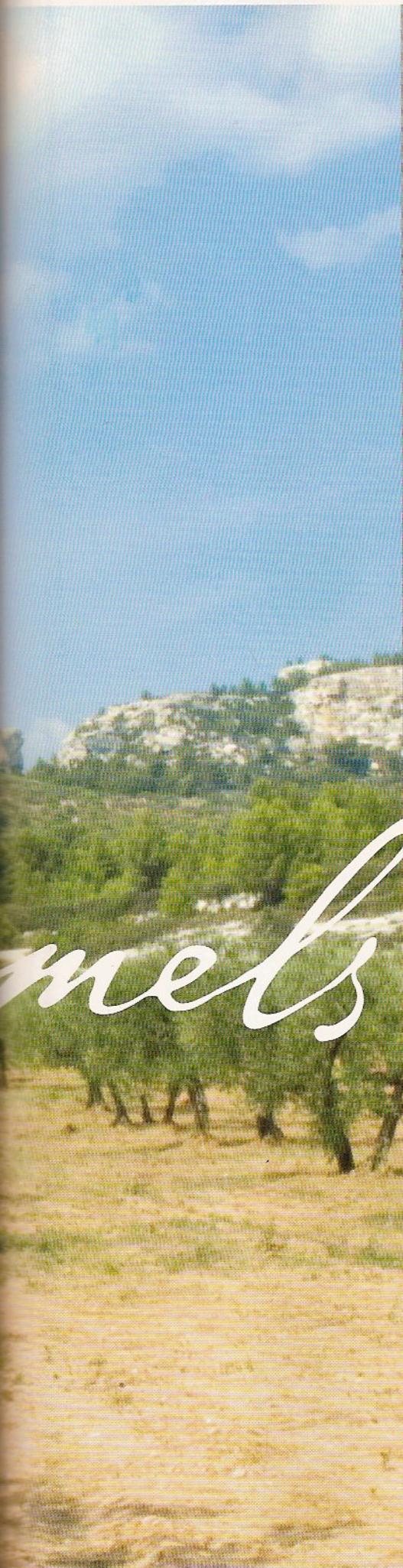




Hels en he

DE OLIJVENVALLEI VAN LES BAUX



SCHRAAL EN STOFFIG, EEN LAND VAN ROTSEN, ZO LIJKT HET. MAAR LA VALLÉE DES BAUX, NET TEN ZUIDEN VAN AVIGNON, HEEFT EEN VRUCHTBARE BODEM EN HET IDEALE KLIMAAT VOOR OLIJFBOMEN. DE BLOEIENDE OLIJVENTEELT MAAKT DIT GEBIED TOT EEN FASCINEREND DEEL VAN DE PROVENCE, SAMEN MET TWEE BIJZONDERE DORPEN: SAINT-RÉMY- EN LES BAUX-DE-PROVENCE.

TEKST PETER VERBEEK FOTOGRAFIE NEEL THOMAS ILLUSTRATIES LINDA SCHEINBAUM

meis

MAS
DE
L'OLIVIER

A photograph of a narrow cobblestone street in Saint-Rémy, France. The street is paved with irregular, light-colored stones. A dark, narrow gutter runs down the center of the street, containing some water and debris. The street is framed by a large, arched stone opening in a wall. In the background, a white building with a balcony and a street lamp is visible through the arch. The overall scene is quiet and historic.

*In de kleine straatjes van Saint-Rémy
kun je heerlijk verdwalen.
Vroeg of laat voeren ze altijd weer terug
naar het centrale plein*



illen de dames anders nog een tarantella horen?“, vraagt Gilles Butin, alias Le Vadrouille. De straatmuzikant, beroepschameur en naar eigen zeggen ‘ambassadeur van het Franse chanson’, doet zijn best om twee mooie Pariennes bij zich te houden. De klanken van zijn houten draaiorgel galmen door de kleine straatjes van Saint-Rémy-de-Provence. Bekende melodieën van Edith Piaf en Jacques Brel, naast echte Franse folk. Hij komt uit Cassis, reist de wereld over met zijn muziek, maar is elk jaar weer te zien en horen in Saint-Rémy. Aan het einde van de middag zet de Provençaalse zon haar beste beentje voor om de bezoekers van het stadje te betoveren. De muziek van Butin is precies de juiste muzikale ondertiteling.

