

## FICHE MEDIA

### SEAZEN

DATE DE PARUTION EN LIGNE :

AUDIENCE :

DATE DE PARUTION PRINT : Avril/Mai/Juin 2023

NATIONALITE : Suisse

CVP : -

TIRAGE : 20 000 ex

VISITEUR UNIQUE PAR MOIS : -

PERIODICITE : Trimestrielle

**SUITE A L'ACCUEIL DE PRESSE DU 18 AU 24 AVRIL 2022**

**ARTICLE EN LIGNE :**

# Mit Schweinefüssen zum Kopf des Riesen

Text Daniel Hofstetter und Cornelia Mechler

Ah... Frankreich – la Grande (Vélo) Nation. Dieses so schöne und vor allem schön stolze Land ist für den Schreibenden noch reicher geschmückt mit Erinnerungen vergangener sportlicher Meriten. Hier durfte ich grosse Rennen gewinnen und wäre ich Radfahrer gewesen (Anmerkung der Redaktion: wer zu langsam ist für Strassenradsport, wird Triathlet), dürfte ich heute noch meine Trikots mit regenbogenfarbenen Streifen dekorieren. Zugegeben, etwas Pathos dieser Tage fliegt manchmal noch immer mit, wenn ich meine sieben Sportsachen packe, um Aktivurlaub zu machen. Spätestens beim Anflug auf Marseille wird dieser jedoch von meiner sportlichen Herzdame jäh versenkt: Unser Trip in die Provence sei zum Genuss-Velofahren und keine Hobby-Tour de France.



ILLUSTRATION STUDIO PIMAGO

Natürlich hat Frau alle Signale haargenau richtig interpretiert. Haare hat es an der durchtrainierten Velo-Wade kein einziges, und schon der beinahe schwebende Gang zum Flieger schrie im Takt der Marseillaise: auf zu neuen Etappen! Ich verspreche, dass unsere Pace moderat und der Mix aus Radsport, Kultur und der französischen Küche ausgewogen sein wird. Nicht zuletzt die Tourenplanung stammt – ausnahmsweise! – nicht aus meiner Feder, und ich freue mich, die traumhafte Region auf neuen Wegen kennenzulernen.

Velotour  
Vaucluse Provence

## Départ réel südlich des Lubéron

Ohne lange zu fackeln werfen wir gleich auch alle Klischees über Board. Lasst die Welcome-Drinks im Kühler, vergesst ein sanftes Ankommen in der schattigen Lounge: Unser ambitionierter Zeitplan lässt uns auf dem Absatz drehen, um mit unseren gemieteten Rennrädern gleich mal die Südseite der grünen Provence-Lunge zu erkunden. Der Lubéron ist nicht nur ein unberührter Naturpark, der wie eine grosse Zucchetti quer in der Provence liegt, er teilt die Region auch in die etwas einfachere, bodenständigere Südseite und die sehr herausgeputzte und nicht zuletzt geschichtsschwangere Nordseite.

Die ersten 50 km rollen gut, und während bei uns zu Hause das Velofahren auf schmalen Strässchen immer mehr zur Spiessroutenfahrt verkommt, warten die hier tiefenentspannten Franzosen geduldig hinter Traktoren und Rennvelo-Pärchen. Navigieren ist aus zwei Gründen kinderleicht: Die Radwege sind sehr gut ausgeschildert und erlauben uns einen sehr schönen Parcours, und – noch viel wichtiger für die anspruchsvollen Rad-

enthusiasten – statt windanfälliger, schweissgetränkter Faltkarten stehen Besuchern online perfekte GPX-Tourendaten zum Download zur Verfügung.

Cyclotourisme – wie das frankophon korrekt heisst – passt perfekt in die Bestrebungen der Region, nachhaltiger und ökologischer aufzutreten. Das Département und seine Tourismusbüros sind sehr bemüht, um demütiger und vor allem dankbar und wertschätzend mit den Ressourcen umzugehen. Die Gründe sind offensichtlich: Der Klimawandel bietet Parasiten Hand, welche die hiesigen Oliven- und Mandelbäume erheblich schädigen. Die regenarme Region ist in den letzten Jahren besonders trocken und der Wind, der für sehr starke Erosion im Gebirge sorgt, nimmt auch eher zu.

