



De Zon achterna

Tour du Soleil in het kort

De reis bestaat uit een bezoek aan minimaal drie van de vijf locaties, waarbij u drie nachten op iedere plek verblijft. Bij de reis zit het ontbijt en één diner per locatie inbegrepen. De duur, minimaal negen en maximaal vijftien nachten, en route van de reis zijn vooraf individueel te bepalen. Afhankelijk van uw persoonlijke wensen en voorkeuren en de beschikbaarheid van kamers, wordt een reis op maat samengesteld. Het vervoer in Frankrijk is uw eigen (huur)auto.

Meer info: www.tourdusoleil.nl.



Toeren langs Zuid-Franse droomplekken van Nederlanders

Kleinschalig van opzet, maar groots qua indrukken, dat zijn woorden die Tour du Soleil misschien wel het beste typeren. De afwisseling in natuurschoon en indrukwekkende landschappen onderweg geldt evengoed voor de locaties die u tijdens deze reis door de Provence en de Drôme aandoet. Alle chambres & tables d'hôtes zijn verrassend anders, net als de gastvrije Nederlandse eigenaren.

Voor wie wil kennismaken met de grote diversiteit van de Provence en de Drôme Provençale, maar niet weet hoe en waar te beginnen, is Tour du Soleil een absolute aanrader. De rondreis, naar eigen smaak in te delen, is een initiatief van vijf door Nederlanders gerunde chambres & tables d'hôtes. Een van deze gastvrouwen, Nannette Brouwer, bedacht een paar jaar geleden het concept voor deze reis en vond gelijkgestemden die haar idee zagen zitten en wilden aansluiten. Mede-initiatiefnemer Haiko Sluiter goot de plannen in een concrete vorm, bouwde een website en vertaalde wensen en aanvragen in passende reisvoorstellen. 'Tour du Soleil liep

meteen als een trein', vertelt Sluiter. Het succes wijt hij deels aan het feit dat op alle locaties (ook) Nederlands wordt gesproken. 'De taalbarrière die sommige mensen ervan weerhoudt om op eigen houtje Frankrijk te ontdekken, nemen we weg. Daarnaast biedt de reis een goede mix van vrijheid en gezelligheid. Sommige mensen denken ten onrechte bij chambres d'hôtes in een slaapkamer te belanden die "over" is, of ze vrezen een gebrek aan privacy,' vervolgt Sluiter, 'en dan boeken ze toch een hotel waar alles anoniemer, maar soms ook saaier is. Met Tour du Soleil laten we mensen unieke plekken zien en ervaren.' Leven in Frankrijk neemt alvast een voorproefje en bezoekt de verschillende adressen.

>



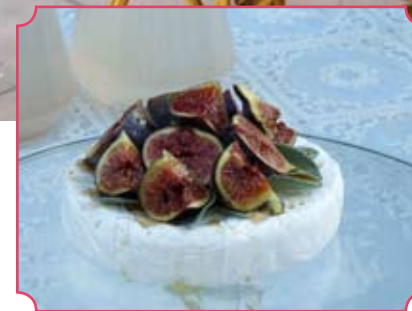
Domaine Le Bois des Dames

In het ritme van de Drôme



Het loopt tegen middernacht bij aankomst op de binnenplaats van Domaine Le Bois des Dames, waar een sprookjesachtige sfeer hangt door het schijnsel van de kaarsjes. Ook bij daglicht is het hier knus en sfeervol. De cour is het hart van de chambres & table d'hôtes in een voormalige lavendelboerderij op het domein van vijf bevriende Nederlanders: Rob Nonhebel, Marco Boot, Willemiek Lindeman, Marjolijn Tigchelaar en Sabine Keukenbring. Sinds 2009 ontvangen zij hier hun gasten. De locatie bij het dorpje Chantemerle-lès-Grignan voldeed helemaal aan de wensen van het vijftal, vertellen ze aan een rijkelijk gedekte ontbijttafel. Al langere tijd keken ze uit naar een geschikt pand waar wonen en werken goed te combineren zouden zijn. De dames runden al acht jaar chambres &

