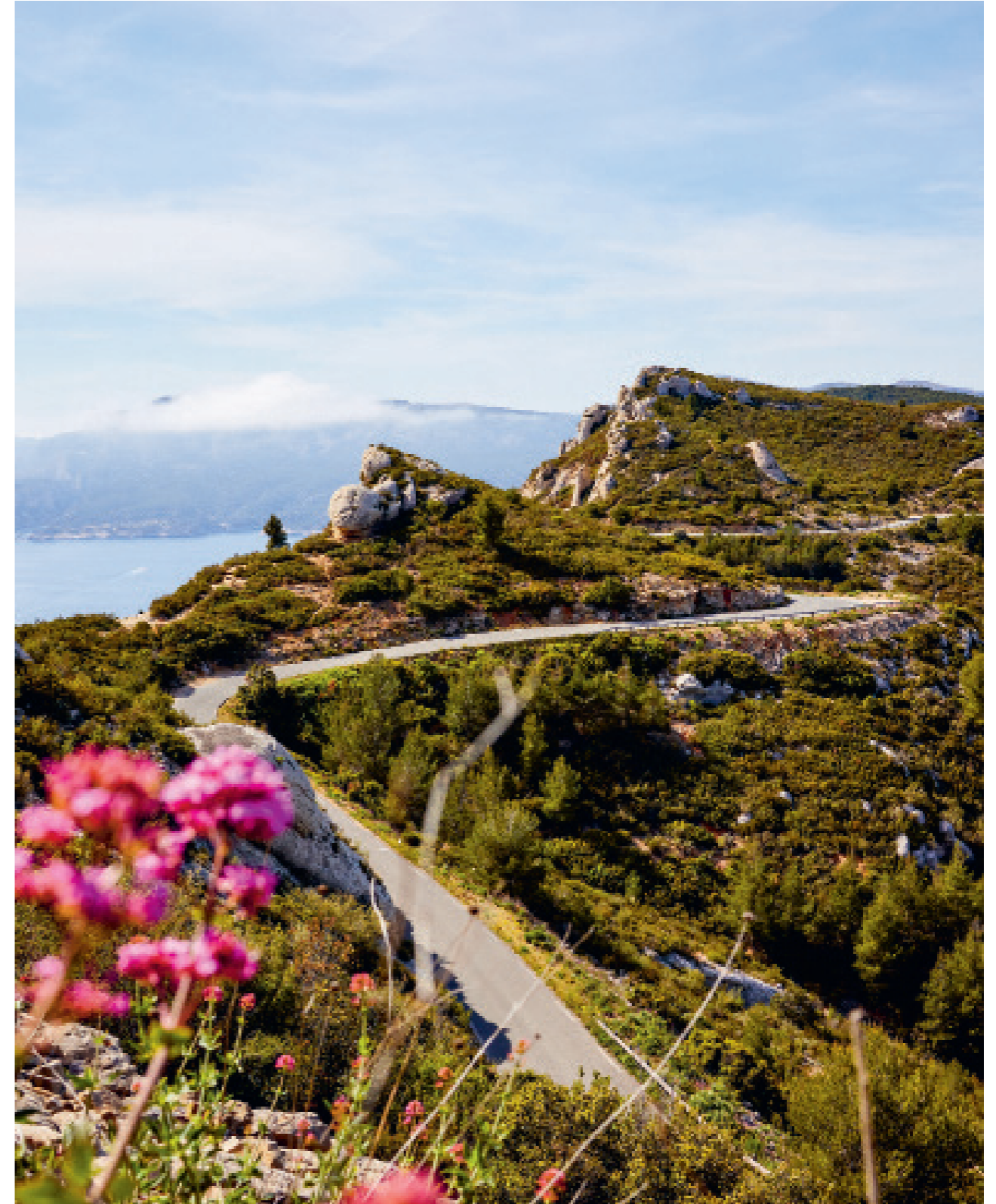
50

**ANSE DE MALDORMÉ**

Tussen het plateau van Malmousque en het strand van Petit-Nice, beschermt tegen de mistral, ligt deze baai. Een populaire plek bij de plaatselijke bevolking.



De AOC Cassis, een kleine Provençaals wijng gebied gedomineerd door Cap Canaille, bestaat uit een dozijn wijngaarden op kalksteenterrassen met een marien karakter.



De Route des Crêtes verbindt Cassis met La Ciotat en is populair bij fietsers als wandelaars. De bochten slingeren langs de hoogste zeekliffen van Europa.

