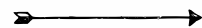


## LANGUEDOC, FRANKRIKE



# DET *nya* PROVENCE

Vill du uppleva södra Frankrike fast utan  
Rivierans snofs och upptrissade priser är det  
till Languedoc du ska åka – området dit många  
Parisbor flyttar i jakt på ett bättre liv.

text OLA LILJEDAHL & LENA NYBLAD foto ULF BERGLUND



Böljande landskap. En vingård i ruiner, men vinodlingarna lever.



Fantastiska ostar på en bymarknad mitt i ingenstans.



Landsvägen. Stora vägen från Medelhavet till Paris innan dagens trafik kom.

I ETT HÖRN av torget, bakom ett över 300 år gammalt olivträd, ligger byns enda och mycket lilla butik. Den fungerar också som byns enda och ännu mindre bar.

Första kvällen tittar ett gäng lite fundersamt på oss när vi kommer in. De är uppenbarligen stammisar där och vi sticker lika uppenbart ut. De i ena änden av lokalen, vi i den andra, fyra meter mellan våra världar.

Andra kvällen nickar de lätt tveksamt och skickar fram en man som kan engelska.

– Vilket språk pratar ni?

– Svenska.

– Aha, jag har varit i Göteborg. Franck Cornaz heter jag förresten.

Monsieur Cornaz går tillbaka till gänget och rapporterar, kommer tillbaka till oss igen och frågar:

– Vad gör ni här, förresten?

– Reportage om Languedoc.

– Aha, men varför är ni just här i vår by, i Montpeyroux. Den är ju, eh, ganska liten.

– Vi hyr en lägenhet här, hos en av vinmakarna, Sylvain nånting. Och för oss är det exotiskt att bo mitt i ett levande vinlandskap.

– Ah, Sylvain! Mycket trevlig man!

Han går tillbaka till gänget och berättar. De tittar mot oss och höjer glasen och skålar. Han dricker vitt, de andra rött. Naturligtvis producerat några hus bort. Valerie som driver stället och

lagar maten som säljs över disk bjuder på några ostar och lite skinka.

Tredje kvällen hinner vi inte mer än in så har gänget flyttat runt stolar så att vi plötsligt sitter tillsammans med våra nyfunna vänner, och fjärde kvällen är vi, typ, bästa kompisar.

Presidenten håller tal på tv:n och de översätter.

Det är förutom Franck också pensionerade lärarinnan Mme Beaume som bor i Metz i vanliga fall men tillbringar perioder i Montpeyroux för att träffa vänner, François som tog över den gamla sybehörsaffären och gjorde den till den lilla baren och "Jägaren" som är uppe i gryningen och jagar vildsvin och...

Ni fattar. Ett gäng.

Man åker på en resa till Frankrike för att för en stund leka fransman, och i en liten by mellan bergen och havet i Languedoc i södra Frankrike får vi göra det.

**REGIONEN LANGUEDOC LIGGER** i södra Frankrike, täcker ungefär halva landets kust vid Medelhavet. Den östra delen är det mer kända Provence. Den västra delen, från mitten av kustlinjen bort till spanska gränsen, är Languedoc.

Många kallar området "det nya Provence".

Staden Montpellier är regionens centrum och den tredje största staden längs franska Medelhavskusten men betydligt mindre känd än Nice ►

och Marseilles. Möjligen för att den ligger 11 kilometer från havet, inte direkt vid havet som de andra, men istället med ett band av semes-terorter ute vid vattnet.

En kvart med buss eller spårvagn och man är på stranden.

Montpellier är en av de mest expansiva städerna i Frankrike på nästan alla fronter. Bland annat har man den största ekonomiska tillväxten. Universitetet, som är ett av världens äldsta, växer kraftigt och har 70 000 studenter, museet MoCo öppnade 2019 och har satt staden på den internationella konstscenen, den nya stadsdelen Port Marianne attraherar med ett nytänkande hela arkitektvärlden, turismen ökar stadigt men det är långt till den överbefolkade Rivierans nivåer, fotbollslaget är starkt i franska ligan ...

Men inte minst ökar befolkningen.

