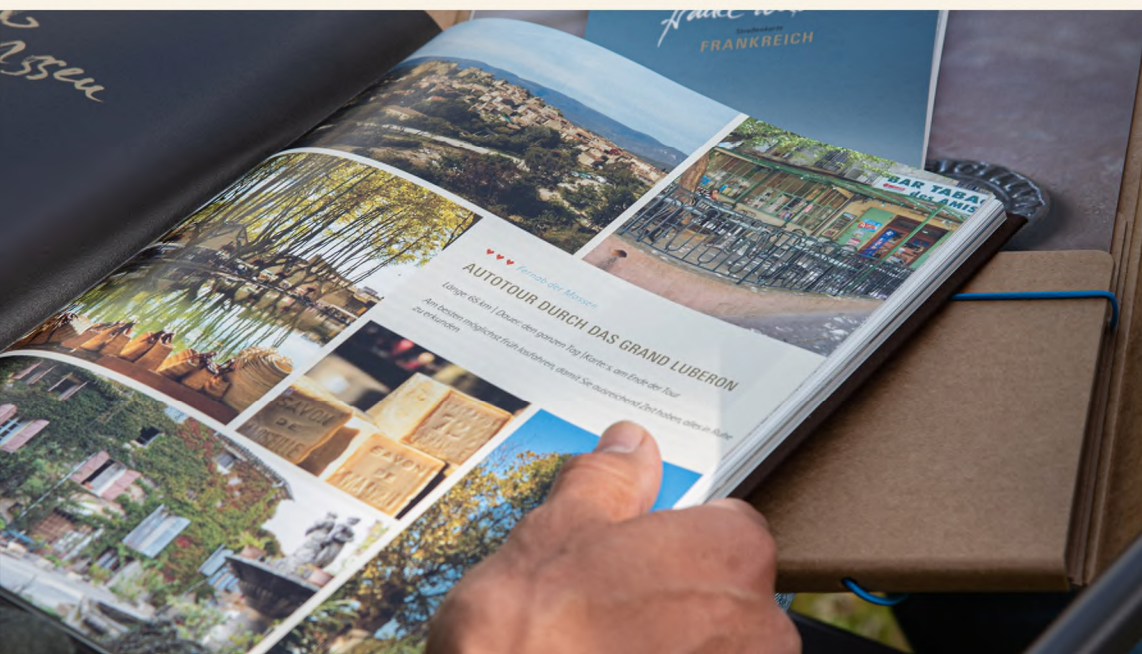




LESEPROBE





LESEPROBE VOR DER REISE – WARUM DENN DAS?

Sie haben ja bestimmt schon gemerkt, dass wir immer wieder auf unseren Reiseführer hinweisen, nahezu schon auf ihm herumreiten ☺ Vielleicht wundern Sie sich darüber, ist doch ein herkömmlicher Reiseführer in der Regel eben ein pragmatisches Büchlein mit Fakten, Daten und aneinandergereihten Adressen. Wozu also das ganze Bohei?

Ganz einfach: Unser für Sie persönlich erstellter Reiseführer im braunen Leinen-Einband ist ein bisschen anders als das, was in den meisten Buchhandlungen im Reise-Literaturregal steht. Genaugenommen macht er bereits einen großen Bestandteil Ihrer bei uns gebuchten Reise aus.

Es geht uns darin nämlich nicht nur darum, Ihnen Adressen zukommen zu lassen, die Sie während Ihrer Reise ansteuern können. Vielmehr möchten wir Ihnen in unserer „braunen Bibel“ (so nennen sie unsere Stammkunden und wir lieben das ☺) unser Gefühl für Frankreich vermitteln, Sie mitnehmen auf unsere Erlebnisse, die wir in den vergangenen 15 Jahren France Naturelle gesammelt haben, Ihnen außergewöhnliche Orte und Menschen vorstellen, die sich so tief im echten Frankreich verstecken, dass man sie teilweise nicht mal ergoogeln kann.

Mehrmals im Jahr brechen wir dafür in unsere Regionen auf, machen uns auf die Suche nach neuen Fundstücken, tappen für Sie in Touristenfallen, treffen nette Winzer, vielleicht auch mal grummelige Oliven-Bauern, essen in hervorragenden wie auch unterirdischen Restaurants (nein, letztere finden nicht den Weg in unsere Bibel...), bis wir dann schließlich unser Stückchen Frankreich für Sie zusammen haben, es auf 150 Seiten niederschreiben können, um am Ende alles erst zu unserer Druckerei nach Solingen und dann zu unserem Buchbinder nach Köln zu geben (einen kleinen „Werkstattblick“ sehen Sie auf der vorherigen Seite).

Damit Sie sich ungefähr vorstellen können, was wir meinen, haben wir Ihnen einfach lose ein paar unzusammenhängende Beispielseiten rausgesucht und in dieser Leseprobe zusammengefasst. Natürlich sind die Texte so nicht vollständig – und verzeihen Sie uns bitte auch, dass wir die Namen und Adressen abgeändert haben. Die verraten wir Ihnen dann erst in Ihrem echten, persönlichen Exemplar ☺.

Viel Spaß beim Lesen!

Ihr Thomas Kötting & Team



*„Du wirst immer wieder
Törichtes tun, doch tu es mit
Hingabe!“*

COLETTE (1873-1954, SCHRIFTSTELLERIN, JOURNALISTIN UND FEMINISTIN AUS DEM BURGUND)

5 FETTNÄPFCHEN BEIM RESTAURANT-BESUCH

Eines vorweg – Sie müssen nicht erst den Knigge studieren, um in Frankreich unbeschadet essen gehen zu können. Die Strenge, die den Franzosen im Umgang mit ihren kulinarischen Traditionen nachgesagt wird, mag zwar teilweise existieren, ist oft genug aber auch einfach bloß gut gepflegtes Klischee. Niemand wird Ihnen den Kopf abreißen, wenn Sie sich im Restaurant nicht ganz und gar wie ein Einheimischer verhalten. Im Gegenteil, viele Restaurantbetreiber freuen sich sehr, Ihnen zeigen zu können, wie Frankreich isst. Trotzdem wollen Sie Ihre Füße vielleicht nicht direkt in den größten Teller stellen – so heißt es auf Französisch, wenn Sie ins Fettnäpfchen treten: „**mettre les pieds dans le plat**“. Damit Sie sich also gut vorbereitet und wohl fühlen, haben wir ein paar dieser Fettnäpfchen aufgeschrieben, die Sie leicht vermeiden können:

①

Einfach ins Restaurant laufen und den schönsten Platz aussuchen? Lieber nicht, das ist in Frankreich einfach ein No Go... Warten Sie geduldig am Eingang – die Kellnerinnen oder Kellner bringen Sie sehr gerne zu Ihrem Tisch!

②

Sie möchten noch ein Glas Wein bestellen oder wünschen die Rechnung? Dann laut nach dem Kellner zu rufen (im schlimmsten Fall sogar nach „Garçon!“, wie in einem alten Schwarz-Weiß-Film) kommt nicht so gut an. Normalerweise reichen stattdessen ein diskreter Fingerzeig oder Blickkontakt.

③

Wenn nach dem Dessert der Käsewagen anrollt, suchen Sie sich zwei oder drei Lieblingssorten aus und nehmen sich davon jeweils ein Stück. Mehr gilt als unhöflich ☺.

