



WENDIG fährt der Agila durch Hügelland und Gebirge. Auch für die engen Gassen mittelalterlicher Orte ist er das perfekte Fahrzeug

TOUR



BERUF:
SCHATZSUCHER
Die Trüffelbauern Gilles und Phala Ayme mit ihren Trüffelhunden Aria und Lucy



Mit dem Opel Agila unterwegs in der Drôme. Das südfranzösische Gebiet ist ein echter Geheimtipp für Genießer – und für passionierte Autofahrer

DE CHARME

TEXT: NELE-MARIE BRÜDGAM
FOTOS: PHILIPP HORAK

SAMSTAGS IST
MARKT in der Altstadt von Valence – mit vielen liebevoll dekorierten Ständen. Sylvain Laborie verkauft Wurstspezialitäten, bei seinen Marktnachbarn gibt es Obst, Gemüse, Kräuter und Käse aus der Drôme





CÉDRIC DÉNAUX, Chefkoch, ist Spezialist für märchenhafte Speisen mit Blumenblüten und Fruchtsaucen



DER OPEL AGILA ist genau das richtige Fahrzeug für genussvolle Touren durch die Weiten der Drôme



CHRISTINE UND EMMANUELLE führen durch die Burg von Suze-la-Rousse



Monsieur Habrard hat ein Problem. Es ist das Zirpen der Zikaden, das ihm gehörig auf die Nerven geht. „Was für ein Lärm, kaum auszuhalten!“ Er hält sich die Ohren zu, verdreht seine Augen – und lacht. Denn natürlich weiß Laurent Habrard: Man könnte schlimmere Sorgen haben. Er aber hat ein kleines, feines Weingut in vorzüglicher Lage, seine Weine sind sogar in den USA und in Japan begehrt. Und wenn der 34-jährige Südfranzose während der Arbeit an den Rebstöcken mal seinen Blick schweifen lässt, dann sieht er eine Landschaft wie auf einem Gemälde.

M

Im Tal fließt hellblau die Rhône, entlang des Flusses liegen sanft geschwungene Hügel, zum Teil terrassiert und mit Wein bepflanzt, zum Teil bewachsen mit dichtem Wald. Vereinzelt ein paar helle Tupfer – das sind aus Naturstein erbaute Höfe. Und kleine Siedlungen, die sich an die Hänge schmiegen. Kitschig? Jawohl, traumhaft kitschige Wirklichkeit. Wozu auch der Soundtrack beiträgt, das Konzert der Zikaden. Wir Reisenden empfinden es überhaupt nicht als Lärm, wir genießen es. Denn seit unserer Ankunft in der Drôme sind all unsere Sinne auf Genuss gepolt.



Drôme: nie gehört? Das ist schade, aber nichts Ungewöhnliches. Die meisten Südfrankreich-Touristen kennen von diesem Département nur die Autobahn A7. An der Rhône entlang führt sie geradewegs nach Marseille, und wer Richtung Côte d'Azur fährt, kommt normalerweise nicht auf die Idee, kurz vorm Ziel abzubiegen. Aber wir haben es ausprobiert. Tja, und dann sind wir hängen geblieben in der Drôme.

DIE WEINUNIVERSITÄT

befindet sich in der Burg von Suze-la-Rousse, im provenzalischen Teil der Drôme. Sommeliers studieren hier, Laien können Kurzseminare belegen. Renée Payan (rechts) ist die Direktorin der Uni

