



Clover Gordes har en fantastisk terrass med utsikt över Alpillernas knotiga berg.



Kökschefen Christophe Lamberti lagar goda, smakrika och fantasifulla rätter.



Ställets paradržätt, uppblåst pizza med smak av chorizo, mozzarella, oliver och Karljohansvamp.

Med Heimerson på krogen

Det är som att äta solsken

Provence är mera än ett landskap. Denna region består av många områden. Dessa delar skiljer sig markant från varandra - kusten från bergen, det mondäna från det bondska, det bördiga från det steniga, det brackiga från det jordnära.

Få landskap på jorden är så besjungna. Alla landskapets delar har sina barder och poeter.

För Luberon bör skalden rimligen vara Peter Mayle. Engelsmannen Mayle gjorde namnet Luberon till ett romantiskt vardagsuttryck, när han skrivit sin farsartade *Ett år i Provence*, som glädlynt odlade britters fördomar om fransmän och fransmäns om tillresta utlänningar.

Jag snabbläser några av Mayles böcker. I dem finns lavendel och röda klippor, vinande mistral och vinterkyla. Men jag finner inget mera djupsinnigt eller poetiskt än detta:

"And, as for the oil, it is a masterpiece. You'll see. Before dinner that night, we tested it, dripping it onto slices of bread

En charmig och rustik bistro med hemtrevlig atmosfär. Många inredningsdetaljer är inköpta hos en "brocante".



that had been rubbed with the flesh of tomatoes. It was like eating sunshine."

Good enough. Men jag är på väg till Gordes, Frankrikes kanske vackraste by, en *village perché* med 2 200 invånare och finner hur Evert Taube skildrar det:

"Här i den branta gränden, på hemväg till Provence från korskågen i Jerusalem, red för 800 år sedan, den store poeten Peire Vidal upp till Den grönögda grevinnan i slottet för att sjunga till arabisk luta om kärlek över Luberonbergens blånande rygg och den rodnande Rousillondalen gick hans färd hit upp till borgen, slottet Le Château, och det var väl på Rikard Lejonhjärtas tid."

Orden får det att sjunga i hjärtat. Kan det bli bättre? Ja. I verkligheten.

Jag stiger in i det luxuösa, femstjärniga hotellet *La Bastide de Gordes*. Det har renoverats för att ge känslan av ett privat familjesslott på 1700-talet.

En vanlig fräsch sallad med det poetiska namnet "Herbes et salades du jardin, juste assaisonnées d'une très bonne huile d'olive, parmesan".



Bastiden har två restauranger, *La Citadelle*, som Guide Michelin beskriver med orden "traditionell, elegant", och *Clover Gordes* som guiden över huvud taget inte omnämner; den är för ny. Någon typ av intrig måste ha utspelats på den tidigare enstjärniga *Pèir*. Ut med allt den stod för, in med den 49-årige Jean-François Piège, som driver två *Clover*-restauranger i Paris. Så blev det en *Clover Gordes*.

Clover Gordes ligger en port ner i Bastiden längs huvudgatan. Jag är på lysande humör, för en *valet* - vaktmästare har tagit hand om min bil och jag har bara tjugo steg att förflytta mig till ... Ja, till vad?

För det första den vackraste terrass som tänkas kan för att utspisa 35 gäster. Uppe till vänster ligger den sandstensfärgade medeltidsborgen. Framför en djup dal i vilken trådmala cypresser reser sig som utropstecken. Bort till höger anar jag Alpillernas knotiga berg. Fria människor tillåts röka tobak på terrassen.

För det andra en välgörande kort matsedel, färre än 30 rätter. Många av dem är rött kött, Monsieur Piège excellerar i koransen *Black Angus*. Billigaste steken kostar 34 euro, dyraste 86. Förrätterna pendlar mellan 12 och 28 euro.

Själva valde vi var sin *signature*, kökschefens fantasifulla specialiteter.

Fotografen hade valt att börja med en *herbes et salades du jardin, juste assaisonnées d'une très bonne huile d'olive, parmesan*. Många ord för en i princip vanlig sallad - men så fräsch! Hennes varmrätt var *ma pizza soufflée cuite sur la braise, riquette, aubergine, mozzarella, tapenade, origan*.

En pizza? Ja. Men genom en trollkonst uppblåst till en fluffig sufflé men fortfarande läckert lövtunn. Garnityren var de traditionella chorizo, mozzarella, oliver och Karljohansvamp. Pizza som konst, inte som i Ljusdal med kebab som smakens konung.

Självt åt jag *jambon de bœuf de Galice*. Det var inte Spaniens bejublade pata negra. Men de tunna smakrika skivorna bevi-

sade att spanjorerna kan hantera skinka bättre till och med än Parmas grismästare. Min varmrätt hade den gåtfulla titeln *carbonara de calamars sauvages*. Ordet *carbonara* förknippar vi med pasta. Och det fanns hårdstekta bacontärningar i såsen. Men bläckfisken fanns inte i såsen. Bläckfisken var strimlad till platta band. Det gav bilden av *tagliatelle*.

Smaskens - och präglad av humor.

Jag skulle gärna också velat prova den dyra fisksoppa, Bressehönan och getosten marinerad i olivolja. Jag ska unna mig nya besök.

Jag drack min espresso inomhus. Charmig och rustik bistro att tillgripa, när solsäsongen är över.

Mayle skulle ha gett sitt gillande i tre ord: *"ah c'est bon"*.

Staffan Heimerson
Foto: Marianne Pihl

Clover Gordes

61 Rue de la Combe, Gordes
www.clovergordes.com
Telefon 04 90 72 12 12

Öppen för lunch och middag veckans alla dagar vår-sommar-höst.
Stängt november- mars. Parkeringsmöjlighet: valet.

Rivieranytt's omdömen:

Vardag (1) eller fest (5)	5
Mat	5
Ambiance	4
Service	4
Prisvärt	4

Heimerson värdesätter om ni tipsar honom om krogar ni tycker han ska prova på och han nås på: staffan@heimerson.se

Läs om alla Heimersons krogbesök på rivieraklubben.com