④

„Zusammen oder getrennt?“ Diese Frage werden Sie in Restaurants in Frankreich nicht hören. Getrennt bezahlen ist hier unüblich. Splitten Sie am besten danach einfach unter sich.

⑤

Ein freundliches „Stimmt so!“ beim Bezahlen der Rechnung wird Ihnen wahrscheinlich ratlose Blicke einbringen. Das Aufrunden in Anwesenheit des Kellners würde keinem Franzosen einfallen. Üblich ist es stattdessen, das Trinkgeld (etwa 5-10%, auch wenn es bereits in der Rechnung enthalten ist) beim Verlassen des Restaurants auf dem Tisch liegen zu lassen.

über die Bretagne

1. station





Unterkunft & Umgebung

IHRE UNTERKUNFT

Unseren **Lieblingsmoment** verraten wir Ihnen jetzt direkt vorab: Ziehen Sie morgens **die Vorhänge** in Ihrem Schlafzimmer zur Seite, treten Sie im **ersten Licht des Tages** auf die kleine **Terrasse** (vielleicht sogar schon mit einem **Kaffee** aus der kleinen Maschine auf Ihrem Zimmer?) – und seien Sie kurz ganz leise... vielleicht hören Sie dann die **Wellen**, die nur einige hundert Meter weiter und doch so gut versteckt hinter dem Wald gegen die **Felsen** branden. Das macht für uns den **Zauber** dieser Unterkunft aus: Der **ehemalige Bauernhof** liegt so **ländlich** und **idyllisch** eingebettet zwischen **grünen Hügeln** und **Eichenwäldern** – kaum etwas lässt darauf schließen, dass sich direkt hinter dem Hügel der **Atlantik** eröffnet... doch dazu erzählen wir später mehr.

Mit viel **Mühe** und vor allem **Liebe** für das **alte Anwesen** haben Ihre beiden Gastgeber **Séraphine** und **Erwin** den ehemaligen Bauernhof aus dem **19. Jahrhundert** quasi von Hand wieder aufgebaut. Im Kaminzimmer liegt ein Fotobuch mit **eindrucksvollen Bildern** von der **Restaurierung**! Völlig verfallen war das Haus, als die beiden es kauften – die beiden hatten das Anwesen zuvor schon lange Jahre beobachtet als sie ganz in der Nähe wohnten. Als es schließlich endlich zu verkaufen war, schlugen die beiden zu – und mit **viel Arbeit** und einer großen Portion **Stilgefühl** wurde daraus nicht nur ein Familienzu Hause, sondern vor allem auch ein komfortables *Chambre d'Hôtes*.

Den **würdigen Charme** des alten Hauses zu erhalten, war der Familie besonders wichtig – der Bauernhof galt zu seinen Zeiten im 19. Jahrhundert als der wohlhabendste in der Region.

Komfort bedeutet jedoch nicht, dass **Séraphine** und **Erwin** hier eine Luxusunterkunft aufgebaut haben. Das *Chambre d'Hôtes* ist absolut **bodenständig**. Die **5 Gästezimmer** sind **gemütlich**, aber **sehr schlicht** und **ohne Schnickschnack** eingerichtet. Jedes hat eine eigene, einfach möblierte kleine **Terrasse** mit **Waldblick**. Hier können Sie

übrigens nicht nur mit Ihrem Kaffee am Morgen Platz nehmen, sondern auch abends mit einem **Glas Wein** – wir lieben es, wenn die Abendsonne die Eichenwälder ringsum leuchten lässt. Allerdings machen sich um diese Zeit auch die **Wildschweine** im Dickicht bereit. Es ist deshalb sehr wichtig, dass Sie auf der Terrasse und auch auf den Zimmern nicht essen und keine Speisen aufbewahren. Sonst kommt wahrscheinlich **aufdringlicher Besuch** vorbei... Ein großes **Merci!**

Wenn das Wetter mal zu rau für schöne Stunden auf der Terrasse ist, gibt es hier auf der Domaine eine **wunderbare Alternative**: Denn diese Unterkunft ist unsere allererste, die über einen **beheizten** und **überdachten Pool**, einen **Jacuzzi** und sogar eine **kleine Sauna** verfügt. Diesen kleinen „Spa-Bereich“ können Sie jeden Tag von 9 bis 21 Uhr nutzen, Séraphine wird Ihnen genau zeigen, wie alles funktioniert! Lediglich dienstags und donnerstags ist der Bereich von 13 Uhr bis 16 Uhr geschlossen, da Erwin den Pool dann für seine Patienten braucht. Gerne können Sie nach einem Sprung in den Pool auch auf einer der **Liegen im Garten** platznehmen und einfach die Ruhe des Anwesens genießen...

Das **Frühstück** serviert Séraphine morgens im Frühstücksraum mit Blick ins Grüne. Es gibt frische **Croissants**, selbstgemachte **Marmelade** aus Gartenfrüchten und immer auch etwas **Frischgebackenes**.

Wie wäre es danach mit einem **morgendlichen Spaziergang ans Meer**? Verlassen Sie das Grundstück dafür einfach nach links runter und folgen dem **Waldweg** an der alten **Wasser-Mühle** vorbei, immer gerade aus. Sie passieren dabei auch einen modernen **Trimm-dich-Pfad**, vielleicht haben Sie ja so früh schon Lust auf Sport? Nach etwa zehn Minuten erreichen Sie den **winzigen Hafen** von **Port Poultran**. Direkt rechts daneben auf den Klippen beginnt auch der **Küstenwanderweg** – doch dazu erzählen wir auf der übernächsten Seite mehr.



♥ ♥ ♥ *Fernab der Massen*

AUTOTOUR AUF DER HALBINSEL SIZUN

Länge: 75 km | Dauer: den ganzen Tag | Karte: s. am Ende der Tour

Info: Zum Ausgangspunkt der Tour in Croix-Pic brauchen Sie von Plouhinec aus etwa 25 Minuten (20 km).



♥♥♥ Fernab der Massen

AUTOTOUR AUF DER HALBINSEL SIZUN

AUTOTOUR IN KOMOOT:



Die **wunderschöne Felsküste der Sizun-Halbinsel** können Sie entweder im Rahmen einer **Wanderung** (siehe Kapitel „Sich bewegen“ ab S.57) erkunden oder auf **dieser Autotour** mit vielen kleinen Stopps zum Anhalten, Spaziergehen und Aussicht genießen. Doch Achtung, wenn Sie all unseren Zwischenstopps folgen, brauchen Sie für die Tour mindestens 1 ½ Tage. Von daher sollten Sie sich vorher überlegen, was Sie gerne besichtigen und was Sie auslassen möchten. Als Hilfe dienen auch hier unsere ♥♥♥.

Für welche Variante Sie sich entscheiden, hängt wahrscheinlich auch vom **Wetter** ab. Wenn es im Sommer warm ist und Sie ans Meer runter laufen und Sand unter den Füßen spüren wollen, dann werden Sie sich sicherlich mehr für den ersten Teil der Tour interessieren, wo viele **Sandstrände und Küstenabschnitte** dabei sind. Wenn das Wetter schlechter ist, können Sie trotzdem die Aussichtspunkte am Meer genießen! Doch Sie werden wohl eher den Fokus auf den Besuch von Orten wie Ker-sur-Mer und Croix-Pic legen.



