

MOUGINS

Das Hinterland der Côte d'Azur verzaubert mit malerischen Dörfern, silbrigen Olivenhainen und dem Duft von Rosmarin und reifen Aprikosen. Grosse Künstler schätzen das unvergleichliche Licht und die inspirierenden Motive, die diese Region in Hülle und Fülle bietet. Als Künstlerdorf par excellence gilt Mougins, das mit seiner pittoresken Altstadt, zahlreichen Galerien und Museen und einer hochstehenden Gastronomie punktet.



Wie aus dem Bilderbuch präsentiert sich uns die hübsche Altstadt von Mougins. Es ist wahrhaftig ein in die heutige Zeit versetztes mittelalterliches Dorf mit natürlichem Charme. Glücklicherweise sind wir mit einem sehr kleinen Mietwagen vom nur 25 Kilometer entfernten Flughafen von Nizza angereist, denn das Navi führt uns mitten durch die Altstadt, wo die Gassen immer steiler und schmaler werden. Mit einem grösseren Wagen wären wir wohl kurz vor unserem Ziel zwischen zwei Mauern stecken geblieben. Mougins liegt in luftiger Höhe zwischen Cannes und Grasse und bietet einen traumhaft schönen Weitblick auf das hügelige Umland. In den engen, von der Place Commandant Lamy ausgehenden Gassen haben viele Künstler ihre Ateliers. Kein Wunder, denn es gibt wohl nur wenige Orte, die so inspirierend sind wie dieses Dorf hoch über dem Mittelmeer. Picasso stellte 1936 das erste Mal seine Staffelei in Mougins auf. Als noch nicht allzu berühmter Maler stieg er damals im Hotel Les Muscadins ab, wo heute das Office du Tourisme untergebracht ist. Von der Kulisse und der Aussicht fasziniert bemalte er sämtliche Wände seines Zimmers. Leider hatte der damalige Besitzer wenig Sinn für «derlei Schmierereien» und Picasso musste alles wieder weiss überstreichen. Doch auch ohne das Picasso-Zimmer ist in Mougins genug Kunst vorhanden. Marion Bürkle, eine Münchenerin, die seit über 20 Jahren in Südfrankreich lebt, verkauft ihre formvollendeten Skulpturen im eigenen «Mougins Art Studio» bis nach Tokio, New York und Paris. Unter Gourmets wurde Mougins ab Anfang der 1970er Jahre zum Wallfahrtsort. Roger Vergé erkohte sich hier einen Stern nach dem anderen. 1969 eröffnete er sein berühmtes Moulin de Mougins. Mit seiner Cuisine du Soleil war er zusammen mit Paul Bocuse einer der Vorreiter der Nouvelle Cuisine.





LES ÉTOILES DE MOUGINS

Alljährlich im Juni leuchten in Mougins die Sterne nicht nur am Himmel. Im Gedenken an den grossartigen Sternekoch Roger Vergé verwandelt sich Mougins in ein einzigartiges, riesiges Festzelt, wo sich über 100 Spitzenköche aus der ganzen Welt ein Stelldichein geben.

Was für Filmstars Cannes, ist für die Stars der Gastronomie Mougins geworden. Heuer jährt sich das kulinarische Grossereignis zum 13. Mal und findet am Wochenende vom 2. bis 3. Juni statt.

Jedes Jahr trifft sich auf den Plätzen der pittoresken Altstadt, was in den grossen Küchen dieser Welt Rang und Namen hat. Die Liste der illustren Köche ist riesig. Die Gassen und Plätze sind von weissen Zelten und Ständen gesäumt. Kulinarische Vorführungen, Degustationen, Konferenzen, Galadiners, Kochwettkämpfe gehören zu den verschiedenen Angeboten des Festivals. Der diesjährige Ehrengast heisst Philippe Etchebest. Sein Restaurant Le Quatrième Mur in Bordeaux

ist mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet und seit dem Jahr 2000 trägt Philippe Etchebest den prestigeträchtigen Titel «Meilleur Ouvrier de France», eine Art Ritterschlag für die besten Köche Frankreichs. Trotz der vielen Gastrostars ist das Festival sehr volksnah. Am «Petit-Déjeuner», das jeweils am Sonntagmorgen stattfindet, präsentieren die Chefs an einer riesigen langen Tafel ihre Frühstücksideen – eine einmalige Gelegenheit, sich mit den Profis auszutauschen oder sie auf einem Selfie zu verewigen.