DESIGN

MIDI

AMBACHTELIJK HANDWERK VAN VROEGER IN HET HEDENDAAGSE TIJDPERK

Als afstammeling van een zeer oude familie uit de Alpes-de-Haute-Provence schetst Jérémie du Chaffaut, in het licht van Midi, het idee van een minimalistische Provence die de lokale vaardigheden van weleer in ere houdt.

Jérémie du Chaffaut groeide op tussen Toulon en de Alpes-de-Haute-Provence, waar zijn familie zich in de 15e eeuw vestigde. Van zijn Provençaalse jeugd en de passie van zijn ouders voor antiek heeft hij een smaak voor licht en ambachtelijk vakmanschap overgehouden: een expertise die hem naar het beroep van interieurontwerper zou leiden. In 2018 inspireerde een gezinswoning in het Sainte-Baume-massief – dicht bij de oude ijshuizen die vroeger de steden Aix-en-Provence en Marseille bevoorraadden – tot een nieuw project. Toen de architect het gebouw ging renoveren, ging hij op zoek naar meubels uit de regio, maar kon ze niet vinden: hij was teleurgesteld toen hij merkte dat een aantal ambachtelijke technieken met het label ‘Levend erfgoed’ verloren was gegaan.

Van de schaduwen van de ijskelders naar het licht van de Provence werd Midi geboren: de architect besloot zijn eigen lijn te creëren en ging op zoek naar talentvolle ambachtslieden, de mensen die al generaties lang (maar hoe lang nog?) werken met passie en die hoge eisen stellen. En ook gezond verstand hebben: werken met de grondstoffen die de natuur te bieden heeft. Stoelen- en mandenmakers vond je bijvoorbeeld aan de oevers van de Rhône, waar *sagne*, een lokale bies, groeit. In de buurt van de kleiafzettingen van Salernes en Aubagne floreerden pottenbakkerswerkplaatsen,

terwijl in Marseille aan het begin van de 20e eeuw Italiaanse metselaars de kunst van de rotstui ontwikkelden. Met de hulp van de allerlaatsten van deze ambachtslieden begon Jérémie zich een nieuwe stijl voor te stellen, die van een hedendaagse Provence die haar erfgoed bewaart.

De Midi-collectie neemt de vorm aan van een repertoire van voorwerpen die specifiek zijn voor de regio, zoals de *radassié* – van het Provençaalse *radassa*, ‘luiere’ – een stoelenbank in gezinswoningen die zich uitstrekt over twee, drie, vier of vijf zitplaatsen. Of de *consciencs*: terracotta kruiken met meerdere handvatten die monniken gebruiken voor het vervoer van olijfolie. In Midi-huizen zijn de codes van het Provençaalse platteland en de gebruiken van vroeger terug te vinden: de afwas wordt gedaan in de *piles* (antieke gootstenen) terwijl het avondeten wordt opgewarmd op de terracotta *potager* (fornuis). In de zomer worden de gevels versierd met gordijnen van buxuskralen om insecten af te schrikken. ‘Midi’, zoals het tijdstip voor een siësta als de dagen te warm worden voor de ambachtslieden en boeren in de Provence. ‘Midi’, zoals het licht hier, dat door de eeuwen heen ‘schilders van de zon’ heeft aangetrokken. ‘Midi’, zoals de eenvoud van een woord, helder en eenduidig, als de materialen en lijnen die de architect heeft gecombineerd.



Stoelen staan centraal bij Midi.

Hier worden de meubels gemaakt van het stro van *sagne*, een bies aan de oevers van de Rhône.

Een herinterpretatie van het kralengordijn, een Provençaalse uitvinding uit de 20e eeuw.



Jérémie geeft zijn eigen draai aan de Provençaalse rotstui kunst.

De keramische *consciencs* werden gebruikt om olijfolie in op te slaan en te vervoeren.

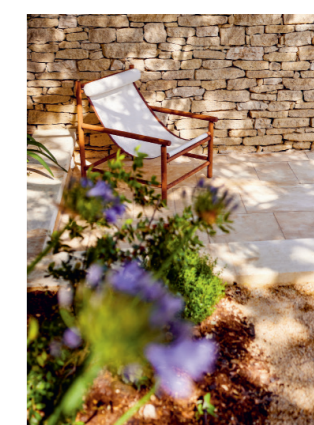
Geëmailleerde lavatafel van de Franse kunstenaar Sonia Rinaldi voor een samenwerking met Midi.



De azijnmaker is een voorwerp dat traditioneel wordt gebruikt in Provençaalse keukens.



Oude werken voeden de projecten en inspiratie van de studio.



De Provençaalse ligstoel, een symbool van zalig luiere, hier uitgevoerd in geolied eikenhout.