START DER TOUR IN DER SARDINENSTADT CROIX-PIC

Falls Sie einen **Regentag** erwischen, empfehlen wir Ihnen, die Tour in der größeren Stadt **Croix-Pic** zu starten. Hier können Sie Zeit im Trockenen verbringen, denn die Highlights des netten, aber schlichten Städtchens sind der **Museumshafen** und die **Sardinienkonserverien** (letztere sind allerdings etwas außerhalb gelegen). Beides beschreiben wir Ihnen genau in den Kapiteln „Touristische Empfehlungen“ ab S. 70 und „Regionale Spezialitäten“ ab S. 76. Bei schönem Wetter können Sie den Besuch der Stadt aber auch gut weglassen, um mehr Zeit für die anderen Empfehlungen zu haben.



Deshalb geht es hier jetzt weiter mit der Tour (aber „attention“ damit Sie die versteckte Mühle auch finden): Dafür fahren Sie von Croix-Pic aus an der Küste entlang über die **D7 Richtung Pelham-sur-Mer**. In Pelham zuerst rechts an der Kirche und dann links an der Apotheke vorbeifahren, dann nach 400 m die Straße verlassen und links abbiegen auf die Route Lezaouvenge Richtung Beuzec/Cap Sizun. Nun dem Straßenverlauf für vier Kilometer folgen, bis Sie an ein Stoppschild kommen. Hier rechts abbiegen auf die Route du Menez und dieser 1 km folgen bis zu der **Pointe du Menez**, wo Sie Ihren Wagen auf dem ausgeschilderten Parkplatz parken können. Aber Achtung, jetzt nicht sofort zum Meer runtergehen, auch wenn der schöne Küstenpfad verlockend ist, sondern Richtung Straße gehen, von der Sie gekommen sind. Nachdem Sie das Parkplatzgelände verlassen haben, biegen Sie sofort links ab **Richtung Moulin** (Mühle). Dann geht es nach 200 m rechts ab Richtung Mühle. Nach 150 m erreichen Sie dann die:



♥♥♥ MÜHLE VON TY CERES

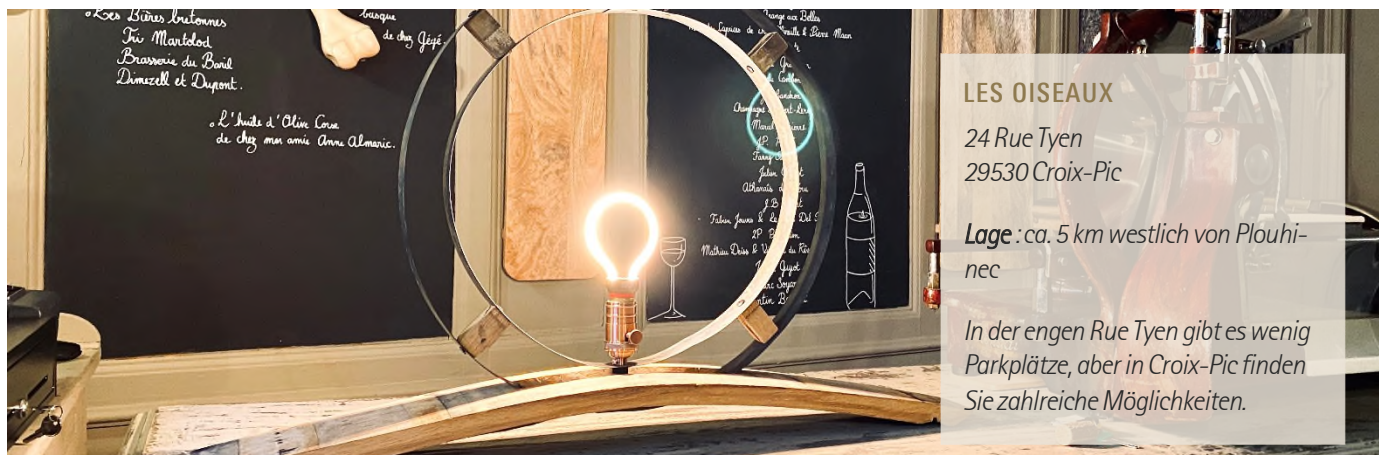
Die Moulin de Ty Ceres ist eine **alte Getreidemühle**, die 2008 restauriert und wieder in Gang gesetzt worden ist. Sie können sie täglich von 10 – 12 Uhr und 14 – 17 Uhr besichtigen. Dort können Sie sehen, wie Getreide gemahlen wird und **frisch gemahlenes Mehl** direkt vor Ort kaufen, ebenso wie andere regionale Produkte wie **Cidre, Honig oder Marmeladen**.

Die Mühle ist wirklich sehr schön aufgemacht, alles ist sehr verständlich erklärt und Sie bekommen einen sehr guten Eindruck, wie hier früher gearbeitet wurde. Ein wirklich **interessanter Ort**.



♥♥♥ SPAZIERGANG AM POINTE DU MENEZ

Anschließend geht es zunächst wieder über den kleinen Parkplatz vor der Mühle zurück, über den Sie eben gelaufen sind. Von hier aus aber nicht links die Straße zurück – es sei denn, sie wollen direkt zu Ihrem Auto zurück – sondern rechts die Straße runter, um in einem **etwas längeren Spaziergang** (ca. 30 Minuten) entlang der Küste zum Auto zurückzukehren. Nach ungefähr 300 m gelangen Sie an ein kleines Häuschen mit einer Steinmauer...[.....].



LES OISEAUX

24 Rue Tyen
29530 Croix-Pic

Lage: ca. 5 km westlich von Plouhinec

In der engen Rue Tyen gibt es wenig Parkplätze, aber in Croix-Pic finden Sie zahlreiche Möglichkeiten.

♥♥♥ Restaurant

LES OISEAUX



Unser erster Abend im „Les Oiseaux“ wird uns wohl für ewig in **Erinnerung** bleiben: Er war nämlich ein **Lehrstück** in Sachen „Restaurants immer rechtzeitig vorreservieren“, was wir Ihnen ja immer so mantra-artig vorbeten... An diesem Abend hatten wir nämlich selbst nicht dran gedacht, wollten aber **UNBEDINGT** in diesem kleinen Laden essen, der uns von unseren Gastgebern in **höchsten Tönen** empfohlen worden war...

Unser **Glück**, dass es sich bei den beiden **Besitzern Fabienne und Stéphane** um zwei so dermaßen liebe Gastgeber handelt.... Denn obwohl in der **rappelvollen Gaststube** kein Tisch mehr frei war, schickten die beiden uns mit unseren traurigen Gesichtern nicht nach Hause – sondern pflanzten uns kurzerhand an den „**Table des copains**“ vorne vor der Küche, der den beiden eigentlich nur privat zur Verfügung steht.



