

Laufsteg der Eitelkeiten

Saint-Tropez im Herbst: Das heißt Party, Sonnenbaden, gutes Essen. Eigentlich wie im Sommer. Nur, daß es jetzt an der Côte d'Azur kaum Staus gibt und Ausflüge Spaß machen

Loup de Mer oder Dorade? Auf dem Fischmarkt von St-Tropez wird niemand mit dieser Frage allein gelassen. "Prenez le loup!" rät ein freundlicher Herr in sandfarbenen Bermudas, lachsrosa Polo und Tod's an den Füßen. Seine Figur verrät den Genießer, der Singsang in seiner Sprache die provenzalische Heimat.

Er kennt sich aus: Der Fisch muß 30 Minuten lang im Ofen garen, dann kommen ein wenig kaltgepresstes Olivenöl und ein paar Spritzer Zitronensaft darüber. Dazu ein Glas Rosé, gut gekühlt, natürlich. Voilà, c'est tout.

Aber so einfach ist es nicht. Er habe auch wunderbaren "Pagre" (Red Snapper), wirft der Fischhändler ein, gerade aus dem Mittelmeer gezogen. Den bekommt man nicht alle Tage, schon gar nicht in dieser Qualität. "Patrice de Colmont hat sich gut zehn Kilo zurücklegen lassen, nur ein paar kleinere Exemplare sind übriggeblieben. Soll ich Ihnen eines filetieren, Madame?"

Der Fischmarkt von St-Tropez, gleich hinter der Hafensperrmauer unter einem gekachelten Torbogen gelegen, ist ein perfekter Ort zum Austausch von Informationen jeder Art. Patrice de Colmont, Inhaber des "Club 55", der wohl berühmtesten Strandbude der Welt, bewirtete früher Gunther Sachs und Brigitte Bardot, Herbert von Karajan und Edmond de Rothschild mit gegrillten Sardinen. Heute reservieren Paris Hilton, die Beckhams oder Naomi Campbell einen Tisch zum Lunch - allerdings nur im Hochsommer, jener Zeit, in der sich St-Tropez in einen internationalen Laufsteg der Eitelkeiten verwandelt.

Wenn also Patrice de Colmont mitten im Herbst kiloweise Fisch kauft, muß etwas los sein am kilometerlangen Strand von Pampelonne. Haben sich Monique und Mario Adorf mit Freunden zum Essen angemeldet? Ist die Mega-Yacht von Roman Abramowitsch am Horizont aufgetaucht? Man wird es tags darauf auf dem Fischmarkt erfahren.

Natürlich ist in St-Tropez auch in der Nachsaison noch Highlife angesagt. Wer auf überfüllte Straßen, Strände und Restaurants verzichten kann und St-Tropez richtig genießen möchte, kommt ohnehin nicht vor September. Die Spätsommersonne taucht die vom Mistral geprägte Landschaft in mildes Licht und läßt das Meer silbern glitzern. Es ist noch warm genug zum Baden, und selbst am Abend wird meist im Freien gegessen. Und während im Sommer kaum jemand die Energie aufbringt, sich vom Liegestuhl zu erheben, kommen nun die besten Wochen, um die Gegend zu erkunden.

Auf dem Wasserweg geht es in knapp zwanzig Minuten einmal quer durch die Bucht bis nach Port Grimaud, dem Venedig der Provence, das mit seinen labyrinthischen Kanälen, den

hübschen Häusern mit üppig begrünten Vorgärten, den intimen Plätzen und dem lebhaften Sonntagsmarkt als das am besten gelungene Beispiel eines künstlich angelegten Feriendorfes gilt. Oder man fährt gleich bis nach Sainte-Maxime, wo sich hinter dem weitläufigen Strand und dem Yachthafen eine pittoreske Altstadt verbirgt, die jener von St-Tropez kaum nachsteht. Man muß gar nicht erst bis in die hintersten, steilen und stillen Gassen der sorgfältig renovierten Zitadelle vordringen, um das Vorurteil, Sainte-Maxime sei ein "St-Tropez für Arme", zu widerlegen. Zwar gibt es hier keine Luxushotels, und auch die Anzahl teurer Designer-Boutiquen hält sich in Grenzen. Doch dafür ist das Dorfleben noch ursprünglich und ungekünstelt, es gibt hübsche Läden, viele Delikatessengeschäfte, Bars und Bistros. "St-Tropez ist ein Ort für Verrückte", sagt der Kellner im gut 150 Jahre alten "Café de France" an der Place Victor Hugo. "Wer bezahlt schon freiwillig fünf Euro für einen Cappuccino? Nur Verrückte tun das. Hier bekommen Sie für den gleichen Preis ein anständiges Frühstück."