table d'hôtes in de Luberon, maar wilden van stek veranderen omdat ze te klein behuisd waren. Rob en Marco, werkzaam in Nederland, wilden een minder jachtig leven in Frankrijk. Toen het pand met ruim drie hectare grond in 2008 te koop kwam, was de overname slechts een kwestie van tijd. Tijdens een rondleiding door het pand laat Marco de drie verschillende types kamers zien, met de themakleuren blauw of rood. 'Het resultaat van onze vele uren schilderen afgelopen winter', vertelt Marco. 'We zijn altijd bezig om de boel verder te verfraaien.' De kamers kijken uit op het grote zwembad, omgeven door oleanders en glooiende lavendelvelden. Op de binnenplaats krijgen de gasten het ontbijt en 's avonds een viergangendiner geserveerd. 'Eten is in feite het verlengstuk van alles wat we doen', zegt Sabine. 'We besteden daar veel aandacht aan en werken vooral met seizoensproducten van lokale middenstanders. Willemiek: 'We koken mediterrane: puur, simpel en vers. Ijs is het enige dat bij ons uit de diepvries komt.' 'We creëren hier een sfeer die past bij het tragere ritme van de Drôme Provençale. Het draait hier om ontspanning, beleving. We bieden onze gasten datgene wat we zelf ook prettig vinden: de mogelijkheid elkaar te ontmoeten, uitstapjes te maken, maar ook de rust en ruimte om op jezelf te kunnen zijn', aldus Sabine.



tips van Le Bois des Dames

Lavendeltochten: de omgeving rond Domaine Le Bois des Dames, Pays de Grignan, is een van de twee grootste lavendelgebieden van Frankrijk. Er zijn diverse tochten uitgezet.
www.essentiel-de-lavande.com

Bistrot de Valaurie: typische Franse bistro op een pleintje tegenover de kerk in Valaurie. Huisgemaakte gerechten en producten van lokale boeren. Goede prijs-kwaliteitverhouding.

O'Rabasse: restaurant in Richerenches, 'de hoofdstad van de truffel'. Een jong Vlaams koppel kookt op sterrenniveau: verfijnd, gebalanceerd, vernieuwend. Menu's vanaf €30.
www.orabasse.com

Le Poème de Grignan: behoort tot de beste restaurants van de omgeving. Een avondvullende ervaring vanaf de amuse tot de *gourmandises* bij de koffie. Zeer traditioneel Frans. Menu's €35.
www.lepoemedegrignan.com

Aiguebelle & Eyguebelle: groot Frans merk van siropen en likeuren. Voorheen door de monniken gebrouwen, nu op een steenworp van de oude abdij geproduceerd in een hypermoderne fabriek, met museum, proeflokaal en een boetiek.
www.abbaye-aiguebelle.cef.fr,
www.eyguebelle.fr

Château de Grignan: prachtig kasteel in de 'stad van oude rozen' waar in de

zomermaanden sfeervolle literaire festivals plaatsvinden en toneelklassiekers in de buitenlucht worden opgevoerd.

Golfen: voor de gasten zijn speciale golfarrangementen samengesteld: er is een 9-holes-golfbaan op loopafstand en een 18-holes-baan in Montélimar.

Domaine de Grange Neuve: een van de oudste wijndomeinen in de AOC Grignan-les-Adhémar. De wijnen van dit domein zijn bekend tot in Amerika. Ook bestaat de mogelijkheid om in een proeflokaal in Grignan alle AOC-wijnen van de appellation Grignan-les-Adhémar te proeven.
www.domainedegrangeneuve.fr

>



Au Moulin d'Antan

Terug naar de basis



Het lieflijke landschap dat het westelijke deel van de Drôme Provençale typeert verandert in meer noordoostelijke richting in een indrukwekkend gebied. Ingeklemd tussen de Alpen en de Provence worden zonnebloem- en lavendelvelden en wijn- en walnootboomgaarden afgewisseld door ruige bergtoppen en alpenweiden. In een prachtige vallei bij het plaatsje Beaumont en Diois kochten Reint en Margot Kugel in 2005 een voormalige watermolen met bijgebouwen. Ze openden

