



Rita
Henß

EIN JAHR IN DER
Provence
Reise in den Alltag

HERDER

Rita Henß

Ein Jahr in der Provence

Reise in den Alltag



Impressum

© Verlag Herder GmbH, Freiburg im Breisgau 2013

Alle Rechte vorbehalten

www.herder.de

Umschlagkonzeption: Agentur RME Roland Eschlbeck

Umschlaggestaltung: Verlag Herder

Umschlagmotiv: © AGE/Mauritius Images

ISBN (E-Book) 978-3-451-34567-8

ISBN (Buch) 978-3-451-06529-3

Inhalt

Aufbruch ins Abenteuer

September

Zeit der Feigen

Oktober

Grünes Wetter

November

Farbvariationen

Dezember

Musen und kleine Heilige

Januar

Der Duft der Erinnerung

Februar

Hafenfantasien

März

Boogie-Woogie aus dem Ruder-Flügel

April

Im Zeichen der Künste

Mai

Boulisten und Bratapfelgeplauder

Juni

Ein Holzelefant am Kanal

Juli

Korkenzieher in Pink

August

Allein über die Alpilles

Epilog

Aufbruch ins Abenteuer

Acht Jahre Inselleben hinterlassen Spuren. Und wecken immer wieder Sehnsüchte. Irgendwann brechen sie sich Bahn. Mal wieder raus aus deiner Stadt, aus deinem Land, sagte eine innere Stimme. Aber wohin? Exotische Ferne? Oder lieber das vertraute Europa? Der Zufall entschied. *Vive la France!* Auszeit in der Provence. Letztlich blieb nur noch eine Frage: Trüffelsaison oder Lavendelblüte? Schneefall oder Sommergewitter? Weihnachtsdinner oder Picknick am Strand? Wann soll ich mein provenzalisches Jahr beginnen?

Fast alle Freunde vor Ort, alle Kenner der Region in meinem Frankfurter Umfeld befinden: Im Mai! „*En mai fais ce qu'il te plaît*“, zitiert Suzanne ein französisches Sprichwort. „Im Mai kannst du alles machen, was du willst.“ – Und die Bäume blühen. Der Wonnemonat also als Starttermin? Dann steht aber gleich der Juni vor der Tür, und mit ihm schwillt der Touristenstrom. Juli, August: *les grandes vacances*. Mindestens halb Frankreich zieht es in den großen Ferien in den Süden. Und ein paar andere Nationen auch.

Ich liebäugle mit dem Herbst. Weinlese. Kastanienfeste. Wunderbares Licht. Wenig Trubel. „Aber viel Regen“, unkt

Ben. „Manchmal fallen bis zu vierzig Prozent des Jahresniederschlages an einem Tag.“ Mein resigniert-böser Blick entlockt dem scheinbar Allwissenden zum Glück den kleinen Nachsatz: „Stand jedenfalls irgendwo im Netz.“ *Eh bien, cher Benjamin*; ich ignoriere deine www-Warnung und wage es.

„Machen wir noch eine Fläschchen auf von dem Côte du Rhône?“, fragt Suzanne, die offenbar vor meinem Weinregal in der Küche steht. Warum nicht. Die Beraterrunde um den Esstisch zeigt zwar schon erste Anzeichen satter Müdigkeit. Aber meine Sinne sind plötzlich alle wieder wach. *Les jeux sont faits!* Die Würfel sind gefallen. Im September fahre ich los! Nach der *rentrée scolaire* und nach meinem Geburtstag. Noch gut ein halbes Jahr. „Nimm lieber den Crémant!“, rufe ich vom Esszimmertisch in Richtung Küche. „Wir feiern schon mal meine Entscheidung.“

Sechs Monate später ist mir gar nicht mehr feierlich zumute. Zwar habe ich in Aix ein Zimmerchen reserviert, ganz zentral, in „Terasas Bed & Breakfast“, das ich schon von einem früheren Aufenthalt kenne. Aber nur für die erste Woche. Dann muss ich eine feste Bleibe finden. „Das geht am besten vor Ort“, hatte Suzanne mir großspurig versichert. „Bei mir jedenfalls hat es noch jedes Mal funktioniert.“ Ach ja? All die Erstsemester des neuen Uni-

Halbjahres wollen in dieser beliebten Studentenstadt doch auch irgendwo wohnen ...