So treffen wir auf unseren Touren immer wieder Leute, die stolz erzählen, dass hier Bioproduktion längst Standard ist. Beispielsweise in der Olivenöl-Mühle, die seit Jahrzehnten auch für Monsieur Le Président für die anspruchsvollen Rad-

## Contre-la-montre oder eher contre-la-météo

Eingefleischte Radsportfans unter der geneigten Leserschaft wissen, was ein Zeitfahren ist. Im Gegensatz zu den üblichen Massenstart-Radrennen, bei denen das ganze Teilnehmerfeld nach Freigabe des Rennleiters (en français: départ réel) gleichzeitig losfährt, treten beim Zeitfahren alle Teilnehmer individuell an und bestreiten den Parcours so schnell wie möglich. Bei diesem Kampf mit der Physik – insbesondere die Schwerkraft, der Luft- und Rollwiderstand widersetzen sich dem Radfahrer – kann sich keiner verstecken. Uns blüht heute eine andere Form des «contre-la-montre» (Jargon für Zeitfahren). Ganz untypisch für die Provence hängt der Himmel tief und es droht Regen. Wir versuchen, dem Wetter ein Schnippchen zu schlagen und füllen unsere Kaffee- und Energiespeicher am Hotelbuffet nicht nur als Erste, sondern ziehen noch fast vor dem Weckruf der gallischen Hähne los. Gleich geht es in den Aufstieg zum Col des trois Termes. Vom idyllischen Gordes rollen wir direkt in eine einzigartige Canyon-Landschaft, die einen mehr an zentralamerikanische Abenteuer als an eine Tour de France-Etappe erinnert. Diese Landschaft ist typisch für die Nordseite des Lubéron. Im Gebiet zwischen Gordes und Apt erheben sich etliche kleine Hügel und schroffe Felsverwerfungen quer durch die Land-

schaft, und was nicht tektonischen Ursprungs ist, wurde von Menschenhand geschaffen. Hier wurde intensiv Ocker abgebaut. Les Ocre, wie die Erdminen genannt werden – sind Schürforte, an denen der bröckelnde Sandboden abgebaut wurde, um daraus Farbstoffe für die Textil- und Bauindustrie zu gewinnen. Je nach Mineralgehalt des Bodens findet man von Beige zu leuchtend Gelb bis Dunkelrot alle möglichen Farben, und das macht diese Region – insbesondere das Örtchen Roussillon – so spannend. Unsere hightech-carbon-besohnten Radschuhe eignen sich weniger zum clack-clack-Gang in den Stollen, umso weniger, weil unterdessen ein milder, aber doch unbarmherziger Regen eingesetzt hat. Der Vorteil in der Provence ist, dass dieses Wetter selten anhält. Die Zellen ziehen durchs Land, und während sich die Bauern mehr Niederschlag wünschen, freut sich der Radfahrer, dass nach zehn Minuten wieder alles trocken ist.

«Les Ocre – edelster Ausgangsstoff für einstige Farbproduktion, heute ein leider bröckelndes Naturspektakel, das es zu erhalten gilt.»



FOTO DAN HOFSTETTER FOTO © ADRIEN STOCK

Das genial ausgebaute Radwegnetz der Provence begeistert die Seazen-Equipe.



FOTO © ADRIEN STOCK

## Les baroudeurs en avance

Die Provence ist Ausreisser-Terrain. Diese baroudeurs waren seit jeher in der Gunst der für Pathos stets zu habenden französischen Radsportfangemeinde. In jedem Radrennen gibt es Momente, in denen die Dynamik etwas eingeschlafen ist, und genau dann schlägt die Stunde eines Ausreissers. Mit dem Herz in der Hand und der Zunge in den Speichen wirft er seine ganze Kraft in die Waagschale, um solo vorneweg zu fahren. Oftmals sind diese Fluchtversuche zum Scheitern verurteilt, aber auch dagegen stemmt sich der baroudeur mit Löwenherz. Das wellige



Pont Julien – die Brücke ist Teil der Via Domitia, einer römischen Strasse

«Les villages perchés – die idyllischen Dörfer der Provence liegen oft auf einer Anhöhe, weil dies im Mittelalter festungstechnisch ideal war – sind von nah und fern ein Hingucker.»