www.lesetoilesdemougins.com

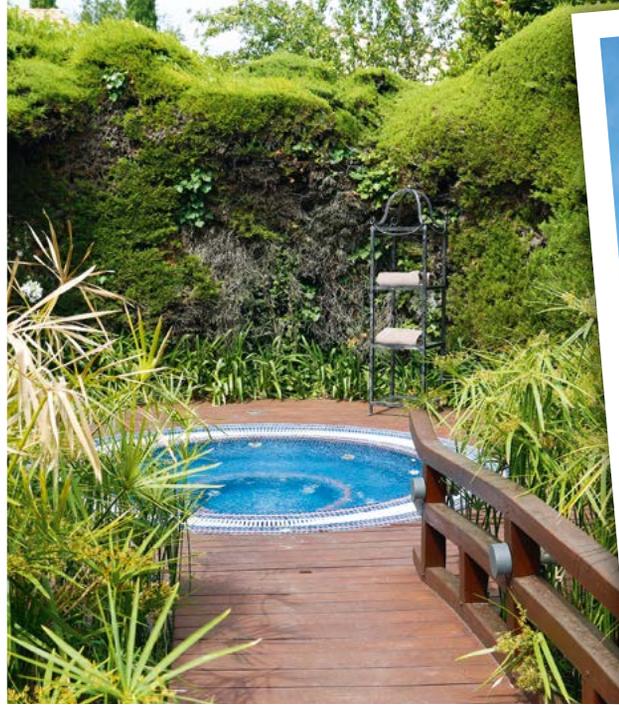


HOTEL / RESTAURANT

★★★★★

LE MAS CANDILLE





In ruhiger, idyllischer Lage auf einer Anhöhe liegt das Mas Candille in einer provenzalischen Parklandschaft, umgeben von grossen Zypressen und Olivenbäumen mit einem faszinierenden Blick auf Grasse und die Voralpen.

Wenn sich die Tore zum prächtig gelegenen ehemaligen Bauernhof aus dem 18. Jahrhundert öffnen, stellt sich gleich ein Feriengefühl à la Côte d'Azur ein. Das zur renommierten Hotelvereinigung Relais & Châteaux gehörende Resort liegt in einem vier Hektar grossen Park. Dort, wo früher Oliven und Wein angebaut wurden, verströmen heute Oleander, blühende Bougainvillen, Rosmarin und Thymian ihren betörenden Duft. Die prächtigen Zypressen, die sich wie riesige Kerzen in den Himmel erheben, gaben dem Anwesen seinen Namen: Kerze heisst auf Provenzalisch «Candelou», davon abgeleitet ist der Name Mas Candille. Im Haupthaus, Le Mas, werden wir mit grosser Herzlichkeit empfangen, als seien wir bereits liebgewonnene Stammgäste. In dem historischen Landhaus mit Château-

Charakter, befinden sich die romantisch dekorierten kleineren Zimmer im authentisch französischen Landhausstil, ebenso die gemütliche Bar du Mas und das angrenzende Sterne-Restaurant Le Candille. Weitere der total 45 Zimmer und Suiten befinden sich in der angrenzenden Bastide und der Villa Candille. Traumhaft ist die Lage des Infinity Pools beim Restaurant Pergola. Türkisfarbenes, plätscherndes Wasser lädt zum Bade und erfrischt. Von der Liege aus schauen wir meditativ in die Ferne und den azurblauen Himmel. Hier lässt es sich wunderbar entspannen und in den Tag hineinträumen.