op deze plaats Au Moulin d'Antan, chambres & table d'hôtes met gîtes. Ver weg van wegen, drukte en mensen-massa's zie je hier alleen natuur om je heen. De stilte is voelbaar. Niet voor niets blijkt Au Moulin d'Antan een favoriete plek voor natuurliefhebbers en wandelaars. Het gebied staat bij de Fransen bekend als de bakermat van biologisch boeren, een manier van leven en omgang met de natuur die Reint en Margot heel erg zijn gaan waarderen. Terugblikkend: 'We hadden allebei een topbaan in Nederland en konden alles doen wat we wilden, maar we vroegen ons af hoeveel gelukkiger we zouden worden van nog vaker uit eten gaan. We hebben toen besloten om samen iets heel anders te gaan doen. Dat werd uiteindelijk Au Moulin d'Antan, een keuze waarvan we nooit een seconde spijt hebben gehad. Het leven in Nederland hebben we bewust achter ons gelaten. We wilden niet meer geleefd worden.' Bergen werk verzette het echtpaar de afgelopen jaren. De staat van onderhoud van de watermolen, voorheen in gebruik

als *colonie de vacances*, was bij aankoop ronduit erbarmelijk. 'De kamers waren uitgeleefd en volgestouwd met stapelbedden en de keuken zat in een ander gebouw', vertelt Reint. 'Alles moest eruit en de indeling moest anders.' De verzorgde, frisse kamers en gîtes zijn het resultaat van zijn werk, net als de professionele keuken die hij verplaatste naar een vertrek naast de gerenoveerde salon voor de gasten. Buiten kwamen een zwembad, een terras met zitjes en potten met planten. Het eten werd het domein van Margot. 'In Nederland kon ik een week zenuwachtig zijn als we gasten te eten kregen,' vertelt ze, 'dus het was wel even wennen om hier vier keer per week voor veertien of zestien personen te koken.' Ze werd er echter heel bedreven in en werkt veel met typische streekproducten zoals walnoten, kruiden, geitenkaas en lamsvlees. 'Van een kokkin die hier soms een week te gast was heb ik veel geleerd. De laatste keer zei ze: je kookniveau overtreft inmiddels menig restaurant. Een mooier compliment kon ik niet krijgen.'



tips van Reint & Margot

- Heerlijk **wandelen** langs de rivier de **Drôme**. Reint en Margot ontdekten en beschreven de mooiste routes, onder meer beginnend bij **Le Claps** (de sprong van de rivier). Ook zijn er talloze mogelijkheden om te **kanoën** en **raften**. Au Moulin d'Antan verschaft de nodige informatie over verhuur van materiaal.
- Middeleeuwse plaatsjes zoals **Die**, **Châtillon-en-Diois** en **Luc-en-Diois** zijn een bezoek meer dan waard vanwege hun markten in de ochtenduren en leuke terrassen voor heerlijke lunches.
- Streekproducten** zijn op deze markten volop verkrijgbaar, zoals:
 - **Clairette de Die**: diverse soorten van deze licht mousserende streekwijn zijn te proeven bij producenten en op markten. Ook zijn er rondleidingen in diverse wijnkelders.
 - **Picodon-kaasjes**: heerlijke geitenkaasjes, in smaak variërend van zacht tot pittig.
 - **Walnoten**: verkrijgbaar in de dop, gepeld en geperst als olie. De olie wordt vooral gebruikt als dressing over salades.
- Parc Naturel Régional du Vercors**: ruig natuurschap met vele mogelijkheden voor korte of langere wandelingen en/of autotochten. Mooie grotten in het park, zoals de **Grotten van de Choranche** nabij Villard de Lans en de **Grottes de la Luire**.



La Roseraie-Drôme

Rozenpracht & ecologische bouw



Nannette Brouwer en Christon Tap streken in 2004 neer in een vallei bij het plaatsje Condorcet, op tien kilometer afstand van de olijvenstad Nyons. Met vier rechterhanden, visie en veel enthousiasme maakten ze La Roseraie-Drôme tot bijzondere chambres & table d'hôtes met gîtes. 'Als de makelaar niet zo was blijven aandringen hadden we hier nooit gezeten. Na een lange tijd gingen we eindelijk een keer met hem mee', vertelt Christon. 'Ik had nooit gedacht dat je dat gevoel krijgt: dit is het, maar zo is het wel gegaan,' vult Nannette aan, 'want het huis had in eerste

