



素敵な街並みがたくさん ジュラ地方人気スポット

Arbois [アルボワ]



美しい街並がひろがる
“ワイン醸造の父”ゆかりの地

ジュラ地方で一番大きな都市アルボワは、“ヴァン・ジョーズ”をはじめとするジュラワインの生産地であり、発酵の仕組みを解明した生物学者Louis Pasteur(ルイ・パストゥール)の生まれ故郷、フランスワインの歴史と深い繋がりがある街です。アルボワでは毎年9月にぶどうの豊作を願うお祭りが600年を前から行われています。

CLOSERIE Les Capucines CHAMBRES D'HOTES

クロズリー・レ・カプシンス・
ジャンブル・ドット

Chambres d'Hôtes(ジャンブル・ドット)とは、“客人の部屋”という意味。基本的には5部屋以下で朝食付の宿泊施設のことをいいます。アットホームな雰囲気や日本の民宿やペンションといった感じでしょうか。【CLOSERIE Les Capucines CHAMBRES D'HOTES】は2007年10月にできたばかり、オリエントな雰囲気の家具や雑貨がディスプレイされたお部屋に、プールのある広いテラス、サウナまで完備されているアルボワで人気のジャンブル・ドットです。



朝食には自家製パンと
プロジェクトにロシナーズ、
フルーツもたくさん、
すがすがしい朝の時間を
ゆっくりと過ごせます。



7, rue de Bourgogne
39600 Arbois
☎ 03-84-66-17-38
www.closeriescapucines.com





Franche-Comté romance

With a plethora of stylish yet affordable B&Bs, the eastern region of Franche-Comté is the perfect place for *l'amour* and some credit crunch-busting romance this Valentine's.

Located in the heart of the wine land, Les Capucines is a dreamy little hotel with a big personality. This B&B cultivates a stylish blend of classic French interior with a flamboyant modern edge. With romantic four poster beds and free-standing claw foot baths, Les Capucines was thought out with lovers in mind.

Or how about Besançon's newest addition, La Maison de Verre, the ideal base for lovebirds with a taste for culture. With a classy, open-plan feel and a stunning glass roof, this is a great starting point to discover the UNESCO listed city.

Visit www.franche-comte.org to find out more.



Looking for love in all the right places

Canvas goes boho



Carry on camping this summer

Canvas Holidays has reported a 25 per cent increase in calls from first-time campers, compared to this time last year. The tour operator puts the rise in enquiries down to the credit crunch, and is introducing gypsy-style caravan holidays across France for 2009. Les 'Roulottes de Campagne' start from just £24 per person per night based on a seven-night stay for two adults and three children. For details on Canvas Holidays see www.canvasholidays.co.uk.

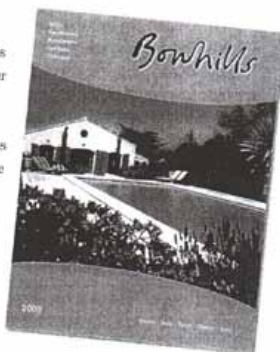
For up-to-the-minute travel deals and French news, see Editor Justin's blog at <http://justin-visitfrance.blogspot.com>

Book up a beauty

Leading self-catering holiday specialist, Bowhills, has launched its widest choice of French villa and farmhouse accommodation ever in the new 2009 brochure, now containing over 300 properties. Director, Marianne Wunstall said: "The 2009 brochure features something for everyone – couples, families or groups. The key this year is flexibility, with properties to suit all party sizes and flexible holiday durations from only three nights."

New for 2009 sees the addition of properties near Beaune in Burgundy, plus a house within the walls of Carcassonne. To help customers with their choice of holiday accommodation Bowhills have also created three new categories: Active Collection, Romantic Collection and Bowhills Plus Collection.

For more information, visit www.bowhills.co.uk



Feb

6 - 8 FEBRUARY

Saddle up for an equestrian break to remember, as Bordeaux's Lac Exhibition welcomes riders for the prestigious international showjumping event. Light-hearted events (a dressage competition and horse-ball games) ease the tension between rounds.

www.whatsonwhen.com

6 - 8 FEBRUARY

Planètes Musiques presents a fine selection of traditional music from all over France and further afield at Paris' Maison de la Musique de Nanterre. If you want to know your Breton accordion from your fiddle, or fancy concerts of Occitane and Auvergnate music, get stuck in! The festival kicks off in Paris and then tours the rest of France from March until June.

