







PROVENCE & DE COTE D'AZUR

HOOGTEPUNTEN

-  Top 10-selectie 34-55
-  Beschreven bezienswaardigheden
-  Avignon en Vaucluse
77-104
-  Marseille en Bouches-du-Rhône
105-130
-  St-Tropez, Var en Haute-Provence
131-158
-  Nice en Alpes-Maritimes
159-183



Wat & Hoe maakt deel uit van
Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen
www.kosmosuitgevers.nl
www.watenhoe.nl

© 2008, 2011 AA Media Limited, United Kingdom
Oorspronkelijke titel: *Essential Provence and Cote d'Azur*
Auteur: Terese Fisher
Herziening: Tristan Rutherford en Kathryn Tomasetti
Gepubliceerd door AA Publishing, de handelsnaam van AA Media Limited
Kaarten © Mairdumont/Falk Verlag 2013

© 2013, 2018 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen
Vertaling: Han Honders
Herziening 2018: Tineke Zwijgers
Redactie en coördinatie: Kantoor Verschoor Boekmakers, Heemstede
Omslagontwerp: Studio Room, Naarden
Vormgeving omslag: De Weijer Design bno, Baarn
Omslagfoto voorzijde: Getty Images
Wandelkaarten: Cartographics.nl
Zetwerk: Peter Verwey Grafische Producties bv, Heemstede

Tweede, herziene druk 2018

ISBN 978 90 215 6942 0
NUR 512

Alle rechten voorbehouden. Niets van deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Hoewel de grootst mogelijke zorg is besteed aan de samenstelling van deze gids kan de uitgever geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die het gevolg is van fouten, nalatigheid of verandering in details in deze uitgave, en voor de gevolgen van het afgaan op de verstrekte informatie. Beoordeling van bezienswaardigheden, hotels, restaurants enzovoort is gebaseerd op ervaringen van de auteur. De omschrijvingen in deze gids bevatten een element van subjectiviteit en hoeven niet noodzakelijkerwijs de opinie van de uitgever weer te geven of de ondervindingen van de lezer te bevestigen.

Hoewel alles in het werk is gesteld om de nauwkeurigheid van de gids te verzekeren, doen er zich onophoudelijk veranderingen voor. Wij zijn onze lezers dankbaar wanneer zij eventueel geconstateerde fouten willen melden.

Over deze gids

Gebruikte symbolen

- | | |
|---|--|
|  verwijzing naar kaarten op omslag |  aanbevolen bus-/tramlijn |
|  adres |  aanbevolen treinverbinding of dichtstbijzijnde station |
|  telefoon |  tips ferry's en boottochtjes |
|  openingstijden |  dichtstbijzijnde luchthaven |
|  toegangsprijs |  toeristenbureau |
|  restaurant of café bij of in nabijheid van bezienswaardigheid |  andere praktische informatie |
|  dichtstbijzijnde metrostation |  paginaverwijzing naar uitgebreide beschrijving |

Deze gids bevat zes hoofdstukken:

Over de Provence en de Côte d'Azur 6-19

Inleiding. In het kort. Eten en drinken. Kort verblijf

Reiswijzer 20-33

Voordat je weggaat. Vervoer naar de Provence. Vervoer in de Provence. Praktische tips

Top 10-selectie 34-55

De tien onbetwiste hoogtepunten van de Provence en de Côte d'Azur

De beste hotspots 56-73

De mooiste stranden. De kleurrijkste markten. De interessantste tuinen enzovoort

Verken de streek per regio 74-183

De bezienswaardigheden, per regio

Kaarten en plattegronden Alle kaartverwijzingen hebben betrekking op kaarten en plattegronden op het omslag. Bijvoorbeeld  19L verwijst naar het vak waarin je St-Tropez kunt vinden.

