



Tekst og foto: Sven Petersen

LAVENDELL

Provence's blå guld

Bevæger man sig i sommertiden rundt i Provence - specielt i området omkring Mont Ventoux, støder man mange steder på smukke marker med lavendel. Et voldsomt sanse-bombardement rammer én, når man stopper op for at kigge nærmere på dette blomsterhav. Man bliver næsten væltet omkuld af den smukke, blå farve så langt øjet rækker, den bedøvende duft, den øredøvende summen fra de myriader af ekstatiske bier, som i deres iver sørger for, at der også er noget til vore ganer.



Abbaye Notre-Dame de Sénanque.

Gennem århundreder har dyrkningen af lavendel været en vigtig indtægtskilde her i det sydlige Frankrig. Der er beretninger om, at allerede vore gamle venner, romerne, i høj grad værdsatte de velduftende lavendelblomster. De anvendte dem fx til at parfumere badevandet i deres termer, badeanstalter - samt i forbindelse med tøjvask.

Senere op gennem historien fik lavendelen også betydning i lægekunsten. Jeg har læst, at de provencalske bønder fra det 16. årh. vha. destillation mestrede kunsten at udvinde de velduftende, æteriske olier og bruge dem i forbindelse med sårheling - samt som ormemiddel...! Ydermere skulle olierne have en stimulerende effekt på hårvæksten. Måske sku' man prøve? - nå, det løb er nok kørt!

Den dag i dag spiller dyrkningen af lavendel en stor rolle i Provence - ikke mindst til kosmetikindustrien. Mange danske turister valfarter hvert år til Grasse, den franske parfumeindustri "hovedstad". Her er der daglige rundvisninger i fx Fragonards fabrik, og man skal absolut unde sig selv et besøg. Det er ikke blot kosmetikindustrien, der er storfærdig af lavendelolien; lægemiddelindustrien skulle angiveligt stadig være blandt lavendelproducenternes kunder.

På museum

I receptionen på vores campingplads i Maussane-les-Alpilles fandt vi i brochure-reolen en (fransksproget) folder med titlen "Les routes de la lavende". På et flot tegnet kort er angivet de steder, hvor man kan studere lavendel-dyrkningen lidt nærmere.

Der er vist gårde og destillerier, som modtager besøg, og der er angivet, hvor der er udstillinger og museer. Endelig er der en oversigt over lavendelfestivaler i juli og august. God brochure, som måske kan skaffes via Maison de la France i København. Se adresseboksen efter denne artikel.

I receptionen fandt jeg desuden små foldere fra et par lavendelmuseer, som så interessante ud. Min kone og jeg valgte at besøge det ene, "Musée de la Lavande", som ligger i Coustellet på vej D2 mellem Cavaillon og den smukke bjergby Gordes. Det er ganske enkelt et imponerende og interessant museum. Det holder åbent dagligt fra 1. februar til 31. december. I højsæsonen (juli/august) er der dagligt åbent fra 09.00 til 19.00. Den øvrige del af året er der en lidt kortere åbningstid - ud over, at der er indlagt en middagspause.

Museet rummer en righoldig samling af alle former for destillationsapparater, såvel stationære som store, mobile enheder. Flotte, blankpolerede kobberkedler og - beholdere fylder godt i udstillingen. Der gøres meget ud af at fortælle om høstmetoder før og nu samt beskrive fremstillingsprocessens udvikling gennem tiderne. Ved en montre har man mulighed for at få testet sine evner mht. at skelne duftforskelle mellem forskellige lavendelarter. Godt, jeg ikke er ansat som kvalitetstester, såkaldt "næse" på en parfumefabrik!

I museets biograf kan man se en instruktiv film, der fortæller om dyrkningen og høsten af lavendel på gården "Le Château de Bois", som ejes af familien Lincélé, som også ejer og driver museet. I museets hyggelige butik kan man købe en del produkter, hvor grundsubstansen, olien stammer fra denne



Lavendelmarker nær Sault.

gård. Her er alt - lige fra essenser og parfumer til sæber, cremer, duftposer til linnedskabet, små buketter, litteratur, postkort osv.

Flere slags lavendel

På museet lærte vi, at der faktisk er tale om forskellige planter, når man taler om lavendel. Der er den oprindelige, af nogle benævnt som den ægte lavendel. Og så er der den såkaldte lavandin, en fremavlet sort, som giver et langt større udbytte, men med en mindre intens duft. Angiveligt er det som regel sidstnævnte, man møder, når man begiver sig rundt i det sydlige Frankrig. Hvor man med den ægte lavendel har en årlig produktion på omkring 20 t essens, er man med lavandin helt oppe på mellem 900 og 1000 t årligt. Industrielt er det lavandin, der tæller.

Der er imidlertid kræfter, som gør en ihærdig indsats for at bevare den oprindelige lavendel for eftertiden. Vi læste på museet, at man bl.a. på Château de Bois samt på det berømte kloster Abbaye Notre-Dame de Sénanque gør et stort stykke arbejde med at holde liv i den gamle, botaniske stamme. Ægte lavendel kan gro i bjergene i højder mellem 900 og 1200 m.o.h. Udbyttet er så lavt som 25 kg pr. hektar.

