

# Fox-Amphoux

## 1. Hur tar man sig dit?

Fox ligger vid en gammal romersk vägkorsning, så det finns många vägar dit.

Snabbast och enklast är nog om man kommer norrifrån eller från Marseille:

Motorvägen **A8** förbi Orange och Aix-en Provence till avfarten **St Maximin** (la Ste Baume), [siffran **1** nederst t v på kartan].

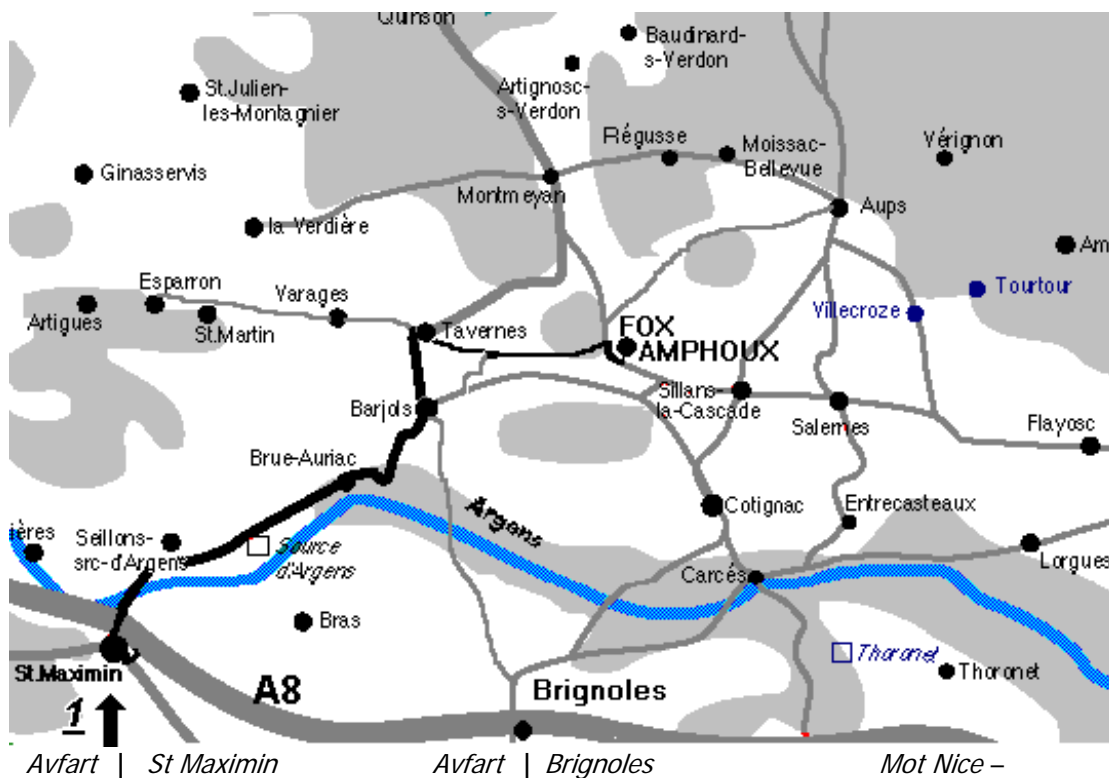
Kör genom staden mot **Barjols** (norrut från torget).

I Barjols väljer man riktning **Draguignan** (t vänster i stadens "centrum") och tar till vänster igen, efter den vindlande backen, mot **Tavernes**. På vägen passerar man snabbköpet Intermarché.

Första vägvisaren med Fox-Amphoux pekar åt höger rakt igenom Tavernes och nästa skylt väntar en km efter staden och pekar åt höger.

Det blir en slingrig skogsväg som till slut leder ut på ett öppet fält och slutar i en T-korsning (med numera obligatorisk fransk rondell).

Då har man förmodligen redan sett byn snett till höger på sitt berg och tar alltså till höger i korsningen, passerar bageriet på höger hand och tar avtagsvägen till Fox-Amphoux (Vieux Village).

