

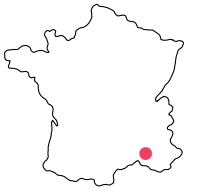
Van chocoladewinkels tot
koken met chefs

Avignon voor smulpapen

Het hart van Avignon wordt omarmd door 14de-eeuwse stadswallen. Hierbinnen maken we een culinaire rondwandeling op zoek naar lekker eten, Provençaalse kooktips en bijzondere winkels.

■ TEKST & FOTOGRAFIE ANNETTE SPAAN

Le Pique-Nique des Chefs aan de oever van de Rhône: er is een boerenmarkt en overal wordt gegeten van creatief gedecoreerde picknickleden.



Hij is geboren in Californië en werkte sinds de jaren negentig als chef-kok voor gerenommeerde restaurants in Amerika en Europa. Maar in 2002 streek Jonathan Chirineer in de Provence en sindsdien heeft hij zijn hart verpand aan Avignon. “Ik vind het fijn dat je hier niet het gedoe hebt van een grote stad, maar wel de voordelen”, zegt Jonathan. “Er gebeurt de laatste jaren veel nieuws op culinair gebied en voor een stad met maar 90.000 inwoners is de variatie op cultureel gebied uitzonderlijk.”

In de overdekte markt Les Halles geeft Jonathan op charmante wijze kookles in zijn minirestaurant Cuisine Centr’Halles, dat het formaat van een (ruime) marktstand heeft. In de open keuken geniet je van de dynamiek van de markt en kijk je uit op verse Provençaalse producten, zoals de olijven en tapenade die zijn burens verkopen. Tijdens de kookles maak ik samen met een groep toeristen onze lunch, met onder andere in lavendel gemarineerde eendenborst en in de oven geroosterde ratatouille. Zelden heb ik een chef zo gepassioneerd en gedetailleerd horen praten over kook- en snijtechnieken en zijn ingrediënten, die hij vers in Les Halles koopt. “Ik wil dat mijn gasten een goed idee krijgen van de Provençaalse producten en wat je ermee kunt bereiden. Het belangrijkste vind ik dat ze iets leren koken wat ze thuis ook kunnen maken. De groenten voor ratatouille kun je bijvoorbeeld overal ter wereld krijgen.” Naast zijn restaurant runt Jonathan Gourmet Cycling Travel, een bedrijf dat culinaire fietsvakanties organiseert in Frankrijk, Spanje en Italië.

Wonderwereld

In een 17de-eeuws gebouw zit showroom Vox Populi van ontwerpster Pascale Palun. Het licht dat door het glazen dak valt, versterkt de mysterieuze sfeer. Pascale put inspiratie uit antiek en kunst uit vorige eeuwen. Met oude materialen maakt ze fantasierijke creaties, allemaal met de hand. Ik loop langs ‘borstbeelden’ van wat lijkt op wit, transparant gaas onder glazen koepels en bekijk gefascineerd de sierlijke huisjes en vogelkooien met dansende en musicerende poppetjes en de kussens met afbeeldingen van oude schilderijen. De in Avignon geboren Pascale werkte tien jaar in de modewereld voor onder anderen couturier Thierry Mugler. Twintig jaar geleden begon ze Vox Populi. Ze krijgt bestellingen van over de hele wereld en richt huizen en restaurants in. Op een muur staat een juichende uitspraak van modeontwerper Jean Paul Gaultier: “Alles is magnifiek.”



Linkerpagina: designboetiek Ardeco; de keuken van vijfsterrenhotel La Mirande. Deze pagina: chef Jonathan Chiri; visgerecht; Le Nid; het interieur van Vox Populi.



“Het belangrijkste vind ik dat mijn gasten iets leren koken wat ze thuis ook kunnen maken. De groenten voor ratatouille kun je bijvoorbeeld overal ter wereld krijgen”

“Als je goed presenteert, proeven mensen anders dan wanneer de chocolade gewoon op een schaalje ligt”



Aline Géhant in haar chocolaterie; salon van maison d'hôtes de charme Le-Clos-Saluces; de etalage van La Cantine du Nid; ontbijt bij het zwembad.