Ich hole tief Luft. Wird schon klappen. Und überhaupt: Muss es denn unbedingt Aix sein? Niemand zwingt mich, dort mein Quartier zu nehmen. Ich habe ja sowieso beschlossen, nicht nur an einem Ort zu leben in diesen zwölf Monaten. Sondern ich will einfach nur die Ergebnisse meiner Recherchen in der Region gleich dort niederschreiben und ausarbeiten – anstatt, wie sonst üblich, ein paar Tage später nach Frankfurt zurückzukehren und das dann dort zu tun. Komplett eintauchen in die Materie hatte Suzanne es genannt. So wie einst zu Studienzeiten, damals in Orléans, in Barcelona, in Paris. (Vielleicht sollte ich für meinen Weg nach Süden ein wenig in Erinnerungen schwelgen an diesen Lebensabschnitt und die Route über die Seine-Metropole nehmen und auch mal wieder in dem Loire-Städtchen vorbeischaun, wo sich mein Alltag allerdings hauptsächlich auf dem Campus des Trabantenviertels La Source abspielte, nun ja, wenn wir nicht gerade in die Sologne fahren oder zu den Kellereien von Vouvray oder zu diesem Architekturstudenten und seiner Freundin im 5. Arrondissement von Paris – aber das ist noch mal eine andere Geschichte ...) Aber seit ich arbeite, war ich nie länger als sechs Wochen en bloc weg aus Deutschland. Und jetzt: Büroplatz gekündigt, Wohnung für ein Jahr auf den

Markt gegeben – und eigentlich keinen Plan für das
Danach. Euphorie fühlt sich indes anders an.

Mein Koffer, der Rucksack und die Laptoptasche stehen
Spalier im Flur; Ben kommt wie immer zu spät. Dafür hatte
ich das Vergnügen, meine Zwischenmieterin schon näher
kennenzulernen. Sie reiste drei Tage früher an als
ursprünglich geplant – der neue Chef wollte sie nicht erst
zum Wochen-, sondern schon zum Monatsbeginn am
Donnerstag an ihrem Schreibtisch sehen.

Ben, wo bleibst du? Ich muss und will jetzt los. Trage ich
mein Gepäck halt allein. Ist mir eigentlich eh lieber so –
keine Abschiedsszenen, keine Tränen, keine Sprüche mehr.
Allez – on y va! Ab in den Süden; ins Sehnsuchtsländchen
britischer Ex-PRler und amerikanischer Weinfreaks, in die
Welt windmühlenverliebter und untergrundkämpferischer
Dichter, in die Wahlheimat und Wiege farbmächtiger
Künstler. Ja, sie alle sind mir lang vertraut, aus Büchern,
Filmen, Texten, Ausstellungen – und von diversen mal
privaten, mal beruflichen Aufenthalten zwischen Nizza und
Marseille, dem Mont Ventoux und den Alpilles ...

„Wieso hast du eigentlich nur so wenig Gepäck?“, staunt
Ben, als er schließlich doch noch auftaucht.

„Planänderung“, lache ich. „Wie ...???“ – „Das Auto steht in
der Werkstatt, Kupplungsseil gerissen ... Ich fahre mit dem
Zug. Und nicht auch nach Aix, sondern aufs Dorf, nach
Ménerbes.“ „Verstehe nur Bahnhof“, murmelt Ben. „Genau.

Da müssen wir jetzt auch hin. Den Rest erklär' ich dir unterwegs ...“

September

Zeit der Feigen

Vor meinem bodenhohen Schlafzimmerfenster steht ein Feigenbaum. Dicht schmiegt er sich an den rauen Putz der Fassade, bis hinauf zum Dach. Fast könnte ich vom Bett aus meine Hand ausstrecken zu den Früchten. Wäre da nicht das Fliegengitter ... Der feinmaschige, flächig gespannte Schutzwall hindert mich aber nicht, die beiden Türfügel weit zu öffnen und die noch sommerwarme Luft einzulassen. Auch nachts. Wunderbar!