Land der Provence bietet hinter jeder Kurve eine Steilvorlage für solche Unterfangen. Jeweils kurze Aufstiege führen zu jenen pittoresken «villages perchés» wie Bonnieux, Lacoste oder Gordes. Ich halte meine Pferde im Zaum und nutze den leichten Vorsprung, um in Bonnieux die beste Boulangerie (direkt an der Gabelung beim Ortseingang oben an der malerischen Pont Julien!) auszumachen, wo Madame und ich einmal mehr das französische Gebäck genießen. Verzückt vom malerischen Ort, dem buttrigen Gebäck und der Tatsache, dass der Regen hier nur in homöopathischen Dosen fällt, greift der augenscheinlich

nicht so smarte Schreibende zum ungleich viel smarteren Mobiltelefon und schaut nach, was nun diese im französischen Redeschwall gebetsmühlenartig erwähnten villages perchés sind. Während der Radfahrer die hügelige Landschaft preist, weil sie gewundene Aufstiege und rasante Abfahrten bietet, liebkost der architekturhistorische Blick den hiesigen Siedlungsbau mit diesem Begriff. Die mittelalterlichen Städtchen – meist aus dem 12. bis 13. Jahrhundert – sind allesamt auf Hügeln gewachsen. Diese Lage machte es besonders einfach, mittels einer grossen Stadtmauer den Ort zu befestigen und zu bewachen.



Gemeinde Bonnieux, Vaucluse

## Schönheit bleibt nicht unbemerkt

Von Bonnieux reissen wir erneut aus und erreichen das nahe Lacoste. Das hat zwar mit Krokodilen nichts zu tun, war aber die Heimat des bekannten Marquis de Sade. An diesem Beispiel zeigt sich auch eines der weniger schönen Phänomene des Südens. Bei all den klimatischen und natürlichen Privilegien, kämpft die Provence heute ein wenig mit Standortnachteilen. Wirtschaftlich gibt es kaum grosse Akteure ausserhalb des Tourismus, und das bedeutet, dass für die lokale Bevölkerung ein eingeschränktes Angebot an Berufsmöglichkeiten besteht und viele Junge Richtung Paris abwandern. Parallel dazu nutzen ausländische Provence-Fans diese Gelegenheit und investieren in die Region auf ihre Weise. Die Ortschaft Lacoste beispielsweise ist für eine private Kunstakademie aus den Vereinigten Staaten eine Idylle mit Campus-Charakter. Das erklärt auch, weshalb wir mehrfach in Schuluniform gekleidete Kreativelevens kreuzen, die in nicht ganz akzentfreiem «Bonnisch» grüssen. Das ist aber keine neue Entwicklung, schon im Mittelalter wählte ein Weltkonzern die Stadt Avignon als neues Headquarter. Als in Rom nämlich Bürgerkrieg herrschte, lud der König Frankreichs den Papst nach Avignon ein. In kürzester Zeit erfolgte an der Rhone ein katholischer Hockey Stick: der Papstpalast wurde in Auftrag gegeben, über 20 Kardinäle liessen sich in prunkvollen Gebäuden nieder und über 30 Kirchen wurden innerhalb der relativ engen Stadtmauern errichtet.

Der König aber, honi soit qui mal y pense, errichtete am anderen Rhone-Ufer flugs eine neue Stadt: Villeneuve. Ausgestattet mit einem grossen Wachturm, der Richtung Avignon blickte und einer erhöhten Festungsanlage (rund um ein bestehendes Kloster erbaut), weil der König wusste, dass man seine Freunde



Eingebettet in die sanften Hügel des regionalen Naturparks Lubéron, ist Coquillade Provence Resort & Spa eine erlesene Ruheinsel mit 5 Sternen inmitten eines Ozeans aus Wein und Lavendel.

FOTOS COQUILLADE PROVENCE

nah, aber seine «Gäste» um so näher im Blick halten musste. Heute bleibt von diesen Ränkespielen nur noch die wunderschöne Kulisse. Avignon hat mit dem Vatikan nicht mehr viel zu tun, floriert aber in den alten Gemäuern aus dieser Zeit. Des Königs Festung in Villeneuve wurde in der französischen Revolution geschleift, thront aber heute schöner denn je als Traumschloss im Privatbesitz mit einer paradiesischen Gartenanlage hoch über der Rhone. Ein jüngstes und nicht wenig schweizerisches Beispiel einer solchen Investition ist das Hotel La Coquillade in Gargas. Der vor gut vier Jahren verstorbene Unternehmer Andy Rihs, der sich seinen Reichtum mit Hörgeräten erarbeitet hatte, hatte drei grosse Leidenschaf-

ten: Radsport, Wein und die Provence. Der grosszügige Mäzen vereinte diese Liebhabereien und errichtete eine gewaltig schöne Hotelanlage in Gargas. Wie eine schlafende Schönheit schmiegt sich die Anlage ans natürliche Hügelland und verzückt seine Gäste mit einem top-modernen Cyclingcenter, mit Tennisplätzen, Spa und 5\*-Luxus. Das Hotel ist den ikonischen Dörfchen nachempfunden, und man fühlt sich nie in einer Hotelanlage, sondern wandelt in urprovenzalischen Gässchen. Die beiden Söhne des Gründers führen die Familien-tradition im Hotel fort, und so viel sei gesagt: Ob als Weinkenner, Radsportliebhaber oder einfach als Provencereisender – wer's exklusiv mag, kommt hier auf seine Rechnung.

