



PAEPEALSED MAITSED

**MTÜ Partnerid koostööprojekti „Põhja-Eesti paepealsed maitSED“
inspiratsiooni ja motivatsiooni õppereis Prantsusmaale Provence piirkonda
25.05.-01.06. 2025.a.**

Giid/tõlk Heigo Sahk +372 5551 9736

25.05.25 väljasõit Aqva parklast kell 02:30

Kogunemine kell **04.00** Tallinna Lennujaama väljuvate lendude saalis Germalos Reisi infoletis juures, kus väljastatakse reisijatele vajalikud reisidokumendid.

Lend Tallinn-Nizza kell 06.00-08.25 (kohalikud kellaajad, lennunumber BT865). Palume kontrollida väljalennu aega ka vahetult enne reisi!

Sõidame kunagisse roomlaste asulasse Aquae Sextiasse, mis tekkis allikate kohale. Tänapäevane Aix en Provence sümboliseerib Provence'i head elu – värvilised turud, purskkaevud, hubased kohvikud. Iseloomulik õhustik muudab linna ühtemoodi populaarseks elupaigaks nii Marseille'i rikastele kui ka üliõpilastele. 19.sajandil oli Aix elupaigaks kahele kuulsale prantslasele – Paul Cezannele ja tema kirjanikust sõbrale Emile Zolale. Jalutuskäigu jooksul näeme linna peamisi vaatamisväärsusi – raekoda, kellatorn ja katedraal.

Lõunasöök: La Paillote by Damien <https://www.la-paillote-by-damien-aix-en-provence.com/>

Languedoci ja Provence'i piiril asuvas kuurortlinnas La Grande-Mottes ja sealses piirkonnas on kaunid liivarannad, rohelised pargialad, suur jahisadam ning merekarpide, püramiidide ning provansaali stiilis inspireeritud arhitektuur. Loomulikult on siin rannapromenaad koos väikeste hubaste kohvikute ja restoranidega.

Majutus seitsmel ööl Provence'is vahemereäärses kuurortlinnas, Apartement Residence Residéal <https://www.resideal.com/la-grande-motte/>

Õhtusöök: Restoran: La Bourrique <https://labourrique-restaurant.fr/qrcode/>

233 Quai Charles de Gaulle, 34280 La Grande-Motte

26.05.25 Päeva teema: Riisikuninganna ja soolane suutäis

Prantsusmaa Metsikuks Lääneks kutsustud Camarque on Rhône'i jõe suudmeala, kus leidub nii liivaluiteid, märgalasid ja soolajärvi kui ka flamingosid, valgeid hobuseid ja musti härgi härjavõitluse tarbeks. Valgetel hobustel ratsutavad Camargue'i gardiansid, kohalikud kauboid, kes esialgu elasid õlgedest cabanes'eks kutsutud onnides, etendavad siiani olulist osa vanade tavade säilitamises. Unikaalse floora ja fauna poolest tuntud paik on ühtlasi kogu Prantsusmaa kuulsaim riisikasvatus- ja soolatootmispiirkond. Camargues, Prantsusmaa soolakeldris, kuhjatakse „mere valge kuld“ kõrgeteks säravateks kristallküngasteks, mida kutsutakse camelles ja mis juba kaugel silma hakkavad, olles ühtlasi ka piirkonna maamärgiks. Külastame meigi gurmeesoola tõelist sünnipaika Salins D'Aigues Mortes'i, kus soola ekstraheerimise menetlus on aegade jooksul üsna



Kaasrahasanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

vähe muutunud. Soolakuhjade vahel sõites ja jalutades saab selgeks, et soola teral ja maitasel on oma hierarhia ning miks soolapannide pärliks on just fleur de sel- soolalill.

Külastame Aigues Mortes asuvat brasseriet Casa Toro Luna. <https://www.casatoroluna.fr/>

Seejärel teeme jalutuskäigu kõrgete müüridega ümbritsetud keskaegse linnapildi säilitanud Aigues Mortes' linnakeses ning sõidame edasi mustlaste palverännupaigana tuntud armsasse mereäärsesse liivarandadega ümbritsetud Saintes Maries de la Mer'i, mis on oma nime saanud laevahukus randa uhutud pühade Maarjate järgi. Läheme laevasõidule, et imetleda Camargue'i rannikut ja unikaalset märgala.

