



DET GODE LIV I PROVENCE

i regi av Gladmat skolen ved Sigve Skretting og Tove "hiv i hauet" Ramstad

Dato: 28. april – 1. mai

Deltakere: Jan Morten, Jan Ove, Sigurd og Njål

For første gang skulle vi ut på tur! Dette hadde kommet i stand nærmest ved en tilfeldighet, i sammenheng med vår dialog med Sigve Skretting i Gladmat, angående vår rolle under sommerens festival. Sigve hadde halvveis for spøk foreslått at vi kunne ta et planleggingsmøte nede i Provence, der han hadde et års studieopphold, og før vi visste ordet av det var fire av oss påmeldt. Forventningene var store. Kart og værmeldinger ble studert, og klær pakket, og så var vi plutselig i vei, grytidlig en torsdag morgen.

Njål hadde tjuvstartet ved å ta med seg kone og hele firmaet sitt til Nice foregående helg, og så bare blitt igjen da resten reiste hjem, så han var fullt ut akklimatisert da vi kom ned. Jan Morten reiste ned en dag i forveien, for å få det til å passe med tur videre til Houston på lørdagen. Dermed ble det bare jeg og Jan Ove som reiste sammen ned. Vi hadde mellomlanding på Kastrup, og der traff vi på Tove Ramstad, Gladmats reiseleder, samt en del av de andre deltakerne på turen. Vi satte oss ned og ble kjent med noen av disse, før flyet gikk videre til Nice.

Vel fremme i Nice ble vi møtt av Njål, Jan Morten, Sigve, samt noen sjåfører. Vi og bagasjen ble fordelt på tre biler, og vi ble så kjørt opp til Villecroze, en liten landsby på ca. 1000 innbyggere i hjertet av Provence, som skulle være vårt tilholdssted under turen. Langs veien fikk vi en første forsmak på hva som produseres her nede, nemlig vin (og da spesielt rosévin). Det var vinmarker nærmest overalt, så langt øyet kunne se. Temperaturen i Nice var ikke så overveldende, men jo lenger opp i landet vi kom, jo varmere ble det.

Vi kom etter et par timer til Villecroze, og steg av utenfor Auberge des Lavandes, et lite hotell / restaurant som drives av det norske paret Ragnvald Larsen og Hilde Sundal. Hotellet ligger midt på Place General de Gaulle, som er landsbyens midtpunkt. På samme plass befinner det seg også en annen restaurant, en bar, et bilverksted, samt landsbybiblioteket. Hele plassen ligger under rekker av svære platanlønnr, som med sine nakne greiner gjorde et trolsk inntrykk på oss.

Vi fikk en liten velkomsttale fra Sigve, med beskjed om at livet i Provence gikk ut på å senke skuldrene, og nyte det gode liv. Ragnvald, sammen med sine to ansatte Marie og Sandrine, serverte oss noen aperitifs, som besto av diverse fat med pissaladerie, som er butterdeigbunn med varierende fyll av tomat, ansjos, kapers og løk, samt noen fat med ost, røkelaks, pølser og annet. Pissaladerie viste seg for øvrig å være et fast innslag foran hver middag. Til dette ble det servert rosévin fra forskjellige lokale produsenter. Etter at vi hadde fått stillet sulten og tørsten her, ble de fleste tildelt rom på selve hotellet, mens vi ble kjørt til det såkalte annekset, som er en del av huset Ragnvald og Hilde bor i.

Beliggende 3-4 kilometer utenfor selve landsbyen var dette en opplevelse. En flere mål stor eiendom, med 20 meter høye trær, et nydelig svømmebasseng og forskjellige sittegrupper med og uten svalende treskygge dannet en flott innramming rundt dette. At vi i tillegg hadde en Peugeot Cabriolet til disposisjon her gjorde heller ingenting. Vi fikk plassert bagasjen innendørs, valgt oss noen senger, og kastet oss i bassenget. Etter noen dukkerter, og avslapning rundt bassenget med noen kalde øl, var det tydelig at skuldrene var passe senkede allerede.

