

GAZET VAN ANTWERPEN
De Markt**De Markt (Gazet van Antwerpen)**

Date: 20-06-2020

Page: 20-21

Periodicity: Weekly

Journalist: -

Circulation: 88000

Audience: 456960

Size: 1 434 cm²



REIZEN

tekst en foto's Dirk Hendrix

Op sterrenjacht in **de Provence**

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 geïn-

Snobisme, dat past niet bij de Provençaalse levenskunst. Het moet warm, vriendelijk, familiaal blijven

Patrick Saut

vesteerd 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 inpanidige

restaurant Aupiho, met Michelin-ster.

Daar heerst achter de kookpotten zo-
waar 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 exa-
men doorstaan: het restaurant heeft
zijn ster behouden. Zijn recept: “Een
mengeling van lokale keuken, klas-
sieke Frans, met wat eigen, persoon-
lijke invulling en ook enkele Belgi-
sche 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 geraffi-
neerd gepresenteerd, met onderweg
ergens tarbot met truffels en een Ge-
vrey 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 basisme-
nu kost 87 euro, ‘la signature’, de sug-
gestie van de chef zeg maar, heb je
voor 155 euro, zonder wijnen.

Lieven Van Aken heeft 25 man per-
soneel onder zich, want ook voor de
wat meer alledaagse bistro in het ho-
tel, die tegelijk clubhuis is voor de
golfers, moet er twee keer per dag ge-

kookt worden. De opgediende vis
komt elke ochtend vers gevangen van
de Middellandse Zee. “Van de klein-
visserij, niet van de industriële vis-
vangst.”

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

Perfekte uitvalsbasis

Het hotel is een perfecte uitvalsbasis
voor uitstappen naar Avignon en Ar-
les. Of het stadje Saint-Rémy-de-
Provence, waar we geluk hebben.
Het zijn net de dagen dat een nieuwe
lichting stieren door de straat wor-
den gejaagd. Denk Pamplona, maar
dan klein, sympathiek, zonder mas-
satoerisme. Het maakt de stieren er
niet minder gevaarlijk om, onder-
vind ik aan den lijve. Het ene mo-
ment staan ze nog te snuiven op
schijnbaar veilige afstand, maar als
ze chargeren zijn ze in een paar se-
conden 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 in-
drukwekkende Romeinse overblijfs-
elen 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 fabel-
achtige, 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 beeldhouwde bijbelse ta-
ferelen niet te missen.

En Van Gogh natuurlijk. In Arles
werd hij verpleegd in een lokaal hos-
pitaaltje toen hij zijn oor had afgesne-
den. 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 be-
zoeken (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 videotechnie-
ken wordt ondergedompeld in de
schilderijen van de grote meesters.
Toen wij er waren, was het Van Gogh.
Picasso en Klimt zijn al gepasseerd,
de rest van dit jaar is het Dalí. Met
computerbeelden worden hun wer-
ken in een continue beweging en te-
gelijk haarscherp geprojecteerd tegen
de tien meter hoge wanden, plafonds
en vloeren van de grotten. Dichter bij
het geniale van de hand van de mees-
ters kun je niet komen. Daarna even
bekomen met een fris glas in de scha-
duw 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 voorzet-
ten. Jawel, het zijn hier mooie dagen.

Domaine de Manville
13520 Les Baux de Provence - France
tel : + 33 (0)4 90 54 40 20
mail : contact@domainedemanville.fr
www.domainedemanville.fr



Elk straatje van Les-Baux-de-
Provence is het fotograferen waard.



Chef Lieven Van Aken verruilde
Putte (bij Mechelen) voor de
Provence.

Verrukkelijk, én een lust voor het
oog.

Domaine de Manville is niet
zomaar een slaapplek, het is
een beleving.

Eeuwenoude esdoorns werpen hun schaduw op het zwembad in natuursteen.



Niet Pamplona, wel Saint-Rémy-de-Provence. De stieren staan naast je voor je er erg in hebt.

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