instantie niet het karakteristieke dat we zochten, maar de prachtige vallei, het mediterrane klimaat, de rust en de authenticiteit van het gebied spraken ons enorm aan. We zagen eindeloze mogelijkheden.' Christon, die in Nederland een bedrijf had helpen opbouwen tot 250 man personeel, wilde creëren en meer met zijn handen gaan werken. De talloze verbouwingen deed hij helemaal zelf, beginnend met de drie gastenkamers, het woonhuis en twee gîtes, waar ze in 2005 hun eerste gasten ontvingen. Nannette, voorheen coach en bedrijfsadviseur, gaf alle vertrekken een eigen sfeer en een overwegend stoere, maar warme uitstraling. Daarna breidden ze ieder jaar uit. Nannette maakte tekeningen en ontwerpen en Christon realiseerde vakkundig – en volgens de principes van ecologisch bouwen – verschillende nieuwe gîtes op het terrein. Zoals de vijfhoekige gîte Cougoir, vernoemd naar de gelijknamige berg waar je vanaf het terras op uitkijkt. Bij de bouw zijn alleen pure materialen gebruikt, zoals een dakisolatie van lavendeltakjes, muren van blokken lava-korrels en een ondervloer van hennep.

Christons laatste project is een gîte in aanbouw, waarvan het dak met natuurlijke begroeiing zal opgaan in de heuvel waar- tegen het huis is aangebouwd. Een verhaal op zich is de schitterende rozentuin met meer dan driehonderd soorten rozen, een hobby van de vorige bewoners. 'Ik heb er een Franse rozen- kweker bij gehaald, die kon zijn ogen niet geloven', vertelt Nannette. 'Met zijn adviezen en met de wekelijkse hulp van een gepensioneerde Fransman lukt het om de tuin goed te onderhouden.' De wens om zich op lokaal niveau met de streek en zijn bewoners te verbinden, hebben Christon en Nannette ook in de keuken doorgevoerd. De meeste producten die ze gebruiken, zijn biologisch en lokaal geteeld of geproduceerd, net als de wijnen die geschonken worden. Als aanjager van nieuwe initiatieven – waaronder Tour du Soleil – maakt Nannette deel uit van het bestuur van de regionale afdeling van het Office du Tourisme en zit ze in werkgroepen die meer samenhang en kruisbestuiving tussen de bijzondere initiatieven en producten van de streek als doel hebben.



tips van Nannette & Christon

🍷 **Ferme-auberge Dagobert:** voor de meeste toeristen onvindbaar, want zeer achteraf gelegen. Een klein restaurant gespecialiseerd in de bereiding van lamsvlees. De eigenaar is tevens schapenherder en leidt een eenvoudige, eerlijke keuken in een bijzondere ambiance. www.fermedagobert.fr

🍷 **Restaurant La Charrette Bleue in Condorcet:** vanaf 2013 terecht in het bezit van een Bib Gourmand van Michelin. restaurant-la-charrette-bleue.com

🍷 Om te ervaren hoe een olijvenboer leeft en uitleg te krijgen over het persen van olijven tot olijfolie, bezoek je de gepassioneerde olijvenboer van **Jardin de l'Huile** in Condorcet.

🍷 **Défilé de Trente Pas:** een stukje prachtnatuur van dertig watervalletjes door gorges, beginnend in de tuin van La Roseraie-Drôme. Doet denken aan de Gorges du Verdon, maar dan een maatje kleiner.

🍷 **Dieulefit:** pottenbakkersdorp met vele ateliers waar aardewerk gemaakt en tentoongesteld wordt. Ook worden er vele gebruiksvoorwerpen gemaakt, zoals servies. Middenin Dieulefit is een gevel volgehangen met allerlei 'misbaksels'. Daar blijf je naar kijken.

🍷 **Toertocht Condorcet – Bourdeaux – Saou – Dieulefit – St. Ferréol Trente Pas – Condorcet:** toerit richting Saou, om in dit idyllische plaatsje te eten bij café-restaurant **L'Oiseau sur sa**

Branche of restaurant **Cerise & Vinaigrette**. Bij een rondgang door het dorp vind je een dame die prachtig houtsnijwerk maakt en een atelier van een hoedenmaakster. Net buiten Saou ligt voor de ervaren wandelaar een geweldig natuurgebied, **Les Trois Becs**.

🍷 **Wijnuniversiteit op Château de Suze-la-Rousse:** in de zomermaanden organiseert de wijnuniversiteit – gevestigd in het 12de-eeuwse Château van Suze-la-Rousse – zomerstages van een halve dag, met de nadruk op het proeven van de regionale producten. Het kasteel is recentelijk heropend voor bezoekers en van april tot november dagelijks geopend. In de maanden juli en augustus zijn er tevens rondleidingen.