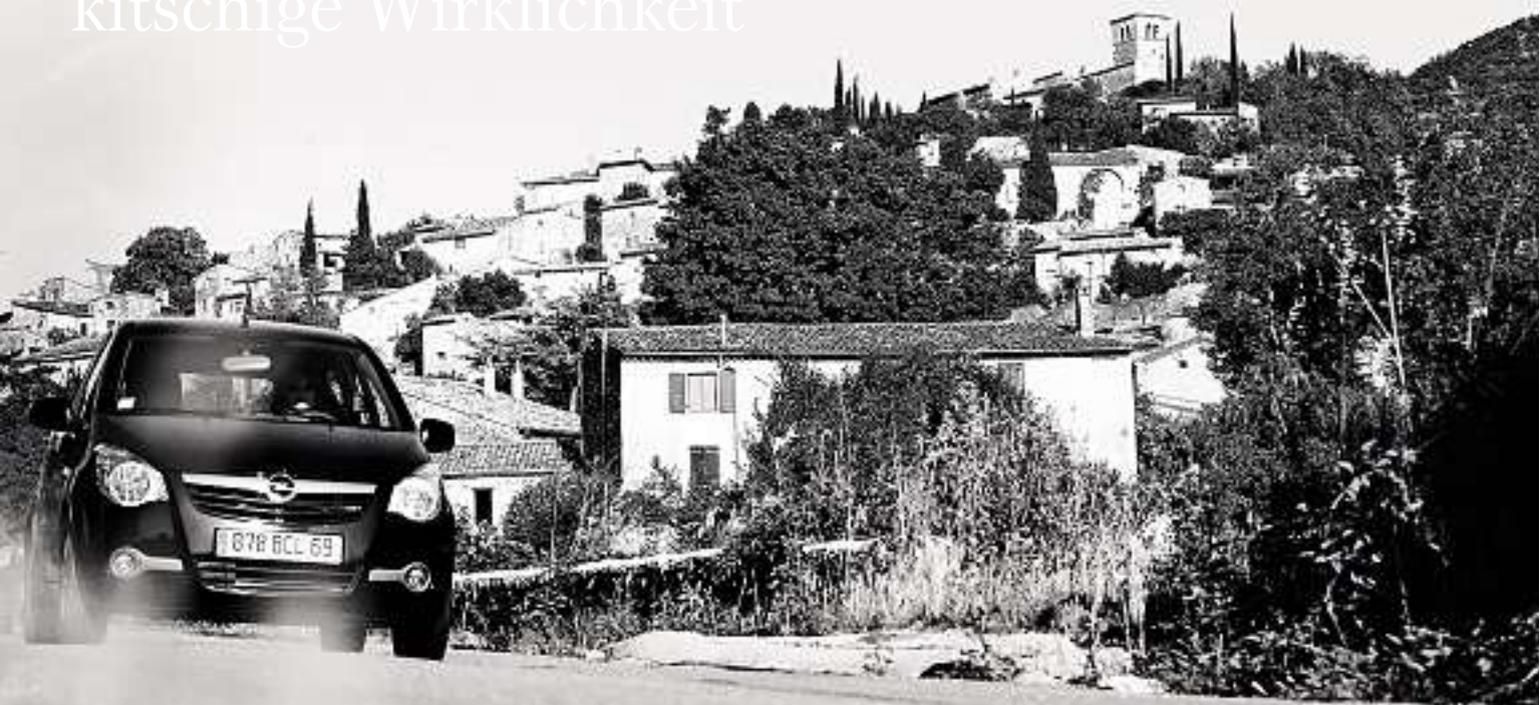


Schuld daran sind die verträumten Landschaften und Orte. Die Köstlichkeiten der Region, der Wein und die frisch geernteten Kräuter, der edle Käse, die Pralinen, Pasteten, Trüffeln. Die herzlichen Menschen, die sich ehrlich freuen über Gäste aus dem Ausland. Zwar kommen eine ganze Menge französische Urlauber her, aber international gilt das Gebiet noch als Geheimtipp.

Zum Bleiben verführt hat uns auch das Fahrgefühl auf den Landstraßen der Drôme. Es herrscht wenig Verkehr, entspannt touren wir mit unserem Opel



Landschaft und Dörfer
wie GEMÄLDE. Traumhaft
kitschige Wirklichkeit



DIE LEICHTIGKEIT des Agila passt hervorragend zum Flair Südfrankreichs. Das Foto oben zeigt das provenzalische Dorf Grignan. Unten: Mirmande in der Nähe des Flusses Drôme

Ein Land voller LUXUS der reinsten, angenehmsten Art



IN DIESEM EICHENHAIN
wachsen Kostbarkeiten.
Er gehört zum Hof
Bramarel, wo Bauer
Gilles Ayme gern Gäste
empfängt. Jeder darf
mitmachen bei der
Trüffelsuche



SAMIA heißt die äußerst charmante Rezeptionistin im Château de Rochegeude, einem Schlosshotel mit 800-jähriger Geschichte

Agila über weite Ebenen, durch Hügelland und ins Gebirge. Schnell wird uns klar, dass der Agila das perfekte Fahrzeug ist für diese Reise. Seine Leichtigkeit, seine dezente Eleganz passen hervorragend zum Flair Südfrankreichs. Fröhlich flitzt er hinauf ins Gebirge. Geschmeidig gleitet er durch die engen Gassen mittelalterlicher Dörfer.