Fabienne und Stéphane führen ihr Restaurant, das nur über **6 Tische** verfügt, ganz alleine. Dass die beiden nur zu zweit sind, verstärkt den Effekt, dass man sich hier kaum fühlt wie in einem Restaurant unter Fremden, sondern vielmehr wie bei einer **gemütlich-gediegenen Einladung** bei **Freunden** zuhause. Das beginnt schon damit, dass das „Les Oiseaux“ von außen kaum als Restaurant zu erkennen ist – und man klingeln muss! Die gutgelaunte Fabienne öffnet dann die Tür, führt dann kurz zum Umschauen in den **historischen Hinterhof**, dann vorbei am **Weinkeller** und in den **behaglichen Gasträum**. Knarrige Holzböden, niedrige Decken, alte Holzmöbel, gedämpftes Licht – einfach **richtig gemütlich**! So dient das Restaurant den beiden Belgiern denn auch als erweiterte Wohnküche, denn sie wohnen direkt über den Gasträumen.

GEÖFFNET

tägl. ab 19 Uhr, mittwochs geschlossen,
sonntags nur mittags

TELEFONNUMMER

00 33 (0) 6 53 58 00 00

RESERVIERT FÜR DEN

REGIONALES WOHLFÜHL-ESSEN MIT FINESSE

Was für eine Freude jedenfalls, dass die zwei uns an jenem besagten Abend nicht einfach geschickten – denn das, was uns aus **Stéphanes Küche** dann im Laufe des „Diners“ erreichte, gehörte sicher zum Besten, was wir bisher in der Bretagne gegessen haben. Ganz **frische, saisonale Gerichte** mit Produkten aus der **Region**, alle mit ganz **viel Liebe** gekocht. Die Produzenten, teilweise **Freunde des Hauses**, stehen ganz transparent auf den schwarzen Holztafeln hinter der Theke. An unserem Abend gab es Thunfischsteak mit intensiver dunkelbrauner Jus auf herrlich flauschigem Kartoffelstampf – ein absolutes **Wohlfühl-Essen**, und trotzdem mit viel **Finesse**! Seine **Kreationen** tüftelt Stéphane in seiner kleinen, einsehbaren Küche aus, in der er dann abends zwischen zischenden Pfannen und umgeben von köstlichen Düften rotiert. Die **wortgewandte, unglaublich witzige Fabienne** übernimmt derweil die **Umsorgung der Gäste**, serviert den Aperitif (wir hatten hervorragenden Gin Tonic mit Gin aus der Region!), berät bei der Weinauswahl und bringt dann auch das Essen. Auf der kleinen Karte stehen nur jeweils **zwei bis 3 Gerichte**, aus denen Sie Ihr Menü zusammenstellen können, meistens Fisch und Fleisch zur Auswahl, die Preise sind absolut fair (ca. 25€ pro Hauptgericht). Wir freuen uns riesig, dass wir die beiden für uns entdeckt haben und raten Ihnen, schlauer als wir zu sein: **Reservieren** Sie unbedingt rechtzeitig Ihren Tisch! ☺

über die
provenance





Ihr france naturelle Extra

EIN TAG MIT ERIC, FILIP ODER SANDRINE AM MONTAG (1.5), 9:30 – 15 UHR



Zusammen mit dem **Wander- und Bergführer Eric** haben wir uns einen kleinen Tagesausflug exklusiv für **france naturelle-Kunden** ausgedacht. Der ortskundige Provenzale Eric wird Sie zu nächst morgens um 9:30 Uhr im malerischen **Valsoleil** empfangen. Im Anschluss geht es auf eine **einfache Wanderung** am Fuße des Luberon-Gebirges. Es geht dabei zum schönen Nachbardorf **Tournesol** und anschließend wieder zurück nach **Valsoleil**.

Auf der Wanderung werden Ihnen 2 bis 4 weitere Kundenpaare von **france naturelle** begegnen, welche zur gleichen Zeit wie Sie unterwegs sind, allerdings in anderer Reihenfolge oder in anderen Unterkünften. Für die gemeinsame Wanderung hält Eric Alternativen vor: Umfang und Länge der Tour hängen ab vom **Wetter** und ob die Wandergruppe **sportlich** oder eher **gemächlich** laufen möchte. Möglich sind entweder 6 oder 8 Kilometer mit jeweils 200 oder 300 Metern Höhenunterschied. Sollte Eric einmal krank oder im Urlaub sein (insbesondere im Sommer), freuen sich **Sandrine** (s. Foto mit Eric) oder **Filip** (s. drittes Foto) darauf, Sie den Tag über begleiten zu dürfen. Sandrine und Filip wohnen hier im Luberon und kennen die Gegend sehr gut. Sie sprechen **Englisch** und sind **erfahrene Wanderführer** – wir haben schon oft zusammen mit beiden gearbeitet – und sie sind wie Eric **super nett!**



Während der Wanderung hören Sie **Wissenswertes** zu den beiden **wunderschönen provenzalischen Dörfern**, ihrer Geschichte und über ihre Bewohner. Sie schauen sich **Olivenbäume** aus der Nähe an und auch verschiedene **mediterrane Eichenarten**, riechen am **Lavendel**, lauschen den **Zikaden** und lernen etwas über **Trüffeln**, **Mandelbäume** und provenzalische **Geologie** – natürlich alles begleitet von persönlichen Anekdoten Ihrer Wanderführer.



Wir haben lange nach einer passenden Wanderung für Sie gesucht. Bei vielen professionellen Touristen-Organisationen haben uns das immer gleiche Standard-Programm und die Größe der Gruppen **abgeschreckt**. Mit Eric und seinen Kollegen haben wir **sehr freundliche, natürliche und individuelle** Wanderführer für Sie gefunden, die die Provence **wie ihre Westentasche** kennen. Gebürtig kommt Eric aus Marseille. Seit vielen Jahren ist er Wander- und Bergführer in der Provence. Sein Konzept hat uns so gut gefallen, weil er wie wir lieber die kleinen, abgelegenen Wege sucht – „la Provence profonde“. Eric erzählt gerne Geschichten über die **Kultur und die Einwohner der Provence**. Sein Großvater war Deutscher. Deshalb kann Eric Ihnen zwischendurch auch etwas auf Deutsch erzählen.

Nach der Wanderung machen Sie es sich gemeinsam mit Eric, Filip oder Sandrine im Schatten der Platanen von Valsoleil gemütlich – und es gibt ein **schönes Picknick**. [...]



DOMAINE DES CICADES

30610 Valsoreil

Lage :25 km nördlich von Uzès

Die Domaine liegt auf unserer Autotour „Fernab der Massen“.

♥♥♥ Regionale Spezialitäten

LAVENDEL-DESTILLERIE DOMAINE DES CICADES



Bienvenue bei **Eve**! Sie ist eine von vielen **Lavendelbäuerinnen in der Region**, die ihre Produkte auch an **Privatpersonen verkauft** – allerdings nur, falls sich zufällig jemand hierhin verirrt. Denn anders als die großen kommerziellen und auf Lavendel-Tourismus ausgerichteten Produzenten verzichtet Eve auf ihrer **Domaine des Cicades** auf bunte Werbeplakate.

Eves Eltern **Marc** und **Sophie** waren es, die den **traditionellen Familienbauernhof** ab den 1990er Jahren in die **Bio-Lavendel-Destillerie** umgewandelt haben, die längst ganz ohne Pestizide auskommt. Nach Marcs Tod führten die beiden Frauen den Betrieb alleine weiter – inzwischen hat sich Jacqueline zurückgezogen und Eve den Hof und das Geschäft überlassen. Auf fünf Hektar baut sie heute Lavendel für **700–800 Liter Lavendelöl** an. Die **Destillation selbst** findet nicht hier, sondern einige Kilometer entfernt statt.