Den Gode Smak - årgang 3



Etter et par timer ble vi hentet og kjørt ned til landsbyen, hvor vi skulle i gang med kveldens middag. Ragnvald ledet an på kjøkkenet, mens alle vi andre trengte oss sammen så godt vi kunne, og deltok etter lyst og evne. Vi forberedte blant annet lørdagens hovedrett, ved å kutte opp en mengde storfefrog og fylle gryten med rødvin samt litt krydder, samt at vi rødvinssmarinerte noen epler til fredagens dessert. Kveldens middag besto av salat med scampi, andelårconfit med ratatouille, samt chèvre med honning, rosepepper og valnøtter, alt tilberedt av oss selv med kyndig veiledning av Ragnvald. Spesielt desserten var fantastisk god, og slo klart den chèvre/honning retten vi selv har hatt på klubbkvelder før. Av alle ting fikk vi portvin til denne desserten, noe som merkelig nok passet flott til.

Etter middagen var det tid for boules (eller pétanque, som det offisielle navnet er). Dette er en av Ragnvald sine store lidenskaper, og han sier aldri nei til en anledning til å spille boules. Midt på plassen var det passende underlag, og det ble mye lått og løye utover kvelden her. Ragnvald forklarte regler, og spilte rollen som den store mester, med forklaring av taktikk, poengberegning osv., mens alle vi andre gjorde stort sett hva vi kunne for å psyke ut hverandre, og selvfølgelig Ragnvald. Det viste seg at Ragnvald virkelig kunne sine saker, og laget hans vant ganske overlegent. Etter at boulesrunden var over, reiste vi tilbake til leiligheten, og hadde et lite nachspiel før neste dags strabaser.

Fredagen kom med enda bedre vær enn torsdagen, og vi kjørte ned til hotellet til en enkel og grei kontinental frokost. Etter frokost bar det ut i buss. Det viste seg at det hadde møtt opp to busser, som begge ville kjøre oss, det hadde nemlig blitt en liten misforståelse. Vi valgte den ene, og satte i vei. På bussen fikk vi tatt en gjennomgang med Sigve av vår rolle under sommerens Gladmat-festival, og fikk slått fast en del viktige ting her. Etter en (kanskje vel lang) busstur var vi framme ved reisens mål, som var en knøttliten landsby kalt Coursegoules, et godt stykke nord for Nice, der en norsk kunster ved navn Anne Bisgaard Rossi holder til. Landsbyen ligger langt oppe i fjellene, og har ca. 300 innbyggere.

Anne sto og ventet på oss da vi steg av bussen, og vi startet med at hun viste oss rundt i landsbyen. Det viste seg at Anne var en ualminnelig sprudlende og vennlig dame, som fortalte levende om landsbyens egenart, og hvordan livet her artet seg. Landsbyen var veldig spesiell, med kun en (meget liten) butikk, men likevel eget bibliotek, samt ambulerende prest og ambulerende lege, som ingen husket hva het, han ble bare kalt "negeren", siden han var "køl svart", men han kom hjem på sykebesøk til alle som trengte det, og alle var veldig glade i ham, selv om ingen forsto et ord av hva han sa. Ellers hadde de mange landsbyfester for å få tiden til å gå, der landsbyens eget band spilte til langt på natt, og det ble servert øl, whisky og appelsinjuice (men ingen vin).

Vi havnet hjemme hos Anne, og hun viste oss om i sitt kombinerte hus/galleri. Hun hadde kjøpt tre gamle sauefjøs, og bygd to av dem (så langt) opp fra bunnen av til et fantastisk spesielt hus, med mange spesielle og utrolig sjarmerende løsninger. I tillegg var det en flott utsikt. Overalt hang det bilder fra hennes produksjon. Njål hadde kjøpt et bilde tidligere i uken, og Jan Ove kjøpte ett nå, i likhet med flere av reisefølget. Vi fikk også servert lunch her. Anne dekket på ute på terrassen, og serverte rosévin sammen med et stort utvalg av lokale produkter, så som patéer og pølser, varierende lokale oster, bakt paprika, syltet oliven og et godt utvalg brød. Absolutt herlig i solsteken. Vi ble værende et par timer før vi måtte sette nesen hjemover igjen.

På veien hjemover fikk vi et uventet stopp da bussen punkterte på det ene hjulet rett utenfor en liten landsby ved navn Combes. Vi tok en liten rusletur, og en kjapp pils ved en lokal café, før sjåføren ga opp å lete etter jekken, og besluttet seg for å kjøre videre med punktert hjul. Det fungerte det også, men vi ble sent ute til avtalen vi hadde med vinbonden på Valcolombe, en av de lokale vingårdene som Auberge des Lavandes fikk vin fra.

