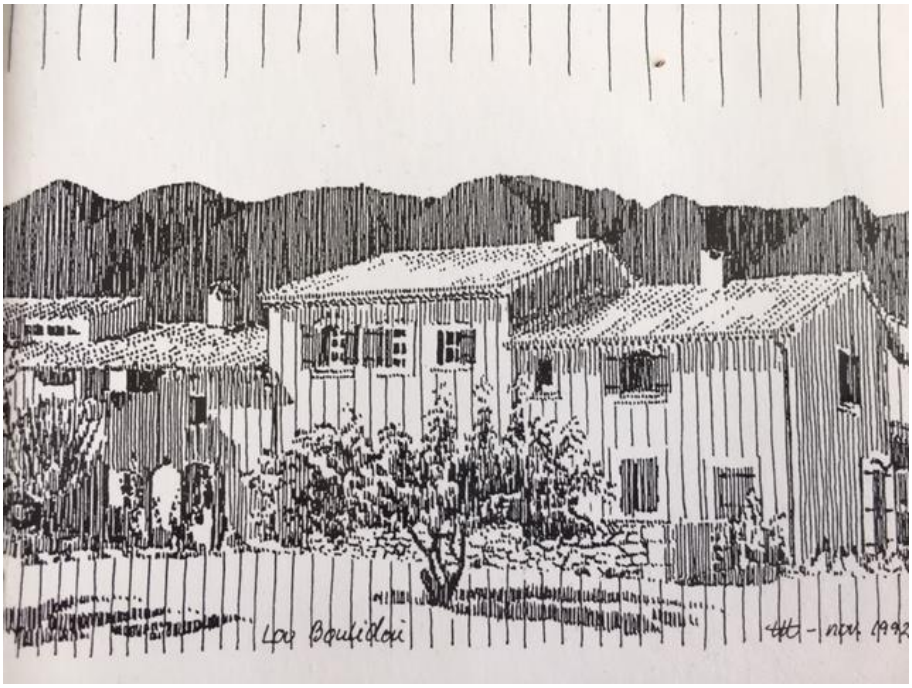


Lou Boulidou

Som de fleste landsbyer i dalen mellem Luberon og Monts de Vaucluse blev Maubec bygget på en klippe, et forbjerg til bjergkæden Luberon. Det gav mulighed for at følge med i bevægelserne i dalen og forsvare sig mod angribere. Borgen var omringet af bymure, hvoraf en del stadig kan ses i Gamle Maubec *Le Vieux Maubec*. Der boede herremanden med sit hof og indenfor murene hans undersåtter, der dyrkede jorden i dalen.

Allerede i stenalderen var klippen bosat, har arkæologerne fundet ud af. De første skriftlige vidnesbyrd om borgen og landsbyen dateres fra det 13. århundrede. Maubecs historie er ikke specielt fredelig: fra stridigheder med nabobyerne, over pestepidemi og religionskrige, har stedet haft en ret hård skæbne. Borgen blev brændt ned under religionskrigene af protestanterne, men genopbygget og var, ifølge et dokument af 1722, på ca. 20 rum. Efter den sidste herremands død i 1793, blev borgen forladt og efterfølgende anvendt som stenbrud og stenene brugt til at bygge landsbyens huse. I midten af det 19. århundrede blev den gamle landsby lidt efter lidt forladt til fordel for gårde i dalen og husene blev til ruiner, så snart taget var sammenstyrtet.

Dog fortsatte en del af fællesskabets aktiviteter i *le vieux village*: min egen moster blev f.eks. gift borgerligt i salen under tårnet i 1920; det nuværende rådhus blev først bygget i 1928.

St. Roch kirken ved den gamle landsbys fod blev bygget mellem 1749 og 1753. *Vieux Maubec* havde også en skole men en ny blev bygget og indviet i 1890 med min mormor, *Anais Delaye*, som leder og lærerinde, indtil hun blev pensioneret. Der boede hun med sin mand *Elpheze Rey*; de fik syv børn, hvoraf kun tre overlevede. Det er stadig den samme skole, udvidet i flere omgange, der er rammen om Maubecs børns dagligdag i de første 7 år.

Den samling bygninger, der i dag udgør *Lou Boulidou,* er blevet bygget af min mors slægt, hvis navn var *Rey*, over flere århundreder. Da vi overtog ejendommen, fandt vi notariale dokumenter, hvoraf den ældste var fra 1500-tallet, forfattet på gamle fransk. Nyere dokumenter havde et brevhoved, da det var officielle dokumenter, der refererede til det daværende statsoverhoved: kongemagt, revolutionstiden, imperiet (under Napoleon), republik. Alle disse dokumenter vedrørte sager, hvor slægten Rey var involveret.

Min morfar, *Elfese Rey*, var den næstsidste af slægten der producerede vin på stedet. Han var en driftig mand; det var ham der byggede den tredje længe på tværs af den indre gård (i dag *Marcelle, Louis, Karen og Tonton/Provence 2).* Han moderniserede vinproduktionen og sørgede for, at hans søn *Jean Valentin Rey*, ikke blot blev oplært på stedet men også kom til den velansete landbrugsskole med speciale i vindyrkning og produktion *Maison Carrée* i Algier. Et af min morfars tiltag til modernisering kan man stadig se på loftet i boligerne *Irene og Henri*: firkantede fordybninger, i en træramme. Det nye var, i stedet for at kvase klaserne, at læsse de ny plukkede druer på loftet, som var blevet flisebelagt, og lade druerne falde igennem huller en etage ned. Druernes skind bristede men ikke stilkenes, hvorved druesaften blev renere. Det er de huller, man kan se som indrammede fordybninger i de to nævnte boliger. Og det er en metode, der stadig bruges f.eks. på *Château la Canorgue* i Bonnieux.

Jean Rey, min morbror, havde sin egen "cave" og egen vinproduktion. Det vil sige, at han ikke som de fleste andre vinbønder bragte sine høstede druer til vinkooperativet. Han havde tilstrækkeligt megen jord til at kunne producere forskellige slags vine: hvid, rosé, rød og han kunne kæle for dem og forfine dem fra årgang til årgang. Især en mark, *l'Ara*, gav en speciel fin drue; marken befandt sig på en skrænt, hvilket højner druens kvalitet. Og af denne bestemte drue blev der lavet en *cuvée,* der selvfølgelig blev kaldt *Côteaux de l'Ara*. Resten af produktionen blev opkaldt efter den ejendom, min morbror boede i *Domaine de l'Hôpital*. Den findes endnu, lidt i udkanten af byen; jeg kender ikke hele historien bag ejendommen, som blev bygget i 1604 (det står over døren), men så meget ved man, at ejendommen tilhørte hospitalet i Avignon; jorden blev dyrket og gav indtægter og ejendommen har vel huset personale, der var tilknyttet hospitalet.

Hvid-, rosé- og rødvin kræver ikke forskellige druefarver, hvide eller blå; det er et spørgsmål om, hvor længe druemosten får lov at ligge sammen med drueskallerne under gæringen. Hvid slet ikke, rosé måske et døgn, rød noget længere eller meget længere. Vin af hvide druer kaldes *Blanc de blancs.* Der findes diverse druesorter: Syrah, Merlot, Grenache, Chardonnay, Mourvèdre etc., som blandes (eller ikke) på forskellig vis og det er under disse processer, at vinbondens dygtighed gør sig gældende. I dag er det en hel videnskab; domainer og vingårde – også kooperativer - har ønologer ansat til at rådgive, styre produktionen og give vinen en egenart, der adskiller den fra andre.

Jean Rey var kendt for sine udsøgte vine og forsynede de bedste restauranter på egnen. Han havde også mange stamkunder og selvom hans sidste årgang var midt i 70erne, møder man stadig folk, der husker hans vine. Dominique (vores datter) befandt sig for et par år siden i supermarkedet *Super U*s vinafdeling og var på udkik efter en god vin. Der stod en dame, der også skulle vælge en flaske vin og Dominique spurgte hende, om hun kunne anbefale en. De faldt i snak og Dominique, som altid havde været meget stolt af sin grandonkel, spurgte hende, om hun havde hørt om *Jean Rey.* Hun svarede begejstret, at det havde hun skam, selvom det var længe siden.

Jeg husker en episode, hvor min morbror var til frokost hos min mor; hun tog en flaske frem, uden etiket, som hun havde haft liggende meget længe og som hun havde fået af sin bror. Han åbnede den og smagte… Og kunne fortælle, hvilken årgang, der var tale om. Min mor bekræftede og vi var selvsagt imponerede! *Jean Rey* var en kunstner på sit felt, ikke en ørn til at tjene penge, men en dedikeret vinbonde af den gamle skole. Han var også velset blandt sine fæller og stod gerne i spidsen af dem, når der skulle demonstreres

overfor myndighederne – som da de utilfredse vinbønder væltede et læs kartofler foran skattekontoret i Cavaillon!

Udover druer til vin dyrkede *Jean Rey* også spisedruer, både hvide og blå. At høste spisedruer kræver et specielt håndelag: druens skind har et beskyttende lag, der fremkommer mat og forsvinder ved den mindste berøring. Derfor skal klaserne holdes ved stilken og eventuelle tørre eller dårlige druer fjernes forsigtigt med en speciel spids saks. Så lægges klaserne ved en enkelt bevægelse ned i frugtkassen *cageot* og røres ikke mere. Havde klaserne mistet deres dunede udseende var de usælgelige. I dag tages der ikke den slags hensyn. De druer, vi ser og køber i butikkerne, har for længst mistet deres fine matte skær.

