

**www.nieuwsblad.be**Date: **25-06-2020**Periodicity: **Continuous**

Journalist: -

Circulation: **0**Audience: **170433**https://www.nieuwsblad.be/cnt/dmf20200623_04999038

Op sterrenjacht in de Provence



Magistraal uitzicht vanop Les-Baux-de-Provence. Als je goed kijkt, zie je het Domaine de Manville.

Nu het weer mag, mogen we eens zot doen. Een kleine vijf uurtjes met de tgv naar Avignon en nog een autorit van een half uur en je bent op een vorstelijk domein in hartje Provence met een hotel met vijf sterren, een restaurant met één Michelinster (en een jonge Vlaamse chef) en een golfclub met achttien holes: welkom op het Domaine de Manville.

Het domein is niet voor ieders beurs weggelegd, zeggen we al maar meteen, met prijzen voor de 30 kamers en suites tussen 200 en 800 euro. Aan de rand van de golfbaan, verscholen in het groen, ligt nog een groepje somptueus ingerichte villa's met hun eigen, kleine, fijne zwembad, waar de tarieven nog iets hoger oplopen. Maar over de verhouding tussen prijs en kwaliteit kan niet gezeurd worden. Het hele domein is een betoverende ode aan de Provençaalse levenskunst, maar dan de luxe-versie.



Dat is ook precies wat de eigenaar op het oog had. De Franse zakenman Patrick Saut maakte fortuin in de sector van grote infrastructuurwerken, tot hij zowat tien jaar geleden vond dat hij hard genoeg zaken had gedaan. Hij kocht een vervallen herenboerderij in de vallei van Les Baux-de-Provence, het dorpje dat boven op een rotsige bergkam poseert als een van de mooiste villages van Frankrijk. U kent het wel, zo'n plek waar elke steen authenticiteit uitstraalt, waar elk steegje fotogeniek is, dat in normale zomers onder de voet wordt gelopen, waar souvenir-winkeltjes en restaurantjes op uw euro's jagen en de huizen, zelfs de allerkleinste, onbetaalbaar zijn en gekocht worden door anonieme rijke figuren uit Parijs. Zo'n dorp dus.

Als je Les Baux-de-Provence bezoekt, heb je helemaal van boven uitzicht over een uitgestrekte, beboste vallei, opgesierd met wijngaarden en olijfboomrijen in geometrische patronen. Als je dan goed kijkt, zie je tussen de bomen de contouren van de golfholes van het Domaine de Manville, met als eigenaardigheid de rechthoekige greens en zandbunkers. “Dat was een van de voorschriften van de overheid. Van bovenuit bekeken mag het domein niet opvallen in het landschap”, vertellen Patrick en zijn echtgenote Edith. “Ik denk dat we in totaal zo’n vijftig milieu- en bouwvergunningen hebben moeten aanvragen, je houdt het niet voor mogelijk.”



Patrick Saut heeft naar eigen zeggen een goeie zestig miljoen euro geïnvesteerd in zijn droomdomein. “Als je die investering buiten beschouwing laat, is het rendabel”, zegt hij met de glimlach van een heer van stand voor wie geld levenskunst niet in de weg mag staan. Hij is hier in de buurt opgegroeid en hij ziet het ook als zijn roeping om de streek een duw in de rug te geven. “Voor de winst moet je dit niet doen. Het is pure passie”, zegt hij. Het valt ook op dat het echtpaar aan zelfs de kleinste details van inrichting, service en sfeer de grootste zorg besteedt.

Het hotel ligt in U-vorm rond een zwembad dat niet in polyesterblauw oplicht, maar een passende natuurstenen uitstraling kreeg. Rondom staan eeuwenoude esdoorns die er met hun knoestige stammen aan herinneren dat dit geen hotel zoals een ander is.

Vlaamse sterrenchef

Er kan in het hotel zalig gewellnest worden, inclusief harde of zachte massages en binnenzwembad. Maar de kroon op de luxe is het inpandige restaurant Aupihō, met Michelinster.

Daar heerst achter de kookpotten zowaar een jonge Vlaming. Lieven Van Aken is 32 jaar, afkomstig uit Putte (bij Mechelen), maar hij geraakt nog hooguit twee keer in het jaar tot bij zijn ouders: “Druk, druk, druk.”