Nachdem ich allerdings kurz vor dem Einschlafen das erste „Plopp“ durch die filigrane Drahtwand höre und dann noch eines und noch eines und noch eines die Stille der dunklen Stunden in unregelmäßigen Abständen durchdringt, bin ich versucht, doch auch das Türglas zwischen mich und das Draußen zu bringen. Mutig widerstehe ich.

Als um fünf Uhr zweiunddreißig (wie das Handy auf dem Nachttisch exakt dokumentiert) das erste Auto auf der *Route de Bonnieux* vorbeisaust an unserem Haus, verfluche ich meine Entscheidung. Vierzehn Minuten später höre ich die Müllabfuhr; die öffentlichen Tonnen stehen, das habe

ich gestern bei meiner Ankunft schon gesehen, kaum einen Steinwurf entfernt. Immerhin scheppern ihre Plastikkörper nicht. Um sieben Uhr zwei brummt das erste Flugzeug am Himmel; der *Aéroport Marseille-Provence* liegt sozusagen gleich vor der Haustüre, hinter dem Rücken des Petit Luberon. Auch die Entfernung nach Cavaillon und zur Autobahn zwischen Marseille und Avignon beträgt keine zwanzig Kilometer. Ideal nicht nur für Ausflüge, sondern auch nur ein Klacks für Pendler. Denn Arbeit gibt es in den Dörfern des Luberon kaum noch, wie ich schon in Deutschland gelesen hatte.

Morgens um acht ist die Welt aber für mich wieder in Ordnung. Der dünne Verkehrsstrom vor meinem Schlafzimmerfenster versiegt. Nur noch „plopp“ macht es, „plopp“. Und wieder: „plopp“. Als ich endlich hinausschaue auf die mit Steinplatten belegte kleine Terrasse, sehe ich die Verursacher des Geräusches: Feigen. Ich hole einen Teller aus der antiken Anrichte und sammle die herabgefallenen, gelbgrünen Früchte auf. Einige liegen auch in dem Beet mit den Rosmarin- und Lavendelbüscheln, unter dem Olivenbäumchen, dem Rosenstrauch und den Herbstzeitlosen, deren Blütenblätter in sattem Sonnengelb leuchten. Rosa Oleander und ein Busch mit Granatäpfelchen bilden zu diesem floralen Tableau das Pendant am Fuß der hohen, grobsteinigen Mauer an der rechten Seite des Hofes. Über ihre

bröckelige Haut aus dem für die Region typischen Kalkstein rankt Wein. Schlanke Zypressen begrenzen das kleine Grundstück zum Nachbarn hin. Und wie eine riesige schützende Hand breitet eine uralte Schirmpinie ihre Krone über den Aufgang zum Domizil meiner Vermieter, dem Ehepaar Loiret.

Aus meinem schmalen Badezimmerfenster kann ich durch die Äste einer zweiten Pinie einen Ausschnitt der Dorfsilhouette erspähen. Sie ähnelt, so befand bereits Nostradamus, der Dichterprophet, Arzt und Astrologe aus Saint-Rémy, einem großen Schiff; deutlich erkenne man „Bug und Heck“. Auch die Kommandobrücke, würde ich ergänzen. Und alle möglichen Vorderschiff-Aufbauten. Trutzige Quader und Kuben jedenfalls, gelblichweiß mit grauschimmernder Patina, klammern sich hoch oben an die Hügelflanke. Wie weit sie sich ziehen, konnte ich gestern im Abendlicht bereits sehen. Da schimmerten die Steine golden. Und ein wolkenloser Himmel spannte sich noch immer über die Dächer.

„Mistral“, hatten mir Madame und Monsieur Loiret erklärt, als sie mich abholten am Busbahnhof von Cavailon und meinen erfreuten Blick nach oben sahen, auf das seidige, blitzblaue Firmament. Der Zufall (in Gestalt der besten Freundin der Cousine eines Freundes, deren Eltern usw.) hat mir die freundlichsten Vermieter der Welt beschert. Mit tiefen familiären Wurzeln in der Region,

großem Wissen um ihre Geschichte, um ihre aktuellen Eigenarten und Probleme, um ihre Sehenswürdigkeiten und ihre Natur.