Da Peter og jeg kom på besøg kort efter vores bryllup blev Peter straks meget betaget af egnen, gården, og min morbror, *Tonton Jean.* Sympatien var gengældt. Peters fantasi og iværksætter gen var vagt og han forestillede sig allerede på det tidspunkt, i 1950erne, at Maubec havde potentiale som turistmål. Hidtil var kun Middelhavskysten *La Côte d'Azur* berømt og eftertragtet. Det indre af Provence var endnu meget lidt kendt og Peter var en af de allerførste til at spekulere i begrebet ferieboliger. Han talte med min morbror om sine ideer, nævnte endda gården som en mulig ramme. Gården *la Cave* var min morbrors hjerteblod – han omtalte gerne sine gode årgange som sine bedste børn – og alligevel blev han begejstret for Peters ideer og så positivt på, at de gamle mure kunne få et nyt liv, når de blev ramme om gæsters ferieophold. Gården var nedslidt, han selv var aldrende og barnløs; alligevel er det beundringsværdigt, at han var parat til at se sin elskede Cave blive omdannet til feriecenter.

Det blev dog først efter hans død i 1977, at projektet tog form. Gården blev sat til salg, og vi investerede alt, hvad vi ejede, i købet. Men inden der blev skrevet under på købsaftalen hos notaren, måtte Peter sikre sig, at myndighederne kunne gå med til det omfattende byggeri. Tegninger til ansøgning om byggetilladelse var nødvendige, og Peter gik i gang med kuglepen og lineal og tegnede sine visioner på de billeder, han havde taget af gården. Han fik hjælp af vores gode skotske ven *Louis* og de to fik mange timer til at gå med at måle, tegne – og drømme.

En fransk arkitekt blev også tilknyttet; det var nødvendigt, når byggeprojektet var over 170m2, og her var der tale om noget der lignede 1000m2. Rådhuset havde anbefalet *André Girard* i Cavaillon, han havde sin egen tegnestue og påtog sig opgaven. Det blev til flere års samarbejde og et venskab.

En lille anekdote er knyttet til Andrés og Peters samarbejde. André var en hyggelig fyr med god humor men med et svært handikap: han stammede. Da han og Peter var blevet fortrolige, spurgte André en dag, hvorfor Peter havde valgt ham som arkitekt, om hans stammen ikke var en hæmsko. Hvortil Peter svarede: overhovedet ikke – det giver mig tid til at forstå, hvad du siger!! Peters franske kundskaber var endnu lidt vaklende!

Så var der den gang Peter havde tegnet en altan på et af husene, som han var meget stolt af. André kiggede interesseret, løftede blikket og sagde: ”fint nok, det er bare synd, du skal kravle derud på alle fire”; der var nemlig ikke højde nok til tagskægget; Peter havde svært ved at tegne tværsnit!

I 1981 var byggetilladelsen i hus og der kunne endelig skrives under på skødet. *La Cave* havde fået en ny ejer og en ny fremtid. Peter spekulerede længe på et nyt navn til stedet: Cave betyder kælder; det er fint til vin, knap så tiltalende til et feriecenter. Det var en fætter, der foreslog *Lou Boulidou*. Ordet er provençalsk og er navnet på det stenkar, man i gamle dage trampede druerne i og lod dem gære. Det var et ord, der var nemt at udtale og det var samtidig en hyldest til gårdens fortid. Alle vingårde, store som små, havde et sådant stenkar, *boulidou* – også min families, og Peter fandt det der, hvor *Ginette*'s sovekammer kom til at ligge.

Den første store opgave, Peter gik i gang med, var at skille vinfadene ad, de kæmpestore, som de mindre. De kunne ikke sælges; ingen anvender brugte fade. De tunge flere centimeter tykke staver, som tønderne var lavet af, var sat i spænd og holdt sammen af jernbånd, og så snart det sidste bånd var fjernet, faldt alle træstavene fra hinanden i en kæmpe eksplosion – ikke uden fare. Der var tale om rigtig meget træ; Peter tilbød det til håndværkere og kunstnere, der arbejdede med ædelt træ. Men de dybrøde stave var krumme både i længden og i bredden, og træet var for hårdt til at arbejde i med håndkraft. Resultatet blev desværre, at alle de skønne vinfade endte som brænde.

Men én tønde blev bevaret en tid. Den var placeret ved receptionen og var Lou Boulidous vartegn, indtil træet tørrede så meget ind, at den brasede sammen trods de hundredvis af søm, Peter havde banket i den.

Det tog Peter det meste af et år at få ryddet bygningerne. Da de stod tomme, skulle selve byggeriet begynde. Vi havde som sagt brugt alt vi ejede på købet. Et lån kunne ikke komme på tale. For at få et lån i Frankrig er det ikke nok at stille bygningernes værdi som garanti, man skal også have faste indtægter af en sådan størrelse, at banken er sikret renterne. Peter tjente ingen penge. Han havde kun sine hænder, sin fantasi og sin entusiasme. Der måtte findes nogen, der troede på sagen og var villige til at investere i en bolig *in spe!* En meget frankofil brasilianer, der gjorde tjeneste som diplomat på den brasilianske ambassade i Paris, købte den yderste del af vest længen, der havde været stald og lade, og betalte for indretningen af en feriebolig. Det samme gjorde vor svenske ven *Tomas,* der finansierede byggeriet af "dukkehuset", som fik navn efter ham - og blev nok den mest eftertragtede bolig i komplekset.

Der var ikke råd til at ansætte håndværkere og medhjælpere. Peter var ikke selv håndværker. Han havde været pressefotograf og rejst verden rundt. Men som helt ung havde han arbejdet på landet og der lært meget om vedligeholdelse af bygninger – den almindelige vinterbeskæftigelse. Han fik dog lov at "låne" en italiensk murer, der byggede for en ven i Vieux Maubec. *Vittorio*, som han hed, havde fri om mandagen og ville hellere arbejde for Peter end at være hjemme (!). Vittorio var en meget dygtig murer, og Peter lærte rigtig meget af ham. Så var der *Muhamed*, en marokkaner, der var villig til at arbejde for en lille løn mod at bo i den forhenværende arbejderbolig.

Der havde min mor boet en tid, da hun gik på pension. Min morbror havde ikke mere brug for boligen til sine arbejdere og tilbød hende at flytte ind. Der var en stue (senere *Bella*) og en trappe til førstesalen med to små rum og et lille toilet. Ingen vinduer, kun små glughuller; det var min mor selvsagt ikke tilfreds med, hun ville have rigtige vinduer. Men hendes bror måtte belære hende om, at man skal eje grunden nedenfor for at kunne åbne vinduer. Grunden nedenfor var lutter vildnis (senere *Esprit og Anais'* gårdhave) og ejeren var en vinbonde, der tilfældigvis havde ærgret sig i årevis over nogle vinrækker midt i en af hans marker, som min mor ejede. Vinbonden og min mor blev enige om en byttehandel: hun afgav vinrækkerne mod den jord nedenfor bygningen, der gjorde det muligt at åbne vinduer på første sal. Og det gjorde hun så.

Nu viste det sig, at der på samme matrikel fandtes den bygning, der ligger mellem den tidligere købmand og vingården. Og denne bygning havde en spøjs historie. Min mor, der var født i 1890, kunne huske, at der havde været en frisørsalon i huset inden første verdenskrig. Frisøren faldt i krigen, salonen blev hærget af en brand og ingen havde været i huset i 40 år…

Vi kom på besøg i sommeren 1958, og min mor fortalte leende om sin nye erhvervelse. Det vakte selvsagt Peters fantasi, og vi måtte straks ind og se huset. Min mor gav os en stor rusten jernnøgle og da vi åbnede døren, fandt vi ganske rigtigt en brandtomt. Rummet var lille med en hønsestige i hjørnet, der førte til et tilsvarende rum på førstesalen. Der var ingen adgang derfra til resten af bygningen; vi skulle rundt om karréen for at komme ind i den østvendte del af huset. Der havde der været en stald forneden og silke-ormeavl på loftet. At dyrke silkeorme var ganske udbredt på egnen inden 1900. Silkeorme spiser blade fra morbærtræet, og dem var der mange af i Provence. Der var faktisk også et morbærtræ i *Anais'* s gårdhave, som desværre døde af ælde og måtte fældes. Silken blev forarbejdet på fabrikker, bl.a. i *Isle-sur-la-Sorgue*, hvor hjulene i floden sørgede for energi. Desværre blev den provençalske silke udkonkurreret af silke fra det fjerne østen, og så var det slut med denne bibeskæftigelse på egnens gårde.