Het centrale plein van het provincestadje is omgetoverd tot kunstmarkt. In de schaduw van de dikke platanen voor het stadhuis staan de meest uiteenlopende schilderijen uitgestald. Van abstracte platen, semi-erotische vrouwenportretten tot de onvermijdelijke Provençaalse landschappen. Kunstenaars onderhandelen met toeristen. Le Vadrouille is inmiddels ook op het plein gearriveerd met zijn *barbarie* en biedt een sigaretje bij een jonge kunstenaar die welgevallig lijkt te zijn voor zijn charmes. Voor een klein stadje liggen er opvallend veel ateliers rond het plein en in de smalle straatjes.

Saint-Rémy en de omliggende Alpilles en Vallei van Les Baux zijn al eeuwenlang een magneet voor schilders en andere kunstenaars. De bekendste naam is ongetwijfeld Vincent van Gogh. Geïnspireerd door het Provençaalse licht schilderde hij in deze omgeving veel van zijn bekendste werken, zoals *Vaas met gele irissen tegen een gele achtergrond* en *De sterrennacht*. Maar hij kwam hier niet alleen om te schilderen. In 1889 bewoonde Van Gogh in Saint-Rémy een jaar lang een rusthuis, het klooster van Saint-Paul. De prachtige binnentuin met kleurige bloemen, die destijds enige geestesrust brachten voor de getormenteerde schilder, is nog altijd een begrip.

Saint-Rémy is een bekende toeristenplaats, maar toch heeft het zijn rurale charmes weten te behouden. Op de pleintjes en kleine terrasjes treft de lokale bevolking elkaar aan het begin van de avond. Hier nemen ze tijd voor een potje *pétanque* of gewoon een wandeling door het dorp.



In de kleine straatjes van Saint-Rémy kun je heerlijk verdwalen. Vroeg of laat voeren ze altijd weer terug naar het centrale plein. Tijdens het wandelen zul je vast de oude fontein tegenkomen met een buste van 's werelds beroemdste ziener ooit, Nostradamus. Hij werd hier geboren, in Rue Hoche om precies te zijn, waar een plakkaat zijn geboortehuis aangeeft. Het Provençaalse gezicht van Saint-Rémy zie je vooral goed op woensdagen, als de markt de lekkerste producten uit de regio aanbiedt. Van *confitures*, gedroogde worsten, vijgen, tot de Coteaux-Baux-de-Provence-wijnen en natuurlijk de beroemde olijfolie uit de vallei.

Dantes hel

Want dat het – stoffige en 's zomers schraal uitzijnde – land veel te bieden heeft, kan iedere streekbewoner je vol trots vertellen. Saint-Rémy ligt aan de ene kant van Les Alpilles, crachter begint de vruchtbare Vallée des Baux. Als je de witte kalkrotsen van de Alpilles doorkruist, kijk je opeens uit over olijfbomen, zover het oog reikt. Midden tussen de prikkelige, droge bomen ligt een steile rots, waaruit in de tiende eeuw een burcht gehouden is: Les Baux-de-Provence. Die ligt slechts op een kleine 10 kilometer van Saint-Rémy, maar je moet er wel wat voor over hebben om de burcht en het gelijknamige dorp te bereiken. De auto's en bussen mogen maar tot een bepaald punt onderaan de rots komen. En vanaf daar is er maar één manier om omhoog te komen: te voet. Een behoorlijke klim, zeker in het hoogseizoen, wanneer de Zuid-Franse zon op haar heetst is. Je ziet dan ook veel mensen op de parkeerplaats enigszins verbouwereerd naar boven kijken, terwijl ze net hun auto onder de richel van de rots hebben geparkeerd: moet ik daar naar boven?

Maar de beloning is groot. Eenmaal boven op de restanten van de oude burcht, wacht je een overweldigend vergezicht. Zo zie je aan de noord- en oostkant de Alpilles in hun volle glorie: wit afstekend tegen de blauwe luchten en de groene pijnbomen, cipressen en olijfbomen. Aan de zuidkant doemen Arles, de Camargue en helemaal in de verte de Middellandse Zee op. Onder je voeten strekt de vallei van Les Baux zich uit, een lappendeken van olijfbomgaarden en wijngaarden.