## Zu sich davonfahren

Auch in dieser malerischen Kulisse kommt es nach etlichen Kilometern und Stunden rhythmischen Pedalens zu einer Art Einkehr. Es wird still, und egal ob wir das «Flow» (nach Csikszentmihályi) oder meditative Zustände nennen, der Schmerz der Beine und die Anstrengung werden leichter. Unsereiner presst sich dafür in modisches Lycra, aber die Zisterziensermönche der nahen Abbatte Notre-Dame de Sénanque gewanden sich dafür etwas schlichter. Das wunderschöne Kloster befindet sich in einer Gebirgsmulde, wo das Leben der Mönche durch nichts gestört wird. Die Anlage ist prächtig und noch heute bewohnt. Sechs Mönche bauen Lavendel an, imkern und produzieren verschiedene Produkte. Der Ort versprüht eine enorme Ruhe und Energie, und es scheint gar nicht so entscheidend, ob man 7 kg Kohlefaser benötigt oder nur eine Leinengwand, um zu sich zu finden. Wichtig ist, dass man diese Reise überhaupt antritt.

FOTOS JACQUE STOCK



## Wie war das gleich mit «keine Tour de France»?

Nach langen Tagen im Sattel muss auch das erprobte «derrière» mal eine Pause haben. Wir gönnen uns diese im päpstlichen Avignon. Die grösste Stadt im Herzen der Provence hat einen unglaublich tollen Vibe. Wenn Gemäuer sprechen könnten, würden sie Bände von Intrigen und Romanzen vergangener Jahrhunderte erzählen – das kann man förmlich sehen und spüren. Die heutige Generation geht aber viel unverkrampfter und spielerischer mit dieser Leinwand um, als das ihre denkmalschützerischen Vorgänger taten. Wir nächtigen im Hôtel De Cambis, das ganz neu in alten Gemäuern der Familie De Cambis errichtet wurde. Das ist nicht irgendein Adels-geschlecht, sie waren die Hoteliers des Papstes in der Zeit, zu der dieser in Avignon logierte. Und weil der Papst damals schon sehr dem Rotwein, der legendären Côte du Rhone-Lage und dem nahegelegenen Châteauneuf-du-Pape zugetan war, ist auch das gesamte Hotel in weinfarbenen Tönen und der Formsprache des Papstpalasts gehalten. Genau dieses Neu trifft Alt ist es, das mich am heutigen Avignon fasziniert. Da gerät die marode, viel besungene Brücke fast etwas ins Hintertreffen, wenn Jung-unternehmer Designshops und Yoga-Studios in alten Reitställen errichten.

Die Abtei Notre-Dame de Sénanque wurde am 9. Juli 1148 von den Zisterziensermönchen der Abtei von Mazan in der Ardèche gegründet.

Die Abtei kann im Rahmen einer geführten Tour oder einer ungeführten Tour mit dem HistoPad-Tablet entdeckt werden.

## Zone Ravitaillement

Eine Reise nach Frankreich wäre nicht komplett, wenn der Küche kein gebührender Platz eingeräumt würde. Ein sich in Radsportkreisen hartnäckig haltendes Klischee lautet, dass Pasta in Frankreich stets verkocht serviert wird. Aus diesem Grund bringt unterdessen jedes Radsport-Team seine eigenen Köche mit – und ahnt gar nicht, was es ausserhalb ihrer Renn-Bubble verpasst. Unsere «zone ravitaillement» ist Avignon – im Rennfahrerjargon wird damit der Sektor gemeint, in dem die Soigneurs (Pfleger) den Fahrern Verpflegung reichen. Mit dem feinen Unterschied, dass wir heute nicht strampeln, um zum Essen zu gelangen, wir gehen gemütlich zu Fuss hin.