Toegangsprijzen

Voordelig (minder dan € 4)
Gemiddeld (€ 4 à 8)
Prijzig (meer dan € 8)

Hotelprijzen

Prijzen per tweepersoonskamer per nacht:
€ voordelig (minder dan € 50)
€€ gemiddeld (€ 50 à 100)
€€€ prijzig (€ 100 à 200)
€€€€ zeer prijzig (meer dan € 200)

Restaurantprijzen

Prijs per persoon voor een driegangsmenu zonder drankjes:
€ voordelig (minder dan € 25)
€€ gemiddeld (€ 25 à 50)
€€€ prijzig (meer dan € 50)

Inhoud



Over de Provence

6 - 19

Reiswijzer

20 - 33

Top 10-selectie

34 - 55

De beste hotspots

56 - 73

Verken de streek per regio 74 - 183

Over de Provence

Inleiding	8 - 9
In het kort	10 - 11
Eten en drinken	12 - 15
Kort verblijf	16 - 19









INLEIDING

De Provence en de Côte d'Azur vormen een rijk geschakeerd gebied en kennen talloze gezichten. Maar waar moet je beginnen? Met kilometers strand, een weelderige natuur, bergen en een overvolle culturele agenda is het moeilijk kiezen. Wat neem je mee: je schilderskist, je wandelschoenen, je zwemkleding, je ski's? Misschien is het goed je de eerste keer alleen maar te concentreren op de sfeer: het stralende zonlicht, de frisse lucht, het heerlijke eten, het onvergetelijke landschap en de aardige mensen. Want één ding is zeker: je komt beslist terug om te genieten van wat liefhebbers al lang weten maar voor zichzelf houden!

Met hun bijzondere cultureel erfgoed en hun rijke variatie in landschappen, keuken, klimaat en bevolking vormen de Provence en de Côte d'Azur samen het meest bezochte gebied van Frankrijk. Ondanks die populariteit is het nog steeds mogelijk te ontsnappen aan de hordes toeristen en verborgen juweeltjes te ontdekken.

Kleine, in de zon stovende wijngaarden, drukke markten, romantische kastelen, een stoffig spelletje jeu de boules, koffie en croissants in een dorpscafé, of een glas pastis in een lokale bar: het hoort allemaal bij dit deel van Frankrijk.

De meeste bezoekers aan de streek weten niet waar te beginnen, zo groot is de variatie in landschappen en de overdaad aan historie. Volgens velen vind je de essentie van de Provence in de middeleeuwse dorpen, die als arendsnesten op steile hellingen zijn gebouwd of verscholen liggen in een landschap van olijfbomen, wijngaarden en parasoldenners.

Het Provençaalse platteland is rijk aan papavervelden en geurige rijen lavendel die zich als mauve banden uitstrekken in het landschap. Het streelt je zintuigen met zijn kruidige geuren en zijn prachtige kleuren van het levendige palet van Van Gogh of Cézanne.

Nieuwe bezoekers raken al snel in de ban van de streek. En wie haar kent, is enthousiast en keert elk jaar terug om te proeven van *la vie Provençale*.





INDELING EN LANDSCHAP

- Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA) is een van de 22 regio's van Europees Frankrijk.
- De regio omvat de departementen Alpes-Maritimes, Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Hautes-Alpes, Vaucluse en Var.
- Oppervlakte: 31.436 km² (Monaco: 2 km²).
- Beschermd monumenten en gebouwen: circa 1500.
- Hoogste berg: La Meije (3983 m).

BEVOLKING

- Aantal inwoners: 4,7 miljoen (incl. 283.500 buitenlanders). 90% woont in de grote steden en hun voorsteden.
- Grootste stad: Marseille (852.000 inwoners, 1,6 miljoen inclusief voorsteden).
- Bezoekers regio: 35 miljoen per jaar.
- Bezoekers kust: ruim 10 miljoen per jaar.
- Inkomsten uit toerisme: € 10 miljard per jaar.

LANDBOUW EN INDUSTRIE

- Percentage van de totale Franse productie: citroenen (70%), snijbloemen (50%), fruit en groenten (20%), rijst (25%), meloenen (30%), olijven (52%), druiven (50%).
- Produceert 70% van alle lavendelolie.
- Geproduceerde bloemen: jaarlijks 172 miljoen rozen, 188 miljoen anjers.
- 1500 vissers vangen jaarlijks 20.000 ton vis (waarvan 10.000 ton sardines).

WIJN

- Geclassificeerde wijnstreken: 19.
- AOC-wijnen (*Appellation d'origine contrôlée*): 31.
- Wijngaarden: 16% van de agrarische grond van het gebied, 11% van de Franse wijngaarden.
- Gemiddelde grootte van een wijngaard: 6 ha.
- Arbeidsplaatsen in de wijnsector: 20.000.