Attraktiver noch als Badeorte an der Uferstraße in Richtung Fréjus sind die Dörfer gleich hinter der Küste, allen voran Grimaud, Gassin und Ramatuelle. Wie Adlerhorste thronen sie auf den höchsten Hügeln, umgeben von Weinbergen, an deren Reben die Trauben der berühmten pfirsichfarbenen Côte-de-Provence-Weine reifen, die der Weinpapst Parker zwar selten mit Punkten würdigt, die aber perfekt zu Fisch und Krustentieren passen. Château des Marres, Château de Pampelonne, Château Minuty, Château des Garcinières und noch viele andere Weingüter liegen an den Straßen, die von St-Tropez aus in den Süden führen, zur fünf Kilometer langen Bucht von Pampelonne, nach Escalet, La Croix-Valmer und Cavalaire-sur-Mer.

Zwischen Escalet und La Croix-Valmer befinden sich romantische Felsenbuchten, allerdings sollte man neben dem Badeanzug auch festes Schuhwerk dabei haben, denn die Plage de la Briande erreicht man nicht mit dem Auto, sondern über einen Trampelpfad. Vom verkehrsgünstig gelegenen, wunderschönen Strand von Gigaro aus führt der malerische "sentier du littoral" über Stock und Stein immer an der zerklüfteten Felsküste entlang bis zum windumtosten Cap Lardier. Weiter geht's. Denn nur ein paar panoramaträchtige Kurven hinter Cavalaire gibt es ein beinahe unbekanntes Juwel zu entdecken: Le Domaine du Rayol, ein fünf Hektar großer Park.

Hier wurde ein einmaliges gärtnerisches Experiment gewagt: Pflanzen aus dem Mittelmeerraum, aber auch aus Chile, Neuseeland, Afrika, Mexiko und Kalifornien wachsen und gedeihen in einträchtiger Nachbarschaft. Es lohnt sich, an einer der (Gratis-)Führungen teilzunehmen und danach im Restaurant "Le Maurin des Maures" oben an der Hauptstraße einzukehren.

Zur Begrüßung reicht die charmante Besitzerin Marie-Ange ein Glas Orangenwein und macht ein paar Bemerkungen zu den Tagesgerichten. Man schaut auf die vielen Fotos an den Wänden, die Jacques Chirac zeigen, Carla Bruni, Sacha Distel, Charlotte Rampling, Olivia Newton-John und andere Prominente, und weiß nun, daß man gar nichts falsch wählen kann. "Das ist ein einfaches Bistro", sagt Ehemann Jean-Marc.

Das mag schon sein, aber es ist eines mit gnadenlos guter Küche: Der Loup de Mer mit lauwarmem Olivenöl, aromatischen Tomatenwürfeln und viel Petersilie schmeckt phantastisch, das Grapefruit-Basilikum und die Mousse aus Caramel und Bitterorangen sind jeden Umweg wert. Dank familiärer Verbindungen ist die köstliche Mousse bis in die Patisserie von Roland Del Monte im bilderbuchhübschen Bormes les Mimosas hoch über der kleinen Hafenstadt Le Lavandou gelangt. Hier gibt es auch "Vin d'Orange" sowie hausgemachte Marmeladen, Honig und - wohl einmalig - Mimosenblütensirup zu kaufen.

In den hübschen kleinen Läden an den engen, verkehrsberuhigten Gassen ist all das vertreten, was die Provence berühmt gemacht hat: Lavendel und Seifen, Keramik und Kunst, Olivenöl, Tapenade und Wein. Zurück in St-Tropez bietet sich ein Bummel durch die Altstadt an, danach vielleicht ein Aperitif in einem der Cafés rund um die malerische Place des Lices und ein Abendessen auf der schönen Terrasse des "Hotels Villa Belrose".

Robert van Straaten, General Manager der eleganten Herberge in den Hügeln vor Gassin, weiß, daß die Saison noch nicht zu Ende ist: "Unsere September-Gäste kommen wegen der immer noch sehr angenehmen Temperaturen, wegen der Weinlese und wegen des unvergleichlichen Lichts.

Von unserer Terrasse aus kann man jetzt oft bis zu den Bergen von Isola 2000 blicken, die immerhin vier Autostunden entfernt ist, und ohne Stau nach St-Tropez hineinfahren. Für mich ist dies die schönste Zeit des Jahres." Anfang Oktober (1. bis 9.) nehmen dann schnittige Segelyachten den Platz der schwimmenden Paläste der Superreichen am Quai Jean-Jaurès ein. Sie starten bei der Oldtimer-Regatta "Les Voliles de St-Tropez" und bieten tagelang großes Spektakel - am Hafen und auf hoher See. *Patricia Engelhorn*

Artikel erschienen am 25. September 2005
Welt am Sonntag