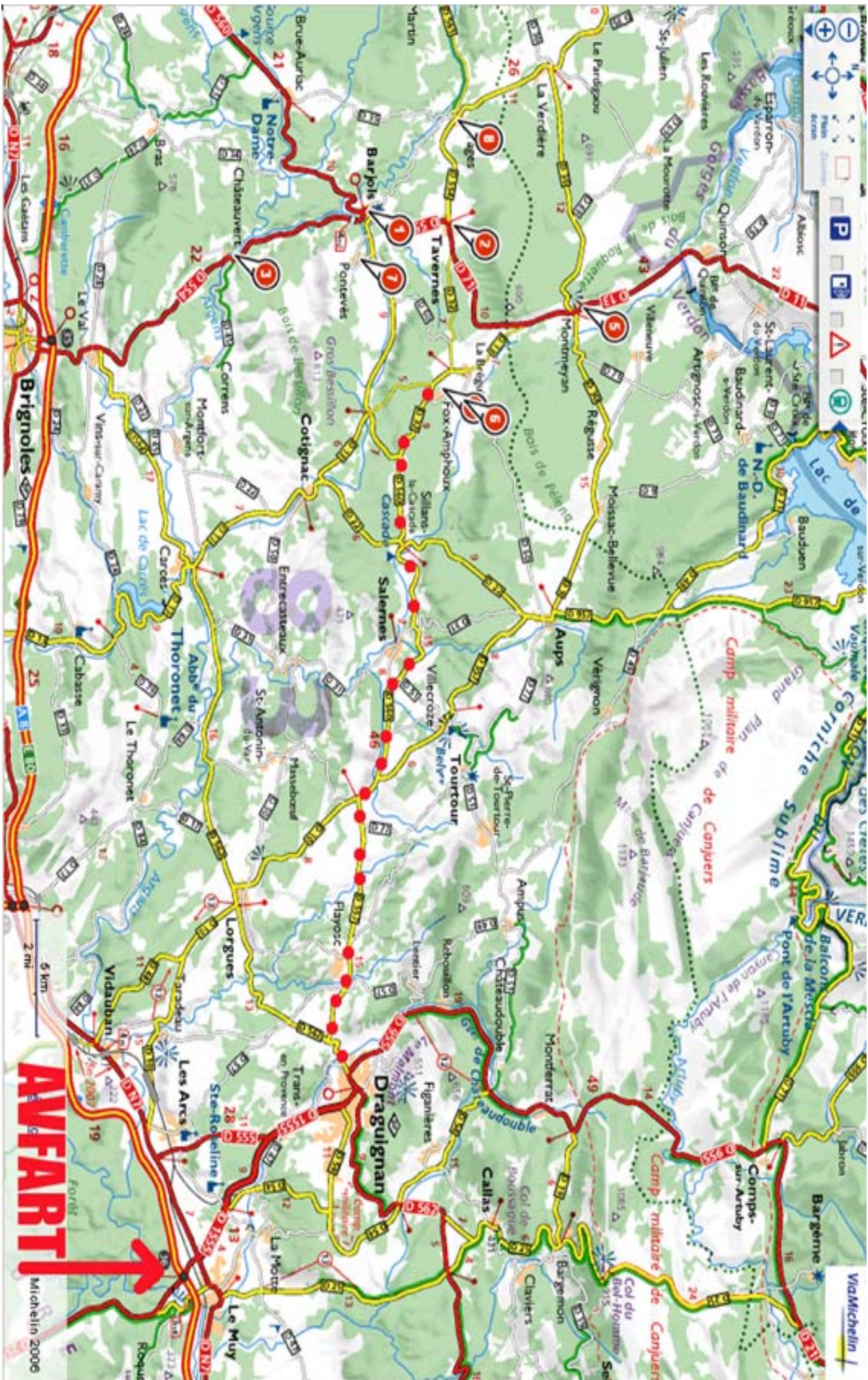


Alternativ 2 är att köra upp från avfarten **Brignoles** mot Barjols osv.

Alternativ 3 är långsamma men bitvis trevliga småvägar från avfarten (efter Orange och Avignon) mot **l'Isle-sur-la-Source** (antikmarknad) eller något senare mot **Cavaillon** och sedan via Cadenet, Pertuis, Esparron och Varages till **Tavernes**. Rakt igenom Tavernes som ovan. Det finns varianter på denna väg, som alla kräver en bra bilkarta.

Kommer man från Nice-hället är avfarten **Brignoles** enklast.

Men prova gärna avfarten mot **Draguignan**, fortsatt mot **Salernes** och vidare förbi **Sillans la Cascade** (riktning Barjols) till **Fox**. Alternativt via lite mindre vägar från samma avfart via **Les Arcs** och **Taradeau** (bägge med bra vinkooperativ) till trevliga staden **Lorgues**. Därefter som nyss via Salernes.



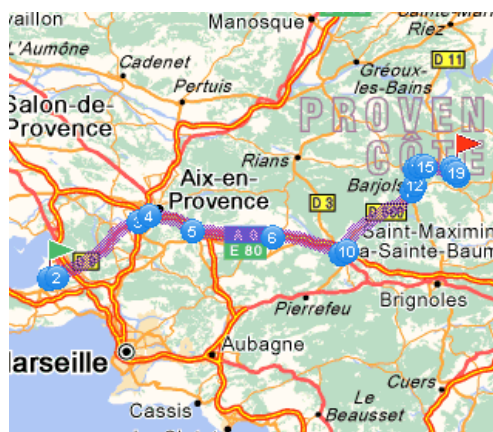
**Med flyg** har man tre möjligheter: Nice, Toulon-St Tropez och Marseille.

Från **Nice** är det 13 mil, från **Marseille** 8 och från Toulon/Tropez (flygplatsen ligger faktiskt i trevliga staden **Hyères** mellan storstaden Toulon och turistfällan St Tropez) 6-7 mil. Närmast men mycket småvägar. Motorvägen från Nice kostar 8,60 €, från Marseille runt 1 €.

Hyrbil bokar man lämpligen på webben

Lågprisflyg finns till alla tre men växlar med säsong och konjunktur.

En ofta använd kombination är att åka tåg från Nice till Les Arcs (söder om Draguignan, ovanför A som i Avfart på kartan på förra sidan). En resa med mycket havsutsikt genom badorter och kustlandskap. Och med möjlighet att bli hämtad i Les Arcs (förhandlingsfråga).