Gestern also putzte der *lou magistral* den Himmel blank. Was dieser kräftige Wind aus dem Rhône-tal sonst noch alles anrichten kann, erfahre ich schon ein paar Tage später. Am eigenen Leib und aus den ersten Geschichten, die ich im Dorf beim Kaffeetrinken oder Einkaufen höre. Kaum tausend Seelen wohnen hier noch, weiß Monsieur Loiret, „im Winter deutlich weniger, wenn die Feriendomizile und Zweitwohnsitze verlassen sind“.

Aber noch stehen Fahrzeuge mit fremden Kennzeichen auf den beiden großen Parkplätzen am Ortseingang und auf den kleinen Arealen, die an zwei, drei anderen Ecken als solche gekennzeichnet sind. Ich mache mich zu Fuß auf zu einer ersten Erkundung. Zwar kenne ich Ménerbes von früheren Besuchen, doch diese waren kurz und liegen lange zurück. An „Le Progrès“ indes kann ich mich erinnern. Und an die schmale Terrasse dieses Café-Pressé-Tabac mit dem zukunftsweisenden Namen – Fortschritt bedeutet er im Deutschen.

Gerade tasten sich die ersten Sonnenstrahlen über die Mauer des hoch über der Ebene hängenden Aussichtsbalkons. Kein Wunder, dass auf dem grünen Blechtisch dort bereits die Katze der Besitzer hockt. Auch der kleine, schwarzweiß gefleckte Hund lässt nicht lange

auf sich warten; schnüffelt vorsichtig an dem noch unbekannten und bislang einzigen Gast. „*Une noisette, s’il vous plaît*“, hatte ich am Tresen bestellt, eine Haselnuss, wörtlich übersetzt, vulgo: Espresso mit Milch (geschäumt, wie ich hoffe, aber nicht gleich beim ersten Mal zu fragen wage). Auf dem gütigen Gesicht des Wirts lag ein sanftes Lächeln. Es ist nahezu unermüdlich, wie sich im Laufe der Monate herausstellen wird.

„*Ah, c’est là que vous êtes*“ In dem geschützten Eckchen links neben der Tür hatte mich Monsieur „Le Progrès“ offenbar nicht vermutet. Ganz vorsichtig stellt er meine Bestellung ab; neben die aufgeschlagene Zeitung. Am Tresen hatte ich höflich gefragt, ob das dort liegende Exemplar von „La Provence“ „frei“ sei zum Lesen, und nach dem freundlichen Nicken der drei Männer auf den Barhockern die Regionalpostille nach draußen entführt. Der Mistral hat gute Arbeit geleistet, strahlend blau spannt sich der Himmel bis zum kalkweißen Haupt des Mont Ventoux.

Mein Vermieter hatte mich auf seinem morgendlichen Gang zum Baguette-Holen mit den Einkaufsmöglichkeiten von Ménerbes bekannt gemacht: ein Bäcker, eine *épicerie*, die französische Variante des Krämerladens, donnerstags Markt auf dem großen Parkplatz. Voilà. Dafür aber drei Restaurants, drei Immobilienhändler, drei Galerien. Und im Verkaufsstand von „Le Progrès“ neben „Le Figaro“ und

„Le Monde“ auch die „Süddeutsche“, die „FAZ“, „The Times“ sowie eine Fülle von Magazinen in allerlei Sprachen und mit breiter Themenpalette, von Haus- und Wohnungsdekoration über Küche, Garten und Politik bis hin zu kleinformatigeren Ausflugsführern. Ich werde „La Provence“ die Treue halten. Zur Lektüre im Café oder als eigenes Kauf-Exemplar für einen Euro in der Mittagspause zu Hause.

Mein neues Zuhause – außer dem Schlafzimmer umfasst es einen großzügigen *cuisine-salon*, sodass ich von der Küchenzeile durch das Wohnzimmer auf die Veranda schauen kann – ist nicht nur komplett und überaus geschmackvoll möbliert. Sondern auch bestens ausgestattet: Geschirr und Kochgerätschaften in Mengen und Varianten, dass ich mich am liebsten sofort an Herd und Backofen stellen möchte. Madame und Monsieur Loiret versorgen mich zudem mit der Information über die besten und schönsten Märkte in der Umgebung: Petit Palais, Bonnieux, Coustellet. – „Sonntag Coustellet?“ Aber gerne!