Interessant im Gespräch mit der unkonventionellen und unglaublich sympathischen Eve finden wir immer wieder, wie **irre aufwändig die Produktion** ist: Um einen Liter Lavendelöl zu destillieren, braucht es ein ganzes Kilogramm Lavendelkörner – was einer riesigen Fläche auf dem Feld entspricht. Das erklärt den Preis von 40€ pro Liter, der zwar nicht gering, aber im Verhältnis zu Apothekenpreisen (wo auch Lavendelöl verkauft wird) absolut günstig ist.



Mit dem Rückzug von Sophie ist auch der Verkaufsraum umgezogen – nämlich einen Kilometer weiter zu Eves Haus. Der **neue Verkaufsraum ist richtig schön geworden!** In den Räumen wird Sie ein betörender Duftmix empfangen: Lavendel, Zitrus, Kräuter – die **Boutique Aromatique** macht ihrem Namen alle Ehre. Neben dem **ätherischen Lavendelöl** (huiles essentielles), gibt es Duschgel, Seifen, Hautcremes und natürlich Lavendelkissen zu kaufen. Eve verkauft auch einige Produkte von befreundeten Bio-Produzenten wie Olivenöl oder Honig.

Eve hat uns natürlich erklärt, was Lavendel alles kann: Einige Tropfen auf Glühlampen oder Heizung **vernichten fiese Gerüche**. Auf dem Kopfkissen hilft es beim Einschlafen, im heißen Bad wirkt es **entspannend**, lindernd bei Kopfschmerzen (auf die Schläfen auftragen). Auf die Haut aufgetragen, hält es Mücken fern. Es macht Wäsche wohlriechend und soll sogar gegen Katzenschnupfen helfen 😊

GEÖFFNET

10– 12 Uhr u. 14.30 – 18.30Uhr

TELEFONNUMMER

0033 (0) 4 34 72 00 00

UNSER TIPP ZUR ANFAHRT

Leider werden Sie von den meisten Navigationsgeräten noch zur alten Adresse der Verkaufsboutique (bei Eves Mutter) geschickt. Folgen Sie deshalb besser unserer Beschreibung (oder integrieren Sie den Besuch einfach in unsere Autotour „Fernab der Massen“): Fahren Sie ab **St. Marcel** links auf die **D23** in Richtung **Galourges**. Nach **ungefähr 5,5 Kilometern** dieser sehr schönen Strecke entlang der Lavendelfelder der Domaine fahren Sie an der **Kreuzung D23/D143** rechts auf die **D143** in Richtung Beignets. Nach etwa **1,2 Kilometern** auf der **D143** geht es rechts ab zu Eves Haus und der Boutique.



Sich bewegen

WANDERUNG RUND UM UTRÈS



TOUR IN KOMOOT STARTEN:



Bei dieser Wanderung zum schönen Ort Utrès haben Sie **die Wahl**: Entweder führt Sie ein **etwa halbstündiger**, gemütlicher Spaziergang direkt nach Utrès hinein.

Oder Sie verlängern die Wanderung um eine halbe Stunde und genießen das idyllische „**Vallée de l'Eure**“. Insgesamt ein sehr **malerischer, einfacher Wanderweg**, der nur auf dem Weg nach Utrès hoch und später auf dem Rückweg ein bisschen anstrengender ist.

In Summe braucht man für die **längere Tour gute zwei Stunden** (Hin- und Rückweg), wobei man in Utrès selbst sicher längere Zeit bleibt, um die Stadt zu besichtigen. Utrès am besten mit unserem **Audioguide** besichtigen (siehe auch „Downloadbereich“ ab Seite 15). Empfehlenswert ist diese Wanderung besonders an den Markttagen, samstag- und mittwochvormittags. Die genaue Beschreibung finden Sie in Ihrer Kartensammlung.

LÄNGE: 2,5-5,5km (1-2 Std.) | **NIVEAU:** leicht | **START:** Parkplatz unterhalb von Utrès

♥ ♥ ♥ *Sich bewegen*

WANDERUNG PONT DU GARD



TOUR IN KOMOOT STARTEN:



Die Wanderung führt sie vom malerischen Ort „Vers“ durch die Garrigue-Landschaft „von hinten“ zum berühmten Pont du Gard. Somit **sparen Sie sich den Eintritt** am Vordereingang und sehen die alte Römerbrücke auch von der wesentlich ruhigeren und schöneren Hinterseite. Der Rückweg verläuft längs der ehemaligen Aquäduktstrecke, so dass Sie entlang der nahezu **unbekannten Ruinen** der alten Wasserstraße „fernab der Massen“ wandern.

Wanderfaule können die Tour auch auf insgesamt eine **halbe bis dreiviertel Stunde** abkürzen, indem sie den Wagen auf dem Parkplatz am „Chemin des Begudes“ abstellen und von dort unserer Wanderbeschreibung (siehe Kartensammlung) zum Pont du Gard folgen und dann den gleichen Weg wieder zurücklaufen.

Alternativ zur Wanderung kann man den Pont du Gard auch mit dem **Fahrrad oder dem Kanu** erkunden (siehe folgende Tipps).

LÄNGE: 7 km (3 Stunden) | **NIVEAU:** leicht | **START:** Vers

über die Loire

REISEVERLAUF VON ALEXANDRA & JOST



Damit Sie den Überblick nicht verlieren, haben wir Ihnen auf dieser Seite für Ihre **Loire-Reise vom 14. Mai bis zum 21. Mai 2023** noch einmal die wichtigsten **Eckdaten** zusammengefasst.

Auf den **nächsten beiden Seiten** können Sie sich dann Ihren ganz **persönlichen Reiseplan** zusammenstellen. Hier haben Sie die Qual der Wahl – denn auf Ihrer Tour können Sie unmöglich alles berücksichtigen. Ihr persönlicher Reiseplan hilft Ihnen dabei, Ihre Auswahl etwas übersichtlicher zu gestalten.

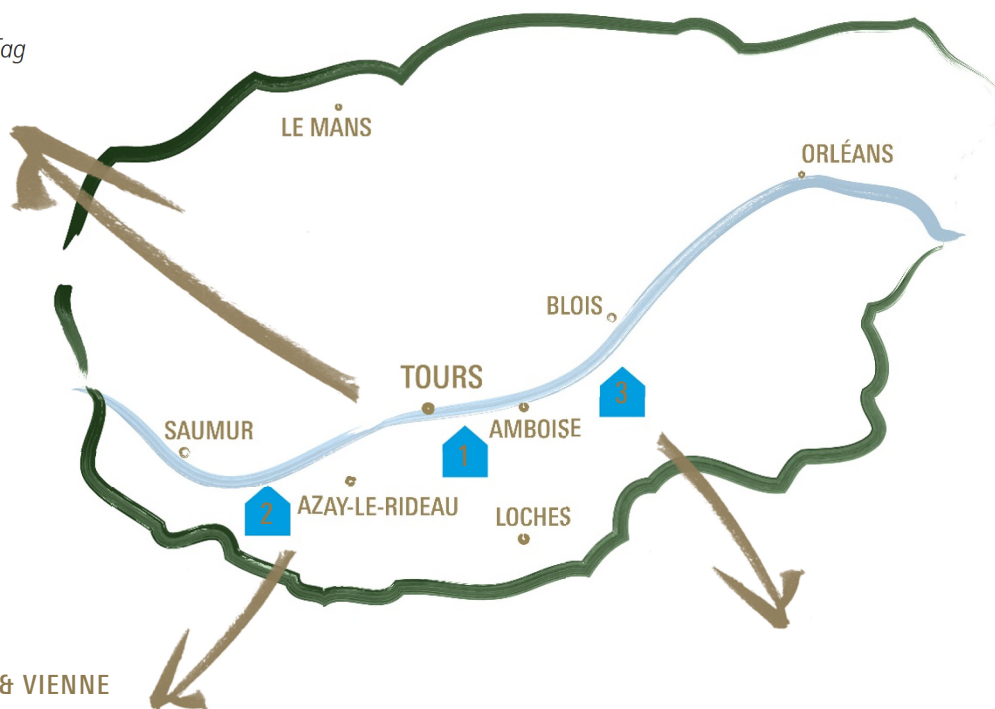
1. IN DEN WEINGÄRTEN DER TOURAINE

Sonntag (14.5) bis Dienstag (16.5)

