

Die Ahnentafel im Flur belegt es: Seit dem 17. Jahrhundert sind die Alarys als Bauern in Cairanne aktiv. Aber erst der Großvater der Brüder Frédéric und François Alary, der jetzigen Inhaber der Domaine de l'Oratoire Saint-Martin, begann hier Wein anzubauen. Aus seiner Zeit stammen die knorrigen 100 Jahre alten Rebstöcke, aus denen die „Cuvée Prestige“ entsteht, die zwölf Monate in Zementtanks reift. Einen Meter dick sind deren Wände. „Optimal für die Lagerung“, erklärt Frédéric, „die



elektrischen Ströme, die sich in Stahltanks aufbauen, bringen zuviel Unruhe in den Wein.“ Grenache plus 40 Prozent Mourvèdre aus einer halbkreisförmigen Lage, die ganz-tägig Sonne erhält, mit nur 18 Hektoliter pro Hektar gelesen, ergeben einen kraftvollen, konzentrierten Roten.

Zeit für feste Nahrung. In Sablet hat Johannes Sailer sein „Les Abeilles“ etabliert, in ruhiger Ortslage mit 40 Plätzen drinnen und 60 auf der Terrasse. Als 20-Jähriger verließ Johannes 1976 das heimatliche

Bayern und ging nach Frankreich. In der Provence konnte er sich dann mit Ehefrau Marlies seinen Traum erfüllen.

Fast ausschließlich regionale Produkte verwendet er. Provenzalisch ist die Grundlage der Küche, hinzu kommen Einflüsse aus seiner Heimat und aus Österreich. „Vier Jahre habe ich mit einer Kambodschanerin zusammengelebt, auch das war für meine Arbeit prägend.“ Klassisch koche er, wurde in einem Magazin geschrieben. „Gegen diese Bezeichnung habe ich nichts“, meint er, „ich bin bewusst nicht innovativ. Ich mag nicht diese Deko-Sachen, kein Essen im Glas und nicht diese Gerichte, die alle anderen machen.“