## 2. Hur får man mat?

Vägen till byn klättrar uppför berget och mynnar i parkeringsplatsen och torget. Det körbara gatunätet medger en rundtur i byn med P-platsen som utgångspunkt. Torget rekommenderas som parkeringsplats.

I fonden av torget ligger kyrkan, sammanbyggd med hotellet, som huserar i det gamla klostret.

Vårt hus ligger vägg i vägg med kyrkan, längs dess norra sida. På andra sidan alltså från torget. En bruksanvisning till huset följer strax.

Byn är lugn och stilla. Bortsett från hotellets dyra och skapliga restaurang, så finns det inga serviceinrättningar. Närmaste utpost är bageriet, som vi redan noterat nedanför berget, samt baren (Jean och Chantal) och speceributiken (Josianne), 500 m norr om rondellen.

Till bageriet kan man fotvandra via den urgamla stigen längs bergets västra sida och sedan till vänster längs grusvägen ut mot rondellen. Otränade bör avsätta trekvart.

Observera att man enligt fransk sed håller stängt en dag i veckan. Sålunda är

- butiken stängd måndagar,
- bageriet stängt tisdagar och
- baren stängd onsdagar.

**Öppettiderna** kan också ställa till förtret för oss med svenska vanor. Det mesta är stängt mellan 12.30 och 15.30. Bageriet har tidvis sina egna öppettider. Kolla skylten på dörren.

Missa inte torgmarknaderna! Vi återkommer till dem om en eller annan sida.

Större inköp görs i något av de välförsedda snabbköpen i de närmaste städerna Barjols, Aups eller Salernes. Flera snabbköp har söndagsöppet under turistsäsong.

- Det i Barjols ligger på vägen mellan Barjols och Tavernes.
- I Aups vid stadens södra utfart mot Sillans och Salernes.
- I Régusse vid västra utkanten.
- I Salernes ligger ett par snabbköp på väg ut från staden, riktning Draguignan: Intermarché (med bra kött och med det utmärkta vinet från kooperativet i Taradeau) och Casino

Rejåla bärkassar har just införts. Av miljökäl köper man stadiga kassar, som efter markering är tänkta att återanvändas. Medhavda korgar eller pappkartonger som brukar travas utanför entrén är bra alternativ.

Mindre matvarubutiker, bagerier och apotek finns också i dessa städers centrum.

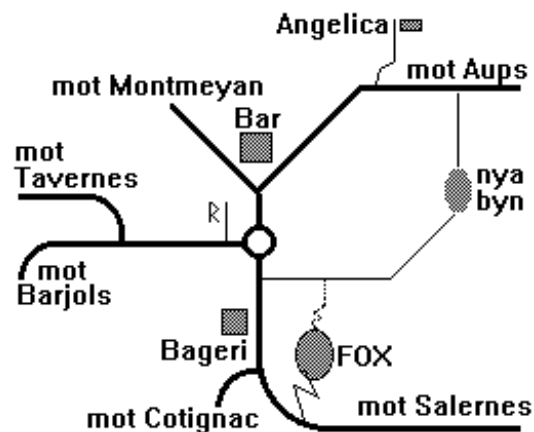
Riktigt stora köpcentrum finner man annars i Draguignan (södra utfarten mot Vidauban) och Brignoles (väg N7 mot Marseille); nya köplador där man hittar det mesta.

Vardagsvin köper man antingen i snabbköpen (5-litersdunkarna är hyggliga, lokala viner eller t ex Cotes du Rhone mellan 10 och 20 F bättre) eller de lokala kooperativen (Tavernes och Salernes). Byns eget koop mitt emot baren är numera stängt och det är bäst så. Utförligare vingårdsguide följer. Restauranter finns det gott om i trakten. En anspråkslös och trevlig i Tavernes på vänster sida när man kommer från Fox. En enkel men sympatisk mitt emellan Fox och Sillans och så den utmärkta vid vägkröken i Sillans la Cascade.

Pizza och andra rätter i två restauranter i Montmeyan längs huvudgatan, den första vid infarten söderifrån, den andra längre ner på högra sidan med fin utsikt.

Cotignac har flera restauranter runt torget, de flesta med bord under platanerna. Missa inte fisksoppan hos Bar des Sports! Glöm inte att Jean serverar lunch i byns egen bar. Och lita inte på att små restauranter tar kreditkort – även om de har skyltar som lovar detta.

På vägen mot Sillans ligger trevliga Grand Chêne, i Sillans finns ett par, den dyra i vägkröken och en anspråkslösare i backen upp mot slottet.



Minikarta över Fox med omgivningarna

### 3. Den gamla byn

Byn heter alltså Fox-Amphoux, Vieux Village. Detta för att skilja den från den nya by som växt upp under 1900-talet på slätten norr om berget och som kallas Amphoux eller le Hameau. Samma sak händer i de flesta gamla bergsbyar: De övergavs för bekvämare bosättningar som låg närmare åkrar och fält.

Bergsbyarna saknade vatten. Förr samlade man regnvatten från taken i de cisterner som man ännu återfinner i husens källare. Ända in på 1960-talet fick Foxborna hämta vatten i dunkar från närliggande städer.