In Valence, der Hauptstadt des Départements, haben wir eine recht preiswerte Unterkunft reserviert. Wir erwarten ein einfaches Gästehaus – und erleben ein kleines Wunder: die kürzlich eröffnete Maison de la Pra. Ihr Besitzer Henri-Jean Bayart arbeitete als Wirtschaftsmathematiker, bis er seine wahren Berufungen fand, die Hotellerie, die Architektur und den Idealismus. Also kaufte Bayart einen 500 Jahre alten, maroden Stadtpalast. Er restaurierte ihn, richtete eine Wohnung ein für seine Familie, dazu Gästezimmer und eine Suite. Das Ergebnis ist Luxus der reinsten, unaufdringlichsten Art. „Glauben Sie nicht, ich hätte im Lotto gewonnen“, sagt der Gastgeber. „Ich habe überhaupt kein Geld, aber ich habe zwei Hände.“ Sogar die Farben, mit denen er die Zimmerwände strich, stellte er selbst her – nach uraltem Rezept, wozu auch das Auskochen von Hasenhäuten gehört.

Gern spendiert Henri-Jean Bayart seinen Gästen einen Champagner. Und während wir zusammen im Kaminsalon sitzen, schwärmt er uns vor von seiner Heimat. So überzeugend, dass wir beschließen, die Umgebung ein wenig genauer anzuschauen.

Die Altstadt von Valence entpuppt sich als Perle. Zwar hat sie keine Attraktionen im engeren Sinne, und so man-



VIEL VERGNÜGEN am Fluss Drôme, nach dem das Département benannt ist. Nicht nur Jugendliche haben viel Spaß beim Badeausflug, auch Erwachsene kommen gern her. Zum Schwimmen, Kanufahren oder Angeln

ches der alten Bürgerhäuser wirkt renovierungsbedürftig. Dafür sprüht Valence vor Charme, vor Echtheit und Lebendigkeit. Was sicher auch damit zu tun hat, dass fast nur Einheimische unterwegs sind in den engen Sträßchen, den kleinen Boutiquen und Traditionsgeschäften. Kaum ein Tourist sitzt auf den Bistrotterrassen an urigen Plätzen.

Von Valence ist es eine halbstündige Fahrt Richtung Norden zum Hermitage-Weinberg, einem der berühmtesten Anbaugebiete Frankreichs und somit der ganzen Welt. In der Nähe treffen wir Laurent Habrard, den Winzer. Er zeigt uns die Reben, führt uns durch seinen Keller. Habrard ist ein traditionsbewusster Mensch, der die Trauben noch mit Füßen stampft und den Wein in Eichenfässern lagert. Dennoch setzt er auf Innovation, demnächst wird er auf Bioweinproduktion umstellen. Viele Winzer tun das hier und machen damit gute Erfahrungen.

Und was machen wir jetzt? Zurück auf die Autobahn, endlich ans Meer? Nein, lieber bleiben wir in der Drôme, das Land und seine Menschen haben uns gefangen genommen. Nur wenige Autostunden später erreichen wir das Gebirgsmassiv Vercors. Der Weg führt vorbei an tiefen Schluchten, markanten Felsen und saftig bewachsenen Hängen. Auch dem Agila scheinen die Steigungen, die gewagten Kurven richtig Spaß zu machen.

Praktischerweise liegen viele ganz unterschiedliche Landschaften in der Drôme sehr nah beieinander. So erreichen



IM GEBIRGE VERCORS sind die Tunnel wie Kunstwerke in den Fels gemeißelt

NASCHKRAM für Feinschmecker: zarter Käse aus Kuh- und Ziegenmilch

ABENDLICHES RITUAL Stundenlang essen in romantischem Ambiente



SOMMELIER Fabien Louis hat eine Bar und bietet Weinbergtouren an

Glücklich ist, wer
hier ein WEINGUT
besitzt – oder besucht



LAURENT HABRARD
(oben) produziert Rot-
und Weißwein sowie
Rosé. In der Nähe
seines Gutes liegt der
Weinberg Hermitage
(unten), eines der
berühmtesten Anbau-
gebiete Frankreichs



CATHY DÉNAUX und ihr Mann Cédric betreiben gemeinsam das Bio-restaurant L & Lui. Tagsüber züchtet Cathy Gemüse, abends serviert sie den Gästen die Überraschungsmenüs des sehr kreativen Chefkochs Cédric



DIE TRÜFFELHUNDE Aria und Lucy (hinten) sind alte Hasen im Pilzsuchgeschäft. Dem Azubi Cérise (vorn) zeigen sie, wo's langgeht

wir schon am nächsten Tag den provenzalischen Teil des Départements. Mieten uns ein bei der jungen Winzerfamilie Cook, deren Domaine Saint Luc – ein Gut aus dem 18. Jahrhundert – von einem Meer aus Wein- und Lavendelpflanzen umgeben ist. Die nächsten Tage vergehen mit gemütlichen Fahrten zu Schlössern und Burgen, vorbei an Olivenhainen, Kräuter- und Sonnenblumenfeldern. Abends serviert Monsieur Cook uns Proben seiner roten, roséfarbenen und weißen Kostbarkeiten.