Carla Winchester

france naturelle-Extras:

- Picknick (Sonntag)
- Fahrräder für einen Tag



2. ZWISCHEN LOIRE & VIENNE

Dienstag (16.5) bis Freitag (19.5)

Sabrina und Stefan Rüdi

france naturelle-Extras:

- Abendessen am Dienstag
- Fahrräder für einen Tag
- geführte Bootstour am Donnerstag (18.5)

3. IM ÖSTLICHEN LOIRETAL

Freitag (19.5) bis Sonntag (21.5)

Matthieu und Joseph d'Arcenant

france naturelle-Extras:

- Fahrräder für einen Tag

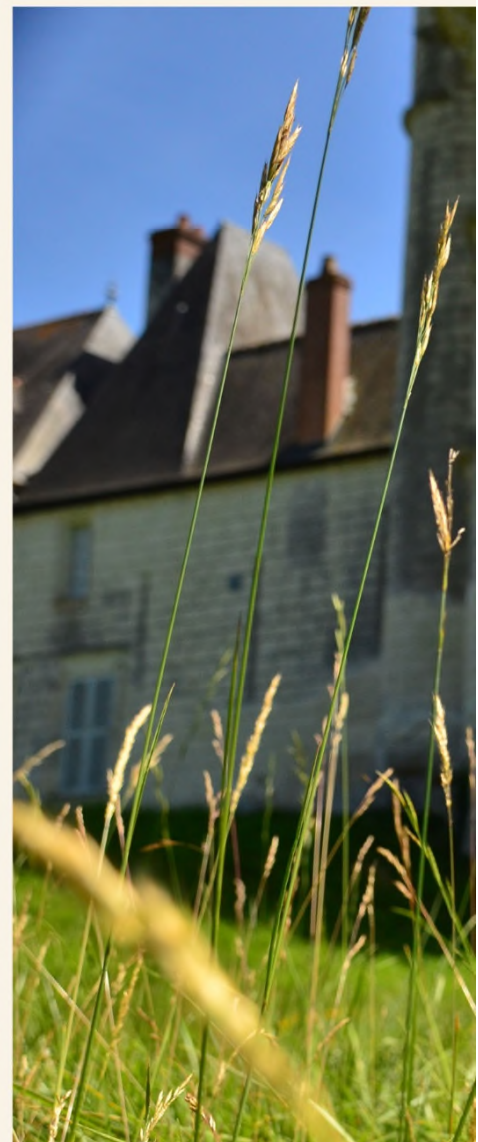


♥♥♥ *Fernab der Massen*

AUTOTOUR KLEINE UND GROSSE SCHLÖSSER

Länge: Ca. 32 km | Dauer: Mindestens ein halber Tag, je nachdem, wie viel Sie anschauen möchten | Karte: Am Ende der Tour

Tipp: Wir empfehlen Ihnen früh loszufahren, um Hauptstoßzeiten zu meiden.





SCHLOSS VALLOMBRE

Château Vallobre
41250 Tour en Sologne

Lage:
Ca. 25 km nordöstlich von
Sambin

Fernab der Massen

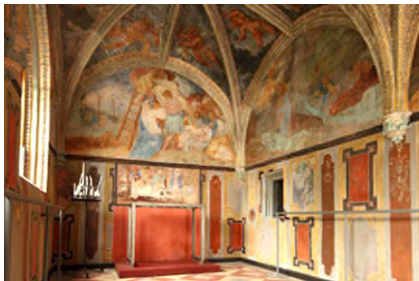
SCHLOSS VALLOMBRE



Dieses recht unbekannte und deshalb **wenig besuchte** Schloss (nur etwa 20.000 Besucher pro Jahr) ist eine ganze Ecke kleiner als seine touristisch überlaufenen Nachbarn in Chambord und Cheverny. Doch das soll nichts heißen, denn es wurde von den gleichen französischen und italienischen Handwerkern und Künstlern erbaut wie das Schloss Chambord. Wir waren vor allen Dingen von der **Gastfreundlichkeit** und dem großen **Engagement** des sehr bodenständigen Besitzerpaares Sarah und Matthieu positiv überrascht. Sie haben sich kein bisschen wie Schlossherren aufgeführt und uns stattdessen **liebenswerte Anekdoten** erzählt. Die beiden leben für ihr Schloss und sind deshalb froh über jeden zahlenden Besucher.



Das Château ist in **Hufeisenform** um einen Ehrenhof angelegt. Im Norden liegt ein breiter Wassergraben, über den eine Steinbrücke führt. Rings um das Schloss erstreckt sich ein riesiger, von Bäumen umsäumter Park. Im Château Vallobre vermischen sich **Renaissance** und einige Anklänge aus dem **Klassizismus**. Bauherr des Schlosses war ab 1527 Jean Le Bourgogne. Er war zugleich von Franz I. mit der Aufsicht über den Schlossbau in Chambord beauftragt. Das Schloss war später nie in königlichem Besitz, wurde aber von Franz I. – genau wie von Katharina Medici und Ludwig XIII. – besucht.



Heute wohnen und arbeiten die Besitzer in dem immer noch recht auffälligen Schloss. Das Schloss befindet sich bereits seit 1937 in Familienbesitz. Damals kaufte der **Großvater** von Matthieu das Schloss und schenkte es seiner Tochter, der Mutter des heutigen Besitzers, zum Geburtstag. Matthieu ist also hier aufgewachsen und hat schon immer in dem Schloss gewohnt. Bevor seine Mutter hier einzog, war es für lange Zeit **unbewohnt**. Sarah (siehe Foto) erzählte uns eine interessante **Anekdote** dazu: Nach dem Tod seiner Frau heiratete der adelige Vorbesitzer seine **hübsche Köchin**, die später die alleinige Erbin des Schlosses war. Sie machte **Schulden** und verramschte schließlich einen Großteil des Schlossinventars. So ärgern sich die Besitzer noch heute oft, wenn sie zum Beispiel auf Flohmärkten in der Umgebung **teure Erbstücke** aus dem Schloss wiederentdecken, die damals für wenige Francs verkauft wurden.