*Boulevard Clément Rebuffel, F-06250 Mougins,
www.lemascandille.com*



**GEWINNSPIEL
TITELSEITE**

*Gewinnen Sie zwei Übernachtungen für zwei Personen im ****Le Mas Candille inklusive Frühstück und unlimitiertem Zugang zu allen Spa- und Freizeitangeboten und Flug ab Zürich, gesponsert von Atout France.*

**Besuchen Sie unsere Website
www.latavola.ch und beantworten Sie die drei Gewinnfragen!**





*Olymp der
Düfte*



GRASSE

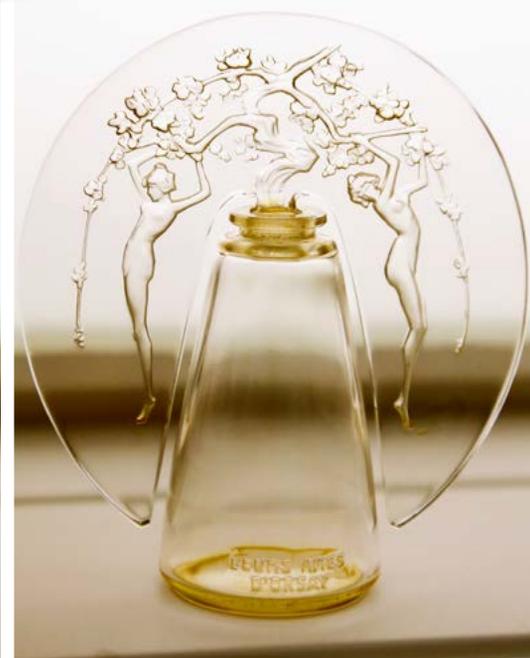
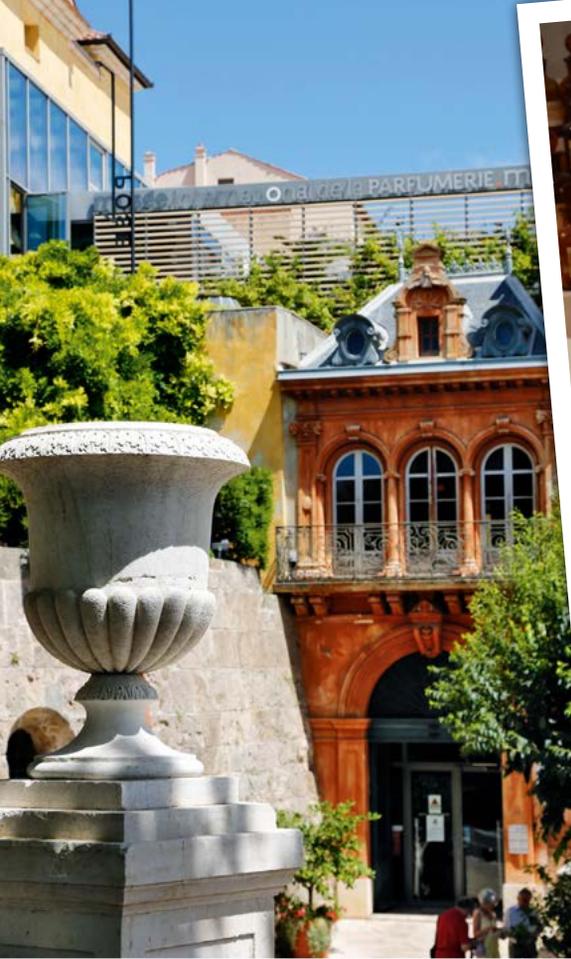
Eingebettet zwischen der Côte d'Azur und den Alpen, auf einer Höhe von 400 Metern, lockt die Stadt der Düfte mit architektonischen Leckerbissen im provenzalischen und genuesischen Stil, allzeit umgeben von einem imaginären Duft von Lavendel, Jasmin und Rosenblättern.

