

Gastronomisk FRILUFTSRESA I Provence

Lavendelbuskarna lyser svulstigt lila i snörräta rader när vi susar förbi utan någon större ansträngning. Jag har just upptäckt ett nytt favoritsätt att färdas på: elcykel. Cyklandets charmiga nära-naturen-kvaliteter kombineras i elcyklandet med lyxen att komma fram sval och fräsch till nästa sevärdhet.

TEXT: MALIN STÅHL HEFVELIN FOTO: ANNE KNUDSEN

Vi passerar lummiga körsbärsträdgårdar, stora fält med vajande vallmo och träd av sprakande knallgul ginst innan vi stannar för lunch i den förtjusande byn Monieux. Stockrosor i lila och rosa lutar sig lojt mot putsade husfasader i pastell där byn klamrar sig fast längs bergssidan. Med en hänförande utsikt över Sault-dalen ligger restaurangen Les Lavandes. Restaurangägaren, tillika stadens borgmästare Alain Gabert, är ofta ute bland borden och hälsar på gamla och nya gäster. Flera cyklister har stannat för lunch, överallt syns färgglada tajts och klickande skor.

I Provence hyllar man primörer på ett sätt som saknar motstycke i många andra matkulturer. Till förrätt får vi en skål med små färska tomater och kylda rädisor tillsammans med en salami och



en kniv, så enkelt men ändå delikat. En mustig auberginegratäng får sällskap av lammracks och brynta små svampar, och till dessert beställer vi en klassisk crème brûlée.

Vaucluse, »den stängda dalen«, gör skäl för sitt namn. Längst inne i dalen möts de grå, skrovliga bergssidorna i en kil vid byn Fontaine de Vaucluse. Här startar floden Sorgue sin stilla färd genom Provence. Skuggat av stora träd sedan århundraden har vattnet i Sorgue försörjt många energikrävande verksamheter som textiltillverkning och kvarnar. Många av de stora vattenhjulen av trä finns kvar, i Fontaine de Vaucluse rullar fortfarande ett välbevarat hjul vid pappersbruksmuseet.

Martine Tempier driver Flamencotaxi och som den stora Vauclusekännare





hon är guider hon ofta turister både på vägarna och på floden. Den här morgonen tar hon oss med på en kanotpaddling på Sorgue. Trots att åskan mullrar hotfullt i fjärran skrattar Martine bara sitt hessa skratt och skjuter ut våra kanoter i det svala grönskimrande vattnet. Sorgue vindlar genom det gröna landskapet och när vi når den mäktiga akvedukten Les Galais faller ett stilla regn över oss.

Någon timme senare glider vi in i staden Isle sur la Sorgue, där vi mönstrar av för den här gången. Här är vattnet alltid närvarande, det brusar och porlar genom hela stadskärnan. Små järnbroar går över floden med jämna mellanrum för att förbinda de två stadshalvorna, på flera av dem står cafébord och snirkliga nätta stolar. I Isle sur la Sorgue trängs antikhandlarna sida vid sida, bara i Paris finns fler antikvitetsaffärer än här. Varje helg hålls antikvitetsmarknader och i augusti kulminerar turistsäsongen vid floden i en flytande loppis.

Martine tar oss till butiken Les délices de Luberon där passar vi på att bunkra upp med hemgjord tapenade, inlagda oliver, ost och sötsaker. Den världskända vita nougaten tillverkas på många håll

här i Provence, men jag föredrar den traditionella bruna varianten som är hård och knäckig av brynt lavendelhonung och fullpackad med rostade mandlar.

Det är skönt att lämna eftermiddagshettan utanför för någon timme i de svala ockragruvorna i Broux, något som är möjligt även för den som liksom jag har en släng av cellskräck. Stora, luftiga gångar går rakt in i berget och ger en sakral känsla med sina röda, mjukt välvda väggar. Man kan fortfarande se mönstret av de smala yxorna som användes vid ockrautvinningen.

Ockran har lånat sin färg till många husfasader i Provence, de skiftar i nyanser från ljusaste rosa till djupt tegelrött. Vineriet TerraVentoux har sin verksamhet i en soligt gul stenbyggnad vid foten av berget Mont-Ventoux. Gården drivs som ett kooperativ av ett hundratal vinbönder för att kunna producera ett eget vin av hög kvalitet. En härlig cykeltur genom gårdens vinodlingar tillsammans med en sommelier ger utrymme att med egna sinnen dofta, känna och se hur vinet växer i den röda jorden. Turen avslutas vid fontänen på torget i pyttelilla byn Faccon. Där provsmakar

»En härlig cykeltur genom gårdens vinodlingar tillsammans med en sommelier ger utrymme att med egna sinnen dofta, känna och se hur vinet växer i den röda jorden.«

vi kooperativets ljusa rosé som står uppdukad på en rutig duk tillsammans med en skål nyplockade körsbär, lite ost och bröd.

Framåt kvällen landar vi hos Eric Jaumard på gästhuset la Quinsonne. Här kan man få lära sig allt och lite till om tryffel. Vi njuter på terrassen vid poolen medan solen går ner och lassar på försvarliga mängder nyhyvlat sommartryffel och olivolja på små crostinis. Eric och hans kollega håller kurser och ordnar turer i skogen med tryffelhunden Vahine som just nu dåsar under bordet.

- Vi är alltid två när vi går ut i skogen med gäster, berättar Eric. En av oss berättar och visar, och den andre håller koll på hunden så att hon inte äter upp all tryffel hon hittar!

Vahine själv låtsas som hon inte hör när Eric säger att hon antagligen ätit mer tryffel än vi alla tillsammans. Men hon håller ett vakande öga på vårt fat om det mot förmodan skulle bli något över. Det blev det inte idag.