Turistvenlig plante

Lavendelens cyklus er nærmest perfekt, når man tager de fleste danskeres sommerferiebriller på; fra slutningen af juni begynder

nemlig blomstringen, og markerne står i fuldeste flor. Høsten starter midt i juli og foregår en måneds tid frem, så der skulle være en god chance for at få denne oplevelse med. Det er kolossale mængder lavendelblomster, der årligt dyrkes. Endnu nogle steder sker det rent manuelt med segl - til buketter o. lign.; men hovedparten høstes maskinelt. Der skulle - efter det vi læste - medgå op til 100-120 kg lavendelblomster til 1 kg essens. Dette medfører naturligvis et stort problem mht. de store mængder restprodukt, som er tilbage efter destilleringen. Vi læste på museet, at man deponerer denne pulp, indtil man efter ansøgning til departementet kan få lov at sprede den på markerne som en art gødning. Efter at have tilbragt et par berigende timer på museet - og nydt vore medbragte, smurte klemmer i museets hyggelige, lavendelduftende have, var det tiden igen at tage tilbage til

Den virkelige verden

hvor vi startede med at køre op og gense den solblegede bjergby Gordes, som vi besøgte hver gang, vi er i Provence. Herfra er der en fantastisk udsigt ud over et landskab præget af frugtplantager, olivenlunde og vinmarker. Lavendelmarkerne var svære at få øje på fra byen, men da vi kom til klostret Sénanque, var der lavendel for alle pengene - og turister i en grad, så det næsten var umuligt at finde en p-plads. Her oplevede vi turismen, når den er allerværst. Folk bogstaveligt talt jekkede og vadede rundt i bedene med (de måske fredede) lavendelblomster, bare for at plukke en

lille buket - eller lade sig fotografere. Selv om man var på klostergrund, var der en optræden og respektløshed, som gjorde, at vi desillusionerede hurtigt fortrak og kørte til byen Sault lidt syd for Mont Ventoux.

For mange danskere er netop Sault et yndet udgangspunkt for en tur på cykel op til toppen af Ventoux, som jo er så kendt fra Tour de France.

Flot panoramaudsigt

Efter min mening er Sault det helt rigtige sted, når man vil se flotte lavendelmarker sådan lidt fra oven. Byen ligger så højt, at man får en fantastisk synsoplevelse med alle de forskellige nuancer af blå, lilla og violet spredt ud over landskabet. Så, kære med campister, det er her, I skal lufte jeres tele- eller zoomlinse på kameraet!

Det var også i området her omkring, vi fandt en lille gårdbutik, hvorfra der blev solgt forskellige lavendelprodukter - ikke mindst en utroligt lækker lavendelhonning, som desværre alt for hurtigt fik ben at gå på, da vi var kommet hjem til lille Dannevang. På gårdspladsen stod vogne med hundredvis af

lavendelbuketter, sirligt hængt til tørre i sommersolen. Hvilken berusende duft der var over det hele! Uforglemmeligt! Samme sted kunne vi i øvrigt have valgt at spise på gårdens lille restaurant. Flere retter skulle angiveligt være krydret med lavendel. Det kunne vi ikke lige forestille os, - og i øvrigt havde vi fra morgenstunden planlagt aftensmaden på grillen hjemme ved campingvognen. Men en anden gang kunne det måske være spændende at prøve denne side af den provencalske gastronomi.

Det bli'r sommer igen

Afslutningsvis hører det med til historien, at vore indkøb af souvenirs fra lavendelmuseet, sæben i rejseetuiet og den lille duftpose med blomsterknopper, naturligvis har fået deres plads i Hymer'en ved henholdsvis håndvasken og i overskabet til undertøj. Hvad ellers...? Når vi her i årets første halvdel synes, at det ikke kan blive sommer hurtigt nok, skal vi bare gå en tur ud i campingvognen og tage en snuser. Så er minderne om en dejlig sommerferie straks tilbage - og forventningerne til den næste er vakt.

Tre vognlæs med lavendelbuketter hængt til tørre nær Sault.



Denne gaveshop var engang isenkrambutik. Nu sælges der lavendelbuketter, duftposer og andre souvenirs.

Nyttige adresser

Musée de la lavande
Route de Gordes - D2
F-84220 Coustellet - Provence
Tlf. +33 (0)4 90 76 91 23
E-mail: contact@museedelalavande.com
www.museedelalavande.com
GPS: 43°52'10,9" N - 5°08'42,9" E

Maison de la France/
Det Franske Turistkontor
Toldbodgade 18, st. th.
1253 København K
Tlf. 33 11 49 12
www.franceguide.com

Les routes de la Lavande
3, avenue de Venterol - BP 36
F-26111 Nyons Cedex
Tlf. +33 (0)4 75 26 65 91
E-mail: routes.lavande@educagri.fr



Musée de la lavande



Ægte lavendel eller lavandin? Dagens yngste gæst på museet ta'r en snuser.



Gammelt, mobilt destillationsapparat på lavendelmuseet.



På lavendelmuseet kan man få et interessant indblik i lavendelproduktionens historie.



I museets butik kan man købe næsten alt, som har sin oprindelse i de smukke lavendelblomster.