



Teil II Im Herzen der Provence

Informationen und Buchungshotline
unter Tel. +33 (0) 490 74 71 71
oder unter info@coquillade.fr
www.coquillade.fr

Um diese Jahreszeit

zieht auch in der Provence der Frühling ein. Nicht umsonst waren viele berühmte Maler wie Cézanne, Van Gogh, Picasso, Chagall und andere von der Region in Südfrankreich überwältigt. Sie hielten ihre Inspirationen vom Wechselspiel der Sonne, dem sinnfrohen Farbrausch, vom leuchtenden Rot der Mohnblüten über das zarte Weingrün bis zum warmen Erdton des Ockers in ihren grandiosen Bildern fest (Anm. d. Red.: Ockersteinbrüche werden z.B. im nahen Roussillon heute noch abgebaut). Doch nicht nur für Maler ist die Provence ein großer Anziehungspunkt, sondern auch für alle, die neben der Landschaft Musik, Theater und natürlich Essen und Wein lieben. Die Coquillade, ein Hotel der Luxusklasse im Herzen der Provence, öffnete seine Türen im September 2008 (siehe PCLife 3/2008 Seite 56–57). Carmen und Werner R. Wunderli, die Gastgeber, haben es geschickt verstanden, Alt und Neu miteinander zu kombinieren und sprechen so eine ganz bestimmte Zielgruppe an. Die Domaine de la Coquillade ist im Grunde ein richtiges kleines Dorf, bestehend aus sechs Häusern mit historischem Charakter, die stil- und fachgerecht sowie mit sehr viel



Liebe zum Detail restauriert wurden. Das älteste Gemäuer stammt aus dem 12. Jahrhundert. Seit dem Umbau sind hier 28

Zimmer, davon 9 Juniorsuiten, 15 Suiten und 4 Doppelzimmer untergebracht. Jedes Zimmer ist einmalig mit abweichenden Grundrissen, eigenständiger Dekoration und Einrichtung ausgestattet. Alle Zimmer entsprechen den höchsten Standards und besitzen einen eigenen Gartenanteil oder eine Terrasse. Auf der Coquillade genießen Sie eine herrliche Rundsicht auf die umliegenden Dörfer, die Weinberge, den Mont Ventoux und den Luberon. Die individuell gestalteten Badezimmer sind sozusagen als Wohn- und nicht (nur) als Nutzräume gestaltet. Chef de Cuisine ist der 30-jährige Christophe Renaud. Er stammt aus La Rochelle (Golf von Biskaya) und ist ein echter Franzose, der sich seine ersten Sporen unter anderem im Ritz-Carlton in San Francisco verdient hat, bevor er bei den legendären Gebrüdern Haeberlin (3* Guide Michelin) in Illhäusern im Elsass die Geheimnisse der Kochkultur erlernen durfte. In seiner Küche praktiziert er heute eine mediterrane, gesunde Küche mit meist biologischen Produkten. Und – manchmal schimmert auch bei ihm die italienische Küche durch. ■