Külastame Les Saintes Maries asuvat pereettevõtet Bistrot de l'Eglise [https://www.tripadvisor.fr/Restaurant_Review-g196685-d10556048-Reviews-Bistrot de l Eglise-Saintes Maries de la Mer Bouches du Rhone Provence Alpes Cot.html](https://www.tripadvisor.fr/Restaurant_Review-g196685-d10556048-Reviews-Bistrot_de_l_Eglise-Saintes_Maries_de_la_Mer_Bouches_du_Rhone_Provence_Alpes_Cot.html)

27.05.25 Päeva teema. Impressioon: kuldkollane oliivõli, lilla lavendel ja ookrikarva Roussillon

Postkaartidelt tuttavad kindluskülad villes pèrches on Provence'i mägisem pool. Eemal künkal kõrguv kivikatuste kogum, päikesest pleekunud heledad paekivist müürid ja taevapoole kõrguv kirikutorn ümbritsetud viinamarjaistanduste vaibast, selline ongi rustikaalne Provence. Üks taolisi mägikülasid Gordes on järjekordne romantiline Provence'i kindluslinn, mis on kuulsust kogunud Peter Mayle'i romaani järgi tehtud filmi Hea Aasta tõttu. Külastame oliivõli pressikoda Moulin du clos des Jeannons, et degusteerida kohaliku istanduse kuldkollast oliivõli ja tapenade'i ehk provansaali „musta võid“ ning uurida viljade teekonda oliivist õliks.

Lõunasöök: pikniku stiilis

Piirkonnale iseloomulikke oliivikarva maastikke ilmestavad, olenevalt muidugi aastaajast, erklillad lavendlipõllud. Ilma lavendli ja lavandiinita oleks tänapäeva parfüümitööstust raske ette kujutada ning neid imepäraseid taimi kasutatakse alates seepides kuni jäätiseni. Külastame lavendli muuseumit Musée de la Lavande, et tutvuda lavendlitööstuse köögipoolega ja hingata sisse sõõm ehedat kontsentraati, mis pea selgeks lööb ega lase reisimälestusi unustustehõlma vajuda. Seejärel sõidame Luberoni mägedesse, kust avanevad kaunid vaated ookrikarva kaljudele, mille legendi kohaselt olevat punaseks värvinud võitluses langenud sõnakuulmatute inglite veri. Roussillon ongi kõige tuntum ja külastatuim ookri leiukoht, kust siiani saadakse pigmenti kunstitarvete ja isegi kosmeetikatööstuse tarbeks

Õhtusöök: Restoran: La Bourrique

28.05.25 Päeva teema: Avignoni kohvikud, Castelaini Shokolaad ja Côte du Rhône'i kohalik vein

Sõidame kindlusmüüridega ümbritsetud Avignoni linna, mis on olnud seitsme paavsti ja kahe vastupaavsti residentsiks. Avignoni vangipõlveks nimetatud perioodil ehitati tagasihoidlik piiskopiresidents ümber suurejooneliseks paleeks. Vaatamegi linnapildis domineerivat Palais des Papes'i ehk paavstilossi, mis oma kümne torniga jätab siiani vallutamatu kindluse mulje. Kunagises paavsti hiilguse ja intriigide linnas on muudki huvitavat nagu näiteks laulusõnadest tuntud Avignoni kivisild ja rohkelt kunstigaleriisid, kohvikuid ning poode.

Lõunasöök: Restaurant Le Forum, Avignon <https://leforum.ca/>



Kaasrahasanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

Castelaini šokolaadivabrik, 1994. aastal asutas Bernard Castelain Vaucluse'is kuulsa Châteauneuf-du-Pape viinamarjaistanduse südames Chocolaterie. Ta valmistas oma esimese šokolaadi Palet des Papes eesmärgiga leida täiuslik tasakaal tumeda šokolaadi ja Marc de Châteauneuf-du-Pape'i vahel ning luua suurepärase šokolaad suurepärase viinamarjaistanduse jaoks. Töötoas valmib ehtne Provence šokolaad. <https://www.chocolat-castelain.fr/>

Edasi sõidame külastama La Verger des Papes veinikeldrit. Paavstid jõudsid lisaks Avignoni paleele oma siinoleku ajal ehitada lähikonda suveresidentsi, mis kandis nime Chateauneuf. Tänapäeval seisab see varemetes, kuid sellele vaatamata toodetakse siinses piirkonnas tänini Côte du Rhône'i parimaid veine. Paavstide liigset veiniarmastust ei jätnud omal ajal mainimata ka Avignoni õukonda külastanud luuletaja Petrarca, kuid see ei kahanda tänapäeval selles kaunis maalilises kantsis toodetud veinide väärtust.

Degusteerime meiegi kohaliku piirkonna veini, et lisaks tavapäraselt pakutavale suvisele roséle oma maitseelamusi rikastada.

Seejärel sõidame Les Baux de Provence'i kindluslinna, mis asub kõrgel kaljul ja linna nimi Li Bais, tähendabki provansaali keeles kaljut. Õukondlikku kantsi ülistati ka rändavate trubaduuride luules ja siinsed valitsejad pidasid end Jeesuse sünni kuulutanud tarkade järeltulijateks. Hiljem paavstidele ja kuningale vastuhakanud protestantide varjupaik hävitati küll ususõdades, kuid kindlusmüürid, kivist kabelid ja munakivisillutistega tänavad on siiani säilinud.

