



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

Nu het weer mag, mogen we eens zot doen. Een kleine vijf uurtes met de tv 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 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-Hémery-de-Provence. De stieren staan naast is voor in er erg in het.

Majestueus uitzicht vanaf 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 weggelegd, zeggen we al, maar meesters, met prijzen voor de 30 kamers en snitjes tussen 200 en 800 euro. Aan de rand van de golfbaan, verschenen 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 gesproken worden. Het hele domein is een betoverende ode aan de Provençaalse levenskunst, maar dan de luxe.

plek waar elke steen authenticiteit uitstraakt, waar elk stegje fotogeniek is, dat in normale zomers onder de voet wordt gelopen, waar souvenir-winkeltjes en restaurantjes op een euro's jagen en de huizen, zelfs de allerkleinste, onbetastbaar 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 olijfbomen 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 rondomkern. "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 milieus- 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 is 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 wint 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-vern rond een zwembad dat niet in polyesterbeton is 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 binnenzwembad. Maar de kroon op de luxe is het inspannende restaurant Auphlo, met Michelinster. Daar heerst achter de kooptoppen zo waar een jonge Vlaming Lieven Van Aken is 22 jaar, afkomstig uit Putte (bij Mechelen), maar hij geraakt nog hooguit twee keer in het jaar tot bij zijn ouders. "Drink, drink, drink." 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 2016, de chef-kok werd weggekocht. Prompt werd Van Aken bij de haas geroepen. "Zag eens, hoe zou jij het

aanpakken als je de kans kreeg?" Zijn verhaal was overtuigend en intussen heeft hij ook al zijn eerste grote enamen doorstaan: het restaurant heeft zijn ster behouden. Zijn recept: "Een mengeling van lokale keuken, klassieke Frans, met wat eigen, persoonlijke inslag en ook enkele Belgische accentjes, zoals paling in 't groen, maar dan met kruiden van hier".

De kring van de gelegenheid om er van te proeven 's winters, in een struk of zeven gangen, telkens even geaffineerd gepresenteerd, met onderweg ergens tusschen 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 buslamme kost 87 euro, 'la signature', de suggestie van de chef zegt maar, heb je voor 150 euro, zonder wijnen.

Lieven Van Aken heeft 25 man personeel onder zich, want ook voor de wat meer alledaagse histo 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 klinkvisserij, 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 uitstapjes naar Avignon en Arles. Of het stadje Saint-Rémy-de-Provence, waar we geluk hebben. Het zijn met de dagen dat een nieuwe lichting arriveert 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 onder zich, want ook voor de

vertocht gedomineerd door een paar indrukwekkende Romeinse overblijfselen zoals het amfiteater. Staande op de hoogste trap kan je in de verte de Mont Ventoux zien in de wolken zien verdwijnen. Iets dichterbij is er de gloednieuwe, hypermoderne toren van de wereldberoemde architect Frank Gehry, ontworpen met fabelachtige, Gaudiïsche spelbeelden. Het bouwwerk bewijst dat Arles meer wil zijn dan een wat ingeslagen 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 hospitaal toe hij zijn oor had afgeknepen. Iets verderop ligt nog het café met terras dat helpeel opthakert in de nacht op een van zijn bekendste schilderijen. Vlak bij Saint-Rémy-de-Provence werd hij een tijd verpleegd in een kamer die je met priemenende hoorns eerst. It 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

aan de kalkgrotten bij Les Baux-de-Provence (de Carrières de Lumière), waar je met vernuftige videotechniek 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 werken in een continue beweging en tegelijk haarscherp geprojecteerd tegen de tien meter hoge wanden, plafonds en vloeren van de grotten. Dichter bij het grotten 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 zwavelen naar Lieven op weg naar de keuken, waar hij nog eens zijn beste beentje gaat voorzetten. Jawel, het zijn heel mooie dagen.

Domaine de Manville
33020 Les Baux de Provence - France
tel. + 33 (0)4 90 54 40 20
mail: contact@domainedemanville.fr
www.domainedemanville.fr



Gazet van Antwerpen/Weekend: Mechelen - Waas 20/06/2020, bladzijden 20 & 21
All rights reserved. Gebruik and reproductie enkel mits toelating van de uitgever
via Gazet van Antwerpen/Weekend: Mechelen - Waas