Från 250 000 till 300 000 på några år. Läget är bra. Det är trettio mil till Nice åt ena hållet och trettio till Barcelona åt andra. Fyra timmar med tåg till Paris.

Inte minst Parisbor som tröttnat på huvud-

stadens galopperande fastighetspriser söker sig till Languedoc och i synnerhet området kring Montpellier.

**DET ÄR SÅ** där varmt som det man drömde om när resan planerades i ett gråkallt och mörkt Gävle. Det är en sån där känsla som gör att man plötsligt börjar leka med tanken att skaffa ett ställe i Languedoc, bilar runt och dricker café au lait och kollar huspriser i mäklarnas fönster. Agde kanske? Mysigt. Sète? Fina kanaler. Pézenas? Billigare.

I staden Béziers har vi under dagen dessutom känt oss väldigt franska på en av alla dessa stora loppmarknader som varje stad verkar ha varje vecka. Efter att ha klämt på en vinyl med Yves Montand, en av de stora gamla franska stjärnorna, och till slut slagit till på gamla vykort från Marocko, Tunisien, Algeriet och de andra nordafrikanska kolonierna måste vi äta.

Vi hamnar hos Bernard Levasseur på La Crypte. Ett sånt där ställe som varken är känt eller speciellt och det säkert finns tusentals av. ▶

”DET ÄR EN SÅN DÄR KÄNSLA SOM GÖR ATT MAN PLÖTSLIGT BÖRJAR LEKA MED TANKEN ATT SKAFFA ETT STÄLLE I LANGUEDOC.”



Grönsaker. Överallt, överallt...



Montpellier. Södra Frankrikes mest expansiva stad.



Franck Cornaz njuter av dagen. "I Languedoc är det vackert och man kan bo bra", säger han.



Väster om Sète lockar både långa och breda stränder.



Världens centrum. I alla fall i Montpeyroux, där den kombinerade butiken/baren på hörnet är navet.

Men ändå bara så himla trevligt för svenskar som vill leka fransmän. Han har några bord på trottoaren. Frun lagar maten. Han tipsar om en lufttorkad anka i tunna skivor som han lovar att man kan dö för. Drömmar börjar drömmas där vid bordet. Ska vi köpa ett byhus i sten? Eller lägenhet vid havet? Intensivkurs i franska? Eller via babbel.com?

Vid bordet intill sitter en kvinna.

– Ursäkta, får jag ge ett råd? frågar hon.

– Självklart.

– Ankan. Jag äter den minst en kväll i veckan.

Vi börjar prata och hon flyttar över. Ornella Jong heter hon. Det visar sig att hon jobbat inom modeindustrin på exklusiva Chanel i några år, flytt huvudstaden och nu slagit sig ner här i Languedoc sedan fyra månader och njuter varje dag.

Inte bara av ankan.

– I Paris kunde jag inte vara ute på samma sätt som här. Livet är enklare och jag känner mig fri. Jag har mina hundar och går och springer i parken med dem varje dag, berättar hon.

Hon växte upp i Kamerun och kom till Paris som 13-åring.

– Jag drömde om modevärlden, pluggade på Sorbonne och fick jobb på Chanel, berättar hon.

Men när drömmen blev sann blev det inte riktigt vad hon hade hoppats på.

– När jag växte upp hade jag frihet och kunde vara ute och gå och cykla, prata med alla typer av människor, rika eller fattiga, alla färger. I Paris levde jag i ett slags mikrokosmos med samma typ av människor. Alla strävade efter att ta sig högre och högre. Shopping och konsumtion var det viktiga, berättar hon.

Själen skrek efter en bättre del av Frankrike. Languedoc.

– Jag vill ha ett hus, utrymme, jag vill äta bra och prisvärt, jag vill ha ett enkelt liv, säger hon.

Arton ord som egentligen förklarar hela området.

Hon tystnar i några sekunder och lägger till:

– Och här finns den lufttorkade ankan.

**FÖR ATT FÖRSTÅ** Languedocs utveckling åker vi till La Grande-Motte, en liten semesterort vid havet tjugo minuter från Montpellier. Under några dagar vandrar vi längs stranden.