## Wir vergeben Höchstnoten für die Zen-Küche

Das Internet ist der grösste Feind von Geheimtipps. Es gibt sie aber noch, die «aches» in engen Gässchen ohne grossen Lärm. Eines haben wir entdeckt im «Maison de la Tour». Pascal Barnouin, einst Bocuse-Schüler, machte seinen ganz eigenen Weg in der Gastronomie. Geboren und aufgewachsen in der Provence, ist er ausgezogen, um sein Handwerk zu lernen, kam aber schnell wieder zu seinen Wurzeln zurück. Und Wurzeln sind ihm wichtig. «Was bringen mir Punkte oder Sterne, wenn ich nicht glücklich bin, oder noch schlimmer, wenn meine Mitarbeiter und meine Familie darunter leiden?», sinniert der grau melierte Mittfünfziger in der Markthalle von Avignons. Zwischen Coquille Saint-Jacques und handverlesenem Käse aus der Region lernen wir nicht nur das 1x1 der regionalen Preziosen, sondern fühlen uns mitgerissen, wie von einem Zen-Meister, der Weisheit und Ruhe ausstrahlt. Wir verbringen den Morgen in Pascals Küche, wo nie ein Moment der Hektik entsteht, selbst wenn zwei radfahrende Schreiberrlinge immer im Weg stehen, zu langsam Gemüse schnippeln und seine nur drei Mann kleine Brigade für 50 Leute den Mittagsservice vorbereitet.



Pascal Barnouin und Cornelia in der Küche des Maison de la Tour

In dieser Umgebung geniessen wir das spürbare Savoir-vivre. Da darf dann ruhig mal schon vor dem Mittag dem hiesigen mineralischen Weisswein gefrönt werden. Und neben der Ruhe ist es die Einfachheit, die uns so begeistert: Die Geschmäcker sind so intensiv, die Farben so leuchtend, da kommt man aus dem Schwärmen nicht mehr heraus. Und spätestens hier merken wir, dass es nicht nur Marketingschreibe ist, wenn es heisst, die Provence sei das Land der Farben, der Gerüche, der Geschmäcker. Jedem Koch- oder Küchenfan empfehle ich einen Morgen mit Pascal. Diese Option steht jedem Gast offen, wenn man sich genügend früh dafür meldet.

Etwas weniger hands-on, aber dafür mit deutlich mehr Wein und infolgedessen auch mehr Schenkelklopfen, geniessen wir eine Table d'hôte im traditionellen Hotel La Mirande. Hier werden wir in ein

düsteres Kellergewölbe geführt, das seit Jahrhunderten eine Küche für die feinen Damen und Herren von Avignon ist. Chef Patrice Blain und sein Sommelier führen galant und humorvoll durch einen Abend mit Geschichten und Gerichten und, wie stets in diesem Konzept, sind die anderen Gäste – ein Honey-moon-Couple aus Tennessee, drei schräge Vögel aus der New Yorker Kunstszene und eine erfolgreiche Geschäftsführerin aus Aspen, Colorado – ein integraler Bestandteil der Abendunterhaltung. Der kalorische Nährwert stand der Unterhaltung in nichts nach!

PHOTOS DANIEL HOFSTETTER, CORNELIA MECHLER

## Königsetappe: der Riese der Provence und auf Schweinefüssen wieder zurück

Nachdem wir Avignon zu Fuss entdeckt (Must!) und den Ruhetag zum Auffüllen unserer Energiespeicher (Double-Must!) genutzt haben, fühlen wir uns bereit für die Königsetappe der Woche. Von Pernes-les-Fontaines steuern wir im Takt der Marschtabelle auf den höchsten Berg der Provence zu, auch bekannt als "Riese der Provence" oder einfach Mont Ventoux. Der 1912 m hohe Berg ist regelmässig Scharfrichter für manchen Radfahrer. Von Bédoin aus wählen wir den härtesten Aufstieg, der über 22 km und fast kontinuierlichen 10 Steigungsprozent zum Gipfel führt. Für die Wade gibt's hier keine Gnade, und nach zähen 16 Kilometern ist es auch vorbei mit dem Schatten spendenden Wald, der den Aufstieg säumt. Hier, beim legendären Chalet Reynard, trennt sich die Spreu vom Weizen. Schlagartig wird die Landschaft karg. Man wähnt sich auf dem Mond, denn der unbändige Wind hat hier jegliche Vegetation wegerodiert. Zwei Kilometer vor dem „sommet“ thront das Denkmal für den hier verstorbenen britischen Velo-profí Tom Simpson. 1969 schaute dieser zu tief ins Amphetamin-Fläschchen und erlag den Folgen von Hitze, Dehydrierung und seines Dopings. Und irgendwie ist der Kult um seine Person sinnbildlich für die scheinbaren Widersprüche, die wir hier erleben: ein Berg, der durch seine tödliche Nüchternheit verzaubert, eine Region, die arm und trocken an ihrer Oberfläche, aber reich beschenkt und grosszügig in ihrem Herzen ist und unser Herz, das nicht nur wegen der Aufstiegsanstrengung, sondern auch aufgrund der Veloekstase zu zerspringen droht. Die Abfahrt vom Gipfel nach Sault ist ein Klacks, und weil Madama la Cycliste noch nicht müde ist, hängen wir eine Schlaufe in die Gorges de la Nesque