Van het verleden ga ik naar het hippe heden in Le Nid. Een ruim en licht verzamelgebouw met verschillende bedrijven, zoals de CQFD Concept Store, yogastudio Inspire Yoga Avignon en (biologisch) restaurant La Cantine du Nid en Café Tulipe. Yogaleres Camille Roux prijst het all-inclusive-concept achter Le Nid: “Je kunt hier na een yogales lekker gezond gaan eten en cadeautjes kopen in een fijne omgeving.” De conceptstore verkoopt Franse producten zoals behang, kaarten en soepkommen gedecoreerd met woorden als ‘amoureux’, boeken, chocolade en interieurspullen. Camille geeft ook graag yogales op bijzondere locaties, zoals museum Collection Lambert. “Tijdens zo'n les ervaar je kunst op een andere manier. Je kunt niet na twee minuten doorlopen naar het volgende schilderij, dus je bent intenser in contact met het kunstwerk.” In het restaurant ziet mijn brood met avocado, rucola en blauwe en oranje bloemen er vrolijk uit. Je kunt er zelfs een kokosnoot bestellen.

Iets verderop in dezelfde straat stap ik de winkel van chocolatier Aline Géhant binnen en proef een chocoladebonbon met tijm en één met lavendel. Het zijn de persoonlijke favorieten van Aline, die ze zelf maakt. Ze raadt me aan de chocolade langzaam te laten smelten in mijn mond, “dan proef je het beter”. De verrukkelijke smaken voeren me mee naar de lavendelvelden en bergen met wilde kruiden van de Provence. De chocolatier studeerde patisserie in Nîmes, waardoor ze haar liefde voor chocolade ontdekte. “Ik werd verliefd op alles wat met chocolade te maken had: de textuur, de geur.” In Parijs leerde ze vervolgens vier jaar lang in La Maison du Chocolat hoe je chocolade maakt. “Mijn chocola is niet heel erg duur en dus toegankelijke luxe.” De manier van presenteren vindt ze erg belangrijk. “Als je goed presenteert, proeven mensen anders dan wanneer de chocola gewoon op een schaalje ligt.”

‘Table haute’ bij de kardinalen

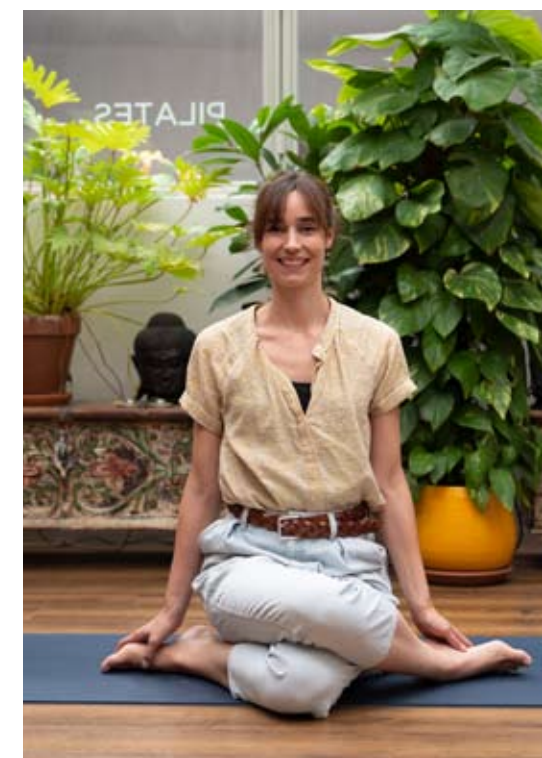
La Mirande is een begrip in Avignon. Het vijfsterrenhotel opende in 1994 zijn kookschool Le Marmiton, waar topchefs uit de Provence lesgeven. Er is een theesalon en een gourmetrestaurant met een Michelinster onder leiding van chef Florent Pietravalle. In de 14de eeuw, toen er in Avignon diverse pausen verbleven, was La Mirande het kardinalenpaleis. Uiteindelijk kocht de Duitse familie Stein het gebouw in 1987 en restaureerde het in drie jaar tijd. We lopen door een schitterend 18de-eeuws interieur waar de kroonluchters, spiegels in goudkleurige lijsten en elegant