Lieven leerde de stiel in Hof ter Hulst in Hulshout (1 ster) en Comme Chez Soi in Brussel (2 sterren). In het Domaine de Manville was hij de adjunct-chef tot daar ineens, eind 2018, de chef-kok werd weggekocht. Prompt werd Van Aken bij de baas geroepen. “Zeg eens, hoe zou jij het aanpakken als je de kans kreeg?” Zijn verhaal was overtuigend en intussen heeft hij ook al zijn eerste grote examen doorstaan: het restaurant heeft zijn ster behouden. Zijn recept: “Een mengeling van lokale keuken, klassiek Frans, met wat eigen, persoonlijke invulling en ook enkele Belgische accentjes, zoals paling in ’t groen, maar dan met kruiden van hier.”

We krijgen de gelegenheid om er van te proeven ’s avonds, in een stuk of zeven gangen, telkens even geraffineerd gepresenteerd, met onderweg ergens tarbot met truffels en een Gevrey Chambertin Premier Cru van een goed jaar. Het is zo’n avond dat je je haast bewusteloos eet en waar je een zalige culinaire herinnering aan overhoudt. De prijzen: een basismenu kost 87 euro, ‘la signature’, de suggestie van de chef zeg maar, heb je voor 155 euro, zonder wijnen.



Lieven Van Aken heeft 25 man personeel onder zich, want ook voor de wat meer alledaagse bistro in het hotel, die tegelijk clubhuis is voor de golfers, moet er twee keer per dag gekookt worden. De opgediende vis komt elke ochtend vers gevangen van de Middellandse Zee. “Van de kleinvisserij, niet van de industriële visvangst.”

De sfeer is prettig in het restaurant. “Snobisme, dat past niet bij de Provençaalse levenskunst. Het moet warm, vriendelijk, familiaal blijven”, zegt Patrick Saut.

Perfekte uitvalsbasis

Het hotel is een perfecte uitvalsbasis voor uitstappen naar Avignon en Arles. Of het stadje Saint-Rémy-de-Provence, waar we geluk hebben. Het zijn net de dagen dat een nieuwe lichter stieren door de straat worden gejaagd. Denk Pamplona, maar dan klein, sympathiek, zonder massatoerisme. Het maakt de stieren er niet minder gevaarlijk om, ondervind ik aan den lijve. Het ene moment staan ze nog te snuiven op schijnbaar veilige afstand, maar als ze chargeren zijn ze in een paar seconden bij je, met priemende hoorns eerst. Ik weet nog net op tijd weg te springen tussen de spijlen van de manshoge hekken aan de kant. Leuk!



Arles is een charmant stadje dat wordt gedomineerd door een paar indrukwekkende Romeinse overblijfselen zoals het amfitheater. Staande op de hoogste trappen kun je in de verte de Mont Ventoux wazig in de wolken zien verdwijnen. Iets dichterbij is er de gloednieuwe, hypermoderne toren van de wereldberoemde architect Frank Gehry, ontworpen met fabelachtige, Gaudiaanse speelsheid. Het bouwwerk bewijst dat Arles meer wil zijn dan een wat ingeslapen nummer op de toeristische routes in de streek. Voor kunstliefhebbers is een kerk uit de twaalfde eeuw met buitengewoon levendig gebeeldhouwde bijbelse tafereelen niet te missen.



En Van Gogh natuurlijk. In Arles werd hij verpleegd in een lokaal hospitaalje toen hij zijn oor had afgesneden. Iets verderop ligt nog het café met terras dat helgeel opflakert in de nacht op een van zijn bekendste schilderijen. Vlak bij Saint-Rémy-de-Provence werd hij een tijd verpleegd in een kamertje dat je nog kunt bezoeken (hij zat eigenlijk een vleugel verderop, maar voor de rest klopt het allemaal wel). Ook echt, maar dan ook echt niet te missen, is een bezoek aan de kalkgrotten bij Les Baux-de-Provence (de Carrières de Lumières), waar je met vernuftige videotechnieken wordt ondergedompeld in de schilderijen van de grote meesters. Toen wij er waren, was het Van Gogh. Picasso en Klint zijn al gepasseerd, de rest van dit jaar is het Dalí. Met computerbeelden worden hun werken in een continue beweging en tegelijk haarscherp geprojecteerd tegen de tien meter hoge wanden, plafonds en vloeren van de grotten. Dichterbij het geniale van de hand van de meesters kun je niet komen. Daarna even bekomen met een fris glas in de schaduw van de oude esdoorns, of in een aangenaam zonnetje aan de rand van het zwembad en zwaaien naar Lieven op weg naar de keuken, waar hij nog eens zijn beste beentje gaat voorzetten. Jawel, het zijn hier mooie dagen.