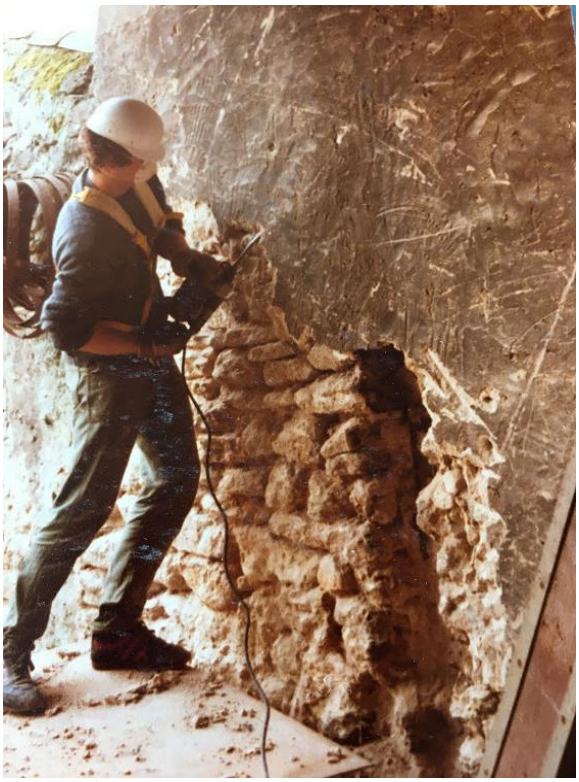
Vin- og spisedrueproduktionen var ikke de eneste afgrøder. Oliven, bl.a. til olie, kirsebær, asparges – og højere oppe i bjergene, abrikoser og lavendel. Min onkel dyrkede også asparges. De blev høstet om foråret, hvor der ikke var så meget at gøre i vinmarkerne. De blev samlet i et kg bundter og holdt sammen af et bånd, der kunne være i tricolorens farver eller med producentens logo.

Ja, så pudsige kan asparges se ud. Det fik min tante til at iscenesætte et slangetæmmerbillede!

Peter overbeviste min mor om, at hun skulle få restaureret det gamle hus. Det gjorde hun i 1959 og boede der til sin død i 1982.

Tilbage til byggeriet. Byggeri hellere end restaurering, for det meste af vingården skulle komplet renoveres. Murene er de oprindelige, men tagene skulle fornyes, der skulle åbnes døre og vinduer, gulvniveauet skulle hæves en meters penge, for at undgå sensommerens oversvømmelser, der var et uundgåeligt onde hvert år, når temperaturen faldt efter sommerens hede. Det voldsomme tordenvejr sendte strømme af vand fra bjerget og fra pladsen foran rådhuset, ned til gården og ind i bygningerne. Et problem, som kommunen løste hen ad vejen med dræn og et rørsystem til regnvandet, men dengang var det et væsentligt problem. Desuden skulle der nedgraves et kloaksystem til de 16 planlagte boliger. Et stort septikanlæg med en kapacitet til 40 personer var forlangt af myndighederne – med de hurdler et sådant indebærer. Maubec blev først kloakeret mange år senere. Vand- og elforsyning var det næste punkt.

Den indre gård – inden ombygning



Murene var dækkede af gammelt puds, som blev fjernet med slagbor. Men de ældste bygningers mure var i dårlig stand, stenene var mørnede og der skulle forskallinger og beton til at stive dem af. Derfor er en del af facaderne i den indre gård pudsede. Portens overbygning faldt også ned af samme grund – uden at nogen kom noget til heldigvis. Den måtte genopbygges.

Grundet en trængt økonomi skulle der findes billige løsninger. En af vores datters venner havde som beskæftigelse at nedrive gamle huse i København. Peter hyrede *Ole* til at komme til Maubec med et stort læs solide gamle egebjælker, der blev brugt til brasilianerens og Tomas' huse. Ole blev en tid og hjalp til; han og Peter tog hjem til jul med Peters Lada lastet på Oles lastbil.

Da tagene skulle isoleres, blev der anvendt store plader, der var svære at håndtere for to, Peter og Muhamed. Vores datter var på besøg i anledning af teaterfestivalen i Avignon, og hun ville gerne invitere en trup af polske skuespillere, hun kendte fra tidligere festivaler, som optrådte i Avignon. Jooooooo, det måtte hun gerne, sagde Peter men: kunne det tænkes, at man kunne hyre dem til at give en håndsrækning? Bestemt, mente Dominique, de er vant til at bygge deres egne kulisser og ville sikkert gerne hjælpe.

Næste morgen ankom 14 stærke unge mænd i en vildt spraglet bus, der gjorde sensation i landsbyen. Mistralen blæste kraftigt og tog fat i pladerne, men arbejdet skred pænt frem.

En nysgerrig forbipasserende spurgte Peter, hvad han ville sige, hvis der kom en kontrol af arbejdstilsynet. Så siger jeg bare, at vi øver *Kat på et varmt bliktag,* svarede Peter!!

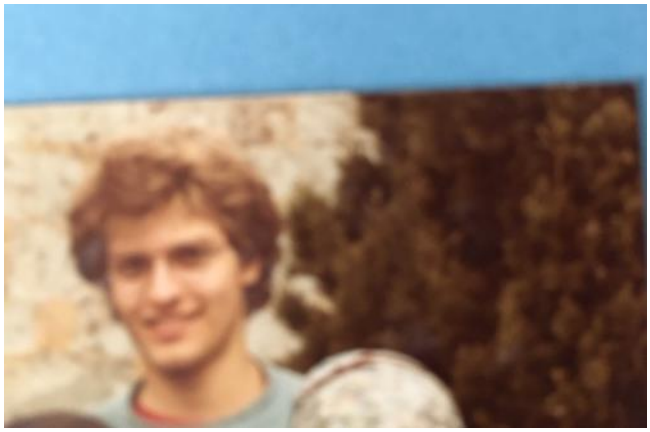
Holdet fik en god frokost under kastanjetræet i vores have, og da dagen var omme, kom resten af truppen. Muhamed serverede en overdådig couscous, han havde brugt det meste af dagen på at tilberede.

I alt en festlig dag og problemet med tagene var løst.

De første 8 år fra 1979 til 1987 var Peter alene i Maubec. Jeg boede endnu i København de første tre år; derefter blev jeg forflyttet fra den brasilianske ambassade i København til den ditto i Paris. Så var jeg lidt nærmere og kunne komme på besøg hver fjortende dag. Med nattoget fredag aften og tilbage søndag aften. Peter hentede mig ved toget kl. 5 lørdag morgen i Cavaillon, og vi fik en kaffe og en croissant på caféen overfor stationen, inden vi tog hjem til katten og et hus, der trængte til en kærlig hånd. Men det var ikke meget, jeg kunne hjælpe med – andet end at betale så mange regninger som muligt.

Peters arbejdsdage var på 10 til 12 timer 7 dage om ugen. Han fortalte, at det hændte, han faldt i søvn over sin mad om aftenen og vågnede midt om natten med ansigtet i tallerkenen. Der var hundekoldt i huset om vinteren. Det kunne ikke betale sig at varme det op, når han kun skulle spise og sove der. Han købte *moonboots* og bed tænderne sammen.

I årenes løb kom en del unge mennesker til Lou Boulidou for at arbejde med Peter. Dels på eget initiativ, dels sendt af deres forældre, der søgte en løsning til deres afkoms ungdomsproblemer. Det blev ikke altid en succes, de var ikke alle egnede til det hårde arbejde og de primitive vilkår, Peter kunne tilbyde. Men nogle få fik et helt specielt forhold til Peter; vi har fulgt dem siden, og vi holder meget af dem.



Jesper

Dennis

Louis

Blandt dem, der kom og søgte arbejde, var der især en der vakte moro, ikke bare på Lou Boulidou, men også i landsbyen. Det var en dansker i 40'erne, der ankom en morgen med sin vadsæk over hovedet og fortalte, at han havde sovet i en grøft for ikke at forstyrre før solopgang, at han ikke havde fået noget at spise i flere dage, at han havde fået vores adresse af ambassaden i Paris (!) og han bad om et forskud. Peter sagde til ham, at man skulle arbejde, før man fik penge, og han sendte ham over til mig. Jeg forbarmede mig over ham, han fik en 50er og gik over til caféen. Han var højst besynderlig af udseende, kronraget og med røde ar over hele kroppen efter en 65% forbrænding. Han påstod, at han havde kørt for en greve i Indien og Tibet og var efterfølgende blevet zen munk. Han ville ikke sove i vores hus og fik lov at installere sig på et loft på gården (senere *Valentin*). Der havde han et lille alter – med røgelsespinde og en lille gul plastik and, som han sagde, havde en ganske speciel betydning for ham. Om aftenen, til middag under

kastanjetræet, iførte han sig indiske gevandter, sad på bænken med korslagte ben på indisk maner og snakkede fanden et øre af. Senere gik han på caféen og fejede vejen foran sig med en kost – som zenbuddhist skulle han for alt i verden undgå at træde på noget levende, det være sig den mindste myre. Han var et trækplaster på caféen og fik gratis drinks af værten. Han blev ikke til megen nytte for Peter, men han var ret underholdende. Vi døbte ham *Taras Bulba*, som kosakken i Gogols novelle – han lignede ham. Han kom til skade i en brandert og blev hentet hjem af SOS efter en tur på hospitalet i Cavaillon.

Byggeriet af de to første huse var godt i gang, men der skulle også tænkes på andre boliger, som kunne udlejes og generere en indtægt. *Dominique* og *Claire* var forholdsvis nemme at gå til. *Claire* i de to værelser på første sal, hvor min mor havde boet, og *Dominique* på et tilstødende loft. Hvorfor nu disse navne? Det startede med, at Peter ville tilegne hver af vore to døtre en bolig: *Dominique* og *Bella*. Og når nu man havde D og B kunne man lige så godt fortsætte med alfabetet. Det blev så til *Claire* (min mor og vores barnebarn), *Anais* (min mormor), *Esprit* (min morfars far) og hans kone *Félicité*. Vi havde ingen G'er i familien, men vi havde *Ginette*, en skøn ung nabo fra Réunion, der hjalp til om lørdagen med at klargøre boligerne – da vi kom så langt. Så *Ginette* kom til, og siden *Henri* (min far), *Irene* (hans kone), *Karen* (fordi Peter havde været fascineret af Karen Blixen, som han havde mødt flere gange i sin egenskab af pressefotograf), *Louis* (vores skotske ven, der havde været med til at tegne boligerne), *Marcelle* (min moster, også kaldet *Tatie*), *Tomas* (det gav sig selv) og endelig *Valentin* (min morbrors andet navn, den sidste vinbonde på gården).