På gamla bilder kan man se hur nästan hela berget var terrasserat för olivodling. Några terrasser har åter tagits i bruk för olivodlingar men annars har det mesta växt igen. Man hittar dem när man tar sig nedför sluttningarna för att plocka timjan och rosmarin.

När bergsbyarna övergavs, förföll de snabbt. Fransk lag definierar ett hus som en byggnad under tak. Lyfter man av tegelpannorna, behöver man inte betala skatt! På så sätt kunde de utflyttade gamla byfamiljerna behålla sina hus i bergsbyarna – till priset av att de långsamt förvandlades till ruiner. Först gav bjälklagen upp och föll, sedan började murarna vittra.

Det var ur sådana ruiner, som Fox och andra byar åter har byggts upp och fått nytt liv.

Byn har anor från romartiden. Det egendomliga namnet har bland annat att göra med latinets "fors" (eller vad det heter) som betyder befästning. En större romersk bofästning fanns nere vid T-korsningen (rondellen). Spåren efter ett tempel och diverse byggnader kan ännu ses på vänstersidan av den lilla grusvägen som tar av bredvid Le Logis, den långa byggnaden vid rondellen.

Här korsades två viktiga romerska vägar och därför ligger fortfarande baren (och posten, borgmästeriet, skolan och det nedlagda vinkooperativet) i korsningen, en bra bit från de bågge bydelarna.

Byns invånare är inte många. Ett haldussin hushåll lever permanent i byn.

De bofasta bor annars mest vid torgets västra sida och bryr sig föga om besökare.

På somrarna är det fullt i byn, särskilt i augusti. Hälften av invånarna är franska familjer, varav många har rötter i byn sedan generationer. Den andra hälften består av svenskar, engelsmän, någon holländare, en tysk familj, en dansk osv.



Förre borgmästaren och möbelsnickaren Jacques Marion var gift med konsthantverkaren Christina från Sverige. Till våra närmaste grannar hör svenske arkitekten Wolfgang Hübner, som byggt sig ett eget hus av ett par ruiner, och ett danskt stipendiehus, runt hörnet till vänster nedanför vårt hus, där man understundom kan träffa sympatiska danska konstnärer. Andra svensktalande i byn kan vara någon av fotografen Christer Strömholms söner samt Barbro Henning som skrivit flera böcker om byn och trakten.

För övrigt befolkas byn av otaliga katter och några hundar. Normalsvensken mjuknar genast inför anblicken av svältande katter och placerar raskt ut en skål med mjölk utanför dörren. Sedan är det kört. Samtliga vild- och tamkatter kommer sedan att belägra huset och högljutt kräva utspisning. De ivrigaste pissar dessutom in sitt revir vid ytterdörren. Dock må man dela med sig av matrester – katterna och därefter hundarna äter allt, inklusive potatisskal – på lämpligt avstånd från huset.

#### 4. Huset

Huset ligger alltså längs med kyrkans norvägg. Det ger skugga under sommaren och ett behagligt svalt hus. Sol får man på terrassen högst upp. De tjocka väggarna håller också värmen bra på vintern. Entrédörren är den längst ner i längan – och se upp! Man slår huvudet i dörrkarmen innan man lärt sig att huka. En vanlig provensalsk plåga. Huvudströmbrytaren sitter en trappa upp i gången, "mellanrummet", till höger om linneskåpet.

Detta är alltså köket. När vi köpte huset var här bara ett oinrett källarutrymme utan fönster. Vi högg diskret upp en liten luftventil och fick ett litet fönster över diskbänken. Spismur, vatten, avlopp, diskbänk, nytt fönster och golv med golvvärme har tillkommit under åren. Köket fanns från början i gången, mellanrummet, utanför badrummet en trappa upp.

Det första vi gjorde när vi tog huset i besittning var att lyfta på takpannorna för att frilägga den terrass som vi hade hört skulle finnas. Det stora jobbet har sedan varit att ta hål genom två bjälklag och installera spiraltrappan, en skapelse i gjutjärn som härstammar från kasinot i Hyères, det allra första som byggdes på rivieran under 1800-talet. Fortfarande återstår att montera delar av ledstången.

En trappa upp vardagsrum. Numera med en effektiv liten öppen spis, i stället för en gammal mastodont som bara drog in, och ett nyupptaget fönster därbredvid.

Korridoren till badrummet tjänar som arbetsrum och tvättstuga.

Bortom toa och duschrum ligger sovrummet och till slut Evas ateljé, som numera är sovrum. Överst alltså terrassen som vi kompletterat med ett litet hus där man (två personer i alla fall) kan äta frukost även när det regnar eller stormar. Eller när det är för varmt ute. De yttre dörrarna skyddar mot värmen. Belysningen sköts via strömbrytare vid golvet i hörnet där trappan kommer upp. Överst i trappan finns en lucka till ett vindsrum som är under inredning. Vi har haft tre tonåringar sovande där.

Kyrkklockan slår högt och tydligt – och dessutom två gånger varje timme. Varför är det ingen som vet, men det är vanligt i södra Frankrike. Kanske för att man ska hinna räkna slagen om man tappar bort sig första gången. Fast ibland går den inte alls.