www.whatsonwhen.com



Mimosa brightens the French winter

11 - 25 FEBRUARY

The Provençal town of Mandelieu-la-Napoule comes alive with a burst of sunshine in February as the Mimosa Festival takes place. The sweet-smelling flower is celebrated with exhibitions, parades and the election of the annual Mimosa Queen. The mimosa tree was first introduced to the Riviera in the 19th century by British botanists.

www.ot-mandelieu.fr

11 - 24 FEBRUARY

Delve into mysterious Pyrenean mythology at the annual Biarnès Carnival in Pau. The cast of characters includes Saint Porquin the pig, and Careme (symbol of the Lent period).

www.carnavalbiarnes.fr

Im Land der grünen Fee

Eine kulinarische Rundreise durch die Franche Comté



MUNSTERSCHE Z

15/11/08

Surface approx. (cm²): 1357

Page 3/3

benannt nach einem Ort im Jura-gebirge, schmeckt ganz ausgezeichnet im liebevoll holzvertäfelten Käserestaurant des Hotels „Le Lac“ in Malbuisson auf 900 Metern Höhe mit Blick auf die Berge und den benachbarten See St. Point.

Für das Hauptgericht reisen wir in die mittelalterliche Stadt Arbois. Die Heimat- und Wirkungsstätte des berühmten Wissenschaftlers Louis Pasteur – Entdecker des Impfstoffes gegen Tollwut und des nach ihm benannten Verfahrens der Haltbarkeits-Verlängerung von Lebensmitteln – steht als Weinbaustadt für die Juraweine.

Thierry Moyné kocht hier in seinem Restaurant „La Balance“ zu den lokalen Weinen die passenden Gerichte – nicht anders herum. Er arbeitet mit einer Reihe von Winzern und Sommeliers wie Philippe Chatillon zusammen, die den Gästen die Feinheiten, Besonderheiten und Charakteristika der Weine erklären. Ein Traum ist sein Coq au vin, ein sechs bis acht Kilogramm schwerer Hahn in einer braunen Soße, die auf dem gelben Wein basiert. Diese „Königin der Weine“ ist dabei eher durch Zufall entstanden. Denn ein Winzer soll den Rebensaft im Nahen Château-Chalon (einem der schönsten Dörfer Frankreichs, an einer Steilkippe gelegen) in einem Eichenfass vergessen und erst nach sechs Jahren wieder gefunden haben. Seitdem wird der Saft der grünen Savagnin-Traube sechs Jahre und drei Monate in Fässern gelagert. Dabei verdunstet er

bis zu 40 Prozent und ist einem Sherry im Geschmack nicht unähnlich. Weitere Begleiter, um die herum Moyné seine Speisen zubereitet und die Chatillon parzellengenau vorstellt, sind der liebeliche Chardonnay und der kräftige Savagnin, der Strohwein zum Dessert und einige rote Weine, die wegen des rauen Winterklimas im Jura eher roséfarben sind.

Ein perfekter Nachtisch sind die köstlichen, zartschmelzenden Verführungen durch die dunkelbraunen Kreationen des Chocolatiers Édouard Hirsinger aus Arbois. Hirsinger



Chocolatier Etinne Oudot führt durch Edouard Hirsingers Schokoladen-Museum.

gehört zu den besten Pralinenherstellern Frankreichs und ist mit zahlreichen Preisen wie zwei Michelin-Sternen dekoriert und auch als „bester Handwerker Frankreichs“. Auch Hirsinger verwendet bei seinen Produkten lokale Zutaten wie Absinth und Brennsessel, aber auch Pfeffer, Pistazien, Karamell und Nüsse.

Eine deftigere Variante ist der Comté-Käse, der stolz den Namen der Region trägt und auch deren Aushängeschild ist. Einen herausragenden Stellenwert hat dabei die Käseerei Marcel Petite, die auch besichtigt werden kann. Hier lagern 65 000 Comté-Laiber 14 Monate lang in der „Käse-Kathedrale“ – ein ehemaliges Fort aus dem 19. Jahrhundert in 1000 Metern Höhe. In langen sieben Meter hohen Gängen, sind die Laiber aufgereiht und gestapelt.

Der Rohmilchkäse Comté kommt aus sogenannten Fruitieres, genossenschaftlichen Milchsammelstellen. Die Milch stammt ausschließlich von braun gescheckten La Montbeliarde-Kühen, die nur Gras und die auf den Wiesen wachsenden Kräuter fressen. Schon vor knapp 1000 Jahren taten sich die Bauern zusammen. „Dieses Modell der Kooperativen gibt es nur noch in der Franche-Comté bei Käseereien“, sagt Käsemeister Claude Query.



In der Destillerie Pierre Guy in Portalier gibt es eine Abstruh-Probe.