En eftermiddag vid stranden tar vi hjälp av ett äldre par när vi ska beställa ölet '1664'. Det behövs. Franska siffror är inte det lättaste...

*Mille six cent soixante-quatre.*

Puh!

Paret har lägenhet där, och tar i tanken med oss femtio år tillbaka i tiden och berättar historien om La Grande-Motte. ►



Torkad anka att längta efter i Béziers.

”SJÄLEN SKREK EFTER EN BÄTTRE DEL AV FRANKRIKE. LANGUEDOC.”



Languedocs sol skapar druvorna som odlas överallt.

Då, i början av 1960-talet, finns fortfarande många fransmän som faktiskt minns när Eiffeltornet byggdes. Världens mest kända byggnad. Sjänt skapar ett kollektivt självförtroende. Pampigt och storslaget har varit ledord genom tiderna.

La France är ju ändå La France.

Men i inledningen av 1960-talet mår landet inte riktigt bra. Något måste göras. Krigshjälten och generalen Charles de Gaulle är då ännu inte namnet på Paris stora flygplats, utan president i det Frankrike som fortfarande har ont i folksjelen efter andra världskriget. Hela Rivieran blomstrar visserligen. Franska superstjärnan Brigitte Bardot syns i hela världens tidningar på båtar i Saint-Tropez och restauranger i Cannes. Men jetset-folket bidrar till att kustrensan blir svindyr. De vanliga fransoserna, de som kanske har mest ont i den krigsdrabbade sjelen, har inte råd att vara där.

De egna medborgarna börjar därför turista i grannländerna. En sådan sak upprör president Charles de Gaulle. Italien! Spanien! Bah!

När det finns La France!

Några timmar västerut från Rivieran, bortom Marseille, finns rätt mycket plats och ett lika varmt och blått hav som utanför Promenade des Anglais i Nice. Problemet är att hela Rhone-deltat är sumpigt och ganska fattigt. Languedoc, som börjar där, är avfolkningsbygder. De enda som verkar trivas är rosa flamingos.

Ändå bestämmer presidenten att där ska byggas en drömstad.

Staden, som ska heta La Grande-Motte, ska bli ett Rivieran light och placeras bara några kilometer från där Provence övergår till Languedoc. Att bygga den kräver tiotusentals beslut. Det viktigaste är kanske ett beslut som inte tas. Många förespråkar nämligen en motorväg längs Languedocs kust, men myndigheterna hand i hand med miljökämpar beslutar att istället skapa förbindelser med motorvägen som redan finns en bit in i landet.

Det gäller fortfarande.

Arkitekten Jean Balladur får uppdraget att skapa staden. Det är sensationellt att karln bara är 40 år och modig eller dum nog att tacka ja.

1968 byggs de första två husen. Bergstoppen ►



Skön kombo. Gammal Porsche och färska ostron i L'Étang de Thau.



La Grande-Motte är en välplanerad, rentav prisbelönt stad.



Lekfullt. Husen i La Grande-Motte tillåts sticka ut.

”ARKITEKTEN JEAN BALLADUR FÅR UPPDRAGET ATT SKAPA STADEN. DET ÄR SENSATIONELLT ATT KARLN BARA ÄR 40 ÅR OCH MODIG ELLER DUM NOG ATT TACKA JA.”



Languedocs Venedig. Sète bjuder på både hav och kanaler.



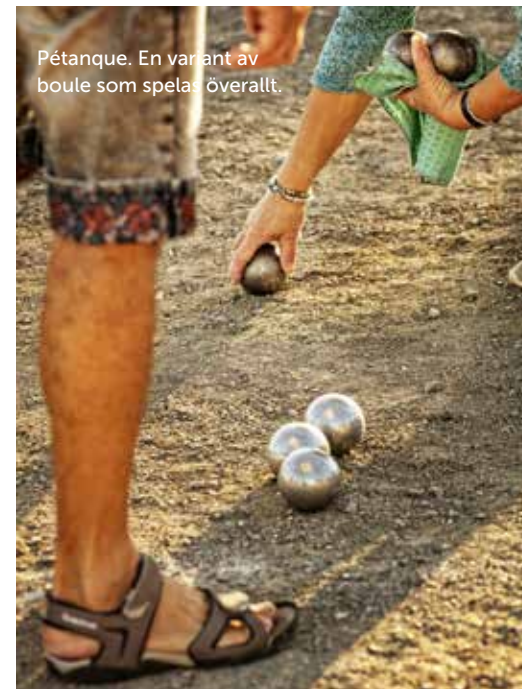
När Jean Balladur fick chansen att skapa staden La Grande-Motte på 60-talet skapade han en dröm inspirerad av aztekernas pyramider.