Ginette med en yucca blomsterstand

Jeg står ved siden af…

Da de to første udlejningsboliger var færdige, skulle vi finde gæster, der havde lyst til at leje sig ind. Dyre annoncer i danske blade. En af vore første gæster var Lone Hertz, som Peter kendte fra interviews, med sin familie: far og mor, hendes to sønner Sten og Tomas og Stens kæreste. Lones mor var den fineste og sødeste ældre dame, og hun kom til receptionen en dag for at høre, hvad det kunne være for et insekt, hun havde set i boligen. Hun beskrev det, og der var tale om en skorpion! De findes i de gamle mure og har gjort i århundreder. Lones mor blev faktisk ikke spor oprevet, og det forbavsede mig.

Men udgifterne til annoncer var for store i forhold til indtægterne. Dog gav en annonce i Børsen to vigtige svar: *Codan* og *Brøste*, to firmaer, der lejede henholdsvis *Dominique* og *Claire* på årsbasis, som ferieboliger til deres ansatte. Den næste givende kontakt blev *Samvirke*, som på det tidspunkt tilbød rejser til deres læsere og begyndte at tilbyde ferieboliger i stedet – på *Lou Boulidou* selvfølgelig. Det blev en bragende succes. Samvirke havde en meget bred læserskare, lå i alle venteværelser over hele landet, og der blev snart venteliste på Samvirkes redaktion. Faktisk bad de Peter om seks i stedet for to boliger til det følgende år, men det var mere end vi kunne gabe over. Arbejdet gik langsomt – grundet økonomi og manglende arbejdskraft. Og i mange år fandt vore gæster sig i brøl og støv fra betonblanderen. Det havde franskmænd aldrig fundet sig i. Men vore danske gæster syntes kun, det var sjovt at følge med i Peters byggeri. Nogle gav endda en hånd med.

Vi så snart, at folk kom igen. Faktisk var mønstret, at de kom først en enkelt uge – for at se, hvad der var tale om. Så kom de året efter med venner, for at vise dem, hvad de havde fundet og dele deres begejstring for egnen med dem – og for den form for ferie, vi havde at tilbyde. Derefter kom de bare igen og igen, en del af dem har været der 20, 30 gange. Det blev deres sted i Provence – uden det ansvar og de forpligtelser, som en ejet bolig indebærer. Jeg tror, at det, der tiltalte vore gæster, udover boligerne, der havde hver deres stil og størrelse – *Provençalsk charme med skandinavisk komfort,* som Peter sagde – var, at vi tog os tid til at tale med hver enkelt. Peter var utømmelig om sine rejser som pressefotograf, jeg fortalte om gårdens fortid. Vi havde receptionstid både morgen og aften, og var altid parate med gode råd og hjælp. Det, at vi talte begge sprog, gav gæsterne tryghed; de færreste talte fransk og de færreste havde nogensinde været i Frankrig overhovedet. Om det drejede sig om læge, mekaniker, restauranter, markeder, udflugter etc., vi var der til at svare på spørgsmål og løse eventuelle problemer. I starten fulgte vi dem endda ned til markedet i Coustellet søndag morgen, bød på en kop kaffe og en croissant på *Cheval Blanc*, en restaurant i krydset, der især benyttes af arbejdere i bydelen. Jeg tog også folk på vandreture omkring Maubec, f.eks. til Oppède over bjergstien. Vi var langtfra professionelle, og måske var det det, der tiltalte vore danske gæster.

Og så er Maubec en helt almindelig landsby uden noget specielt, der kan tiltrække en masse turister, som det er tilfældet i byer som Gordes, Roussillon, Bonnieux: perlerne på en snor i denne dal. Som præsidenten for Avignons turistbureau sagde en gang: *Maubec er ekstraordinær, fordi den er ordinær(almindelig).* Og det havde han ganske ret i. Vore gæster var de eneste turister i byen, og de nød almindeligheden og roen.

Der fandtes meget få turistbrochurer og næsten ingen på engelsk, og ingen der samlede generel information om området, kun om de enkelte turistattraktioner. Derfor satte Peter mig til at forfatte en *Turistfører for gæster i Résidence Lou Boulidou.* Vi havde en af de første computere, en Amstrad, og jeg havde absolut intet begreb om tekstbehandling og deslige. I learned by doing, som man siger. Der skulle også være illustrationer og uden internet og Google, var jeg henvist til at klippe små vignetter ud af de tilgængelige brochurer, som blev limet på de steder, jeg møjsommeligt havde givet plads til i teksten.

Siderne blev sat i en dokumentmappe med plastiklommer, og hver bolig fik sin egen mappe. Gæsterne tog meget positivt imod mapperne, havde dem med på deres udflugter, og forbavsende nok, holdt mapperne til strabadserne!

To tre år senere fik vi besøg af en gæst, der foreslog at printe turistføreren. Han var pensioneret typograf, og vidste, hvilket trykkeri han kunne få til det. Illustrationer til tryksagen blev de tegninger, som flere af gæsterne havde udført, bl.a. *Henrik Gisselmann*, der er mester for tegningen af Lou Boulidou på forsiden. Også *Louis* bidrog med vignetter med emner fra landsbyen. Peter bestilte 10.000 eksemplarer (!) og de blev uddelt på stedet, sendt til gæsterne, når vi bekræftede deres reservation, og som julehilsen det år til hele det daværende klientel. Julehilsenen var en tradition, hvert år en ny udgave: postkort med en lavendel mark, en ny brochure om stedet, et billede med Lou Boulidou 1977 – 2002 (25 års udvikling) og altså et år turistføreren. Det var vores årlige markedsføring, lagt i kuverter og sendt med posten. Det var dyrt og tidskrævende, og er i dag heldigvis erstattet med digitale nyhedsbreve.

I 1987 var turen kommet til *Esprit,* underetagen i min mors hus. *Else Marie* (Codan medarbejder) og hendes mand *Eigil* (lokofører i DSB) havde allerede været i Maubec flere gange og ville gerne komme endnu tiere. Eigil fik den ide at leje en bolig på årsbasis, og leje det videre til kolleger, venner og bekendte. Han havde fritid tilovers i flere måneder, og tilbød at komme og hjælpe med at udforme og indrette Esprit.

Hans første gæst skulle ankomme sidst i april. Det var en dame, der led af sklerose, hun kom i speciel handikapkøretøj med en hjælper. Hun havde spurgt til boligens badefaciliteter, og Eigil havde forsikret hende om, at der var nul problemer. Damen ankom og blev installeret i Esprit, men allerede næste morgen kom hun over til Peter og sagde: Jeg rejser hjem. Peter ville gerne høre hvorfor: badeværelset var absolut uegnet til hendes behov. Peter, der altid kunne finde en løsning på et splitsekund, spurgte hende, om hun var kuldskær. Ikke specielt svarede vor gæst, hvorpå Peter improviserede en brusekabine i hjørnet af terrassen med god plads, skærme omkring, og en slange med koldt og varmt vand fra køkkenet. Det fungerede fint i 14 dage og gæsten rejste glad hjem!

Lidt efter lidt blev *Félicité, Anais, Bella og Ginette* færdige til udlejning. Vi havde fået en ung sekretær til at hjælpe mig med administrationen og modtagelsen af gæsterne (*Elodie*) og en dygtig mand, *Patrick*, stærk og erfaren i alt indenfor byggeri.

Patrick havde mange talenter; fra de mest basale i byggefaget, til at stå for en festmiddag til gæsterne.

Fra helstegt lam til creme brûlée!

Sådanne aftener havde vi mange af – og de var populære.

Få var de gæster, der ikke deltog.

ransplast
restaplast

Vi tilbød også en ankomstmiddag, der kunne stå parat, når gæsterne nåede frem. De fleste havde kørt 1800 km, ankom trætte og var bestemt ikke i humør til hverken at gå på restaurant eller begynde at tilberede et måltid. Menuen var altid den samme: en flaske mousserende rosé som velkomstdrink, en skål tabouleh, en kylling i Römertopf med masser af grøntsager og en chokolademousse. Vi dækkede bord, der stod en karaffel vin og en blomst på bordet og en trykt menu. Else Maries fine grydelapper, et dannebrog og en tricolore, lå på køkkenbordet, den stegte kylling i boligens ovn sendte liflige dufte og var færdig, når gæsterne ankom, forudsat de havde meddelt os, hvornår de regnede med at være fremme. Der er stadig, den dag i dag, stamgæster, der forlanger at få en ankomst kylling som i vore dage!

Der stod også en flaske god rødvin, som man kunne købe, i boligen; vi havde valgt en Vacqueyras fra *Domaine de la Brunely* som vores *Grande Réserve Lou Boulidou;* en etiket var blevet trykt med en af Louis' tegninger af gården. Meningen var ikke at tjene på vinen, men når gæsterne tog en kasse med hjem og serverede den for deres venner, blev der selvfølgelig talt om Lou Boulidou, og det var en god reklame og anbefaling.