Info-Box: Franche Comté

Lage: Franche-Comté im Osten Frankreichs weist etwa 230 Kilometer Landesgrenze mit der Schweiz entlang des Juramassives auf und liegt südlich von Elsass, Lothringen und den Vogesen.

Anreise: An das deutsche Autobahnnetz ist die Franche-Comté über die A36 von Mulhouse zur Hauptstadt Besançon angebunden. Die Fahrzeit nach Arbois beträgt von Westdeutschland acht Stunden. Nächster Flughafen ist Basel/Mulhouse mit täglichen Flügen unter anderem nach Düsseldorf.

Übernachtungen: Übernachten und Essen bei Gastgebern (Chambre d'hotes) bietet das in den Jura-Bergen versteckte „Chez les Collin“ in Hauteirive (www.chezlescollin.fr). Madame Cholin bietet holzvertäfelte Zimmer und eine Küche mit Zutaten aus ihrem Kräutergarten. Ein echter Geheimtipp.

Einen Mix aus alt und neu bietet das „Closerie Les Capucines“ in Arbois, das in einem alten Kapuzinerkloster untergebracht ist. (www.closerielescapucines.com)

Essen: Restaurant „La Balance“ in Arbois (www.labalance.fr)

Im „Chateau de Nantilly“ in Nantilly kocht der deutsche Sterne-Koch Olaf Riedel (www.chateau-de-nantilly.com)

Infos: Regionales Fremdenverkehrsamt der Franche-Comté, kostenfreie Hotline 00800/2006 2010 und im Internet unter www.franche-comte.org (auch auf deutsch) und www.jura-tourism.com

Nützliche Adressen: Comté-Käseerei Marcel Petite www.comte-petite.com die touristische Käsestraße (www.lesroutesducomte.com)

Schnecken von Jean-Marc Bonvalot: www.escagotiere.com

Chocolatier Hirsinger, Place de la Liberté in Arbois; mit kleinem Museum

Juraweine: Winzer Jean Berthet-Bondet in seiner Domaine in Château-Chalon (www.berthet-bondet.net)



Escapade en Franche-Comté

Franche-Comté : terre d'hospitalité et de gourmandises

Entre Belfort, Besançon et Lons-le-Saunier, la région de Franche-Comté court sur la totalité de la frontière jurassienne à un jet de pierres de Genève, Lausanne et Neuchâtel. Une bonne raison pour découvrir les adresses coup de cœur entre expos, nature et patrimoine historique exceptionnel.

La Closerie des Capucines à Arbois

Nichée au cœur des vieilles pierres de la capitale des vins du Jura, cet ancien couvent compte 2 suites et 3 chambres raffinées donnant sur un jardin suspendu avec piscine. Coup de cœur d'un couple strasbourgeois installé désormais à demeure, la Closerie des Capucines est incontestablement un des plus beaux exemples du développement des chambres d'hôte de charme et de caractère.



Closerie Les Capucines

7 rue de Bourgogne - Tél. 33 (0)3 84 66 17 38 - www.closerielescapucines.com

Le Château de Germigney

À deux encablures du vignoble, ce Relais et Châteaux propriété d'un couple de décorateurs helvétiques est non seulement un hôtel charmant doté d'une piscine naturelle dans un parc arboré mais également une table réputée grâce à son chef étoilé Pierre Basso Moro. Découvrir la cuisine traditionnelle et la fraîcheur de ses herbes du jardin installé sereinement à la terrasse magnifique du jardin est un pur moment de bonheur.

Château de Germigney - Relais & Châteaux - Jura - Mouchard - Arbois - Poligny - Franche-Comté - Rue Edgar Faure - 39600 Port-Lesney

Tel : +33 (0)3 84 73 85 85 - www.chateaudegermigney.com

Hôtel Charles Quint à Besançon

A deux pas du centre ville dans le quartier historique face à la cathédrale St Jean, au pied de la Citadelle, l'hôtel est aménagé dans une demeure du XVIII^{ème} siècle, baignant dans un écrin de verdure, entre cour et jardin.

Hôtel Charles Quint - 3 rue du Chapitre - Tél. 00 33 (0)81 82 05 49

www.hotel-charlesquint.com

Le Jardin de Gustave à Ornans - Maison d'hôtes

Cette demeure de charme confortable, tournée vers la Loue et dotée d'un très joli jardin d'agrément, est une halte tranquille et de qualité au pays de Gustave Courbet. Restaurée avec beaucoup d'amour, la demeure porte l'empreinte de son histoire... celle d'une belle maison de famille où le temps passe doucement au rythme des saisons.