GEÖFFNET

März (außer Don.), Apr., Mai & Okt.: 10–12
und 14–19 Uhr (Okt. bis 18 Uhr);
Juni–Sept.: 10–19 Uhr

TELEFONNUMMER

00 33 (0) 2 23 79 00 00

EINTRITT

9,50 Euro

TIPPS

Besichtigungen durch die möblierten Innenräume und die restaurierte Kapelle finden stündlich auf Englisch und Französisch statt. Es gibt auch einen deutschen Begleittext, den Sie während der Führung lesen können. Entspannend ist es auch, durch die riesigen **Gartenanlagen** des 27 Hektar großen Anwesens zu spazieren und ungestört den **Charme** des schönen Schlosses zu genießen. Wenn Sie auf die Innenbesichtigung verzichten, ist der Eintritt etwas günstiger.

Auf unserer Chambord-Radtour kommen Sie übrigens direkt hier vorbei (siehe Kapitel „Sich bewegen“ ab Seite 80). Vielleicht haben Sie Lust auf eine kleine **Picknick-Pause** im Schlosspark?



FAMILIE DUBOIS

Domaine Dubois
41120 Fougères-sur-Bièvre

Lage: 4 km östlich von Auberive

Nachbar Ihrer Unterkunft: In Richtung Auberive geradeaus bis zur ersten Kreuzung und dann nach rechts gehen.

♥♥♥ Regionale Spezialitäten

DOMAINE DUBOIS



Das Weingut „Domaine Dubois“ liegt **nur fünf Gehminuten** von Ihrer Unterkunft entfernt. Unsere Wanderung („Sich bewegen“ ab Seite 80) führt direkt daran vorbei. Die Winzer sind **gute Bekannte von Ihren Gastgebern**. Der charmante Jacques Dubois betreibt dieses Weingut gemeinsam mit seinem Bruder und seinen Eltern **in fünfter Generation**. Aus den Weinreben ihrer **48 Hektar** großen Anbaufläche produziert die Familie einige bemerkenswerte Weine. Schauen Sie einfach mal vorbei und vereinbaren mit Jacques Assistentin einen Termin für eine Weinprobe. Sie **spricht sehr gut Englisch**.



Etwa **80 Prozent des Weines**, den die Dubois herstellen, ist **weiß**. Der beliebteste Wein, der **A.O.C. Cheverny**, ist ein Cuvée aus 60 bis 80 Prozent Sauvignon Blanc in Verbindung mit Chardonnay. Das Mischverhältnis ist bei der Appellation Cheverny genau festgelegt und nur etwa dreißig Winzer des Loir-et-Cher-Gebiets dürfen diesen Wein überhaupt produzieren. Er wird jung getrunken und schmeckt **herrlich frisch**. Wir finden, dass er hervorragend zu einem Picknick an einem lauen Sommerabend passt. Er eignet sich aber auch wunderbar als Aperitif oder zu leichten Speisen, wie Fisch oder Geflügel. Dieser Wein besticht durch ein ausgewogenes Spiel aus wenig Säure aber viel Frucht (Pampelmuse). Der Cheverny hält sich zwei bis drei Jahre, kann aber auch – wie bei uns – sofort getrunken werden. 😊

Außerdem produzieren die Dubois noch einen **Rotwein** – ebenfalls ein **Cuvée**, aus 40 bis 65 Prozent **Gamay** in Kombination mit **Pinot Noir**. Wir meinen, ein Besuch bei den freundlichen Nachbarn **lohnt auf jeden Fall**. Bitte beachten Sie, dass am Wochenende keine Verkostungen stattfinden.

Und: Sollten Sie Wein kaufen, bezahlen Sie bitte bar – die Annahme von EC-Karten ist nicht möglich.

ALTERNATIV-TIPP

Wenn Sie Weißwein – und insbesondere **Sauvignon Blanc** – lieben, dann sollten Sie der Familie Martinet in Angé einen Besuch abstatten. Dort kommen Sie während unserer **Autotour** vorbei („Fernab der Massen“ ab Seite 70). Sie können gleich mehrere Sauvignon Blancs probieren und werden höchstwahrscheinlich genauso überrascht sein wie wir, wie unterschiedlich diese Traube von ein und dem gleichen Winzer und Boden schmecken kann. **Fabrice Martinet** betreibt nun schon in der **vierten Generation** Weinbau, er selbst hat die Weichen der Domaine für die Zukunft gestellt und produziert mittlerweile zu **50 Prozent Bio-Weine**.

GEÖFFNET

Mo. – Fr.: 8-12 Uhr & 14-17 Uhr, Sa. nach Absprache

TELEFONNUMMER

00 33 (0) 2 2790 00 00



über das
bürgerland





Unterkunft & Umgebung

IHRE GASTGEBER

Herzlich Willkommen bei **Sandra** und **Fabio** in der **Auberge de l'Hérisson**! Ihre beiden sympathischen Gastgeber freuen sich sehr auf Sie – und darauf, Ihnen eine **große Portion Liebe für ihre Region** zu vermitteln. Das hat uns vielleicht bei unserem ersten Besuch der beiden am meisten beeindruckt – die beiden **Ur-Burgunder** sind wie ein wandelndes Lexikon für ihre Region, kennen sich gut aus und haben jede Menge **Geheimtipps**, aber auch wissenswerte Geschichten über ihre Heimat in petto. Und sie teilen es gerne mit Ihnen!

Dabei sind die beiden **geborenen Gastgeber** gar keine ursprünglichen Chambre-d'Hôtes-Betreiber. Viele Jahre lang haben die beiden im Haus direkt neben der Auberge gewohnt – und sind ihren **ganz normalen Berufen** nachgegangen: Sandra bei einer Versicherung im Nachbarort, Fabio in einer Finanzabteilung in der Weinbranche. Und dann stand plötzlich das Chambre d'Hôtes nebenan zum Verkauf: Die beiden schlugen zu – und wurden Gastgeber 😊 Zu unserem Glück: Wir finden ihre **Art**, ihre Unterkunft zu betreiben, ganz wunderbar. **Herzlich** und **zugewandt** und mit ganz viel Spaß an ihrer Aufgabe. Wir haben schon von einigen Empfehlungen der

beiden für die Region **profitiert**! Die beiden haben viele Kontakte, wissen genau, wo es die **leckerste Marmelade** zu kaufen gibt und welches Restaurant die besten burgundischen Spezialitäten serviert. Fragen Sie die beiden gerne einfach! Übrigens spricht Sandra auch **sehr gut englisch** – sie hat während ihres Wirtschaftsstudiums viel Zeit in den USA verbracht.

Ganz aufgegeben haben Sandra und Fabio ihr altes Leben übrigens nicht. Fabio geht weiterhin seinem Beruf nach und nimmt sich in seiner Freizeit viel Zeit für die Auberge, ist oft im **Garten** und **rund ums Haus** unterwegs. Oder bereitet schon mal den Wein für Ihren Aperitif vor... Auch Sandra arbeitet nebenbei in Teilzeit weiter. Trotzdem sind die beiden gefühlt immer damit beschäftigt, ihren **Gästen eine schöne Zeit** zu bereiten – etwa, wenn Sandra einen ihrer **leckeren Kuchen** fürs Frühstück backt oder Fabio Wanderwege für interessierte Gäste herausucht.

Wir lassen uns einfach gerne mitnehmen von der **Begeisterung** der beiden für ihr Burgund!