Coustellet liegt an der zentralen Achse zwischen dem Luberon und den Monts de Vaucluse, zwischen den Städtchen Cavillon und Apt. Ein *carrefour de commerce* – eine wirtschaftliche Drehscheibe, wie ich an meinem ersten Marktsonntag dort rasch feststellen kann: drei Bäcker – „beim mittleren gibt es die besten Croissants“, verrät Monsieur Loiret –, zwei Banken, Apotheke, Zeitungs- und

Zigarettenladen, die Cave Coopérative, eine Handvoll Cafés und Kneipen, ein Keramik-Shop, die Dépandance eines berühmten Chocolatiers, ein Fischgeschäft – „rund 200 TPEs“, sagt mein Vermieter, *très petites entreprises*. Angesiedelt haben sich diese Kleinunternehmer offenbar vor noch nicht allzu langer Zeit; kaum eines der Gebäude in Coustellet scheint mir älter als zwanzig, dreißig Jahre. Nur der *pépinériste*, der Baumschulgärtner und Pflanzenzüchter, wirbt mit dem Slogan „Schon seit 1889“. Und in den Rebfeldern der Umgebung duckt sich so mancher historische *mas* oder *clos*; restaurierte, oft großzügige Anwesen, inzwischen weltweit angeboten als mehr oder minder luxuriöse Feriendomizile.

Die D 900 teilt Coustellet in zwei Hälften; Nord und Süd. Die größte Attraktion dieses *vrai-faux hameau*, dieses Kunstgebildes aus Industriezone und Dorf – „*c’est moche, mais ça bouge*“, sagen die Leute, es ist hässlich, aber es bewegt sich was –, ist das hypermoderne Lavendelmuseum. Auf seinem riesigen Parkplatz stellen wir das Auto ab. Kaum fünfzig Schritte weiter stehen schon die ersten Marktstände. Ihr Angebot: Kunstrasen, „garantiert made in France“, wie der junge, gut aussehende Verkäufer mit gewinnendem Lächeln radebrecht; Handtaschen, eher praktisch als schick, allerlei Lavendelprodukte. „Der Bauernmarkt beginnt auf der anderen Straßenseite.“ Merci, Monsieur Loiret, dann besteht ja noch Hoffnung.

Vorbei an gebrauchten Büchern und Trödel, an knallbunten Lesebrillen, ausladenden Strohhüten und flattrigleichten Zipfelkleidern bahnen wir uns den Weg zur *Départementale*. Wie sollen wir da nur rüberkommen? Stoßstange an Stoßstange rollen die Fahrzeuge. Immerhin langsam. Wie mag das wohl sein, frage ich mich, an einem normalen Wochentag? Zu den *heures de pointe*, morgens, wenn alle zur Arbeit wollen, in der Mittagspausenzeit, abends zum Feierabend? In der Ferne entdecke ich eine Ampel. Wir nutzen die knappe Lücke im Verkehrsfluss und spurten los. Auf der anderen Straßenseite ein schmaler Durchlass. Und dann endlich: der *marché paysan*!

Obst, Gemüse, Käse, Wein, Kräuter. Und Oliven. Oliven! Die köstlichen kleinen schwarzen aus Nyons. „*Vous voulez goûter?*“ Natürlich will ich probieren. Am liebsten von allem, was hier in den Schalen liegt. Tapenade, klassisch, schwarz und grün. Aber auch eine Olivenpaste mit Feigen; eine auf der Basis von Knoblauch, die andere mit Tomaten. Überhaupt, die Tomaten: Viel Ochsenherz sehe ich, sichtlich ungenormt. Und andere alte, längst vergessene Sorten. Zucchini Blüten. Rote Beete. Salat. Knackige Karotten. Und Melonen, so groß nur wie meine Faust. Oder wie ein Kinderball. Ein alter Mann mit nacktem, sonnengebräuntem Oberkörper verkauft die saftigen, grüngelben Kugeln gleich steigenweise. Kiste um Kiste wuchtet er aus der *camionette*, jenem kastenförmigen Mini-

Lastwagen, von dem ein Exemplar mit offenem Laderaum hinter dem Rücken fast eines jeden der Marktbeschickers steht – „fast ausnahmslos Bauern aus dem Umland“, wie mir Monsieur Loiret erklärt.