Det finns en bruksanvisning till huset i form av ett litet sprialblock som ska ligga på köksbordet när ni kommer – och när ni åker! Här är några saker att tänka på:

**Köket:** Gastanken till spisen står i smygen t v om spisen. Gaskranen sitter överst på tanken. Kan gott stängas när man avreser. Gasen ska räcka, men skulle den ta slut så kan man be Angelica och Michel om assistans. Full tank finns i skafferiet.

Det mesta bör finnas i form av glas, porslin, bestick och redskap. Det som inte står i köksskåpet eller hänger synligt finns i en utdragsvagn under bänken bredvid spisen. Allt kan användas *utom* de glas som osannolikt nog bär gravyren Fox och som står på annat ställe (de är en reklamgåva från 50-talet då Fox var ett svenskt korsettmärke).

**Fönsterluckor:** Ska säkras i öppet läge med hakarna i ytterväggen! Lämna inte terrassdörrarna öppna när ni lämnar huset. Terrassmöblerna förvaras vintertid i vindsutrymmet innanför luckan. Det kan blåsa rejält ibland, så lämna inte terrassen med parasoll uppfällt.

**Skorpioner:** Jo, de finns möjligen och är högst ett par centimeter långa. Trivs i mörker och fukt och *kan* finnas i hörn eller under dörrar när huset stått tomt. De flyr så fort de kan men slå gärna ihjäl dem. Under våra tio år i byn har vi bara stött på en person som bevisligen blivit stucken, så man behöver inte vara rädd. Sticken kan jämföras med ett getingstick. Nu är det flera år sedan vi såg någon. Det är på väg att utrotas.

**Parkering:** På torget under off-season Högra sidan helst. Lasta och lossa kan man göra framför stora trappan till utställningshallen på vår gata. Lämna inte bagage i bilen över natten på parkeringsplatsen!

**Utsiktstornet:** Tvärs över vår gränd (numera Rue de l'Horloge) ligger det gamla borgmästeriet som numera är kulturhus med enstaka utställningar. I valvet på gården utanför hittar man trappan upp till ett utsiktstorn med en panoramavy!

## 5. Värt att se och göra

**”Europas Grand Canyon”** eller Gorges du Verdon ligger rakt norr ut. Man kör över Aups och mot Moustiers. På vägen möter man den stora konstgjorda sjön Lac de St Croix. Det är där vi badar, mycket hellre än i Medelhavet. Man kan köra runt Gorgen och den försiktige väljer att göra det motsols, alltså först mot Comps via utsiktspunkterna Point Sublime och byn Rougon och med Moustiers som slutmål. På så sätt kör man på vägens inre sida. Inte lika hisnande vy, men inte heller lika hisnande möten med bussar som tvingar ut en mot kanten! Det är en dagsutflykt även om man inte tar på sig vandrarkängor och ger sig ner för stupen.

**Bad:** För oss är det ”sjön” som gäller, dvs **Lac de St Croix**, 20 minuter norrut från Aups. Bra men stenig badstrand lämligen i lilla byn Baudoen, som tillhandahåller barer och glasstånd. Det som ser ut som sandstränder på håll visar sig vara lera, varför stenstränderna är att föredra. Fler tips ska vi lägga till.

Alternativet är en kommunal bassäng med rinnande flodvatten alldeles i infarten till **Salernes**. Efter den vindlande nedfarten passerar man en campingplats och tar av till höger på en liten gata som leder till badplatsen under en romersk bro.

På vägen till Salernes finns det omistliga vattenfallet vid **Sillans-la-Cascade** via en krävande promenadväg åt höger vid byns infart. När vi upptäckte fallet för många år sedan kunde vi nästan ensamma rå om en Gaugin-artad tropisk idyll. Nu har det blivit kommunal parkering och trängsel på stigen men det är fortfarande värt en utflykt med undantag för under den värsta franska semesterperioden. Tar man sig nerför floden, kan man nå lugnare vatten och stränder.

En timme tar det att komma nästan ner till **Medelhavet** men sedan kan sista kilometern ta lika lång tid! Sommartid står en enda lång bilkö stilla längs stränderna från norra Italien till södra Spanien. Vårt tips är Hyères, där man siktar på flygplatsen och hittar gratis(!) strand med dusch.

**Vin:** Vinerna i Provence blir allt bättre. Nya ambitiösa vinodlare håller på att utplåna traktens rykte som de enkla rosévinernas och råa rödvinernas region. En svensk patriot besöker givetvis Vin & Sprits före detta anläggning utanför Draguignan, **Domaine Rabiega**, som regelbundet får beröm av franska vinprovare. Små skyltar pekar åt höger alldeles innan man når den första rondellen i Draguignan på väg från Fox.

På väg D560 mot mellan Cotignac-vägen och Barjols, passerar man ett par nya vingårdar som vi ännu inte hunnit testa. Men där finns också dyra vingården **Calisse** och vår vännina Lucies lilla gård **Mercadine** med lika bra vitt och rosé. Hon har en butik på huvudgatan i Barjols som är lättare att hitta.