LES BAUX-DE-PROVENCE

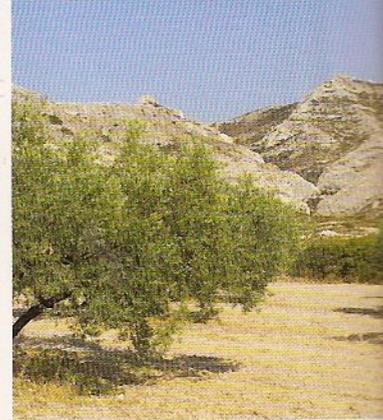


BÉRUGUETTE-OLIJVEN

Opgeprikte olijven

De vallei van Les Baux produceert naast olijfolie ook tafelolijven, 'gespleten olijven' (*olives cassées*) en verschillende bewerkingen van de olijven, variërend van tapenade tot zeep op olijfoliebasis. De gespleten olijven van Les Baux zijn een lokale specialiteit, overgebleven uit oude tijden. *Salonenque* en *béruguettes*-olijven worden ontpit, gespleten en geweekt in een alkalineoplossing. Na een goede wasbeurt gaan ze in een licht pekelbad met verse venkel. Van deze specialiteit kun je alleen in de oogstmaanden (november tot februari) genieten, vanwege de beperkte houdbaarheid. Een andere plaatselijke lekkernij zijn *picholine*-olijven, een tijd bewaard in een pasta van as en daarna gespoeld in water. Verder bestaan er gepekeld zwarte olijven en gedroogde, 'geprikte' olijven. Bij deze laatste variant worden de olijven in zout gerold, op naalden in kurk geplaatst en te drogen gehangen tussen raam en luik. Na een paar dagen zijn ze goed te eten.

OLIJFBOOMGAARD MET LES ALPILLES OP DE ACHTERGROND

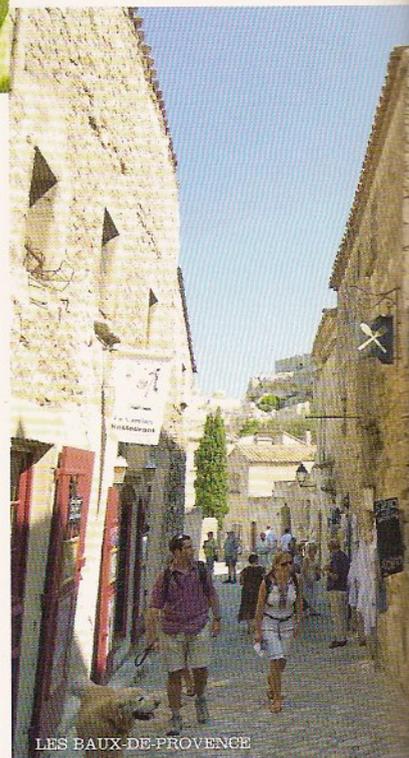


Les Baux-de-Provence is trots op zijn rijke historie. Legendes zijn er te over. Zo zou één van de drie wijze koningen, Balthasar, hier zijn liefde hebben gevonden. En Dante verbleef er tussen 1308 en 1310. De schrijver zou door de grillige natuur van de vallei inspiratie hebben opgedaan voor de hel in zijn *Divina Commedia*.

Het kleine dorp heeft liefst 22 historische nationale monumenten. Van het stadhuis, de burcht tot kerken en kleine straatjes. Wanneer er geen hordes toeristen rondlopen, is deze historie nog bijna tastbaar. Want dat moet gezegd, Les Baux is tegenwoordig meer een openluchtmuseum dan een levend dorp. Hier kom je om de pittoreske ruïnes te zien, je te verdiepen in de boeiende middeleeuwse geschiedenis van de Provence en om te beleven wat Dante gevoeld kan hebben bij het uitzicht. Maar voor een authentieke dorpsmarkt moet je elders zijn. Tegenwoordig zijn er in het hoge gedeelte van Les Baux namelijk net zo veel vaste inwoners als monumenten: een twintigtal. In de hele gemeente wonen 450 mensen, ooit waren dat er vierduizend. Overigens betekent dat ook weer niet dat er in Les Baux alléén maar oude historie te vinden is, er zijn verschillende kunstgalerieën en toprestaurants.

Vloeibaar goud

Zo druk als het soms kan zijn in het dorp Les Baux, zo rustig is het beneden aan de voet van de rots. Te midden van de olijfbosjes hoor je slechts de zang van de cicade en het ruisen van de stugge blaadjes. Overal waar je kijkt hangen de groene vruchten, die zo kenmerkend zijn voor dit deel van Frankrijk. De kleine dorpen in de vallei leven bijna helemaal van de olijven en 'het vloeibare goud', de olijfolie. In de vallei van Les Baux, met zijn eigen *appellation d'origine contrôlée* (AOC), werken in totaal 2.200 producenten. Vrijwel ieder dorp heeft een olijfoliemolen, waar je de oliemakers vaak persoonlijk kunt ontmoeten. Ze leggen je graag uit hoe het oliepersen tegenwoordig in zijn werk gaat. Mas de La Dame (tussen



LES BAUX-DE-PROVENCE



Olijfsorten in Vallée des Baux

La bérugnette



La *bérugnette*, ook wel l'aglandau of verdole de Carpentras genoemd. Smaak: fijn, groen, fruitig met bittere tonen. Gebruik: vooral in olijfolie en ook als groene gespleten olijven.