Die Stadt, am Beginn der Route Napoléon gelegen, hat eine lange Geschichte, in der schon früh die Duftindustrie Bedeutung erlangte. Im 11. Jahrhundert entstand die erste befestigte Ansiedlung. Zwei Jahrhunderte später wurde Grasse an die Provence angegliedert und kurz darauf zum Bischofssitz ernannt. Zu dieser Zeit dominierte das Gerbergewerbe die Erwerbsquellen der Stadt. Im Jahr 1747 gründete ein Freund von Johann Wolfgang von Goethe, Jean de Galimard, die gleichnamige Parfümerie in Grasse. Als Gründer der Vereinigung der Handschuhmacher und Parfümeure belieferte der Graf den französischen Königshof mit Olivenöl, Pomaden und Parfums. Zu jener Zeit, als die feine Gesellschaft Europas Waschen für ungesund hielt und sich stattdessen lieber parfümierte, entwickelte sich Grasse zum Zentrum der Düfte. Um den Gestank aus ihren Gerbereien zu vertreiben, gewannen die Ledermacher wohlriechende Essenzen aus Jasmin, Rosen, Lavendel und anderen Blüten, die von den Bauern im milden Klima der östlichen Provence angebaut wurden.

Nach und nach entstanden immer mehr Parfümerien, die ihre Düfte in die ganze Welt exportierten.

Die Altstadt von Grasse ist eng, zusammengepfertcht von der Stadtmauer wuchsen die Häuser vor allem in die Höhe. «Die Häuser standen in manchen Vierteln so dicht, dass für die Durchlässe und Treppchen nur noch eine Elle weit Platz blieb. Und selbst auf den Plätzen und den wenigen breiteren Strassen konnten die Fuhrwerke einander kaum ausweichen» – so schildert Jean-Baptiste Grenouille, der gleichermaßen geniale wie abartige Parfümeur aus Patrick Süskinds Bestseller «Das Parfüm», das «Rom der Düfte».

Tatsächlich sind die Gassen der Altstadt nur wenige Meter breit, Sonnenstrahlen schaffen es kaum bis auf den Gehweg. Viele der Häuser stammen aus dem Mittelalter, der gelbbraune Putz bröckelt an etlichen Fassaden. Nach und nach wird jetzt die Altstadt saniert. Wo das bereits geschehen ist, strahlen die Häuser in Gelb, Orange und Rot, und Blumen zieren die schmiedeeisernen Laternen.



Musée International de la Parfumerie

Seit 2008 erstrahlt das Musée International de la Parfumerie in neuem Glanz. Architekt Frédéric Jung hat das ursprüngliche Parfüm-Museum um eine unter Denkmalschutz stehende Villa und einen Neubau erweitert, dessen Längswand die Stadtmauer aus dem 14. Jahrhundert bildet. Auf dem Weg durch das Museum passieren wir immer wieder die Befestigungsanlage, die nirgendwo sonst in Grasse mehr zu sehen ist. Der Besuch des Museums kommt einer Zeitreise durch die Geschichte des Parfüms – und, ganz nebenbei, auch durch die Geschichte von Grasse – gleich. Auf einer Fläche von 3500 Quadratmetern erfahren wir, wie aus Blüten Parfüm wird und wie unglaublich viele dieser Blüten es braucht, um nur eine kleine Menge an Duftessenz zu erhalten. Grandios ist die Sammlung an edlen Parfümflacons: kostbare Raritäten aus Alabaster, emaillierter Fayence und mundgeblasenem Glas, unter anderem aus dem Hause Lalique. Auch der Reisekoffer von Marie-Antoinette mit Geschirr, Besteck und Parfümflacons ist zu sehen. Das wichtigste Instrument der grossen Parfümeure, kurz «Nasen» genannt, war bis vor nicht allzu langer Zeit die Parfümorgel, die von Jean Carles, einem berühmten Parfümeur und Gründer der Parfümerie-Schule von Roure, erfunden wurde. Wie Orgelpfeifen wurden Dutzende von kleinen Fläschchen mit Grundstoffen wie Extrakten aus Moosen, Ingwer, Patschulikraut, Zimt, Rosenblüten und vielen mehr aufgereiht, um dann auf Duftstreifen aufgesprüht zu edlen Parfüms zusammenkomponiert zu werden.