Noch ist das Warenangebot üppig, dunkel glänzende Auberginen und ihre kleinen weißen Schwestern, Äpfel und Nektarinen, Feigen, violett und grün. Auch blühendes Grünzeug gibt es; für Fensterbänke und Terrassenkübel; ein paar Schritte weiter preist eine Dame Trüffel-Eichen-Pflänzchen an und will mir gleich ein Prospekt in die Hand drücken zur Pflege der fragilen Gewächse – „die ist fast noch wichtiger als der Standort“. In einer der Camionettes erspähe ich Naturdünger im Kofferraum, und auf dem Tischchen davor liegen kleine Kräuterbündel. Wir fragen nach Lorbeer. „Wofür? Und wann wollen Sie ihn verwenden?“ Nach der Enthüllung unserer Kochpläne drückt mir der kleine alte Bauer verschmitzt lächelnd ein halbes Dutzend frische *feuilles de laurier* in die Hand. „*Combien je vous dois?*“ Nichts sei ich schuldig, schon gut. „*Et bon appétit!*“

Beim Pfirsich- und Aprikosenverkäufer fliegen Scherzworte über die Früchteschalen; Pech für die Urlauber, die die *blagues und jeux de mots* nicht verstehen. Dafür sind die Töne, die aus dem Alten Bahnhof dringen, international. Umgewandelt zur Kulturstätte mit Bistro, treffen sich in dem doppelstöckigen Gebäude (die einstigen

Gleisbetten liegen seit langem unter Asphalt)
sonntagsmittags hier nicht nur matte Marktbesucher zum Kaffee oder Rosé, sondern auch stets auch ein Grüppchen von Austernfans. Zumindest in den Monaten mit „r“ im Namen.

Zwischen dem Ancien Gare und der *bâtisse*, wie der Zeitungsverkäufer verschämt die öffentliche (übrigens wie ein typisch provenzalisches Haus gebaute) Toilette umschrieb, als ich ihn fragte, wo denn die *boîte aux lettres* sei für den Einwurf meiner ersten Post, entdecke ich zwei Obst- und Gemüsestände, an denen ein Schildchen mit der Aufschrift „bio“ hängt. Der junge Mann mit den Lammkoteletts und den scharfwürzigen Merguez-Würsten indes hat eine andere wichtige Information für seine Kunden: Handschriftlich prangt an der kleinen Kühltheke die Erinnerung: „*Attention, plus de viande de mouton dans quinze jours.*“ In zwei Wochen sei es vorbei mit seinem Schafs-Frischfleischangebot ...

Das Agrarjahr neigt sich bereits dem Ende zu, proportional indes scheint die Zahl der Festivitäten zu wachsen. Kaum schlage ich „La Provence“ auf, springen mir jeden Tag die Ankündigungen von *fêtes* oder *foires*, von *animations* und öffentlichen *rendez-vous* ins Auge. Das letzte Boule- oder Pétanque-Turnier vor dem Winter, die letzten *courses de taureaux*, sei es in den großen Arenen wie Nîmes oder Arles, sei es organisiert von den Clubs

Taurins kleinerer Orte wie Saint-Rémy – wo Schilder in sechs Sprachen (darunter sogar Arabisch!) vor den Stieren und Bullen warnen, die nach althergebrachter Manier des *abrivado* von den *gardiens* vor dem Kampf, etwa um die „Trophée des jeunes Afficionados“, durch die Straßen des Städtchens getrieben werden:

Attention. Lâchez des Taureaux Dangereux. Le Comité de Fête ne prend aucune responsabilité ...

Wie agil die Tiere sind, für deren Schäden an unvorsichtigen Zuschauern das Festkomitee keinesfalls haftet, zeigen schon die Fotos, die beim Bäcker an der Ecke zum Boulevard Marceaux das Schaufenster zieren.

Nächsten Sommer will ich unbedingt einmal live dabei sein bei einer *course* – und noch einmal eine *manade* besuchen, jene Gehöfte der Camargue, wo die Kampfstiere für die unblutige provenzalische Variante der *corrida* gezüchtet werden.