Lorgues är en trevlig stad med traktens livligaste marknad på onsdagar. Avtagsväg åt höger, halvvägs mellan Salernes och Draguignan. I dess utkant finns en sanslöst vräkig vingård, **Chateau de Berne** som dock gör bra vin. Detsamma gäller **Castel Roubine** (fast mindre vräkigt). På vägen dit kan man sikta på Villecroze och vingården **Saint-Jean**.

Om man kör via Barjols mot Le Val och Brignoles passerar man **Real Martin** och där kan man gott stanna till.

Söder om Lorgues finns ett helt vindistrikt med intressanta fynd att göra. Närmast ligger svenskägda **L'Arnaude**. **Chateau d'Astros** i Vidauban, **Domaine de Colbert** i Le Cannet des Maures etc.

Koopet i **Taradeau** är alltid bra såväl i box som flaska, koopet nära stationen i **Les Arcs** är stort, gästvänligt och bra.

Åt andra hållet, bortom Tavernes, Varages och Rians, finns **Chateau Revelette** vid Joques (stjärnor i Hachette och trevligt bemötande) och ett par gårdar till.

Sedan finns naturligtvis **Cassis** och **Bandol** nere vid Marseille och ett intressant distrikt kring Aix. Vidgar vi perspektivet en smula, är det inte långt till **Chateaufort des Papes** (vid motorvägen söder om Orange) men missa inte billigare **Corbières** på vägen (vid Manousque). Eller **Gigondas** med billigare grannen **Vacqueyras** (vid Orange) och de söta vita muscatvinerna i **Beaumes de Venise** (mot Carpentras). Det är ett helt område med utmärkta Cotes-de-Rhone-viner att upptäcka.

**Marknader:** Torgen i de flesta städerna i trakten har marknad en förmiddag i veckan. Ost, kött, kryddor, lavendelhonung, grönsaker och en massa annat. Värda att besöka! Här är några exempel:

Aups: lördag – varning för turistpriser

Cotignac: tisdag, fredag

Lorgues: onsdag

Salernes: onsdag, söndag

Detta gäller åtminstone under sommaren. Vi reserverar oss för indragningar under vintern.

**Tryffel:** Vad vi kan utlova då i alla fall, från november till mars, är tryffelmarknaden i Aups. Varje torsdagsmorgon. Det är uppköparnas marknad, men den diplomatiska turisterna kan med en 10-eurosedel i handen komma över en starkt doftande liten knöl. Detta efter en ritual inne i kommunens samlingshall med tysta prispförhandlingar och efterföljande handel bland bilarna på torget. Med besman och sedelbuntar.

Priset växlar från vecka till vecka men ligger ett par tusen kronor per kilo. Dyrt? Tja, det femdubblas på vägen till exklusiva butiker i Paris eller Stockholm!

Vill man inte göra sina egna tryffelrätter, går man lämpligen ner till Jean i baren och bokar en tryffellunch ett par dagar i förväg (minst fyra personer) under säsongen. Äggröra med tryffel!

En sådan kan man göra själv och man börjar med att svepa in äggen och tryffeln tillsammans i aluminiumfolie och låta dem ligga ett dygn i kylan. Äggen tar smak och bättre blir det när man river tryffeln grovt i smeten.

En bit tryffel i magen på en kyckling (ett dygn i kylskåp och sedan in i ugnen) är inte heller dumt. Undvik däremot promenader i skogspartier där små ekar står i jämna rader. Tryffelodlare har ofta hagelbössor. Och fotografera diskret i Aups och undvik att se ut som en representant för franska skatemyndigheter. Det är inte säkert att alla plockare deklarerar inkomst av sin bisyssla ...

**Kryddor:** På varje marknad kan man köpa påsar med lavendel, timjan, rosmarin osv. Eller en färdig provensalsk blandning. Men varför inte gå en sväng längs Foxbergets sluttning och plocka själv? Backarna runt vägen upp till byn (nedanför kyrkogården) bjuder på timjan och rosmarin för ett års förbrukning!

**Marseille.** Längtar man efter storstadspuls och/eller Bouillabaisse en ljum afton vid Medelhavet så tar det halvannan timme till Marseille (snabbast från St Maximin via motorväg, roligare över Aubagne, extra dramatiskt över berget Sainte Baume via Plan d'Aups). Målet är Vieux Port, den gamla hamnen. Restauranterna ligger i kvarteren längs hamnbassängens vänstra (södra) kaj, om man står med ryggen mot staden och huvudgatan La Canebière och tittar ut mot havet. Man behöver inte sitta ut mot kajen, hellre kanske något kvarter in bland restauranggatorna.

Bildörrarna håller man låsta under körning och sidorutorna uppvevade om man vill ha handväskor och kameror kvar. Väskryckare kan också slå till när man ska kliva ur bilen och naturligtvis under promenad. Bilen ställer man inte ifrån sig var som helst, i synnerhet inte nattetid! Gör man ändå det och vill hitta sina hjul eller sin bilradio, så pågår den jättelika loppmarknaden varje söndagmorgon. Värld att besöka under alla omständigheter. Där ska man vara tidigt om man vill fynda.

För övernattni ng i Marseille har vi hittat ett hotell med bästa möjliga läge: Gamla hamnens västra sida med utsikt över hamnen och katedralen på berget: Residence du Vieux Port, Quai du Port (Numera inte alls billigt). Den observante hittar en lucka och parkerar bilen alldeles utanför hotellet.