an. Diese Zusatzrunde empfehle ich jeder und jedem, denn selten gibt es auf der (Radfahrer-)Welt eine so spektakulär gebaute Strasse durch eine Schlucht – mir kommen da vielleicht gerade noch das Tal der Tränen auf Gran Canaria, der Chapman's Peak Drive beim Kap der Guten Hoffnung oder den Lac de Derborence im Wallis in den Sinn. In Sault entdecken wir ein noch wenig bekanntes, aber nicht mehr lange unbekanntes Velo-Mekka. Le Nesk, ein Hotel, nein ein Altar und Velomuseum der grossen Radmomente des vergangenen Jahrhunderts bietet nicht nur Patina und Räubergeschichten, sondern modernste Erholungsmöglichkeiten, wie Sauna, Dampfbad und Kryotherapie. Uns aber treibt der Hunger erstmal auf einen nahen Bauernhof, wo wir ein authentisch provenzalisches Diner geniessen dürfen. In breitestem Dialekt lasse ich mir von der Bäuerin erklären, dass Nose-to-tail hier schon seit Jahrhunderten praktiziert wird. Wenn man nicht viel besitzt, wird von dem Wenigen gewiss alles verwertet. Nicht zum ersten Mal beschleicht uns das Gefühl, dass der Hype um Nachhaltigkeit ein urbanes Wohlstandsnomen ist – aber das ist nochmals eine ganz andere Diskussion. Etwas unwohl wird mir, als ich erfahre, dass die Galettes zum Aperitif Schweinefüsse enthielten und das zarte Schmorgericht zum Hauptgang Schweinebacken waren. "Pourquoi pas?", denke ich, wohlwissend, dass ich diesen Gang wohl nie selbst bestellt hätte. Aber genau darum geht es beim Reisen – und erst recht beim Radreisen: neue Sachen entdecken, sich Herausforderungen stellen und sich nicht scheuen, die Komfortzone zu verlassen. Das Schöne an unserer Reise, nebst der offensichtlichen Schönheit der Provence, ist, dass wir auf dem Rad so schnell unterwegs sind, dass wir viel Terrain abdecken, aber genügend langsam, um mit Leuten vom Ort ins Gespräch

zu kommen, Tipps zu erhalten und die Welt auf unsere Weise zu entdecken – inklusive den Schweinefüssen.

## Le défilé à la fin

Zum Ende lassen wir es uns nochmals gutgehen, und weil unser Sitzbereich nach dieser Woche längst nicht mehr zur Komfortzone gehört, erholen wir unsere müden Körper im Spa des Château de Massillan nördlich von Avignon. Die vielen Eindrücke, die Kontraste von Einfachheit und Luxus, von Tempo und Langsamkeit, von Perfektion und Demut waren faszinierend. Die Provence, das ist so viel mehr als blühender Lavendel. Es gibt unendlich viel zu entdecken, und das werden wir auch weiterhin tun. Denn während wir dieses Mal nur Rennrad gefahren sind, gibt es noch unendliche Trails für Mountain- und Gravelbikes, die nur darauf warten, von uns befahren zu werden. On y reviendra!

UNSERE FAVORITEN AUS DEM  
PROVENZALISCHEN PELOTON

Routeninspirationen, Infos  
zu Strassen, Radwegnetz  
und Unterkünften:  
[www.velolouisirprovence.com](http://www.velolouisirprovence.com)

Sehr ausführliche Website für  
Tourplanung inklusive Sehens-  
würdigkeiten, velofreundlichen  
Unterkünften, GPX-Routendaten

WEITERE INFORMATIONEN

[www.seazentravel.com/provence](http://www.seazentravel.com/provence)