Vi så mange, der valgte at holde en rund fødselsdag, et sølvbryllup, et jubilæum på Lou Boulidou. De lejede flere boliger og ankom med familie og venner. Jeg blev som regel bedt om at organisere en middag på en restaurant, hvor festen skulle holdes.

Den største oplevelse blev nu *Lises* og *Lars'* bryllup i 1992. Lise havde skrevet, at de gerne ville leje en bolig og blive gift på rådhuset under deres ophold. Min første reaktion var at sige, at man ikke sådan kunne blive gift fra den ene dag til den anden, det krævede dokumenter, myndighedernes indblanding og accept etc., men Lise havde været på den franske ambassade og havde styr på det hele. Det eneste, vi skulle gøre, var at bekræfte, at de havde boet på *Lou Boulidou* i tre måneder… Denne hvide løgn så borgmesteren stort på, og han viede de to turtelduer en sommereftermiddag. De havde hverken familie eller venner med; men vi samlede alle de øvrige gæster, der alle var med på rådhuset.

Traditionen med *la barre fleurie* blev overholdt. Det går ud på, at de nygifte skal hoppe over en bjælke, smykket med grene og blomster, som symbol på, at de springer ind i et nyt liv. Efter dem hopper alle vidnerne, i dette tilfælde os selv, og alle vores gæster. Efter vielsen var der reception i den indre gård. Gæsterne havde i fællesskab købt en gave (en skål i oliventræ) og stemningen var rigtig festlig.

Så gik der 25 år og i 2017 fik Lise og Lars lyst til at kontakte os igen, først *Helle Slothuus*, som kunne fortælle, at vi stadig var i live, og at de havde overtaget administrationen af Lou Boulidou. Det viste sig, at *Lise og Lars* hvert år til deres bryllupsdag, havde genset den lille film, der var blevet optaget den 4. august 1992, og nu fejrede de deres sølvbryllup.

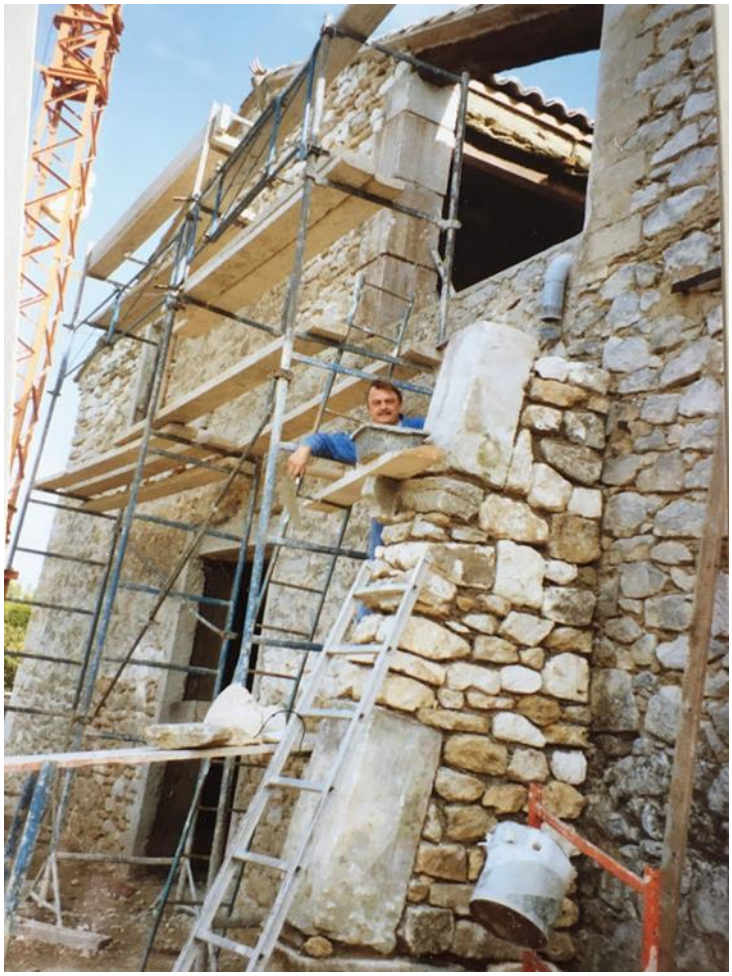
Vi blev meget rørte over at høre fra dem og jeg inviterede dem til et ophold i Maubec for, som jeg skrev til Lise, deres to piger skulle da se, hvor det hele var begyndt!!

Den næste store mundfuld i byggeriet var hjørnet af øst længen – der skulle blive til *Irène, Henri, Marcelle, Louis og Valentin.* Vi måtte ty til et lån i et dansk pengeinstitut, der havde etableret sig i Frankrig. Det var at sætte sig for dyre renter, så det måtte gå tjep med at få bygget.

Peter entrerede med en italiensk entreprenør, *Fulbert Fiorucci*, og de aftalte, at arbejdet skulle udføres på 100 dage til 3.000 FF om dagen. Fulbert og hans dygtige team arbejdede ihærdigt og aftalen på de 100 dage (og prisen) holdt.

Taget over hjørnebygningen var blevet løftet, en trappe var skabt mellem *Marcelle* og *Karen* for at komme op til *Louis* og *Valentin,* en tagterrasse i *Valentin* lovede godt for fremtiden.

Der manglede "kun" at udføre indretningen.



Peter med sin murerske…

Peter kunne ikke dy sig
for at blive hejst op i kranen
- og tage billeder af byggeriet.

Peters 60års fødselsdag (1991) blev fejret på behørig vis. Faktisk varede festen en hel uge! Men på selve dagen havde vi inviteret til reception og åbent hus. Det faldt på en lørdag, og vi havde nogle timer mellem det ene hold gæsters afrejse til de nyes ankomst. Alle, der havde haft en finger med i *Lou Boulidous* foreløbige opståen, kom forbi. De gik fra den ene bolig til den anden og vurderede resultatet af Peters arbejde: notar, arkitekt, direktøren og ejeren af Sylvestre Matériaux i Coustellet, hvor Peter var en flittig kunde – de leverede praktisk talt alt, hvad der blev brugt på byggepladsen – andre forretningsforbindelser; Peters mor var der og vores døtre, nogle venner fra nær og fjern. Gravad laks, kølig rosévin, en god stemning og anerkendelse af Peters indsats. Også Cavaillons borgmester og en repræsentant for turistbureauet kom forbi. Ikke at der nogensinde blev bevilget nogen form for økonomisk hjælp, men ros var de ikke karrige med. Borgmesteren udtalte, at det var den form for projekter, der var brug for i regionen, men at der foreløbig var for få af dem.

Eksemplet blev nu fuldt ivrigt i 90'erne. Lou Boulidou var en succes og beboerne i Maubec havde fulgt med på afstand, først med et hånligt smil – hvem troede Peter, han var at gå i gang med så stort et projekt, og så var han udlænding… Siden kom misundelsen snigende, janteloven er ikke nogen dansk specialitet, den er for længst blevet "globaliseret". Peter var åbensindet og imødekommende, inviterede sågar en gang flere familier til en 11kg svensk skinke med tilbehør, men ingen i Maubec har nogensinde inviteret Peter/os til nogen form for samvær, end ikke en kop kaffe. Undtagen *Ginette*, men hun var også fra Réunion, et oversøisk fransk departement i det indiske ocean.

Der blev pludselig ikke det loft, den lade eller dueslag, der ikke blev omdannet til *gîte*, feriebolig. Dog med en meget kort sæson: juli og august, som er franskmændenes industriferie. De spurgte sig selv, hvordan vi kunne få gæster til at komme det meste af året og sågar om vinteren, hvor vi havde gæster, der kom for længere ophold. De handlende var nu ganske tilfredse med danskernes kommen: købmanden, caféen med boulepladsen, bageren, restauranten i Gamle Maubec. De blev flittigt besøgt, danskerne ville gerne støtte de lokale. Man skulle tro, at det faktum, at jeg ikke alene var franskmand, men også af en gamle slægt i landsbyen, ville have åbnet døre for os. Langtfra. Jeg havde nærmest indtryk af, at jeg blev betragtet som forræder, fordi jeg havde giftet mig med en udlænding. Vi var uvelkomne og fremmede. Xenofobi trives stadig i Frankrig. Jeg blev end ikke inviteret til festligholdelsen af 100året for skolens indvielse, som min mormor var den første leder og lærer for…

Det skal tilføjes, at det ikke er alene udlændinge, der tit bliver set skævt til. Franskmænd fra Nordfrankrig kan opleve samme behandling eller rettere afstandtagen. Og de behøver ikke komme så langvejs fra. *Pierrot*, købmanden (på det tidspunkt), som vores datter havde døbt "tykkemand" (han vejede henved 200kg), betroede engang Peter, der må have ladt komme ud af sidebenene, at han var ked af landsbyens negative indstilling, at han havde oplevet det samme, da han var flyttet til Maubec som ung: han kom fra *Oppède*…. 2km derfra!