„Es gibt übrigens auch Wettkämpfe mit Kühen und Kälbern“, erläutert mein Vermieter, der mich mit Frau und Freunden zu dem Ausflug nach Saint-Rémy eingeladen hat. „Und habt ihr gelesen, dass die Anti-Stierkampf-Liga eine gerichtliche Niederlage erlitten hat? Es gäbe keinen Hinweis auf das Recht der Tiere in der Verfassung, befanden die Richter, sehr wohl aber sei dort nachzulesen, dass die Republik regionale Traditionen respektiere. Und der Stierkampf gehöre nun mal zu diesen im Süden ...“ –

„Die corrida zählt inzwischen ja sogar zum *patrimoine culturel immatériel*, zum immateriellen Kulturgut Frankreichs“, ergänzt Monsieur Loirets Freund. „Und in Arles gibt es seit Kurzem das *Observatoire Nationale des Cultures Taurines*“, wirft Madame Loiret ein; also die staatliche Kontrollstelle in Sachen Stierkampfkultur.

Wir sitzen gerade auf der lauschigen Place Favier, vor dem Musée des Alpilles, um an den filigranen, bonbonfarbenen Eisentischchen der „Filles du Pâtissier“ eine kleine Snackpause einzulegen. *Une petite halte* zwischen der Besichtigung des Glanums und einer „Promenade dans l’univers de van Gogh“, einem Spaziergang auf jenem Fußgängerparcours, den die Stadt zum 150. Geburtstag des Malers anlegen ließ. 21 Reproduktionen künden auf ihm von der Schaffenskraft des Künstlers, der nach dem legendären Anfall, bei dem er sich im Streit mit Gaughin ein Ohr abschnitt, von Arles in die Nervenheilanstalt Saint-Paul-de-Mausole vor den Toren von Saint-Rémy übergesiedelt war und dort fast elf Monate verbrachte. Im Garten des einstigen Klosters, das bis heute eine Einrichtung für psychisch kranke Menschen birgt, malte er Meisterwerke wie „Les Iris“ und „La Nuit Etoilée“, die Sternennacht, sowie diverse Selbstporträts.

Die Klinik ist einer der Eckpunkte auf dem Van-Gogh-Spaziergang; der zweite ist das Centre d’Art Présence van Gogh im Hôtel Estrine, einem privaten Palais des 17.

Jahrhunderts. Es steht keine zweihundert Meter entfernt vom Boulevard Victor Hugo, den van Gogh ebenfalls auf seine Leinwand bannte: „Les paveurs“ heißt das Bild.

„Wir gehen gleich noch auf den Boulevard“, verkündet Madame Loiret. Aber nicht nur wegen der Kunst, wie sich herausstellt. Unser Ziel ist vielmehr ein Lädchen, in dem es beim Eintritt köstlich duftet. Wir sind bei Joël Durand, Maître Chocolatier. Frische Schokomandeln, Schokolutscher, helle und dunkle Schokoladentafeln – und im zweiten Räumchen: eine Pralinentheke. Alle dürfen probieren. „*Je vous donne les saisonniers*“, lächelt die Verkäuferin. Wir kosten also Kreationen, die es nur in diesen Wochen gibt. Mit Rosenblättern. Frischem Basilikum. Und mit gesalzenem Karamell. Mmmmh. Letzteren gibt es auch im Glas, als Brotaufstrich, in Varianten mit Lavendel, Zitrone, frischem Rosmarin oder Kastanien. Wer könnte da widerstehen?

Und der Reigen der Versuchungen hat noch lange kein Ende, wie sich bald herausstellen wird. Genauer: an einem der nächsten Samstagabende, in „meinem“ Dorf. „Mein Vater eröffnet hier eine Boulangerie.“ Lachend hält das feingliedrige Wesen mit dem dickem schwarzen Zopf inne in ihrem Tanz mit dem Besen, den sie, die Borsten himmelwärts gerichtet, auf ihrem Zeigefinger balanciert. Mitten auf der – zugegeben um diese Uhrzeit, kurz vor der *heure du dîner*, dem Abendessen, kaum befahrenen –