Was das Essen angeht, werden wir zu Selbstversorgern, gehen auf Trüffelsuche mit Gilles Ayme auf dessen Gut Domaine de Bramarel. „Viele denken, es sei Magie“, sagt der Bauer, während er uns zu seinem elf Hektar großen Wald führt, „aber im Grunde ist die Trüffelkultur eine ganz einfache Sache.“ Wie zum Beweis beginnt Labrador Lucy plötzlich zu schnüffeln und zu scharren, ein stattlicher Pilz kommt zum Vorschein. Und noch einer. Wir

brauchen sie nachher nur über Pasta zu hobeln, um uns wie kleine Könige zu fühlen.

Am Ende der Reise machen wir einen letzten Halt in Valence, besuchen die Maison Pic, das Restaurant der berühmtesten Köchin Frankreichs. Als einzige Frau des Landes wurde Anne-Sophie Pic mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Die Speisen, das Ambiente, der Service – alles absolut umwerfend. Wieder einmal wird deutlich: Die Drôme – dieses kleine, dünn besiedelte Département – ist reich an Persönlichkeiten mit Ideen, Fantasie, Energie. Und mit einer außerordentlichen Begabung für Genuss.

REISEN IN DER DRÔME – INFOS UND ADRESSEN

DAS LAND

Die Drôme ist ein Département (eine Verwaltungseinheit) im Südosten Frankreichs. Sie liegt zwischen Lyon und Avignon, im Westen grenzt sie an die Rhône, im Osten reicht sie bis zu den Voralpen. Fläche: rund 6500 Quadratkilometer (zum Vergleich: das Saarland hat 2600 km²), Einwohnerzahl: 430 000 (Saarland: 1 Mio.).

Das Landschaftsbild ist vielfältig: das Rhônetal im Westen, Hügel mit Weinterrassen und Obstgärten im Norden, das Gebirgsmassiv Vercors im Osten, provenzalisches Flair im Süden. Namensgeber ist der Fluss Drôme. Das gut ausgebaute Straßennetz und das geringe Verkehrsaufkommen auf den Landstraßen ermöglichen genussvolle Autoreisen. Beliebt ist die Drôme auch bei Outdoor-Sportlern (z.B. Mountainbiking,

Kanufahren, Gleitschirmfliegen, Skilanglauf).

www.ladrometourisme.com
www.rhonealpes-tourisme.fr
www.franceguide.com

CHARMANT WOHNEN

In der Hauptstadt Valence: Maison de la Pra, 500 Jahre altes Palais, vier elegante Zimmer und eine Suite, DZ ab 140 € (inkl. Frühstück).
www.maisondelapra.com

Auf dem Weingut in der Provence: Domaine Saint Luc, rustikale Zimmer und Wohnungen, Gärten, Swimmingpool,

Doppelzimmer ab 65 € (inkl. Frühstück).

www.dom-saint-luc.com
Im provenzalischen Schlosshotel: Château de Rochegude, großer Luxus, mittelalterliches Ambiente, Doppelzimmer ab 160 € (exkl. Frühstück).
www.chateauderochegude.com

KÖSTLICH SPEISEN

Maison Pic, Dreisterne-restaurant und Bistro in Valence, Restaurantmenü ab 110 € (mittags, 4 Gänge), Bistromenü 28 € (3 Gänge).
www.pic-valence.fr

L & Lui in Saint-Paul-Trois-Châteaux (südliche Drôme), kreative Bioküche mit Gemüse, Obst, Kräutern und Blüten aus dem eigenen Garten, Menü 35–45 € (3–4 Gänge).
www.letlui.com

MEHR GENIEßEN

Viele Winzer laden ein zu Weinkellerbesichtigungen

und Verkostungen, zum Beispiel Laurent Habrard.

www.crozeshéritage.com
Weitere Adressen und Weinrouten unter www.rhone-wines.com
Weinbergführungen veranstaltet Fabien Louis, der Sommelier hat auch ein kleines Wein- und Käselokal.
www.ausommelier.com

Die Weinuniversität in Suze-la-Rousse bildet Sommeliers aus und bietet Verkostungslehrgänge für Laien an.
www.universite-du-vin.com

In der Kochschule Scook von Starköchin Anne-Sophie Pic gibt es unter anderem Kurzseminare: Die Teilnehmer bereiten zwei Gänge zu, anschließend wird geschlemmt.
www.scook.fr

Auf dem Hof Bramarel kann man mit einem Trüffelbauern auf Schatzsuche gehen.
www.ayme-truffe.com