Udover købmanden var vor nærmeste nabo *Louis Borgini* og hans lille kone *Jeanine*. Louis havde en køkkenhave bagved sit hus lige op ad indgangsvejen til *Esprit, Anais og Ginette* samt *Claire og Dominique*. Han brugte megen tid i den have – især da han fandt ud af, at vore gæster kunne lide at tage solbad mere eller mindre påklædt i haverne ud for deres bolig. De helt unge endda helt nøgne! Så stod Louis og kiggede med hagen hvilende på skuffejernets skaft. Det stod på et stykke tid, indtil Jeanine fik nok og krævede, at der skulle bygges en mur. Hun var endda villig til at betale halvdelen af omkostningerne! Og sådan blev det. Der blev også plantet en hæk cypresser fra enden af muren og ned til vejen med en aflåst grøn låge fra

fællesarealet til den kommunale P-plads. Den findes stadig. Louis var af italiensk afstamning hvilket hans efternavn vidnede om: *Borgini*, Peter kaldte ham gerne *Luigi*, nærmest som venskabeligt øgenavn. Men en dag kom Louis over til mig, stortudende, og beklagede sig over, at Peter drillede ham. Det viste sig, at det pinte ham at blive kaldt Luigi. Det var en påmindelse om, at hans familie var kommet til Frankrig som "indvandrere" fra Italien, som fremmedarbejdere. Og selvom det var meget længe siden, føltes det åbenbart som en hån at blive mindet om det og kaldt Luigi. Det anede Peter intet om. Det måtte jeg så forklare ham og skærmydslen med naboen blev skrinlagt.

Louis Borgini havde en helt speciel spisedrue ved sit hus. En sort, han havde taget hjem fra Italien; den er sød og parfumeret, meget anderledes end hvad man dyrker i Provence. Jeg bad ham hjælpe mig med at plante stiklinger af hans vinplante flere steder på Lou Boulidous areal. Kun en overlevede: det er den der vokser omkring *Félicité*s terrasse ved siden af købmanden (nu restaurant). Hvis den da har fået lov at bestå, for ejendommen er siden solgt.

Et nyt tiltag var anbringelsen på P-pladsen af en stor firehjuls karavane, som blev reception, og som vi døbte *Kermit,* fordi den var malet grøn – som frøen i Muppetshowet. Der var plads til opbevaring af kontor- og rengøringsartikler. Der var et toilet med bruser, et lille køkken og en gæsteseng, som blev anvendt af nogle au-pair-piger, der havde læst om os i bladene og blev fristet af et ophold i det sydfranske.

Kermit er ikke grøn mere. Den blev pakket ind i nye antræk i vedligeholdelsens og fornyelsens navn. Men det er stadig det sted, hvor gæsterne mødes – om ikke andet for at komme på nettet.

Som allerede nævnt, var samarbejdet med *Samvirke* afgørende for succesen. Samt gæsternes omtale til deres venner og bekendte: mund til øre metoden. Men gryden skulle holdes i kog, og det var vigtigt, at Lou Boulidou stadig blev omtalt i de danske media. Vi havde opgivet at markedsføre Lou Boulidou andre steder end i Danmark. Dels fordi markedet i Frankrig er så kolossal stort, at det ville have været håbløst at gøre sig gældende der. Dels fordi vi kendte danskernes behov og smag, så vores mål blev, at danske ferierende skulle lære den del af Provence at kende, som kun få hidtil havde besøgt. Danske forfattere som Erik Pouplier (*Perler i Provence*) og Jacques Berg (div. oplag af *Provence*) for ikke at tale om Peter Mayles *Et år i Provence* (han boede i Ménerbes, få km fra Maubec) var med til at vække danskernes interesse for det indre af Provence, der er så rigt på skøn natur, kultur, historie, gastronomi, en guldgrube af nye oplevelser i vente.

Som forhenværende pressemand vidste Peter, at en artikel i et blad var en 100 gange mere effektiv markedsføring end alverdens annoncer. Vi fik besøg af diverse ugeblade, hvis lange artikler med masser af billeder havde følgende "fristende" titler:

- *IN – Modemagasinet: Livsnydernes gemmested*
- *Femina: På aftægt i Provence*
- *Golfbladet: Den ægte vare*
- *La France – det danske blad om Frankrig: Fransk charme med dansk kvalitet*

IN havde sendt et helt team af journalister og en fotograf, der skulle bruge Lou Boulidou som ramme for en stor modeartikel og billeder og opskrifter på provençalsk mad, som jeg blev sat til at tilberede. Christian, som fotografen hed, var en ørn til at skabe stemninger af sydlandsk sommer, som ramme om retterne. Moderedaktøren, Liselotte, havde Peter tilfældigvis truffet mange år før i Svendborg, hvor hun, som meget ung pige, var elev på en husholdningsskole; han havde brugt hende som model til illustrationer i Familie Journalen, og det startede faktisk hendes karriere som model og senere journalist. Hun havde sin lille søn med og havde aftalt med sine svigerforældre, at de skulle hente ham i Maubec og passe ham i den uge, hun var optaget af arbejdet for IN. Det viste sig, at svigerfaren var *Svend Asmussen*, musikeren, hvis karriere Peter havde fulgt som pressefotograf. De to havde mange fælles minder fra en svunden tid at tale om – og alle de meget yngre deltagere i frokosten, lyttede fascinerede.

Femina bragte gode billeder fra vores hjem og nogle af boligerne. "*På aftægt i Provence*" var nu noget af en tilsnigelse. Vi følte os ikke ligefrem på aftægt. At køre Lou Boulidou var en fuldtids beskæftigelse. Men en omtale er en omtale, og vi var glade for den.

Golfbladet så stedet som den perfekte base for en golfferie. Der er nemlig rigtig gode golfbaner rundt omkring Maubec – som en link på hjemmesiden henviser til. For ikke at tale om de golfarrangementer, som man i dag kan deltage i som gæst på Lou Boulidou.

La France havde en feature om Lou Boulidou i det nummer i 2000, der havde Prins Henrik på forsiden. Det har nok fristet nogle ekstra læsere og potentielle gæster! Bladet tilbød sine læsere at være med i en konkurrence, hvor 1. præmien var et ophold på Lou Boulidou.

www.lou-boulidou.dk – vores hjemmeside - startede i det små i løbet af 1990erne men er siden blevet udvidet og finpudset. Det har erstattet al anden form for markedsføring.

De sidste to boliger, der fuldendte Peters vision, blev *Karen og Tonton/Provence 2*

Flere DSB-folk havde holdt ferie på Lou Boulidou, som Eigils gæster, i *Esprit*. En af dem sad højt på strå i systemet og foreslå ledelsen i Jernbaneferie at investere i en bolig i Provence. *Eigil Sabroe*, som var formand på det tidspunkt, var en mand, der kunne træffe hurtige beslutninger. Vi modtog en fax på halvanden linje: de ønskede at købe *Louis* og flytte ind tre måneder senere. *Louis* var kun en tom skal og der var ingen mulighed for, at den kunne blive indflytningsklar på så kort tid. Så Peter tog til København, mødte Sabroe og foreslå ham i stedet at købe vores hus. Det syntes Eigil i første omgang var for stort, men Peter forklarede, at huset skulle deles op i to (*Danie* og *Provence* I) og vi skulle blive boende i den ene mindre afdeling. Så kunne vi på den måde holde øje med ejendommen… Og mens de var i gang, blev *Tonton*, den lade, hvor de store vinkar stod, også taget med for en mindre merpris. DSB ville betale for indretningen og Peter stå for entreprisen. Det blev nedfældet på et A4-ark med underskrift af Eigil Sabroe og Peter Juul – og de sædvanlige 10% af købesummen indbetalt på PJ's konto.

Da vores notar fik forelagt A4 arket, var han ved at få et slagtilfælde! Den fremgangsmåde var stik imod fransk sædvane bla – men så kunne jeg pludselig se på hans ansigtsudtryk, at han kom på andre tanker: handlen var af en sådan størrelse, at det betød et pænt honorar til den gode notar. Så han fandt en grimasse, der kunne passe, og salget/købet blev snart en realitet.

Det store hus gennemgik en større renovering: foruden opdelingen skulle hele elinstallationen fornyes; den eksisterende var fra 1914-18, da huset var blevet bygget (tak Dennis for din indsats – din første opgave som nybagt elektriker); huset fik "frakke" på: udvendig isolering og nyt puds, og der blev tapetseret og malet overalt, iberegnet de grønne skodder. Så var der plads til 10 gæster, Jernbaneferies medlemmer, og vi fik en dejlig bolig i stueetagen med terrasse og udsigt til olivenlunden og Lubéron. Den opdeling blev helt officiel: DSB ejer huset, har den fulde brugsret over *Provence I*, men kun det "nøgne" ejerskab af *Danie,* som vi har "usufruit" – brugsretten – over.

Tonton/Provence II og *Valentin* måtte vente. For i oktober 1993 blev Peter alvorligt syg med mange indlæggelser og undersøgelser til følge. Først på Gentofte hospital, siden på Rigshospitalet (fordi han opholdt sig i Danmark). Da han blev i stand til at tage tilbage til Frankrig, blev han indlagt på La Timone, det store universitetshospital i Marseilles. Symptomerne var "*urticaire géant*", voldsomt udslæt over hele kroppen og 41 i feber hver aften. I tre år forsøgte lægerne at finde en årsag til udbruddet – som blev holdt nede med høje doser binyrebarkhormon, med de grimme bivirkninger, det har. Man søgte længe efter en tropisk sygdom, på grund af Peters omfangsrige rejseaktivitet, da han var pressefotograf, men måtte opgive og erkende, at der var tale om en antiimmun reaktion. Mange lungebetændelser fulgte, en generel svækkelse der gjorde, at han ikke kunne holde til varmen om sommeren. Han købte et sommerhus på Djursland, hvor han opholdt sig om sommeren. Men om vinteren kom han ned til Maubec og kunne følge med i og styre arbejdet. *Valentin* blev den sidste bolig, der blev indrettet. Den havde ventet i ti år (ret dumt, da vi gik glip af ti års indtægt) men da den stod færdig, var det en fest. Vi holdt reception; pudsigt nok var to af vore gæster i kørestol, men de blev båret op af frivillige stærke arme, for selvfølgelig skulle de være med til indvielsen!

