

INHALT

10

KURZ VOR DEM PARADIES – DIE PROVENCE

Seite 22

Wurzeln bis ins Mittelalter – die Küche der Provence

26

DIE GROSSEN EBENEN IN DEN FLUSS- TÄLERN VON RHÔNE UND DURANCE

Seite 38

Klassiker und Neuentdeckungen –
die Weine der Provence

Seite 40

Schwarze Diamanten – Trüffel

Seite 50

Aperitif und Longdrink in einem – Pastis

Seite 52

Calissons d'Aix, Nougat und kandierte Früchte –
süße Köstlichkeiten

Seite 60

Picodon, Banon oder Tomme –
Köstliches von Schaf und Ziege

Seite 62

Herbes de Provence – aromatische Vielfalt

Seite 76

Jedem sein eigenes Fischsüppchen – Bouillabaisse

Seite 78

»Riz de Camargue« – provenzalischer Reis

84

HAUTE PROVENCE – DIE BERGE UND DAS HINTERLAND

Seite 90

Der Duft der Provence – Lavendel

Seite 96

Wilder Spargel und aromareiche Melonen –
Gemüse und Früchte

102

NIZZA, CANNES UND ST-TROPEZ – PERLEN DER »BLAUEN KÜSTE«

Seite 110

Das Elixier der provenzalischen Küche – Olivenöl

Seite 112

Ein Fest für die Sinne – Märkte

Seite 126: Register

Seite 127: Karte

Seite 128: Impressum