"DET ÄR ETT AV VÄRLDENS STÖRSTA  
VINPRODUCERANDE OMRÅDEN VI BILAR  
RUNT I, MED TRE GÅNGER SÅ MYCKET  
VINODLINGAR SOM MER KÄNDA BORDEAUX."



Languedoc är ett av de områden i Frankrike som producerar mest vin. Tidigare mest enkla viner. Idag är man ledande på ekologiska viner och naturviner.



Pétanque. En variant av boule som spelas överallt.

”LÄNGE VAR DET MEST ENKELT VARDAGSVIN SOM KOM FRÅN LANGUEDOC. NU ÄR DET NYA TIDER.”

Pic Saint-Loup sticker upp som en pyramid mot himlen om man närmar sig området från havet. Balladur ritar de två första husen som just två pyramider för att inte störa horisonten.

Mer än femtio år senare byggs allt fortfarande i pyramidformer och 1960-talsdrömmen är unik i världen.

Det strategiska beslutet av presidenten är, på sitt sätt, startskottet för den turism som idag är en av huvudnäringarna i Languedoc.

**DET ÄR ETT** av världens största vinproducerande områden vi bilar runt i, med till exempel tre gånger så mycket vinodlingar som mer kända Bordeaux. Det är små och stora vingårdar, många öppna för besökare, i varenda by.

Länge var det mest enkelt vardagsvin som kom från Languedoc.

Nu är det nya tider.

Två gånger har viner härifrån blivit utvalda till prestigefyllda Nobelmiddagen – och området anses ledande på ekologiska, biodynamiska viner och naturviner.

Två av de absolut hetaste unga vinmakarna är Matthieu Rollin och Nicolas Seffusatti.

Vintalang. Matthieu Rollin och hans bästa kompis har nått sensationella framgångar på kort tid.



De visar sin vingård Cassagne & Vitailles, vandrar med oss bland vinrankorna och frågar om vi inte ska kaka lunch tillsammans.

Sagt och gjort.

Vi beställer maten och restaurangägaren undrar vad vi vill dricka. Man tänker rött eller vitt, kanske rosé för det är ju ändå varmt, och är på väg att säga ett glas rött när Matthieu tar vinmenyn och börjar en lång diskussion med polaren Nicolas.

Där och då inser man att vin är deras liv.

En flaska kommer in och de provar och fun-derar och diskuterar med restaurangägaren som, visar det sig, känner igen Matthieu och Nicolas och försynt undrar om det skulle vara möjligt att få köpa några flaskor av deras vin.

Många gäster frågar efter det.

Men, tyvärr, det visar sig vara omöjligt nu. Efter några prestigefyllda och fantastiska recen-sioner släss hela världen om deras flaskor.

USA vill köpa *hela* produktionen.

Stolta berättar de att restaurangen Du Vieux Puits i Fontjoncouse, som av Tripadvisor utsågs till världens bästa restaurang 2020 och förstas har tre stjärnor i Michelin-guiden, säljer deras vin. ►



I Languedoc är bergen en halvtimme från havet. Kombinationen lockar många som lämnar storstäderna i jakten på livskvalitet.



En morgonvandring...



... kring Montpeyroux...



... vill man aldrig ska ta slut.

## ”VI JOBBADE 70 TIMMAR I VECKAN OCH VAR HELT UTARBETADE. VI BESTÄMDE OSS FÖR ATT FLYTTA HEM FÖR ATT SKAPA VÄRLDENS BÄSTA VIN.”