Le jardin de Gustave chez Marylène Rigoulot - 28 rue Edouard Bastide

Tel/Fax: 03 81 62 21 47 - www.lejardindegustave.fr

De Jura biedt natuur in haar puurste vorm

Bergen, meren watervallen



Beaume-les-Messieurs ligt prachtig verschoen tussen drie valleien. Er wonen amper 200 mensen en de gemiddelde leeftijd is er 64 jaar.

Het enorme kunstmatige meer van Vouglans is erg populair bij toeristen.

Tip van een local: ga eens naar Les Planches, een wondermooi grottencomplex in de buurt van het wijnstadje Arbois.



La Closerie les Capucines in Arbois

Pure klasse is het minste wat je kan zeggen van *La Closerie les Capucines*, in Arbois. Ooit een vleugel van een klooster, later een dokterswoning. Vandaag hét ultieme charmeadresje, idyllisch gelegen langs de oevers van de

Cuisance. Patricia Chatelain reisde naar Bali om drie kamers en twee suites uit te rusten met het fraaiste meubilair. Ruime, comfortabele kamers met eigen accenten. De badkamers lijken zo uit een magazine geplukt. Tuin,

zwembad, terras, patio, sauna, zonnebanken en een royaal ontbijt: wat wil je nog meer? Vanaf 95 euro per nacht met ontbijt. www.closerielescapucines.com of tel. 0033/38466 17 38.

La classe à l'état pur, est le moindre des choses que l'on puisse dire à propos de La Closerie Les Capucines à Arbois.

Jadis l'aile d'un cloître, plus tard la maison d'un médecin et aujourd'hui l'adresse de charme ultime située de manière idyllique le long des berges de la Cuisance.

Patricia Chatelain voyagea jusqu'à Bali pour ramener le splendide mobilier qui garnit les chambres et les suites de la maison. Spacieuses et confortables, les chambres ont chacune leur style. Les salles de bains semblent sorties tout droit d'un magazine de déco.

Beau jardin, piscine, terrasse, patio, sauna, bancs solaires et petit déjeuner royal... que demander de plus ?

A partir de 95 € par nuit, petit déjeuner inclus.

Let me give you another example. In an attempt to buy the local sparkling wine called Cremont, which I'd enjoyed drinking the night before, I visited three shops in the town of Arbois and in each one I was asked to sit down and sample before buying. The shop assistants in Arbois could tell me everything there was to know about each bottle. In England you'd just lift a bottle off the shelf and be on your merry way no questions asked.

I can't tell you that all the Franche-Comte regional wines were as good as the Comte cheese, because they weren't all to my taste. The local grape Savagnin has a distinctive flavour which takes a little getting use to.

As my tour guide Maryline tried to explain: "You have to think of it as an ugly woman, she may not seem attractive at first, but when you get to know her, you'll find she has a beautiful personality."

I wasn't going to be there long enough to get to know Miss Savagnin that well, so I stuck with the more instantly attractive regional pinot noir and the Cremont. What I can tell you about Franche-Comte is it is good value for money.

As well as visiting a farm, a dairy, a wine tasting school, an Absinthe distillery and a chocolate museum – if you can eat and drink it you can probably tour it in Franche-Comte – we also ate in two Michelin starred restaurants during this trip. These were both, as expected, sublime dining experiences, yet were not extortionately expensive.

For a three course meal at the Hotel Bon Accueil, it will set you back just €32 and at the extremely grand Chateau de Germigney it was €39.

Did I mention the countryside is quite beautiful as well? To fit in all our trips there was a fair bit of driving around the region and there's something quite romantic about passing vineyard covered hillsides.

If you were to base yourself in one town in Franche-Comte though, Arbois is particularly attractive. It also boasts a wine tasting school, chocolate museum, a two star michelin restaurant and the home of Louis Pasteur.

To fully immerse yourself in a unique and relaxing French experience then I can also whole heartedly recommend an all-inclusive bed and board stay at Chez les Colin, a former Swiss border control house.

If it is a budget trip then self catering 'gites', are a cheaper option.

