

Inhalt

Vorwort	8
Das Erbe der Provence	10
Guyllaine d'Albertas	
Eine Familie aus Aix und ihr Landsitz aus dem 18. Jahrhundert	13
Rezepte	
<i>Mit Ziegenkäse und Kräutern gefüllte »Almosentaschen« oder Pompadour</i>	18
Aumônières de chèvre aux herbes	
<i>Spinat à la pescadou – auf Fischer Art</i>	18
Tombée de feuilles d'épinards à la pescadou	
<i>Gebackene Köstlichkeit mit Erdbeeren und Minze</i>	19
Délice aux fraises et à la menthe	
Henriette und Pierre Chiesa	
Zauberhafte Olivenhaine im Hinterland von Nizza	21
Rezepte	
<i>Kalbfleisch mit Tunfischsauce</i>	26
Vitello tonna oder Veau au thon	
<i>Gemüsegratin</i>	26
Tian de légumes du jardin	
Laurette und Élie Alexis	
Pflanzenkunde und volkstümliches Erbe im Département Var	29
Rezepte	
<i>Myrthenlikör oder Likör für glücklich Verliebte</i>	34
Vin de myrte, »liquer des amants heureux«	
<i>Schweinespießen nach dem Rezept von Madame Caulet</i>	34
Brochettes de porc à la sarriette à l'ancienne	
<i>Lavendel-Pflegecreme</i>	34
Crème de soin à la lavande	
Traditionelle Familienrezepte	36
Nicole Martin-Raget	
Von der Mutter an die Tochter weitergegeben – Rezepte aus den Alpilles	39
Rezepte	
<i>Zucchini-Auflauf</i>	44
Gratin de courgettes	
<i>Zitronentorte</i>	44
Tarte au citron	
<i>Farcierte Artischocken</i>	45
Artichauts à la barigoule	

Colette Filippini	
Leichte Küche und ein Stadtgarten in Saint-Rémy	47

Rezepte

<i>Auberginen-Auflauf</i>	52
Gratin d'aubergines	
<i>Zucchini-Torte mit Soja-Creme</i>	52
Tarte aux courgettes et à la crème de soja	
<i>Tomatencremesuppe</i>	52
Velouté de tomates	

Nicole Arboireau	
Alte Geheimnisse einer jungen Großmutter aus Fréjus	55

Rezepte

<i>Grüne Oliven, eingelegt »à l'escadado«</i>	60
Olives vertes à l'escadado	
<i>Kabeljau auf provenzalische Art</i>	60
Morue à la provençale	
<i>Kaninchen nach Jägerart mit Oliven</i>	61
Lapin chasseur aux olives	

Doudou Bayol	
Die Küche der Gemüsegärtner – und Künstler – von Saint-Rémy	63

Rezepte

<i>Gesottene Kartoffeln</i>	68
Pommes de terre à la poêle	
<i>Eingewecktes Obst</i>	68
Les fruits en bocal	
<i>Nusswein</i>	68
Vin de noix	
<i>Rindfleisch mit Sardellen</i>	69
Bœuf à l'anchois	

Rund um den Wein	70
-------------------------------	----

Cécile Chancel	
Ein schmucker Küchengarten in den Weinbergen des Luberon	73

Rezepte

<i>Gemüsesuppe mit Zucchini und Sellerie</i>	78
Soupe de courgettes au céleri	
<i>Tomatenpudding</i>	78
Flan de tomates au basilic	
<i>Schweineragout mit Weißwein aus Val-Joanis</i>	78
Sauté de porc au vin blanc de Val-Joanis	
<i>Baiser-Pasteten mit Himbeeren</i>	79
Timbale meringuée aux framboises	

Mireille Ferrari	
Ein Garten und fein beschnittene Weinstöcke an der Küste im Département Var	81