2, boulevard du Jeu-de-Ballon, F-06130 Grasse, www.museesdegrasse.com



Didier Gaglewski – Düfte, die eine Geschichte erzählen

Didier Gaglewski kam zum Parfüm wie die Jungfrau zum Kind. Als im Rahmen eines Weinseminars sein verblüffender Geruchssinn offenbar wurde und man ihm riet, in die Parfümherstellung zu gehen, hingte er kurzerhand eine gutbezahlte Tätigkeit in der Wirtschaft an den Nagel und zog nach Grasse. Dort absolvierte er eine Lehrzeit in einem alt-eingesessenen Parfümhaus, wo er über mehrere Jahre seine Nase schulte. Erst danach durfte er sich daran machen, selbst Duftkompositionen zusammenzustellen. 2008 gründete er schliesslich sein eigenes Geschäft und konzentriert sich seither darauf, individuelle und möglichst ausschliesslich aus natürlichen Essenzen bestehende Parfüms zu erschaffen. «Ein Duft muss zu dem Menschen passen, der ihn trägt», sagt Didier Gaglewski. Und ein gutes Parfüm müsse eine Geschichte erzählen. Nun, somit war klar, für welches Parfüm ich mich entscheiden würde: eine waldig-würzige Komposition mit Essenzen des Bitterorangenöls, der Mandarine, von Ingwer und Kardamom mit dem treffenden Namen Journaliste.

12, rue de l'Oratoire, F-06130 Grasse, www.gaglewski.com

M. Micallef – Kunst und Handwerk vereint

Bei den Kreationen von M. Micallef Parfums trifft die Dufttradition des Orients auf das Raffinement der französischen Haute Parfumerie. In der Boutique in der Altstadt von Grasse funkelt und glänzt es wie in einer edlen Bijouterie. Die mit Gold, Silber und funkelnden Steinen verzierten Flacons stehen im ersten Moment den eigentlichen Protagonisten, den Parfüms, die Show. Das kleine, aber feine Parfümhaus wurde 1996 von Martine Micallef und ihrem Ehemann Geoffrey Newman gegründet.

Inspiration für ihre Düfte finden die beiden auf ihren Reisen, unter anderem in arabischen Ländern. Dort sind auch viele ihrer Kunden beheimatet, für die Martine Micallef auf Wunsch auch gerne individuelle Flacons oder eigene Düfte kreiert. Bei der Herstellung der Micallef-Düfte wird weitestgehend auf synthetische Substanzen verzichtet, darüber hinaus werden die Düfte nach wie vor von Hand abgefüllt, die Flacons von Hand mit Hunderten von glitzernden Swarovski-Steinen verziert.

14, Place aux Aires, F-06130 Grasse, www.parfumsmicallef.com



Nana.M – Parfums de Créateur

Keine Frage, Céline Ripert, die junge, ambitionierte Parfumeurin aus Grasse liebt die Farbe Rot und als Kontrast dazu Schwarz und den Duft von Rosen. Ihre Boutique, ihre Flacons, ihre Verpackungen, ja selbst ihr eigenes Outfit repräsentieren das gut durchdachten Farbkonzept. Céline Ripert arbeitet seit 20 Jahren in der Parfümindustrie als «Nase» und konnte schon einige Erfolge feiern. Vor drei Jahren hat sie sich den Traum einer eigenen Parfümlinie verwirklicht und es war für sie selbstverständlich, dass sie ihre erste Boutique in Grasse eröffnen wollte. «Es gab für mich keinen magischeren Ort als die Welthauptstadt der Düfte, um Nana.M – Parfums de Créateur ins Leben zu rufen», sagt sie. Acht verschiedene Düfte hat Céline seit der Gründung von Nana.M lanciert. Den mundgeblasenen Flacon dazu hat Christophe Saba, ein Glasbläser aus Biot entworfen. Rêve Piquant, Rêve Romantique, Une Île, un Rêve oder Rêve Fou nennt sie ihre Kreationen, die, so hofft sie, die geheimen Träume ihrer Kunden wahr werden lassen.