>



Le Grand Barsan

Cultuur & historie



Ingebed in het lieflijke, zonovergoten landschap rondom Vaison-la-Romaine, staan her en der huisjes en cipressen. Niet voor niets draagt dit specifieke stukje van de Vaucluse ook wel de naam 'Klein Toscane'. Marius en Janneke Vroom vielen als een blok voor het gebied. In 2008 kochten ze Le Grand Barsan, een domein met een geschiedenis die teruggaat tot de 14de eeuw. Aan het einde van een lange oprijlaan met reusachtige platanen staat boven op een heuvel een U-vormige burcht van natuursteen. Majestueus en verstild, de rijke historie is er voelbaar. De poort aan de voorzijde verschaft toegang tot een grote binnenplaats waar een imposante esdoorn voor schaduw zorgt. De voormalige boer uit de Noordoostpolder en zijn vrouw genieten volop van hun plek, het mooie weer en de natuur. Maar vooral van de gasten die zij verwelkomen. 'We vinden het altijd jammer als onze gasten weer weggaan', vertelt Janneke, die verpleegster van beroep was. 'Maar bijna iedereen zien we gelukkig weer terug. Zo fijn vinden ze het hier', zegt Marius lachend. Het idee om chambres & table d'hôtes te

beginnen ontstond spontaan tijdens een gezamenlijke vakantie met hun vier kinderen in de Ardèche. Het idee werd een plan en kreeg in hoog tempo concrete vormen. 'Mijn zonen wilden geen agrariër worden,' vertelt Marius, 'dus ik had geen opvolger. Tegelijkertijd stond ik wel open voor een nieuw avontuur. De grond en ons huis hebben we verkocht en met hulp van een makelaar zijn we diverse locaties gaan bezoeken. Toen we dit zagen viel alles op zijn plek.' Hun twee zonen en twee dochters, destijds nog studierend, hielpen spontaan mee met klussen en inrichten. Een grote verbouwing binnenshuis deed Marius grotendeels zelf, geholpen door een Nederlandse vakman. Janneke hield al veel van koken, maar vond het wel heel spannend om dat voor betalende gasten te gaan doen. 'Dan moet het gewoon goed zijn. Gelukkig krijg ik veel waardering voor de maaltijden die ik maak, overwegend van Franse receptuur. Vrijwel alles is biologisch, groenten en fruit komen uit onze eigen moestuin en de eieren van onze kippen', vertelt ze. Marius: 'We zouden hier zelfvoorzienend kunnen leven, want ook het water komt uit een eigen bron.' Een rondleiding door het pand met muren van soms wel anderhalve meter dik leidt onder meer door de ruime, lichte gastenkamers met uitzicht op het gebergte Dentelles de Montmirail. Bijzonder is de gerestaureerde kapel met uitzicht op de tuin waar ooit de tempeliers hun gebeden prevelden. Of de voormalige schapenschuur met het gewelfde plafond waar gasten bij slecht weer terecht kunnen voor het diner. In de praktijk echter speelt het leven op Le Grand Barsan zich voorname-lijk buiten af. Onder de Provençaalse zon.



tips van Marius & Janneke

- 🍷 **Vaison-la-Romaine** is een bruisend stadje met veel opgravingen uit de Romeinse tijd. Het oudste, hoger gelegen deel van de stad heeft prachtige straatjes met historische panden. Er zijn verschillende galleries en gezellige restaurantjes. Marius en Janneke bevelen bijvoorbeeld **Auberge La Bartavelle** van harte aan. Ook restaurant **La Lyriste**, met een vriendelijke bediening en mediterrane gerechten op de kaart is een leuke plek, net als het Italiaanse restaurant **Leonardo**.
- 🍷 In de zomer vinden in het stadje op diverse plaatsen optredens plaats, vooral dans- en muziekkuitvoeringen. Het bijwonen van een van de **zomerconcerten** in het **amfitheater** is een belevenis op zich. Reserveren is niet nodig.
- 🍷 Iedere dinsdagmorgen van 07.30 - 13.00 uur is er **markt** in Vaison-la-Romaine, de grootste van de Vaucluse. Liefhebbers kunnen hier terecht voor een zeer grote variëteit aan streekproducten, kleding en planten.
- 🍷 De zestiende etappe van de **Tour de France** start in Vaison-la-Romaine, op 16 juli 2013.
- 🍷 De bergdorpjes in de omgeving, **Crestet** en **Séguret**, zijn heel erg de moeite waard om doorheen te wandelen vanwege de prachtige uitzichten, leuke galleries en lekkere lunches, in Crestet bijvoorbeeld bij **restaurant La Fleur Bleue** (van Nederlandse eigenaren).