Õhtusöök: Restoran: La Bourrique

29.05.25 Päeva teema: *Agroturism*

Kohtumine Claire Mailhaniga, AOP Camargue'i pulliliha kaitsmise ja edendamise ühingu presidendiga. <https://www.arlestourisme.com/fr/le-taureau-de-camargue.html>

Külastame farmi Mas Saint Germain. <https://www.massaintgermain.com/>

Õhtusöök: Restoran: La Bourrique

30.05.25 Päeva teema: *Van Gogh ja päevalilled*

Arles on kuulus oma Rooma aegsete mälestiste poolest, kuid veelgi kuulsamad on tõelised provanslased ja arlitarid, kellest oma „Veskikirjades“ on kirjutanud Alphonse Daudet ja Georges Bizet komponeerinud samanimelise muusikalise draama. Paljude jaoks ongi just Arles il vrai Provence ja isegi Caesar pidas seda Rooma Gallia linnadest tähtsamaiks. Näeme väga hästi säilinud amfiteatrit ning rohkelt detaile ja varemeid, mis viitavad kunagisele seotusele Vana Roomaga. Linnaga seostub kahtlemata ka postimpressionist Vincent Van Gogh, kes tuli siia „erilist valgust“ otsima ja just see periood kujunes kunstniku jaoks kõige viljakamaks. Kuigi maja, kus ta elas, ei ole enam alles, on siiski mitmeid paiku, mida kunstnik maalinud on, ja olgu siis oliivipuudega kaetud väljad, päevalillepõllud või Tarasconi viiv tee, kõikjalt peegelduvad vastu just Van Goghi maalidelt tuttavad värvid- ja valgusemängud, mida Provence'i eriline lummas valgus tekitab.



Kaasrahastanud
Euroopa Liit



PAEPEALSED MAITSED

Külastame Nîmes'i, kus on kaunilt ühendatud roomlaste aegsed ehitised kaasaegse arhitektuuriga. Ekskursiooni käigus näeme hästi säilinud Rooma areeni ja templit.

Lõunasöök: Nîmes, Le P'tit Nimois

Tagasiteel vaatame kuulsat paarituhande aasta vanust akvedukti nimega Pont du Gard, mis annab suurepärase ettekujutuse roomlaste ehituskunstist ning mida peetakse üheks kõige paremini säilinud Roomaaegseks ehitiseks kogu Gallias.

Õhtusöök: Restoran: La Bourrique

31.05.25 Päeva teema: *Prantsuspärane gurmeeunelm*

Külastame 12. sajandist pärinevat Valmagne kloostri varemeid, mis on ümbritsetud taastatud kaunist keskaegsest aiast. Veini degusteerimine. Seejärel sõidame Languedoci piirkonnas asuvalle Sète'i maakitsusele, mida sageli nimetatakse Languedoci Veneetsiaks. Sadamalinnas Sète'is on palju kanaleid ning erinevatel tasanditel asuvad linnaosad Quartier bas ja Quartier haut. Sète on tuntud austri- ja rannakarbi kasvatuspiirkond ja pakub ka nõudlikumale toidunautlejale väga head valikut erinevatest mereandidest, mida kroonivad loomulikult austrid, mida tasuks kindlasti ära proovida. Lõunasöök: Restaurant la Calanque. <https://lacialangueblanche.fr/> Tõeline gurmee söök mereandidest koos kohaliku veiniga Sète'i kanalite kaldal.

01.06.25 Otselend Nizza-Tallinn

Aeg suunduda lennujaama.

Lend Nizza-Tallinn kell 09.05 – 13.15 (kohalikud kellaajad, lennunumber BT866).

14.00 Väljasõit Rakverre.

Lisainfo:

Äraantav pagas: reisijal on õigus kaasa võtta üks äraantav pagas kaaluga kuni 23 kg ja mille kolm mõõdet (laius + kõrgus + sügavus) ei tohi ületada 158 cm (nt 30x50x78 cm).

Käsipagas: reisija tohib lennuki salongi kaasa võtta ühe käsipagasi ühiku. Käsipagasi ja isiklike esemete kogukaal võib olla kuni 8 kg ja käsipagasi maksimaalne suurus võib olla mõõtudega 55x40x23 cm. Käsipagasis ei tohi olla keelatud esemeid. Vedelikke ja kreeme võib olla käsipagasis kuni 100 ml pakendites ning mis on pakendatud ühte läbipaistvasse korduvsuletavasse kuni üheliitrilise mahutavusega plastkotti.

Toitlustus lennul: Lisatasu eest pardamenüü alusel.

PALUME TUTVUDA GERMALO REISIDE REISITINGIMUSTEGA!

Viisa ja dokumendid



Kaasrahasanud
Euroopa Liit



Partnerid^{MTÜ}



PÄEPEALSED MAITSED

Prantsusmaale reisimine on Eesti kodanikule viisavaba. Siseneda võib nii kehtiva passi kui ka isikutunnistuse (ID-kaardi) alusel.