52, chemin de la Tête de Lion, F-06130 Grasse, www.nana-m.com





Hotel und Restaurant – Auberge du Vieux Château

Ein Besuch im idyllisch gelegenen «village perché» Cabris lohnt gleich in doppelter Hinsicht. Einerseits ist der schmucke, nur wenige Kilometer von Grasse entfernte, mittelalterliche Ort mit seinen gepflegten schmalen Gassen, herausgeputzten Häusern und der unvergleichlichen Lage mit Panoramablick vom Massif de l'Esterel bis hinunter nach Cap-Ferrat einmalig schön. Dem Charme und der erholsamen Abgeschlossenheit dieser Gegend erlagen in den 1930er bis 1950er Jahren schon die Schriftsteller Antoine de Saint-Exupéry und Albert Camus. Ein weiterer, ebenso wichtiger Grund den Ort zu besuchen, ist die Auberge du Vieux Château. 2010 hat die heutige Besitzerin, Anne Loncle, dem 400-jährigen Gebäude neues Leben eingehaucht und es mit viel Liebe zum Detail renoviert. Heute sind in dem geschichtsträchtigen Haus das Restaurant, eine Bar und vier Gästezimmer untergebracht. Während der warmen Sommermonate werden die Gäste auf der lauschigen Aussichtsterrasse bedient. Der aus dem Elsass stammende Küchenchef Philippe Thomas ist vor zwei Jahren zum Team der Auberge gestossen. Nach Stationen in der Schweiz in Zermatt, auf den Antillen, an der Côte d'Azur und bei Roger Vergé im Moulin de Mougins führte Philippe Thomas während einiger Jahren sein eigenes Restaurant in Mouans-Sartoux. Heute genießt er es, seine Gäste in der idyllischen Auberge du Vieux Château mit seiner traditionellen «Cuisine du Marché» zu verwöhnen. Wir haben hier einen rundum gelungenen Abend mit raffiniert komponierten, mediterranen Gerichten genossen.

Place du Panorama, F-06530 Cabris, www.aubergeduvieuxchateau.com





Hotel und Restaurant – Le Clos Saint-Pierre

Eine weitere Trouvaille in der Nähe von Grasse ist das Restaurant Le Clos Saint-Pierre mit dem dazugehörigen Hôtel du Clos im malerischen Le Rouret. Das Hotel, mit seinen elf individuell und charmant im provenzalischen Landhausstil eingerichteten Zimmern, ist eingebettet in einem 5000 Quadratmeter grossen Park mit uralten Oliven- und Obstbäumen.

Das Restaurant Le Clos Saint-Pierre befindet sich auf dem Kirchenplatz von Le Rouret, vis-à-vis vom grossen, mit zahlreichen Platanen überschatteten Dorfplatz. Dort spielen an den lauen Sommerabenden die Männer des Dorfes Pétanque und trinken ihren Pastis. Catherine und Daniel Ettlinger haben das Le Clos Saint-Pierre im Jahr 2000 in Sinne einer «Table d'hôte» eröffnet. Daniel, der grössten Wert auf frische, regionale und saisonale Produkte legt, kreiert jeden Tag ein «Menu du Marché». Fast alle der verwendeten Produkte bezieht er von befreundeten Bauern und Fischern. Weit zu gehen braucht er dazu nicht, da die meisten seiner Lieferanten auf dem Markt, der auf dem Dorfplatz stattfindet, anzutreffen sind. 2003 wurde Daniel Ettlingers «Cuisine du Marché», die sich durch eine unverkennbare Finesse und auf den Punkt gebrachten Geschmack auszeichnet, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Eine wohlverdiente Anerkennung für den passionierten Gourmetkoch.

*Le Clos Saint-Pierre, Place de la Mairie, F-06650 Le Rouret, www.le-clos-saint-pierre.com
Hôtel du Clos, 3, chemin des Ecoles, F-06650 Le Rouret, www.hotel-du-clos.com*