Ändå är de, i vinvärlden, snudd på nybörjare.  
– Vi kommer härifrån och pluggade ekonomi tillsammans i Montpellier och internationell handel i South Carolina, USA. Tillbaka i Frankrike ville vi handla med vin. Vår enda erfarenhet var praktik på en vingård, men vi var fulla av idéer, berättar de.

De såg en framtid i vinimport från Kina.

Utan pengar drog de båda i mars 2006, då 22 år unga, till Shanghai med stora planer och en Kina-är-billigt-så-det-löser-sig-inställning.

– Jag hade femtio euro och bad Nicolas ta fram alla pengar han hade. Det var 20 euro. När jag undrade om det verkligen var allt påminde han om att han ju hade betalat ölen på flygplatsen i Paris...

Första affärlunchen blev en katastrof.

– Jag viskade till Nicolas att om kunden tar dessert har vi inte råd, skrattar Matthieu.

Kunden tog dessert. Och kaffe. Och digestif.

Men han trodde på de entusiastiska killarna, som undrade om han kunde lägga ut för lunchen så länge, och för att göra en lång kinesisk historia kort så gick de på tio år från 0 sålda flaskor till 17 miljoner flaskor och omsatte 30 miljoner euro när de hade fått nog.

– Vi jobbade 70 timmar i veckan och var helt utarbetade. Vi bestämde oss för att flytta hem med våra familjer för att skapa världens bästa

vin. I Languedoc hittade vi 8 hektar av den perfekta marken, berättar de.

Nu letar de två hektar till. Sedan räcker det. Kvalitet och perfektion är ledorden. Inte kvantitet och vinst. Biodynamisk odling. Korkarna de använder kostar två euro, tjugo kronor, styck...

Men så finns vinet på världens bästa restaurang också.

### TILLBAKA TILL MONTPEYROUX.

Det är vår sista dag. I morgonljuset är det dags för en vandring mellan vinrankor upp till en gammal ruin. Plötsligt ropar någon till. Vi tittar upp. Ett välbekant ansikte tittar ut genom ett fönster i ett gammalt stenhus.

Det är Franck Cornaz, vår nye franske kompis från den lilla baren i hörnet av torget, som vinkar. Jaså, där bor alltså han. Japp. Och ni ska ut och vandra? Ja.

– Men sedan åker vi hemåt.

– Synd. Men om ni kommer tillbaka till vår by någon gång i framtiden så ses vi väl. Jag bjuder, mina vänner! ♦

LÄS VÅR GUIDE TILL

LANGUEDOC PÅ NÄSTA UPPSLAG

## RESA HIT

Flyg till Montpellier eller Béziers. Från Sverige krävs ofta ett byte i städer som Paris, Amsterdam, Frankfurt, men lågprisflyg har av och till flugit till både Montpellier och Béziers. Tåg från Sverige till Montpellier med byten i Köpenhamn, Hamburg, Köln och Paris är en vanlig rutt, men det finns förstås många varianter.

## RESA RUNT

Vi valde i huvudsak att resa i departementet Hérault, där viktiga städer är Montpellier, Béziers, Sète, Agde och Pézenas. Vi hyrde bil för att lättare nå små byar, men generellt finns det bra tåg- och bussförbindelser. Cykling växer kraftigt och det finns en hel del cykelvägar – men ska man cykla ska man nog fortfarande låta vägen och inte målet styra.

## BO

## ◆ LE PROSE

Litet hotell i La Grande-Motte några gator från stranden. Snyggt, modernt – och roligt. Restaurangen/baren flyttar ofta ut kring poolen och skapar en klubbkänsla framåt kvällen med dj:s, band och annat. 277 Allée du Vaccarès [le-prose.fr](http://le-prose.fr)

## ◆ LA MAISON DES COCALIÈRES

Två stora lägenheter hyrs ut av familjen Fadat som driver en vingård i Montpeyroux. Man parkerar på deras privata gård och går genom vinkällare för att komma till lägenheten. Arbetet pågår hela tiden. Närmare livet på en vingård går det inte att komma. 32 Rue du Plô [maison-des-cocalieres.com](http://maison-des-cocalieres.com)

