



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

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.



Chef Lieven Van Akon vertelt de Putte (bij Mechelen) voor de Provence



Verrukkelijk, én een lust voor het oog.



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

Op sterrenjacht in de Provence

Het domein is niet voor iedereen beursweggelegd, zeggen we al maar meteen, met prijzen voor de 30 kamers en suites tussen 200 en 800 euro. Aan de rand van de golfbaan, verschenen in het groen, ligt nog een groepje somptueuse ingerichte villa's met hun eigen kleine, fijne zwenkbad, 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-variant. 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 dorpie 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 zomeren onder de voet wordt gelopen, waar souvenirwinkelletjes en restaurantjes op uw zonnig jagen in de huzen, 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, op-

gesierd met wijngaarden en olijfbomenrijen 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 eigenaardigheids de rechtloze groenen en zandbankers. "Dat was een van de voorschrijven 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 milieuv- en bouwvergunningen hebben moeten aanvragen, je houdt het niet

van inrichting, service en sfeer de grootste zorg bleef. Het hotel ligt in U-vorm rond een zwenkbad dat niet in polyesterblauw oplicht, maar een passende natuursteen 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 gewellust worden, inclusief harde of zachte massages en

binnenzwenkbad. Maar de kroon op de kroon is het in-pandige restaurant Auphio, met Michelinster. Daar heerst achter de kookpotten zowaar een jonge Vlaamse, Lieven Van Akon is 32 jaar, afkomstig uit Putte (bij Mechelen), maar hij geraakt nog hooguit twee keer in het jaart tot hij zijn ouders. "Druk, druk, druk." Lieven leerde de stiel in Hof ter Hulst in Hulstout (1 ster) en Commune Chez Soi in Brusel (2 sterren). In het Domaine de Manville was hij de adjunct-chef tot daar in eind 2016, de chef-kok werd weggekoeld. Prompt werd Van Akon bij de hant geroepen. "Zeg eens, hoe zou jij het

Het Nieuwsblad | Zaterdag 20, Zondag 21 juni 2020

Zaterdag 20, Zondag 21 juni 2020 | Het Nieuwsblad



Niet Pamplona, wat Saint-Rémy-de-Provence. De stieren staan natst je voor je er arg in hebt.

aanpakken als je de kans kreeg? Zijn verhaal was overtuigend en intussen heeft hij ook al zijn eerste grote examens doorstaan: het restaurant heeft zijn ster behouden. Zijn recept: "Een versmelting van lokale keukens, 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 geraffineerder 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 set en waar je een zalig culinaire herinnering aan overhoudt. De prijzen: een vastamenu kost 97 euro, 's signature', de suggestie van de chef zeg maar, heb je voor 155 euro, zonder wijnen. Lieven Van Akon heeft 25 man personeel onder zich, want ook voor de wat meer alledaagse bistrot in het hotel, die toegelijke chubuis is voor de golfers, moet er twee keer per dag gekookt worden. De opgediende van konte elke ochtend vers gevangen van de Middellandse Zee. "Van de kleinvisserij, niet van de industriële vangst." De sfeer is prettig in het restaurant. "Snobisme, dat past niet bij de Provençaalse levenskunst. Het moet warm, vriendelijk, familiaal blijven", zegt Patrick Saut.



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



Eeuwenoude esdoorns werpen hun schaduw op het zwenkbad in natuursteen.



Het Nieuwsblad/Weekend: Leuven-Hageland 20/06/2020, bladzijden 24 & 25
All rights reserved. Gebruik and reproductie enkel mits toelating van de uitgever
via Het Nieuwsblad/Weekend: Leuven-Hageland