Den Gode Smak - årgang 3



Innehaverne av denne vingården var et tidligere legeektepar, som hadde funnet ut at de ville mye heller lage vin enn å holde på med syke mennesker, og hadde derfor kjøpt seg en vingård i Villecroze. Vi fikk en fin omvisning av vinbonden, som forklarte mye om hvordan vinstokkene ble behandlet, kun økologisk dyrking her, hvordan de ble beskåret, og så videre. Etterpå var det en tur innom selve vinmakeriet, hvor vi fikk prøvesmake noen av vinene, rett fra tankene. Vi fikk ikke med oss alt her, da vi ble hentet og kjørt tilbake til leiligheten for å få litt medisin til Jan Ove, og for å slappe litt av før kvelden.

Den første kvelden hadde noen av oss som av natur var ekstra frampå fått gjort det meste på kjøkkenet. Denne kvelden fikk de som hadde havnet litt mer i bakgrunnen forsøke seg. På menyen sto: salat med asparges og tomat, andebryst med haricot verts og appelsinsaus, og rødvinmarinerte epler med pisket krem. Nydelig mat, akkompagnert av et varierende utvalg av lokale viner, fra tre vinhus: Valcolombe, Château Thuerry, og Domaine St. Jean.

Kveldens høydepunkt (kanskje til og med reisens høydepunkt) ble likevel for noen boules-kampen etter middagen, da Ragnvalds lag ble slått på målstreken av Njål, Jan Morten og Olav. Begeistring nådde uante høyder, og (den godlynte) mobbingen av Ragnvald slo alle rekorder. Restauranten måtte stenge, men vi satte oss ned på baren bortenfor, og hadde nok blitt sittende der en stund utover natten hvis ikke Hilde skulle hjem, så vi fulgte henne, og kom oss i seng til noenlunde hederlig tid.

Neste morgen kom, enda finere og varmere enn dagen før. Etter frokosten på hotellet måtte Jan Morten forlate oss. Han skulle fly videre til Houston for å delta på oljemesse der. Vi andre satte oss nok en gang i bussen. Denne gangen stoppet vi først på det lokale markedet i Aups, litt nord for Villecroze. Skikkelig gøy å få oppleve et slikt landsbymarked. Her solgte en alt fra madrasser og hatter, via CD'er, klær og vin, og framfor alt lokale matvarer i alle varianter. Asparges av en størrelse som kunne få hvem som helst til å bli misunnelige, oster, pølser, krydder, skinker og en lang rekke andre ting. Vi benyttet anledningen til å handle en del lokale spesialiteter, slik som pølse, skinke og ost, før vi reiste videre.

Neste stopp var Gorges du Verdon, verdens nest største canyon etter Grand Canyon. Vi stoppet bussen der canyonen rant ut i en stor kunstig sjø, Lac de st. Croix, og så innover, noe som var et skikkelig flott syn. Folk padlet innover i kanoer, eller med andre framkomstmidler, og det så ganske fantastisk ut. Definitivt et sted å avlegge et besøk senere.

Vi reiste snart videre til landsbyen Moustieres St. Marie, som er mest kjent for sin store keramikkproduksjon, noe det var lett å se i alle souvenirbutikkene. Den ligger fantastisk til oppe i et trangt fjelljuv. Høyt oppe i lufta over hele landsbyen, mellom to fjellknatter over 100 meter fra hverandre, henger det en gylden stjerne i noen vaiere. I følge sagnet skal den ha hengt der siden 1200-tallet, som belønning fra en lokal adelsmann. Vi tre gjenværende klubbmedlemmer sammen med Tove tok turen opp til en kirke som lå helt øverst i det bratte gjelet, for å opparbeide litt appetitt til lunchen. Den ble inntatt på restaurant "Les Santons", som norske Gerd Vigdis Yri Mare driver sammen med sin franske mann, og hvor en satser hardt på høy standard over hele linjen. Utrolig god mat, med kjøttpate, laks og sjokoladecake på menyen. Vintilbehøret var også utsøkt. Vi fikk også høre at Alain Ducasse, en av verdens mest berømte kjøkkensjefer, også driver en av sine restauranter i landsbyen. Kanskje en ide for et senere besøk...