La picholine



La *picholine*, een glanzende, puntige olijf die in heel Zuid-Frankrijk te vinden is. Smaak: fruitig, krachtig en een beetje bitter. Gebruik: de groene als tafelolijven, de zwarte gaan in de olijfolie.

La salonenque



La *salonenque*, een peervormige olijf die van oorsprong uit Salomonde-Provence komt, een plaats niet ver van Vallée les Baux. Smaak: artisjok, amandel en groene appel. Verwerkt tot olijfolie geeft de *salonenque* een boterige noot. Gebruik: voornamelijk verwerkt tot groene, 'gespletten olijven' en in mindere mate tot olijfolie.

La *lucques*, olijf met een lange vorm, oorspronkelijk afkomstig uit Italië. Ook veel verbouwd in Hérault (languedoc-Roussillon). Smaak: zacht, met vleugje verse amandel en avocado. Gebruik: hoofdzakelijk als groene tafelolijf.

La lucques



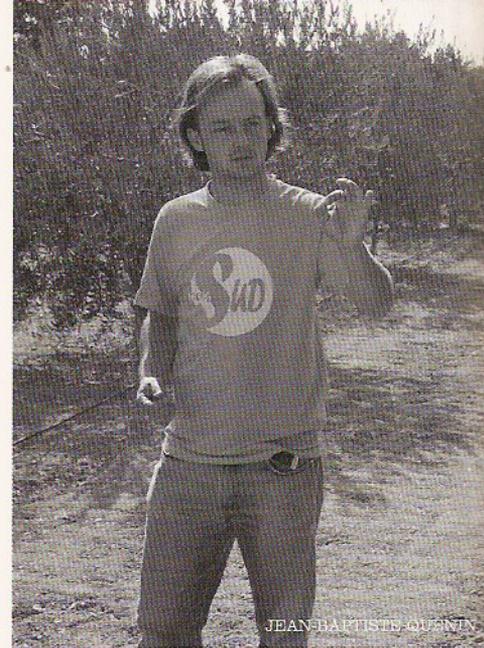
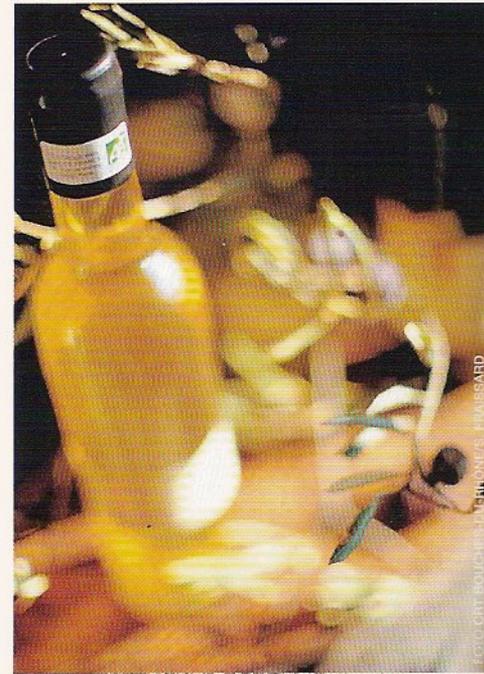
La *grossane*, de olijf van Vallée les Baux met een eigen appellatie (AOC). Wordt vooral verbouwd aan de voet van de Baux-rotten. Smaak: zachte aroma's waaronder een vleugje grapefruit. Gebruik: als zwarte tafelolijven en in olijfolie.

La *grossane*, de olijf van Vallée les Baux met een eigen appellatie (AOC). Wordt vooral verbouwd aan de voet van de Baux-rotten. Smaak: zachte aroma's waaronder een vleugje grapefruit. Gebruik: als zwarte tafelolijven en in olijfolie.