I den lade, som min morfar havde bygget, stod de kæmpe betonkar, hvori vinen gærede. To til rødvin, en til rosé og en mindre til hvidvin. Jeg kan huske at have stået sammen med min morbror, oven over karrene, og set den gode saft boble. Peter ønskede at beholde nogle tegn, vidnesbyrd om disse kar. De blev ikke fjernet men brugt som ramme for dels indgangen i *Tonton/Provence II*, trappen til 1.sal og de to sidste til køkkenet. Den runde lampe over køkkenbordet dækker over "kighullet" ned til karret, som min morbror og jeg så ned igennem. En anden meget typisk detalje var "mandehullerne" – de tunge låger, hvor igennem arbejderne smøg sig ind i karrene, når de skulle renses. En findes i køkkenet den anden i muren for enden af haven. Det er ufatteligt, at en voksen mand har kunnet komme igennem så lille en åbning. Det var i øvrigt et farligt job at rengøre karrene på grund af den gas, gæringen efterlod. Netop af hensyn til rengøringen var karrenes hjørner afrundede, hvilket man stadig kan se i de føromtalte rum.

Da vi indrettede *Tonton*, fandt jeg på, at det ene værelse til højre skulle holdes i grønt og det til venstre i rødt: et vink til signallysene – når nu huset skulle bebos af DSB folk… Og der blev selvfølgelig plantet en vin, der med tiden bredte sig over terrassen.

I *Karen* stod pressen og de andre maskiner der blev brugt til vinproduktionen. De store åbninger dels til den indre gård, dels til haven, hvor en rusten skydeport længe var karakteristisk for facaden, blev til glaspartier, hvis stenrammer har de oprindelige åbningers profil.

Karen blev indrettet, så en gæst i kørestol kunne bo der. Ikke sådan, at boligen bærer præg af det, men flisegangen op til døren er skrå og badeværelset i stueetagen er rummeligt. Når vi fik en gæst i kørestol, blev der lejet en hospitalsseng på apoteket og det fungerede fint.

Og pø om pø nåede vi til vejs ende – Peters vision var blevet en realitet,
men han havde betalt en høj pris, han havde betalt med sit helbred.

Prikken over i'et var haven. De små haver ved hver bolig var blevet anlagt, efterhånden som disse blev færdige. Men tilbage var fællesarealerne med alléen fra vejen, parkeringspladsen og vendepladsen og smøgen over til købmanden (nu restaurant MaMa). Flere oliventræer blev flyttet – disse meget gamle træer, der var gået til i den lange hårde frost i 1956 og 57 – var vokset op igen; rødderne havde overlevet og alle de oliventræer, der findes omkring Lou Boulidou, er skud fra disse rødder. Et blev plantet ved porten overfor rådhuset, et andet mellem *Irene* og *Marcelle*, et på vendepladsen, et i *Karens* have. Og et i *Ton-ton/Provence II*s have. Når man flytter sådant et træ, skal det beskæres meget hårdt, men som regel skyder det igen det følgende forår. Men det, der blev plantet i DSBs have, så fuldkommen dødt ud i halvandet år. Tålmod belønnes: endelig kunne vi se bittesmå grønne spir dukke op på de nøgne grene og i løbet af et par år, var træet lige så flot som alle de andre.

Klimaet, i den del af Provence nord for Lubéron bjergkæden, er indlandsklima. Det betyder, at vejrliget er voldsomt. Det kan sne om vinteren, men sneen ligger ikke ret længe, før solen har smeltet den. Til gengæld kan frosten nå ned til -15 gr. og den kan godt bide sig fast – hvilket skete i 1956 og 57.

Blæsten, *Mistralen*, er kold og nådesløs. Den kommer fra nord/vest, varer 3, 6 eller 9 dage og så er alle ved at gå ud af deres gode skind – også de indfødte. Mistralen rusker alt og løjer sjældent af om aftenen; til gengæld renser den himmelen for skyer og bringer altid sol. Den er ikke forbeholdt vinteren, men frygtes dog mest om vinteren.

Heden om sommeren kan være ubærlig og nå op godt over 40 gr. - vel at mærke i skyggen – men cikaderne trives højlydt ved den.

Og når sommeren går på hæld sidst i august, giver temperaturskiftet voldsomme tordenvejr og regnskyl, der fylder de tørre flod- og elvlejer, overbebyrder kloaksystemet med oversvømmelser til følge, og er årsag til at de dybe grøfter er blevet gravet langs vejene.

Vinterkulden, blæsten, heden, styrtregn er de klimatiske vilkår på egnen, som man lærer at leve med og faktisk også at holde af!

Peter har altid villet have mure og hegn omkring haverne for at værne om "privatlivets fred". Jeg har tit drillet ham med, at han måtte have et hulekompleks! Derfor blev der bygget mure i provençalsk stil mellem *Tonton og Tomas,* mellem *Karen* og *Tonton* og mellem *Marcelle* og parkeringspladsen. Det kræver et ganske specielt håndelag at bygge i disse tilhuggede sten. Det er som et puslespil, hvor farve, størrelse og kanter skal passes ind, så resultatet bliver harmonisk.

Da Marcelles mur skulle fuges, måtte cypressen have forklæde på, for at undgå at blive oversprøjtet af fugemasse.

Marcelle

På vej til købmanden (nu restaurant), går man igennem en lille port med grøn dør. Rammen minder om maurisk byggestil. Maurerne har også været forbi i Provence og porten stammer fra "slottet" i gamle Maubec. Peter fik den af vores gode ven *Dominique Legras*.

Plantning af træer langs P-pladsen

Plantning af flyttet oliventræ

Der blev plantet *mûriers-platanes* langs P-pladsen, som ad åre kom til at danne skygge over bilerne. Og for at undgå rodet parkering, lagde Peter sort rundstål ned i belægningen imellem de forskellige P-båser, som hver fik et skilt med lejlighedens navn. Vi anlagde selv P-pladsen og vendepladsen; Peter kørte damptromlen uafbrudt i flere dage.

En rosenhæk med lavendler var blevet plantet langs alléen og tre cypresser ved indkørslen. Ifølge traditionen betyder det *velkommen*.

Et ønske om en swimmingpool er blevet ytret ind imellem om sommeren. Men det er med vilje, vi ikke har efterkommet det ønske. En af de store fordele ved stedet, er stilheden, roen – og det kan ikke forenes med badende gæster, især om aftenen. Stemningen i de lune aftener, hvor gæsterne sad stille på terrasserne med et fyrfadslys på bordene og nød et glas vin, hvor stjernerne vrimlede på himlen, og kun fårekyllingerne og rådhusklokkerne lod høre fra sig, den stemning ville vi værne om, og det blev værdsat.

Stenen ved indkørslen

Rådhusklokken i Maubec, som alle andre klokker og stueure i Frankrig, slår et slag ved den halve time og to gange timeslagene ved den fulde time. Den første gang på selve slaget, den anden to minutter efter. Når bønderne var ude i markerne, fangede de måske, at klokken slog den første gang, men kunne så tælle slagene anden gang. Jeg holdt op med at have ur på, da jeg flyttede til Maubec. Ingen kan forestille sig landsbyen uden rådhusklokken, og da den en gang var til reparation i seks måneder, savnede vi den alle. Undtagen måske nogle af vore gæster, der ikke kunne vænne sig til klokkens rytme. Den slår også om natten og ret højt, da den skal kunne høres vidt omkring. En af gæsterne spurgte mig en gang ret irriteret, hvorfor man dog ikke kunne få de to klokker til at slå synkront ...

En grim periode voldte os mange bekymringer: de attraktive udenlandske biler blev genstand for tyveri og hærværk, og det ødelagde ferien for en hel del gæster. SOS fungerede upåklageligt og vi hjalp, så godt vi kunne. En stor jernport blev installeret ved indkørslen, en hylende alarm gik i gang, hvis der gik eller kørte nogen forbi – det kunne de svajende lavendler også udløse!! Politiet endte heldigvis med at få has på de kriminelle bander, der huserede i regionen, og porten er nu groet sammen med hækken.

Et enkelt tilfælde af biltyveri mindes som grellere, end de andre. To vennepar i en splinterny BMW var en søndag formiddag på vej til *Isle-sur-la-Sorgue* og standsede for at købe ind på markedet i *Coustellet.* Da de kun skulle være der kortvarigt, efterlod de to gravhunde i deres bur i bilen. Bilen blev stjålet på de ti minutter, den stod parkeret og trods ihærdige forsøg med annoncer i de lokale blade, den lokale radio, efterlysninger hæftet op alle vegne på træer, i butiksvinduer etc. blev hundene aldrig fundet. Bilens karrosseri blev fundet en uge senere, fuldkomment ribbet for alt: motor, hjul, sæder, læder indtræk m.m. Det var en stor sorg for vore Codan gæster – især at forestille sig hundenes skæbne. Stjålne hunde ender gerne som forsøgsdyr på laboratorier.