>



tips van Marcel

- Waterrecreatie op **Lac de Serre-Ponçon** in de Hautes-Alpes, met een lengte van twintig kilometer het grootste stuwmeer van Europa.
- Sisteron** met zijn citadel en de Route de Napoléon.
- De **Rhône**wijnen en een bezoek aan de steden **Orange** en **Avignon**.
- De ruïne van een **Prieuré** uit 950 na Christus www.jedecouvrelafrance.com/f-2412.hautes-alpes-prieure-rosans.
- Een kolonie wilde gieren in Remuzat (140 paren): www.remuzat.com/fr/vautours/maison.
- In de directe omgeving: vele **wandelingen en fietsroutes van alle niveaus**.

Château Rosans

Waar vervlogen tijden herleven



Hoewel in kilometers (50) niet ver van de streek Diois in de Drôme, verandert de omgeving geleidelijk naarmate je afzakt richting de Hautes-Alpes. Via een prachtige route over de D61 wordt het uitzicht weidser, de bergen hoger. Tussen de bergen met besneeuwde toppen ligt op 750 meter hoogte het middeleeuws dorpje Rosans, waar Marcel van der Hulst sinds 2003 chambres & table d'hôtes runt. 'Welkom', klinkt het met Amsterdamse tongval als Marcel de deur opendoet. Meteen stap je de *salon de thé* binnen, waar gasten en mensen uit het dorp 's ochtends en 's middags terecht kunnen voor een sapje, thee of koffie. Iets waar

veel Fransen graag gebruik van maken, zoals al snel blijkt tijdens een bezoek aan het dorpje met smalle straatjes en een centraal pleintje. Diverse mensen komen 'even' langs, wisselen ditjes en datjes uit en gaan weer huns weegs. Het is tekenend voor het typisch Franse sfeertje dat je blijft nadat je bij Marcel te gast bent geweest.

Als zoon van een banketbakker raakte Marcel al van jongs af gewend aan het idee dat je hard moet werken voor je boterham, vertelt hij tussen de bedrijven door. Jarenlang werkte hij in uiteenlopende horecagelegenheden tot hij besloot eigen baas te worden en in Frankrijk voor zichzelf te beginnen. Met de mentaliteit van een harde werker verbouwde hij het eeuwenoude chateau tot chambres & table d'hôtes. 'Ieder jaar namen we één kamer onder handen en gingen we op antiekmarkten en brocantes op zoek naar meubels die passen bij de sfeer van een gebouw uit de 11de eeuw.'

In de ruime, frisse kamers met hoge plafonds, dikke muren en oude houten vloeren staat een mix van klassieke

meubels, het één verfijnd en subtiel, het ander zwaar en pompeus. Aan de muren hangen spiegels of lijstjes met oude foto's of replica's van schilderijen. Vanuit de ramen aan de achterzijde van het pand kijk je uit op een grote ommuurde binnenplaats: een koele plek, waar je in de schaduw kunt ontbijten of rustig een drankje kunt drinken.

Marcel doet alles grotendeels zelf: hij maakt de kamers schoon, verzorgt het ontbijt en doet de inkopen voor ontbijt en diner, dat hij eveneens zelf bereidt. Zijn Franse vriendin Coralie helpt mee als het kan, maar heeft ook de zorg voor hun pasgeboren dochtertje Alicia. Om het weekend maakt Marcells zoontje Sébastien deel uit van het gezin. Desondanks lijkt de werkdruk Marcel niet te deren. Als een ware gastheer serveert hij 's avonds een smakelijk viergangendiner, met tussendoor uitleg over de verschillende gerechten uit de Franse keuken. De gastheer van deze markante locatie is een vakman pur sang.

DOOR ANNELIES VAN DER WOUDE