Les Baux en Saint-Rémy) is een van de bekendste, met dank aan Van Gogh, die de molen vereeuwigde op een schilderij. Twee zussen beheren tegenwoordig het domein. Moulin Castelas (tussen Les Baux en Maussane) is vooral bekend doordat het bedrijf veel internationale prijzen wint met zijn olie, net als Mas des Barres in Maussane. Verder zijn de dorpen zelf de moeite waard voor een bezoek, zoals Fontvieille. Schrijver Alphonse Daudet die over de plaatselijke molen zijn *Lettres de mon moulin* schreef, maakte het bekend. Hij baseerde zijn personages op inwoners van het dorp en de vallei. De molen is nog steeds te bezoeken en het oude dorp Fontvieille oogt alsof er sinds die tijd weinig is veranderd. Iets moderner, maar toch ook heel landelijk is Maussane-les-Alpilles. Dit dorp ligt letterlijk midden tussen de olijfbomen en is samen met Mouriès dé grote producent van olijfolie in de vallei. Bijna was het gedaan met de olijfolieproductie door de strenge vorst (min 18 graden) in 1956. Bomen van wel vier eeuwen oud gingen verloren. De molens kwamen leeg te staan. Alleen de wortels van de bomen overleefden de vorst. Maar de valleibewoners lieten daarop weer kleine takken groeien, waaruit de huidige bomen gegroeid zijn. De vallei kent vijf soorten olijven: de *picholine*, *salonenque*, *bérugnette*, *grossane* en *lucques* (zie illustraties). Zij vormen het geheim van de verfijnde



« OLIJFOLIE UIT LES BAUX WORDT OOK GEBRUIKT VOOR ZEEP UIT MARSEILLE, DIE VOLGENS KLASSIEK RECEPT UIT '72% D'HUILE' BESTAAT



JEAN-BAPTISTE QUENIN

smaak van de olie van Les Baux, zegt Jean-Baptiste Quenin van de Moulin du Mas des Barres. “Natuurlijk is het ook de goede combinatie grond en klimaat. Onze olie wordt gekenmerkt door de smaak van groen fruit. Maar elke olie is weer anders, bepaald door de soorten olijven en hun rijpheid, en afgewisseld door zachte achterliggende smaken als artisjok, amandel, hooi, vers gras, tijmblaadjes, bananen, truffels, paddestoeven, hazelnoten en ga maar door. Het maken ervan is daarom een kunst op zich.”

Subtiële smaak

In 1992 nam ‘kunstenaar’ Jean-Baptiste samen met zijn vader de uit 1720 stammende molen in Maussane in hergebruik. “Mijn vader en ik wilden de oude traditie van Maussane weer doen herleven en dat is ons werk geworden. Vijfhonderd boeren in de vallei beheren de boomgaarden en zoeken voor ons de beste olijven uit.” De molen produceert inmiddels 35 duizend liter per jaar en vader en zoon Quenin hebben prijzen gewonnen met hun olie. De molen is te bezoeken en de eigenaren voeren geïnteresseerden zelf rond over het domein, om de kunst van het olie maken uit te leggen. Vandaag staat er een buslading Amerikanen op het programma. Het maken van goede olie draait om gevoel, legt hij uit. “Het gaat allemaal om de zorg waarmee je de olijven meteen na de oogst behandelt en om je smaakvermogen. Want de smaak van de olie verandert per dag. Elke dag na de oogst persen we direct de lading

olijven, om oxidatie en fermentatie tegen te gaan. Elke smaak van buiten die er bij komt, kan de olie verpesten. Hoe minder we de olie aanraken, des te beter. Verder moeten de olijven langzaam worden geperst, zodat ze hun smaak behouden.” Elke plukdag levert olijven van een andere kwaliteit op. De verschillende soorten rijpen anders, het ene veld is sneller rijp dan het ander. Jean-Baptiste: “Elke dag na het persen moeten we proeven, zodat we uiteindelijk de verschillende smaken kunnen samenvoegen tot een gelijke smaak. Het is een verfijnde klus, die je niet zo maar leert. Alleen door oneindige herhaling leer je langzaam het geheim.” Tussen begin november en half december vindt de grote *récolte* plaats in de vallei, zeven dorpen doen eraan mee. Jean-Baptiste: “De oogst is een 45 dagen lange evolutie in smaak. Het is onze taak om de perfecte mix van smaken te maken.”