Till loppisen är det sedan 10 minuter: Den ligger bredvid den stora trafikled som man hamnar på när man kör kajen utåt mynningen. Kolla med hotellet om bästa vägen. Marché aux Puces heter det.

**Mat:** För en svensk är en tur till närmaste snabbköp en upplevelse. Förr var priserna ett glädjeämne, numera är de i svensk nivå. Dock är t ex franska ostar betydligt billigare. Och när man tillagat en vanlig snabbköpskyckling inser man att man dessutom fått något alldeles extra för pengarna och börjar vändas inför utsikten att behöva återvända till ICA, Metro och Konsum. Pärilhöns heter Pintade och är saftigare men kräver något längre tid än svensk kyckling. Liten unglyckling heter Poussin och är mörast och dyrast. Polet Noir säljs oftast med fötter och huvud kvar, har mörkare kött och stora lår. Mer bröstkött finns det på Poulet Blanc och bägge är saftiga.

Köttdiskarna är lockande, men inrymmer några fallor för svenska besökare. Mycket av köttet är avsett för långkok, grytstekning eller ungsbehandling (roti). Det som heter Biftec har i bästa fall släktskap med svensk sjömansbiff! "A grillér" ska det gärna stå med skyltarna. Lammkotletter, fläskkotletter, kalkonbröst (Dinde) är säkra kort liksom givetvis Côte de Beuf, Filet de beuf, Entrecote och Tournedos. Kanin är en vanlig och billig delikatess.

### Litteratur:

Det finns en Provenceavdelning i vår bokhylla.

Barbro Hennings första bok *Mitt Provence* (Raben Prisma) handlar just om Fox-Amphoux! Vi bör även ha hennes *Provence, en guide på mitt vis*. Birgitta Edlunds *Från vår bar i Provence* (Norstedts) utspelar sig i närbelägna staden Cotignac. Mer berömda är ett par engelska böcker av Peter Mayall om ett år i Provence, som träffsäkert men banalt lyckas med traktens mentalitet.

Den förutseende läser dem redan hemma i Sverige.

Klassikern *Rivieran inifrån* av Svante Löfgren är fortfarande läsvärd.

När det gäller övriga Guide-böcker och kartor, så heter "länet" **Var**. De omgivande länen är Bouches-du-Rhone, Vaucluse, Alpes Maritimes, Alpes-de-Haute-Provence och Cote d'Azur.

Michelins gröna guide över trakten heter *Cote d'Azur* (eller *French Riviera* på engelska) medan voymen *Provence* täcker slättlandet kring Arles och Avignon. Guides Galimard har en läcker bokserie varav volymen *VAR* givetvis är att rekommendera.

Vår bokhylla innehåller en del andra volymer och i en A4-pärm har vi samlat broschyrer och kartor. Vi räknar med ett repefullt hanterande.

Växla **pengar** kan man göra i banker som är öppna lördagar men stängda måndagar. Sedelautomater finns till exempel i Tavernes, Aups och Salernes. Kort funkar i snabbköp och de flesta butiker.

**Loppisar.** Vide-greniér, Brocante, Antique är begrepp som går från vindsröjningar (vide-g) med privatpersoner som säljer grejor till Brocante, som mest utgörs av kringreseande antikhandlare.

Antique är snobbigare.

Håll utkik efter affischer. Under turistsäsongen kan man hinna ett par varje veckoslut!

**Helgdagar:** Nationaldagen 14 juli firas så smått (det är ju Frankrikes dag, inte det annekterade Provinces!) och den 15 är det vilodag. Viktigare är den provensalska högtiden 15 augusti (*kääns ått*) som har någon religiös innebörd men firas med fyra dagars boule-turneringar i varje by och en stor **aïoli** – en jättelunch som fyller ett helt torg och tar fyra timmar. Sedan vidtar dansen. Vin, en fiskbit,



en grönsak, potatis och mängder med vitlöksmajonnäs ingår i priset. Tallrikar, bestick, glas och ett par rejäla vattenflaskor har man med sig. Aiolin i Fox bokar man i baren. Den 16 är det vilodag.

**Språk:** Jodå, åtminstone yngre försöker gärna öva sin ofta parodiska engelska. Annars är det franska som gäller. Men i de här trakterna finns ingen av snobbismen som man möter i Paris. Teckenspråk och vänlighet brukar man komma långt med.

**Järnväg?** Jodå, den uppmärksamme anar rätt, det är före dessa järnvägsbyggnader som står här och där i landskapet. De härrör från järnvägen som gick mellan Nice och Meyrargues. Man kan följa banvallen från Draguignan via Flayosc-Lorgues-Entrecasteaux-Salernes-Sillans-Pontevès-Barjols-Varages-St Martin-Rians-Jocques-Peyrolles till Meyrargues. Bitvis går den att köra med robust bil låmnga sträckor genom skogarna och då får man ett antal tunlar vid Barjols och Varages på köpet. Resan tog nio timmar med ånglok år 1925 och sträckan lades ner under 1950-talet.