porselein je mee terug voeren in de tijd. In de 19de-eeuwse keuken organiseert het hotel een table d'hôtes waarbij twee chefs het eten bereiden voor de gasten, die elkaar niet kennen en gezamenlijk aanschuiven aan de grote houten keukentafel. ‘Table haute’ noemen ze het, omdat officieel alleen een chambres d'hôtes een table d'hôtes mag aanbieden. We gaan het uitproberen. Na een wijnproeverij in de wijnkelder mogen we aan tafel bij chef Jeff Mouroux. Er hangen glanzende koperen pannen, er staan potjes met verse kruiden op tafel en wit-blauw servies pronkt in de wandkast. Jeff stelt zelf het menu samen, waarbij hij het seizoen volgt: “Ik ga naar de markt en neem de vis en groenten mee die er die dag goed uitzien.” Als eerste kookt hij een voorgerecht met champignons, cannelloni, wit schuim gemaakt van varkensborst (lard de porc noir de Bigorre) en hazelnoten, een uitmuntend smakenpalet. Ook het tweede gerecht is Provençaalse perfectie: gegrilde rode mul met tomatentartaar, zwarte-olijventapenade, een crème van borlottibonen en rodevijnsaus.

Gastronomische picknick

Jeff Mouroux duikt ook op tijdens de grote gastronomische Pique-Nique des Chefs, waar hij samen met andere chefs uit Avignon picknickmanden uitdeelt. Elk jaar organiseren ze dit evenement op de laatste zondag van september op het Île de la Barthelasse, het grootste >



Met de klok mee: eettafel in vijfsterrenhotel La Mirande; een heerlijk dessert; yogaleres Camille Roux.

“Je kunt hier na een yogales lekker gezond gaan eten en cadeautjes kopen in een fijne omgeving”



Zittend in het gras heb ik een prachtig uitzicht op de stad en de Pont d'Avignon, de beroemde halve brug in de Rhône



Cindy Chastanger heeft een boetiek met spullen die '100 % Avignon' zijn; het ruime en gezellige terras van Restaurant Le Violette.

riviereiland van Europa. Zittend in het gras heb ik er een prachtig uitzicht op de stad en de Pont d'Avignon, de beroemde halve brug in de Rhône. Er is een boerenmarkt en overal zijn picknick-kleden creatief gedecoreerd met servies en leunen mensen tegen hooibalen. Jeff: "Elke veertig minuten geeft een andere chef uit Avignon een kookdemonstratie, samen met een student van de hotelschool van Avignon. Dan laten ze de mensen proeven." Van tevoren kun je voor achttien euro je picknickmand bestellen met allerlei gezonde, semigastronomische hapjes. "Daar werken ook Michelinkeoks aan mee, maar toch willen we de prijs laag houden."

Tienduizend wijnflessen

Wijnliefhebbers moeten beslist naar Carré du Palais naast het pauselijk paleis, waar alles draait om de wijnen uit de omringende Côtes du Rhône. Het bestaat uit een restaurant, een wijnbar, een wijnkelder en een wijnschool. De wijnkelder heeft meer dan tienduizend flessen uit de streek. Ik vraag eigenaresse Cecile Requin waarin de Côtes du Rhône verschilt van andere Franse wijnen. "In het grootste deel van het zuiden van de Rhônevallei is meer zon, waardoor de wijnen uit dat gebied fruitiger zijn en vaak een hoger alcoholgehalte hebben. Je geniet langer van hun smaak." In het restaurant ben ik onder de indruk van de mooi gepresenteerde gerechten, zoals de mousse van geitenkaas omhuld met komkommergelei en omringd door foreleitjes. Bij elk gerecht krijg ik uitgebreid advies en uitleg over bijpassende wijnen. Op de 'binnenplaats van de eer' van het pauselijk paleis vertonen ze van half augustus tot half oktober de Vibrations 360° Show. In het donker zie ik kleurrijke beelden over de 14de-eeuwse muren dansen, alsof er duizenden vlinders alle kanten uitvliegen, schilderijen van Vincent van Gogh tot leven komen en ik op de zeebodem sta. Zo blijft Avignon telkens weer verrassen.

Met dank aan:

Vaucluse Provence Attractivité
provenceguide.com

Avignon Tourisme
avignon-tourisme.com

Thalys
thalys.com

Visite Avignon par Lieutaud
visiteavignon.com

Tips & adressen

Reizen

Tijdens de zomermaanden rijdt de ZonThalys naar Valence, Avignon, Aix-en-Provence en Marseille. De overige maanden van het jaar kun je met Thalys naar Parijs en daar overstappen: in 3.18 uur rijdt de Thalys tot twaalf keer per dag van Amsterdam naar Parijs, twee keer per dag in 3.40 uur naar Marne-la-Vallée (Disneyland). Vanuit beide bestemmingen reis je met de Ouigo-treinen in ongeveer 2.45 uur naar Avignon.
thalys.com