Veien tilbake endte utenfor "Bastide Larsen", altså der vi bodde. Resten av reisefølget måtte også få prøve svømmebassenget, og slappe av litt. Hilde hadde klart kaker, kaffe og masse frukt, og det var også litt pils på lur til de som ønsket det. Solen sto på som aldri før, og skuldrene subbet omtrent i bakken, så avslappet og fin var stemningen. "Det gode liv i Provence" var blitt virkelighet.

Den Gode Smak - årgang 3



Etter hvert var det tid for avreise ned til landsbyen igjen. Turens siste middag sto for tur. Nå skulle vi endelig få smake på ”dauben”, som vi hadde begynt å tilberede allerede torsdag kveld. Før middag var det imidlertid forelesning på kjøkkenet, der Ragnvald lot oss få en rundtur i chèvrens verden, med prøvesmaking av en lang rekke forskjellige typer chèvre. Det ble nesten et måltid i seg selv! Vi fikk også vist enkle sauser, alt krydret med Ragnvalds matlagingsfilosofi. Noe av det viktigste her er at en skal bruke gode råvarer, lage enkel og velsmakende mat, litt mugg og slikt noe er uvesentlig, og at smak og særpreg forsvinner ved for mye krav til sterilitet og vakuumpakking, slik det ofte er i Norge. Dessuten hadde han ikke så veldig mye til overs for høytflyvende gourmetmat med alt for mye kruseduller og dilldall.

Den Gode Smak var servitører i kveld, og vi bar først ut en salat med asparges, kapers og tomat. Den for anledningen hvite aspargesen var svær, og de fleste hadde problemer med å få alt ned, selv om smaken var topp. Neste rett ble den lenge etterlengtede dauben, en typisk fransk kjøttgryte, der (ikke altfor mørt) kjøtt får ligge i noen dager og mørne i marinader med rødvin, krydder, og diverse annet, gjennom diverse oppkok, for å ende opp som utrolig mørt kjøtt med en virkelig flott smak. Til denne fikk vi mandelpotetpure, og porsjonene var ikke små, så mengden mat ble nå overhengig for mange. At desserten da var pærer overtrukket med sjokoladesaus, var en virkelig prikk over i'en. Det var ikke mange som var spesielt sultne på lang tid etter denne middagen. Kvelden ble avsluttet med den sedvanlige omgangen boules før vi trakk oss tilbake.

Neste dag ble litt vemodig. Vi hadde hatt noen fantastiske dager her nede, men alle gode ting har en ende, så nå var det tid for hjemtur. Vi ble kjørt ned til frokost, og satte oss ned for å vente på transport til Nice. Jeg og Njål benyttet ventetiden til å ta en kjapp tur innom landsbyens grotter, som lå litt bak plassen vi hadde holdt til på. Rett nedenfor grottene var det også en flott park, som var som skapt til en liten picnic i gresset en vakker sommerdag. Grottene var stengt, så vi så bare dørene som var satt inn i fjellet, der det tydeligvis var diverse ting innenfor.

Snart kom sjåføren, og vi ble kjørt til flyplassen. Vi hadde melkeruta om Kastrup og Gardermoen hjemover, og ble ganske forsinket fra Nice, så vi måtte skynde oss om bord i flyet på Kastrup. Dette medførte at bagasjen vår ikke kom med, men ble værende igjen i København. Vi oppdaget jo dette på Gardermoen, men reiste videre til Stavanger, og meldte fra der. Bagasjen ble ettersendt og levert på døra dagen etterpå.

Sigve lovet oss oppskrifter fra maten vi hadde laget, så vi håper de dukker opp snart. Ellers skulle det arrangeres en ”mimrekveld” for alle deltakere om en stund, der vi kunne komme sammen, utveksle minner, bilder etc., smake litt provencalsk mat igjen, og generelt ha det gøy. Vi får se når det måtte bli.

Oppsummering etter turen: Et flott arrangement, i et utrolig fint område av verden. Vi fikk virkelig følelsen av å ha det godt her, og undertegnede har allerede lagt planer om å leie leiligheten vår til neste sommer, da med familien.

Sigurd
Referent

Den Gode Smak - årgang 3