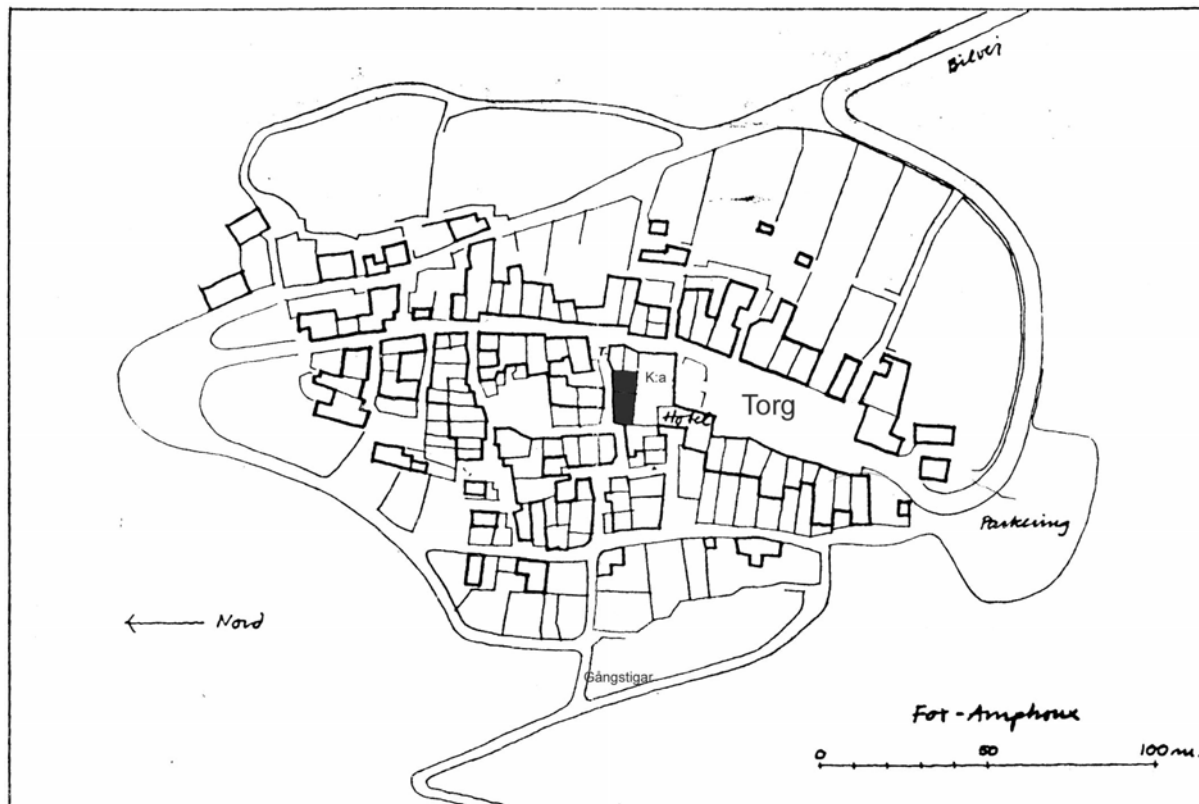
**Krigen:** Varje stad och varje by har sina monument över de fallna soldaterna. Det är lätt att se, att första världskriget tog en stor del av traktens unge män medan det andra tycks ha passerat ganska spårlöst. Det hänger ihop med att Provence tillhörde den icke ockuperade delen av Frankrike, som tyskarna till en början lät italienarna administrera. En föga hjältemodig period, då spänningsmomenten oftast skapades av den livliga svarta börs-handeln, lät vara att ett antal judiska ungdomar faktiskt gömdes undan i en fingerad internatskola i St Baume-bergen.

Men det hettade till i krigets slutskede, då den andra och glömda allierade invasionen ägde rum vid Medelhavskusten kring Toulon och Frejus och fortsatte upp över Draguignan, Aups – ja egentligen i Napoleons fotspår.

Därmed fick också Provence några martyrer. En liten motståndsgrupp tillintetgjordes på berget Besillion, som man ser långt till vänster från vår terrass, och man kan upptäcka en kedja av minnesstenar längs vägarna upp mot sjön St Croix.

Men på det hela taget får man intrycket av att traktens bönder knappast tyckte att kriget var något som angick dem.

Museum över landstigningen finns i Toulon, närmaste amerikanska krigskyrkogård i Draguignan.



Här är hela byn! Uppfarten i högra hörnet, parkeringen ner till vänster. Och vårt hus bakom kyrkan.

**Kontakter:**

Adressen dit är chez Rittsel, Rue de l'Horloge, F-83670 Fox-Amphoux, France.

0033 är prefixet för att ringa till Sverige.

Eva Nyström och Pär Rittsel, Odonstigen 19, 165 74 Hässelby.

08 - 759 52 20, 070-259 46 34, 070-791 07 51

Eva Nyström Rittsel, pg 85 60 89-8

Angelica och Michel Julner 04 94 80 75 73. Angelica är svenska, Michel talar franska samt usel engelska men förstår engelska ganska bra och tom svenska. Man tar sig till deras hus via en smal grusväg som tar av från Aups-vägen, efter baren och alldeles efter 90-graders kurvan vid den stora silon. Huset ligger sedan till höger om vägen, med murar och trädgård, efter ett stort gårde. Det finns inga andra hus där.