Rezepte

<i>Gemischter Salat mit Stopfleber</i>	86
Mesclun aux fruits et au foie gras	

<i>Taube oder Stubenküken mit Artischocken</i>	86
Pigeon oder poussin aux artichauts	
<i>Kressesuppe</i>	87
Soupe de cresson	
Évelyne Casalis	
Kochen im Rhythmus der Jahreszeiten in einem alten Kloster an den Hängen der Rhône	89
Rezepte	
<i>Akazienblüten-Krapfen</i>	94
Beignets de fleurs d'acacia	
<i>Tomatenauflauf</i>	94
Tarte Tatin de tomates	
<i>Perlhuhn mit frischen Feigen</i>	95
Pintade aux figues fraîches	
Die Profis unter den Gärtnern	96
Marco Nucera	
Landschaftsgestaltung und Festtagsküche der Jugend in den Alpilles	99
Rezepte	
<i>Frische Früchte</i>	104
Fruits frais	
<i>Knoblauchmayonnaise</i>	104
La Grande Aïoli	
<i>Sardellenpaste</i>	105
Anchoïade	
Monique und Pierre Cuche	
Mediterrane Pflanzen und Gerichte aus einem Küchengarten im Département Var	107
Rezepte	
<i>Mit Fleisch gefüllte Teigtaschen</i>	112
Chaussons à la viande	
<i>Kaninchen mit Senf (in Folie)</i>	112
Lapin à la moutarde en papillottes	
<i>Lammschulter mit Kartoffeln</i>	112
Épaule d'agneau aux pommes de terre	
<i>Kirschauflauf</i>	113
Clafoutis de griottes	
Bruno Goris	
Eine Schutzhütte im bergigen Hinterland der Côte d'Azur	115
Rezepte	
<i>Borretsch- oder Spinat-Klöße</i>	120
Malfarti à la bourrache (ou aux épinards)	
<i>Tagliatelle in Zitronen-Soße</i>	120
Tagliatelles à la crème de citron	
<i>Früchte-Curry</i>	120
Curry de fruits	
Jean-Luc Danneyrolles	
Gaumenfreuden wie in guten alten Zeiten und eine außerordentliche Artenvielfalt im Luberon	123

Rezepte	
<i>Frühlingssalat</i>	126
Mesclun de printemps	
<i>Salat von Wurzelgemüsen</i>	126
Salade de légumes racines	
<i>Bunter Tomatensalat</i>	126
Salade de tomates pleine de couleurs	

Zeitgemäße Tendenzen 128

Danielle Arcucci	
Sanfter Tourismus in einer mittelalterlichen Ortschaft im Département Drôme	131

Rezepte	
<i>Knoblauchsuppe mit Kräutern</i>	134
Soupe à l'ail et aux herbes (aïgo-boulido)	
<i>Gemüse Eintopf mit Fenchel und verlorenen Eiern</i>	134
Œuf en bouillabaisse au fenouil	

Jean Lafont	
Blühende Wiesen und regionale Küche in der Camargue	137

Rezepte	
<i>Capellini mit Mangold</i>	142
Capellini au vert de blettes	
<i>Geschmorte Rinderbacke auf provenzalische Art</i>	142
Daube de joues de bœuf à la provençale	
<i>Stockfisch auf portugiesische Art</i>	143
Morue à la portugaise	

Bruno Lafourcade	
Strenge und Phantasie bei einem Gastronomen in Saint-Rémy	145

Rezepte	
<i>Muschelsuppentopf mit Teigdeckel</i>	150
Soupe de moules en croûte	
<i>Hähnchen mit Flusskrebse</i>	150
Poulet aux écrevisses	
<i>Trüffel-Makkaroni</i>	151
Macaroni aux truffes	

Émile Garcin	
Der Epikureer würdigt die Welt der Sinne mit kompromissloser Strenge	153

Rezepte	
<i>Aubergineneintopf mit Sardellen</i>	158
Aubergines à la cecelou	
<i>Meerbarben mit Tapenade gefüllt</i>	158
Rougets à la tapenade	
<i>Zucchini-Marmelade</i>	158
Confiture de courgettes	

Anschriften der vorgestellten Gärten	160
Rezept-Register	163
Zutaten-Register	165
Danksagung	166