## ◆ BAUDON DE MAUNY

Litet boutiquehotell mitt i den historiska delen av Montpellier. Fasaden är k-märkt och hela huset har en spännande historia som sträcker sig flera hundra år bakåt i tiden. Eleganta rum – med priser som börjar på 1 500 kr. 1 Rue de la Carbonnerie [baudondemauny.com](http://baudondemauny.com)



GUIDE TILL

# LANGUEDOC

## SNABBFAKTA

**BÄST TID ATT RESA:** April–juli & september–oktober (augusti är varmast och fransk semester månad). **REGIONHUVUDSTAD:** Montpellier. **TIDSSKILLNAD:** Ingen. **LANDSNUMMER:** +33.

**ALLMÄNT:** Languedoc har ungefär 4 miljoner invånare men ingår efter en fransk omorganisation 2016 i storregionen Occitanien.

## ÄTA

## ◆ ÄPONEM – AUBERGE DU PRESBYTÈRE

I lilla Vailhan finns bara 166 invånare – och en restaurang med ny stjärna i Michelin-guiden. Alla rätter är både goda och små konstverk. Unga kompisarna Amélie och Gaby lämnade restaurangvärlden i Paris när de hittade det här gamla klostret för att förverkliga sin dröm. 4 Rue de l'Église [aponem-aubergedupresbytere.fr](http://aponem-aubergedupresbytere.fr)

## ◆ ROSEMARIE

Fantastisk uteservering på ett fantastiskt torg i ett av Europas största gågatuområden i fantastiska Montpellier. Med andra ord: alla förutsättningar för en

fantastisk middag. Men, ärligt talat, det finns en rad lika fantastiska restauranger och platser i kvarteren kring Saint-Roche. Att kaka där är ett måste! 3 Rue des Soeurs noires [facebook.com/Rosemary-Montpellier](https://facebook.com/Rosemary-Montpellier)

## ◆ LA CABANE

Runt l'Étang de Thau, nära Sète, odlas de flesta av den franska Medelhavskustens ostron. I lilla byn Marseillan ligger ostronbarer och restauranger på rad precis vid odlingarna. La Cabane är enkelt och litet (så boka gärna bord), men det är mycket speciellt att sitta där och äta. 1 Chemin de Tabarka [facebook.com/la.cabane.de.tabarka](https://facebook.com/la.cabane.de.tabarka)

## 5 platser att besöka

## 1. Canal du Midi

Kanalen öppnade 1681 för att binda ihop Medelhavet och hamnen i Sète med Toulouse, där floden Garonne tar båtar vidare till Atlanten. Idag en av de stora turistattraktionerna i Frankrike med många vackra slussar. Mest känd är **Écluses de Fonserannes**, med nybyggt besökscentrum, nära Béziers. Massor av olika kryssningsalternativ – och inte minst fina stigar/vägar längs hela kanalen för cykling och vandring.

## 2. Port Marianne

I den gamla staden Montpellier kallas Port Marianne för nya Montpellier. I ett tidigare risigt område längs floden Lez har en ny stadsdel byggts upp. Många byggnader är spektakulära. Ändå har vanligt folk råd att bo här. Integrationstanken är stor. Parker och promenader med restauranger och kaféer gör stadsdelen levande.

## 3. Sète

Vacker, vit stad vid havet. Några stora kanaler och mängder av uteserveringar gör att den kallas "Lilla Venedig". Vad man ska äta? Fisk och skaldjur, förstas! Stora ostronodlingar i närheten. Långa, vita sandstränder utanför stan.

## 4. Pézenas

Charmig liten och gammal småstad tjugo minuter från havet. Känd som antikvitets- och hantverksstaden. Bara drygt 9 000 invånare men sommartid betydligt fler. Stor lördagsmarknad.

## 5. Saint-Guilhem-le Désert

Liten medeltida by uppe i bergen, bara drygt 200 invånare men ett stort turistmål. Klostret finns på Unescos världsarvslista och byn kallas ofta Frankrikes vackraste. Lunch eller fika på torget med restauranger under ett 150 år gammalt platanträd är värt resan dit.