

Top 5 Versteck in den Bergen

Der Luberon südöstlich von Avignon
ist wenig bekannt – ideal für Entdecker,
die in Ruhe genießen wollen

TEXT KIKI BARON



ORTSNAH UND DOCH
GANZ IN DER NATUR:
Das Hotel Capelongue
mit zwei Restaurants
liegt in Bonnieux,
einem typisch
provenzalischen Dorf

1

**ENTSPANNUNG PUR
Capelongue**

Auf den neuesten Stand gebracht und um einige Suiten vergrößert, wirkt das bezaubernde, zum Ort Bonnieux gehörende Anwesen wie ein in sich geschlossener provenzalischer Weiler. Ein stilles Refugium mit üppigen Gärten, deren Winkel abgeschiedenes Entspannen ermöglichen. Die meisten Zimmer verfügen über einen eigenen Außenbereich mit herrlichem Blick ins Tal. Geflieste Böden im Tomette-Stil (sechseckige Fliesen), Naturtöne und Holz-

möbel bestimmen das luftige Innenleben. Hochgenuss beschert das Restaurant „La Bastide“, wo Noël Berards Kreationen so filigran wie aromenstark sind, etwa Aal aus dem Étang de Thau mit Zitronenaromen und Kaviar. Er arbeitet eng mit ausgewählten Produzenten der Region zusammen und serviert zwei Menüs, eins ist vegetarisch.

●●●●● Capelongue, 550, Chemin des Cabanes, 84480 Bonnieux, Tel. 0033-489 81 40 76, www.beamier.com/de/properties/capelongue-hotel, 57 Zi. und Suiten, DZ ab € 340 🏠🚰📶🗺️
●●●●● „La Bastide“, Tel. 0033-490 75 89 78, Fr, Sa 12-13.30 Uhr, Di-Sa 19-21 Uhr, Menü € 155-175 🍴📶



2

**TERROIR-TELLER
Coquillade Provence**

Endlich, fünf grandiose Suiten des in Weinreben und Gärten gebetteten Resorts sind neu eröffnet. Das weitläufige Anwesen wurde auf den Mauern eines Weilers aus dem 11. Jahrhundert im original provenzalischen Baustil entwickelt, die Gärten mit regionalen Gewächsen und Kräutern bepflanzt. Die neuen Suiten, etwa „Cassiopée“ (o.) mit eigenem Pool, lassen sich auch verbinden – mit bis zu 440 Quadratmetern Fläche, vier Jacuzzis und direktem Zugang zum Spa. Küchenchef im Fine-Dining-Restaurant

„Avelan“ ist seit dem vergangenen Jahr Pierre Marty. In seinen Gerichten betont er das Terroir, besondere Höhepunkte im Menü sind Gerichte mit Fleisch aus der Region, etwa mit Lamm aus dem Naturpark Alpilles oder mit Schwein vom Mont Ventoux. Umgeschlossen ist das Anwesen von dem Weingut Aureto, das von Deutschen geführt und mit biologisch-dynamischen Techniken bewirtschaftet wird.

●●●●● Hameau Le Perrotet, 84400 Gargas, Tel. 0033-490 74 71 71, coquillade.fr, 69 Zi. und Suiten, 6-Zimmer-Residenz, DZ ab € 580, Suiten ab € 1260 🏠🚰📶🗺️
●●●●● „Avelan“, Tel. 0033-490 74 71 71, Di-Sa 19-22 Uhr, Menü € 125-175 🍴📶

JEDEN TAG NEU:
Christophe Bacqué
kocht in seinem
Restaurant „La Table
des Amis“ im Le Mas
des Eydins stets mit
marktfrischen Zutaten



3

**EIN TISCH GENÜGT
Le Mas des Eydins**

Spitzkoch Christophe Bacquié und seine Frau Alexandra wollten sich eigentlich von der Drei-Sterne-Zwangsjacke befreien, als sie das Hôtel du Castellet verließen und in Bonnieux eine neue Wirkungsstätte fanden. So ganz scheint der Plan aber nicht aufgegangen zu sein, denn ihre hervorragende Küche wurde auf einen Schlag wieder hoch ausgezeichnet. Im Restaurant „La Table des Amis“ speisen Gäste am liebsten gemeinsam an einem Tisch für 10 Personen. Wer

lieber Privatsphäre à deux genießen möchte, reserviert einen Tisch auf der Terrasse. Das Menü wechselt von Abend zu Abend, je nach marktfrischen Produkten. Zu den Signature-Gerichten gehört „Excellence Miéral“: Blutäubchen vom Züchter Miéral, das im Gewürz-Salzteig gegart wird. Vor dem Aperitif folgen die Gäste dem Sommelier in den Keller, um gemeinsam die passenden Weine auszusuchen. Im ältesten Teil des Anwesens reihen sich fünf Zimmer um einen bezaubernden Innenhof (DZ ab € 230).

●●●● „La Table des Amis“,
2420 Chemin du Four,
84480 Bonnieux,
Tel. 0033-633 63 81 24,
www.leseydins.com, Mi-So
19.30-22 Uhr, Menü € 230 🍷📍



4

**SÜSSE BETÖRUNG
Confiserie
Saint-Denis**

Allein der wunderbare Duft im Geschäft lässt romantische Gefühle aufkommen. Hier wird auch feine Schokolade verkauft, aber was die Nase so betört, sind vor allem kandierte Früchte. Obst in Zucker haltbar zu machen, liegt seit 1873 in der Familie. Heute sind es Sylvie und Denis Rastouil, die reife Clementinen, Pfirsiche, Pflaumen oder Kirschen in tagelanger Handarbeit schälen, blanchieren, mehrmals in Sirup einlegen und in Kesseln kochen, bis die zuckrige Süße den wässrigen Saft ersetzt hat und nur noch Aroma bleibt. Abschließend werden die Früchte fünf bis sechs Monate gelagert, bevor sie in den Verkauf kommen. Für diese Delikatesse gibt es keine bessere Adresse im Luberon. Onlineshop.

• Confiserie Saint-Denis, Zone Artisanal Plan des Amandiers, 84200 Beaumettes, Tel. 0033-490 72 37 92, www.confiserie-saintdenis.fr, Mo 14.30-19 Uhr, Di-Fr 9.30-12 und 14.30-19 Uhr, Sa 9.30-12 Uhr 🍷📍

5

**WEIN UND KINO
Mas des Infirmières**

Der britische Regisseur Ridley Scott („Blade Runner“, „Gladiator“) war einer der ersten Hollywoodstars, der sich in der Provence ein Weingut zulegte. Auf seinem 30-Hektar-Anwesen am Fuße des mittelalterlichen Ortes Oppède le Vieux werden seit 1992 aus nachhaltig erzeugten Grenache- und Syrah-Trauben Qualitätsweine ausgebaut. Für Scott ist das Gut ein Rückzugsort zum Drehbuchschreiben und zum Malen, wovon nicht zuletzt die gezeichneten Labels auf den Weinflaschen zeugen. Der große, moderne Shop lohnt den Besuch. Nach Anmeldung kann man an einer Degustation und einer Führung durch ein Museum mit Filmrelikten teilnehmen. Auf dem Anwesen gibt es drei moderne, sehr gemütliche Villen für 6–9 Personen zum Mieten.

• Mas des Infirmières, 1575 Route du Four Neuf, Oppède le Vieux, 84580 Oppède, Tel. 0033-490 75 66 16, masdesinfirmieres.com, Shop: Juni-Sept. tgl. 10-19 Uhr, Okt.-Mai Di-Sa 10-12.30 und 14-18 Uhr 🍷📍