FACTFILE

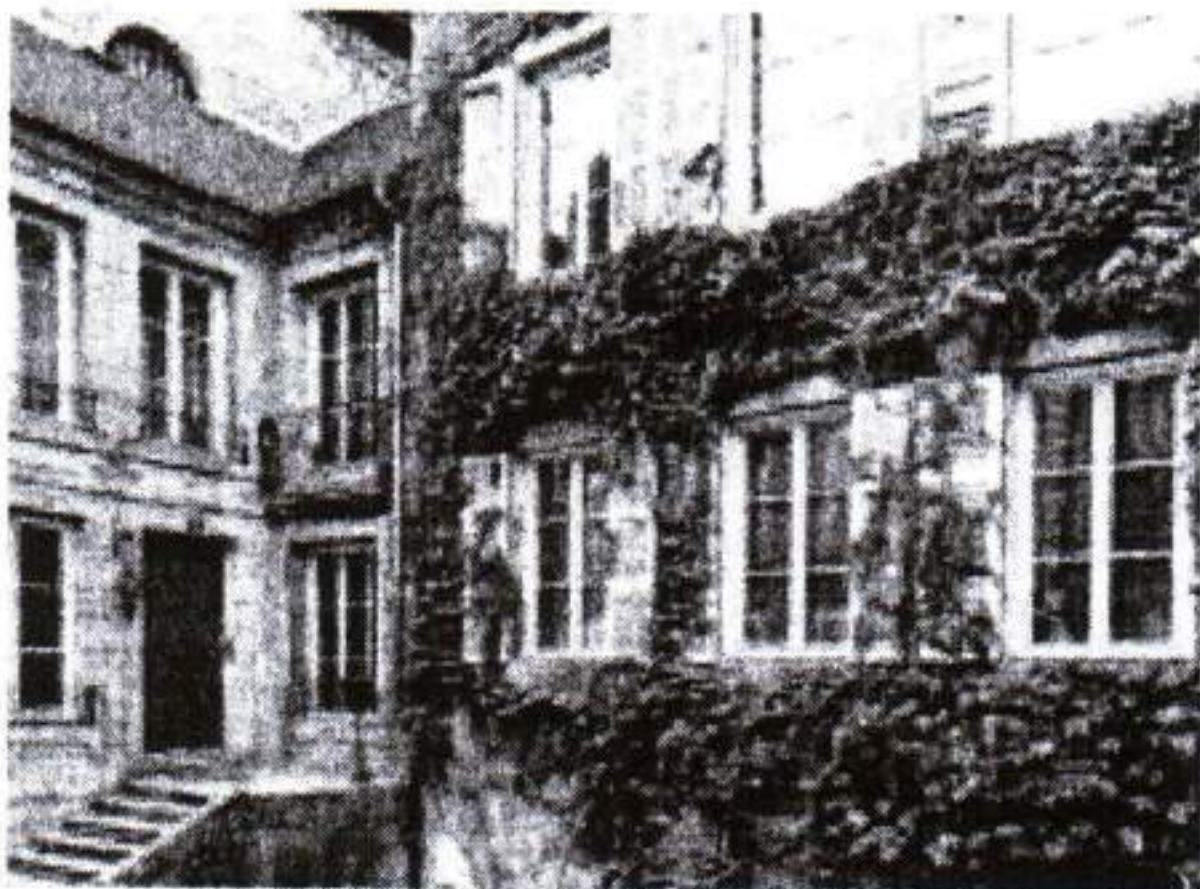
Suggested accommodation:
Hotel Le bon Accueil, Malbuisson on Lac Saint Point – rooms €72-110.

Chateau de Germigney, Port Lesney – Standard rooms from €130-220

Chez les Colin guesthouse, (Hauterive) on the Swiss boarder – bed and board from €420-750 a week

Les Capucines Hotel, Arbois – rooms from €105.

Gites a la Ferme – group bookings from €20 per person



» **LOVELY LOOKING** The area is beautiful, as well as interesting for food lovers

Arriving on a Friday night the classical French surroundings - chandeliers, ornate trimmed hedges, gravel crunching under feet - provide a stunning backdrop, at least the equal of the food. The atmosphere is formal, but not stuffy, while the menu includes everything from trout eggs, through to red snapper and venison (as well as a refreshingly simple chocolate pudding). A great location to crown a culinary break in the region.

Accommodation in Franche Comté

While options for accommodation in the region can be limited what is on offer tends to be of the highest quality. For example, those seeking an ultramodern, fashion conscience location can head to [Les Capucines](#). Based in the town of - also home to master chocolatier Edouard Hirsinger - the boutique hotel is fresh, bright and breezy with assertively modern air.



For a more classical bent head out to [Chez Les Colin](#), set a few kilometres above Pontarlier in the Jura Mountains on the Franco-Swiss border. The former customs house maintains a fantastic country charm, allowing holidaymakers to savour the tranquillity of the location. Proprietor Christiane Colin also provides her interpretations of classic dishes, mixing everything from pumpkin seeds to flowers from her personal gardens.

More Information

Anybody looking for more information on Franche Comté can check out the [official website](#).

Return fares from London to Frasné with Rail Europe start at £105 in standard class.

Return fares from London to Besançon start at £79 in standard class. All prices are per person and subject to availability.