Over die perfecte mix kun je zelf het best een oordeel geven, want je kunt de vallei niet verlaten zonder de olijfolie te hebben geproefd. Op een broodje met tomaat of op een geitenkaasje bijvoorbeeld. Dat kan uitstekend in één van de restaurants boven op de rots van Les Baux. Als dan ook nog de ondergaande Provençaalse zon de vallei in een oranje kleurt, beloof je jezelf dat je ooit weer terugkeert, want een hel die er zo uitziet en smaakt... «

3 OLIJFOLIEMOLENS DIE JE KUNT BEZOEKEN IN DE VALLÉE DES BAUX

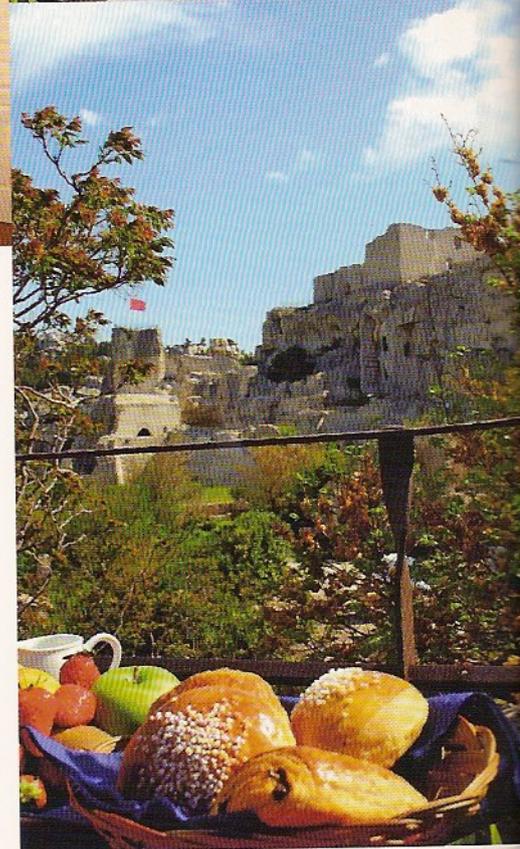
- Moulin à huile du Mas des Barres
Maussane
(0033) 4 90544432
contact: Jean-Baptiste Quenin
- Mas de la Dame
Les Baux-de-Provence
(0033) 4 90543224
contact: Caroline Missoffe
- Castelas
Les Baux-de-Provence
(0033) 4 90545086
contact: Jean-Benoît Hugues
www.castelas.com

*Bijna was het gedaan met de olijfolieproductie
door de strenge vorst (min 18 graden) in 1956.
Bomen van wel 4 eeuwen oud gingen verloren*





TEKST CATHELIJNE KOOMAN



Logeren in Les Baux-de-Provence:

Le Prince Noir

In het toch al magische Les Baux-de-Provence kun je slapen op een wel heel bijzondere plek. Letterlijk aan de rand van de oude burcht vind je chambres d'hôtes Le Prince Noir, van de sympathieke Fransman Benoît Hajosi en de Duitse Ute Braendler. Benoît's ouders, allebei kunstschilders, hebben er veertig jaar over gedaan om het huis en zijn grote terrassen uit een stuk rots te hakken. Benoît en Ute verhuren een kamer en twee suites die elegant en *hors du commun* zijn ingericht. Denk aan rotstrappetjes en ruwe rotswanden, antieke kasten en moderne kunst. Je douchet, slaapt en ontbijt met een spectaculair uitzicht op de burcht, het dorp en de verre omgeving. Vanuit de badkamer kun je de bezoekers bespieden die vlak boven je over het kasteelterrein dwalen. Doordat het huis zo hoog ligt, kijken de kamers uit op de toppen van de bomen. Als je 's avonds op een van de uitgehakte terrassen nog een glaasje drinkt en opkijkt naar de burcht, hoef je weinig moeite te doen om je een middeleeuwse kasteelbewoner te voelen. Terwijl het dorp overdag gezellig vol is met toeristen, lijkt het na een uur of zes uitgestorven. Behalve Le Prince Noir is er namelijk maar één hotel en hoewel wat restaurants openblijven, sluiten alle winkels. Het is een onvergetelijke ervaring om 's nachts door Les Baux te lopen als alle anderen weg zijn. Lichtjes van het kasteel schijnen op de donkere, stille straatjes en af en toe glipt een hond langs je heen.



INFO

Kamers en ontbijt voor twee personen (met verse jus en zelf-gemaakte jam): €87, €145 en €176 (de laatste twee prijzen voor suites met privé-terras).

Ute & Benoît Hajosi-Braendler
Rue de Lorme
Cité Haute
Les Baux-de-Provence
(0033) 4 90543957
www.leprincenoir.com