Frankrijk wordt algemeen erkend als wereldleider op het gebied van voedsel en wijn. Van alle regionale stijlen is *la cuisine Provençale* een van de meest persoonlijke. In de kruidige, mediterrane gerechten, met krachtige, zon door- trokken aroma's en al even gevarieerd als het landschap, vind je vooral olijfolie, tomaten, knoflook en wilde kruiden. Zoals Peter Mayle terecht schreef: 'Alles is volbloedig. Het eten heeft een krachtige, aardse smaak ... er is niets flauw in de Provence.' (*Een jaar in de Provence*)

Provençaalse specialiteiten zijn *soupe au pistou* (een voor- jaarsgroentesoep, gekruid met knoflook en veel verse basilicum), *beignets de fleurs de courgettes* (gefrituurde, in beslag gedoopte courgettebloemen), *mesclun* (salade van jonge sla, met rucola en molsla), *daube* (stoofschotel van rundvlees met rode wijn en een citroenschilletje), *salade Niçoise* (met tonijn, ei, zwarte olijven en ansjovis) en *pain bagnat* (groot broodje gevuld met salade Niçoise).





CUISINE NIÇOISE

Binnen de Provençaalse traditie heeft de streek rond Nice zijn eigen keuken, die de vroegere band van de stad met Italië weerspiegelt. Pizza en pasta hebben een plaatselijk aroma en smaken in Menton en Nice net zo lekker als over de grens. Ga op zoek naar *pissaladière* (gekaramelliseerde uienpizza, die je eet als snack of voorgerecht), *socca* (flensje van kikkererwtenmeel), *petits farcis* (gevulde aubergines, courgettes en tomaten) en *estocaficada* (stoofpot van stokvis).

VIS EN VLEES

Aan de kust eet je vis. Proef de authentieke *bouillabaisse* (vissoep) of *bourride*, de lekkere maar goedkopere versie. *Moules frites* (mosselen met friet) is lekker en goedkoop, evenals *tellines à la Camarguaise*: snel gebakken schelpjes, vaak geserveerd met *aïoli* (knoflookmayonaise). In het binnenland overheersen vleesgerechten. Probeer *agneau de Sisteron* (lamsvlees met tijmsmaak), jachtschotels, *boeuf gardian* (kruidige rundvleesstoofpot met olijven, met rijst uit de Camargue) of Provençaalse kikkerbiljetjes (in een botersaus met peterselie en knoflook). En vergeet de bergkazen, lavendelhoning en truffels niet.



ZOETIGHEDEN

Voor zoetekauwen zijn er de sappige Cavaillon-meloen, *pain d'épices* (kruidkoek met kaneel, kruidnagel en honing) en gekonfijte vruchten en snoepjes, zoals *berlingots* uit Carpentras en *calissons d'Aix*. Het dorp Sault haalde het *Guinness Book of Records* voor de grootste zak noga (3 m hoog, met 40.000 brokken).

VIN DE PROVENCE

Circa 11% van de Franse wijn komt uit de Provence. De kalkhoudende bodem en het warme, droge, mediterrane klimaat lenen zich goed voor de ontwikkeling van zachte,

soepele wijnen, zoals Côtes du Ventoux en Côtes du Lubéron. Bekendere wijnen zijn de Côtes du Rhône (► 86), met name Gigondas, Vacqueyras en Châteauneuf-du-Pape, robuuste wijnen met een complex bouquet, perfect bij rood vlees en kaas.

De Provence is vooral beroemd om zijn frisse, fruitige

rosé, perfect bij vis en zeebanket. Côtes de Provence en Côteaux d'Aix behoren tot de beste. Probeer van de witte wijnen de droge, groengetinte Cassis-wijnen (► 120) of de fruitige Bellet, een van de origineelste Provençewijnen, aanbevolen door kenners. Andere bijzondere Provençalse wijnen zijn de Listel, een *rosé gris*, en Muscat de Beaumes-de-Vénise, de goudgele dessertwijn van muskaatdruiven (► 86).



Als je maar weinig tijd hebt voor je bezoek aan de Provence en de Côte d'Azur, maar graag even de sfeer wilt proeven, volgen hier een paar tips.

■ **Ga zonnebaden op een zandstrand van de Riviera**, of relax in de schaduw van zo'n gestreepte parasol (► 62-63).

■ **Spetter te paard door de moerassen van de Camargue**, onder leiding van lokale *gardians* (► 38-39).

■ **Proef de mooiste wijnen ter wereld** in het beroemde Châteauneuf-du-Pape (► 86-87).