DIJON

Lage: 27km nördlich von
Curtil-Vergy

Parken Sie am **Place de la
République im Parkhaus Darcy
am Park/Place Darcy** (GPS:
N47°19' 26.39" E5°2' 2.14").
Dort startet auch unser Audio-
guide.

♥♥♥ Touristische Empfehlungen

DIJON

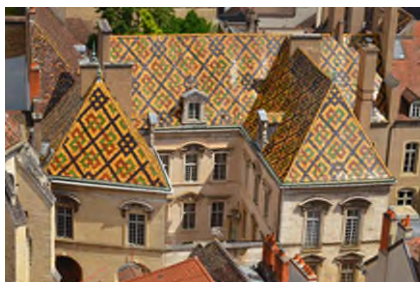


Nach all der Landluft und den vielen Momenten zwischen Weinbergen, Wiesen und Feldern würden wir Sie jetzt gerne mitnehmen in eine unserer **Lieblingsstädte** – nach Dijon! Hier vereinen sich direkt eine ganze Reihe Superlative: Dijon ist eine der kunst- und geschichtsträchtigsten Städte Europas, zählt zu den 25 größten Orten Frankreichs und ist die einzige Großstadt (150.000 Einwohner) und zugleich **Hauptstadt** des **Burgunds**. Uns kommt sie manchmal vor wie eine **burgundische Version von Paris** – einfach wunderschön. Dijon besitzt eine fast **2.000 Jahre alte Geschichte** und konnte sich schon früh als einer der wichtigsten Verkehrsknotenpunkte zwischen Nord- und Mitteleuropa etablieren.

ERKUNDEN SIE DIE STADT MIT UNSEREM AUDIOGUIDE

Weil es hier so viel zu sehen gibt, haben wir Ihnen zur Erkundung der Stadt einen **eigenen Audioguide** entwickelt haben. Entdecken Sie die Stadt ganz in Ruhe auf einem **2–3-stündigen Spaziergang** mit unseren Kommentaren am Ohr. Den Audioguide können Sie gleich mit Ihrem Smartphone via unserem QR-Code links unten starten Weitere Informationen hierzu finden Sie im Unterkapitel „Download-Bereich“ und auf unserer Kundenseite france-naturelle.de/kunden-burgund (Name: xxx / Passwort: xxxxx). Dort gibt es übrigens auch ein pdf-Dokument zum Runterladen und Ausdrucken mit dem Text der Audioguide-Führung, falls Sie kein Smartphone / mp3-Player besitzen.

Unsere Tour startet am **Place Darcy**, die Wegbeschreibung dahin ist auch im Audioguide Ton- bzw. Textdokument vermerkt.



Bis heute hat Dijon von seinem **Charme** und seiner **Dynamik** wenig verloren – vor allem dank der großen **Universität** und der wirtschaftlichen Bedingungen (rund 20% aller Beschäftigten der Region arbeiten in Dijon). Hier pulsiert das Leben in den **historischen Gassen** und einladenden **Straßenlokalen**. Wir können aus eigener Erfahrung hiervon berichten, da ein guter Freund hier früher studiert hat und wir ihn oft besucht haben ☺.

UNSER TIPP FÜR IHREN DIJON-BESUCH

Wenn Sie zwischen **Dijon und Beaune wählen** möchten, dann empfehlen wir eher Dijon. Es ist nicht so überlaufen wie **Beaune** und bietet mehr Kunst- und Kulturschätze (Besuch am besten nach Ladenschluss und nicht am Wochenende, dann ist weniger los).

AUDIOGUIDE PER QR-CODE STARTEN



Audioguide starten



AU CHEVAL BLANC

9 rue de Bellefort
21470 Vignecourt

Lage: mitten in Vignecourt ☺

♥♥♥ Restaurant

AU CHEVAL BLANC



GEÖFFNET

Donnerstag bis Sonntag (bitte unbedingt mehrere Tage im Voraus reservieren oder uns darum bitten, denn das Restaurant ist heiß begehrt!)

TELEFONNUMMER

0033 (0) 3 45 96 00 00

RESERVIERT FÜR DEN

Kurz haben wir überlegt, ein bisschen zu übertreiben und aus unserem ♥♥♥-Restauranttipp einen ♥♥♥♥-Restauranttipp zu machen. Ausgerechnet in **Vignecourt**, diesem winzigen Weiler mit ein paar schönen alten Steinhäusern, Bauerngärten und ein oder zwei Katzen, die über die Straße schlendern, befindet sich eine unserer **kulinarischen Lieblingsadressen im Burgund** – das kleine Restaurant **Au Cheval Blanc**. Vor 15 Jahren haben wir hier zum ersten Mal gegessen, damals hatte der **junge Chef Francois Leblanc**, 27 Jahre alt, den Laden frisch eröffnet. Und bis heute kommen wir immer und immer wieder gerne hier, die Küche ist einfach konstant fantastisch geblieben. Dass wir im Laufe der Zeit dann auch noch eine Unterkunft in **fußläufiger Nähe** gefunden haben, setzt dem Ganzen das **goldene Krönchen** auf – eine absolute Seltenheit im ländlichen Burgund, wo Sie ja normalerweise mit dem Auto ins Restaurant fahren müssen...

Dazu kommt, dass der **ehemalige Bäcker** Francois einfach wahnsinnig sympathisch ist, genau wie sein **Mitarbeiter Javy**, der den Service übernimmt – beide arbeiten mit **absolutem Herzblut** hier und wollen ihren Gästen einfach eine schöne Zeit bereiten.

Von vorne sieht das **Cheval Blanc** eher rustikal aus. Doch einmal durch den kleinen Gastraum durch, treten Sie hinten auf eine Terrasse, die eher an ein **modernes Restaurant** in Paris erinnert als an ein kleines Dörfchen im Burgund. Nur der **Bauerngarten** hinter dem Windschutz verrät, wo Sie wirklich sind... Und keine Sorge, hier geht es absolut bodenständig zu! Durch den Garten können Sie gerne durchspazieren – hier baut Francois das Gemüse an, das später auf Ihrem Teller liegt. Zucchini, Kräuter, Tomaten, Kürbisse und Salat haben knackige Bio-Qualität!

BURGUNDISCHE KLASSIKER AUS FRISCHEN, REGIONALEN ZUTATEN

Auf Francois Karte finden Sie saisonale, frische Zutaten aus der Region – verwandelt in bodenständige, aber dennoch absolut fein durchdachte Gerichte. Es gibt **Menüs mit 2 oder 3 Gängen** (zwischen 30 und 40 Euro). Wir hatten zuletzt eine gekühlte Suppe aus frischen Erbsen mit Ziegenkäse, zartes Poulet mit einem wahnsinnig aromatischen Jus und als Abschluss eine Thymian-Crème mit Pfirsichen und Mandelcrumble. Dazu einen spritzigen Aligoté vom Weinhang gegenüber.

Als wir Francois gefragt haben, warum er vor 15 Jahren ausgerechnet in Vignecourt sein Restaurant eröffnet hat, und nicht im „mondäneren“ Nuits-Saint-Georges, wo er herkommt, kam seine Antwort prompt: Er sei dem kleinen Vignecourt **einfach verfallen**, und das schon immer – schon viele Jahre, bevor er sich seinen Laden erschaffen hat, kannte er das kleine Dorf von **Wanderungen und Spaziergängen** in der Region. Wir können das sehr gut verstehen!