Eten

✦ **La Mirande******
Fantastisch restaurant met een Michelinster, *table d'hôte* en kookschool.
4, place de l'Amirande
la-mirande.fr

✦ **Carré du Palais**

Restaurant, wijnbar en wijnproeverij (minimaal 10 personen, €25 p.p.).
1, place du Palais
carredupalais.fr

✦ **Italie Là-bas**

Italiaans restaurant met bijzonder creatieve gerechten, een fijne sfeer en een Bib Gourmand van Michelin. Je kunt er ook kooklessen volgen.
23, rue de la Bancasse
FB @ITALIELABAS

✦ **Cuisine Centr'Halles**

Markt Les Halles.
18, place Pie
jonathanchiri.com
FB @Cuisine_Centr'_Halles

✦ **La Fourchette**

Familierestaurant dat de traditionele Franse keuken serveert met een creatieve twist. Vlakbij het Pausenpaleis.
17, rue Racine
la-fourchette.net

✦ **Le Violette**

Hier zit je in de zomer heerlijk op de mooie binnenplaats van museum Collection Lambert. Zowel mediterrane gerechten als Aziatische invloeden.
5, rue Violette
collectionlambert.fr/46/le-violette.html

✦ **Le Pique-Nique des Chefs**

Elke laatste zondag van september. Twee weken van tevoren reserveren!
Île de la Barthes
avignontumeregales.fr

Slapen

✦ **N°15 - Chambres d'hôtes**

Geweldige locatie in een rustige buurt op vijfhonderd meter van het pauselijk paleis. Stijlvol ingerichte kamers met uitzicht op de prachtige binnentuin met zwembad.
Tweepersoonskamer vanaf €150 per nacht.
15, rue Saluces
15avignon.fr

✦ **Le Clos Saluces - Maison d'hôtes**

Dit 19de-eeuwse herenhuis met een schitterende binnentuin en fijne zithoekjes is een Provençaals paradijsje.
Tweepersoonskamer vanaf €229 per nacht.
11, rue Saluces
lelossaluces.com

✦ **Au Coeur d'Avignon - Maison d'hôtes & wijnbar**

Sfeervol ingericht met mooie serre, binnentuin en wijnbar. Tweepersoonskamer vanaf €90 per nacht.
9, rue du collège d'Annecy
aucoeurdavignon.com

✦ **Le Jardins de Baracane - B&B**

Deze mooie B&B met zwembad in een 17de-eeuws herenhuis heeft een prachtige binnentuin waar je heerlijk kunt relaxen. Tweepersoonskamer vanaf €150 per nacht.
12, rue Baracane
lesjardinsdebaracane.fr

Cultuur

✦ **Palais des Papes (Pausenpaleis)**

Met Histopad waarop je in 3D ziet hoe de kamers er in de 14de eeuw uitzagen.
palais-des-papes.com

✦ **Vibrations 360° show**

Half augustus tot half oktober op de 'Binnenplaats van de Eer' van het Pausenpaleis. Een show met muziek en spectaculaire beelden geprojecteerd op de oude muren.
avignon-vibrations.com

✦ **Collection Lambert**

Museum van hedendaagse kunst in twee prachtige 18de-eeuwse herenhuizen.
5, rue Violette
collectionlambert.fr

✦ **Musée Calvet**

Diverse collecties waaronder schilderijen uit de 16de tot 20ste eeuw, archeologische vondsten,

decoratieve kunst en beelden.
65, rue Joseph Vernet
musee-calvet.org
fondation-calvet.org

Winkels

✦ **Le Nid**

CQFD Concept Store, yogastudio Inspire Yoga Avignon en (biologisch) restaurant La Cantine du Nid en Café Tulipe in één gebouw.
7, rue des Trois Faucons
FB @lenidavignon /
FB @CQFD/inspireyogaavignon.fr

✦ **John Gormsen**

Mooie galerie en designboetiek van de Deense kunstschilder John Gormsen.
2, place Saint Pierre
johngormsen.com

✦ **Vox Populi**

Prachtige (interieur)showroom van ontwerpster Pascale Palun.
35 bis, rue de la Bonneterie
voxpopulicatalogue.com

✦ **Ardeco**

Winkel met Europees design van vooral beginnende, onbekende ontwerpers.
84 bis, rue Joseph Vernet
ardeco-avignon.fr

✦ **Aline Géhant Chocolatier**

De heerlijkste chocola van de stad koop je hier.
15, rue des Trois Faucons
aline-gehant-chocolatier.com