Meget mere opløftende er det, at mindes *Catherine*s vandreture med gæsterne. Gerne i *Monts de Vaucluse,* omkring *Lagnes* eller *Abbaye de Sénanque.* Om efteråret eller vinteren foregik de om dagen med medbragt frokost. Om sommeren, for at undgå den værste hede, fra kl. 6 morgen til 10, hvor *Catherine* efter endt vandring serverede en overdådig brunch på en skyggefuld plet i nærheden af de parkerede biler. Der var alt, hvad hjertet kunne begære, te, kaffe, chokolade, diverse brød og selvfølgelig en hjemmebagt *brioche*, smør og marmelade, ost og pålæg (det vidste hun, danskerne satte pris på). Der var bredt duge på græsset, og gæsterne hyggede sig gevaldigt.

Catherine spurgte mig, hvordan hun kunne afslutte brunchen, der trak ud. Hun havde jo arbejde, der ventede på Lou Boulidou. Meget nemt sagde jeg: når De synes, festen har varet længe nok, siger De bare med høj og klar stemme *Velbekomme*. Jeg var med første gang hun – lidt tøvende – afprøvede trylleordet. Og ganske rigtigt, til hendes forbavselse, rejste alle danskerne sig på en gang, sagde *tak for mad* i munden på hinanden og samlede rester og duge i samlet flok!

En knap så festlig oplevelse skete i det meget vilde bjergområde omkring *Sénanque.* En af deltagerne vred om på foden (den viste sig at være forstuvet) og kunne ikke gå et skridt længere. Stedet var utilgængeligt, der var ikke mulighed for, at en ambulance kunne hente den forulykkede. Kvikke *Catherine* var ikke sen til at finde løsningen. Hun ringede til, hvad der svarer til 112, og bad om en helikopter… og den kom i løbet af kort tid med læge og redningsfolk. En wire med båre blev sænket ned, og gæsten blev hejset op. Båren kørte lidt rundt på vejen op, men alt endte godt på hospitalet i Cavaillon og resten af selskabet – svært underholdt af ”optrinet” – fortsatte vandreturen til Abbaye de Sénanque.

Lillelort var stedets maskot. En smuk kat, siameser med blå øjne men med længere pels end racen ellers har. Stærk personlighed, ret ustyrlig, da vi fik den som helt lille – hvilket afstedkom navnet, når man blev lidt irriteret på den. Var der jyder på besøg, blev han kaldt *Bettelort,* og vi forventede, at kom der englændere forbi, ville han blive tiltalt *Little lord.* Den levede i 16 år, faktisk til jeg tog hjem til Danmark for good.

Hvilket bringer mig til det kapitel, der ender med salget af Lou Boulidou. Et langt kapitel. I mindst ti år forsøgte vi at finde ud af, hvordan vi kunne trække os tilbage. Notaren havde advaret os mod at sælge lejlighederne enkeltvis: vi ville blive beskattet som ejendomshandler, hvilket han syntes var uhensigtsmæssigt – det vil sige dyrt. Vi ville gerne sælge både ejendommen og virksomheden; men dem, der var interesserede i ejendommen ville ikke fortsætte virksomheden (hvilket vi ikke kunne forestille os skulle ske), og dem, der var fristede til at fortsætte udlejningen af ferieboligerne, havde ikke råd til at købe bygningerne. Der kom mange forskellige ansøgere forbi, få, der havde det rette potentiale.

Men da Tom og Bodil dukkede op, troede vi virkeligt, at vi endelig havde fundet løsningen. De kom fra Odense, et nydeligt par i den rette alder, der havde drømt om at flytte til Frankrig, hvor deres datter boede, og beskæftige sig lige præcis med den form for virksomhed, vi havde skabt. De accepterede Peters salgsvilkår. De var meget begejstrede, havde hovedkulds solgt både hus, firma og andet gods og ankom med en kæmpe karavane, som de agtede at bo i, indtil de havde fundet sig til rette i Maubec. Bodil begyndte straks at deltage i pasningen af boligerne og andre praktiske gøremål og viste, at hun var mere end velegnet til opgaven. Tom på sin side gik i gang med at planlægge og producere nye brochurer på tre sprog og de havde begge mange planer for deres og Lou Boulidous fremtid. Det hele var foregået så hurtigt, at vi end ikke havde uddebatteret det økonomiske, før de ankom til Maubec. De havde indbetalt udbetalingen, faktisk inden de overhovedet havde set Lou Boulidou! Peter og jeg gik ud fra, at de havde de midler, der skulle til for at købe, eftersom de havde solgt deres besiddelser i Danmark. Det kan forekomme lidt naivt af os, men Tom og Bodil var SÅ sympatiske og entusiastiske, og vi kunne ikke forestille os bedre arvtagere til Peters værk.

Men… det viste sig, at Tom havde regnet med at kunne få et stort lån i Frankrig til at realisere deres drøm. Han allierede sig med en dansk/fransk advokat, men ingen af de banker, de opsøgte, ville yde dem lån. Heller ikke danske banker og pengeinstitutter ville være med. Vi tilbød Tom og Bodil at overtage virksomheden og leje boligerne. Vi var villige til at nøjes med en årlig leje, som vi kunne leve af, i stedet for et salgsudbytte. Men det ville Tom ikke, og de forsvandt lige så hurtigt som de var kommet. Peter og jeg var knuste, og jeg, som havde set frem til endeligt at kunne gå på pension, måtte fortsætte med at bestyre Lou Boulidou i en uvis lang tid.

En fransk køber meldte sig fra en uventet kant. Vi kom tit på den gode restaurant *Maison Gouin* i Coustellet, som blev drevet af *Olivier* og *Rosa* ved siden af slagterforretningen. Vi sendte dem mange gæster, som værdsatte stedets udsøgte niveau. Vi fejrede også Peters 70års fødselsdag hos Olivier og Rosa, hvor vi havde reserveret hele restauranten. Olivier var chefkokken og Rosa styrede serveringen. David var hjælpekok og Louisa assisterede Rosa. Da det blev kendt, at vi ønskede at sælge bygningerne i Lou Boulidou, overtalte Louisa sin far til at købe. M.Viale ønskede boliger til sine tre børn, men det han især havde udset sig, var grunden langs alléen til at bygge et stort dobbelthus.

Grunden havde været en kirsebærlund, der i årevis havde givet en flot høst, de fleste træer var dog døde; der var også et abrikostræ, som gav de fineste små abrikoser, perfekte til den marmelade, jeg lavede hvert år. Et mandeltræ stod i hjørnet af grunden, og til det er knyttet en lille sjov historie: Vi havde et år besøg af *Leo* og *Anette*. Leo var en stor mand, og han og Anette kom en dag i receptionen og bad mig afgøre en tvist imellem dem. De var uenige om, hvad der var figentræ, og hvad der var mandeltræ i haven. Leo mente, at træet på hjørnet var et figentræ, hvor Anette mente, at det var et mandeltræ. Jeg måtte give Anette ret og spurgte så Leo, hvor meget han troede, han kunne skjule med et mandelblad – i forhold til et figenblad!

Salget blev kompliceret, idet der viste sig at være fire købere, M. Viale selv, hans firma, hans datter Louisa og hendes forlovede David. Et salg i Frankrig indebærer dokumenter med mange sider, som alle skal underskrives eller påtegnes, og i dette tilfælde blev det til 187 sider med 187 x 4 underskrifter. Noget af et maratonløb hos notaren.

Under salgsprocessen sagde notaren, som havde været vores notar i alle årene: *De skulle have solgt boligerne hver for sig. Det ville De have fået meget mere ud af.* Peter og jeg var målløse og gjorde ham opmærksom på, at han selv havde frarådet den form for salg på grund af beskatningen. *Nå,* sagde han så*, det kunne vi have fundet en udvej for….* No comment.

M. Viale installerede sine børn i de ældste af boligerne: A, B, C, D, E, F, G og satte de andre til salg, men han fandt ingen købere: lejlighederne var ikke attraktive for franskmænd, og at markedsføre dem i udlandet var ikke en mulighed for M. Viale og hans rådgivere. Han fik også den (vilde) idé, at han (eller hans kone) kunne fortsætte udlejningen. Men det havde de ikke forudsætningerne for.

Udlejningen fortsatte en sæson mere med mig ved roret, idet der allerede var indgået lejeaftaler for 2005. I mellemtiden dukkede *Helle* og *Allan Slothuus* op og meddelte M. Viale, at de var interesserede i at købe *Henri, Irene og Valentin*, et samlet hus. De købte også senere *Marcelle* af os; Peter havde beholdt den, fordi Codan lejede den på årsbasis. Helle og Allan var gamle kendinger, de var kommet som feriegæster på Lou Boulidou, siden deres børn var små sidst i firserne, og Allan havde flere gange spurgt Peter, om han kunne købe en af boligerne. Men – med henvisning til notarens rådgivning – mente vi ikke det kunne lade sig gøre. Det kunne det så nu.

Og hvad der var endnu bedre var, at Helle og Allan gerne ville overtage administrationen af udlejningen, og sådan blev det. Og det har de gjort til UG lige siden – sammen med et godt team på stedet: *Dominique* og *Catherine,* der tager sig af boligerne og modtagelsen af gæsterne, *Mohamed,* der passer haven *og Sébastien*, en meget dygtig tekniker og altmulig mand, som desværre har kvittet sit job på Lou Boulidou for at få mere weekend frihed, men er blevet forsøgt erstattet.

Kort efter købet begyndte M. Viale sit byggeri. Han havde vist os en farvelagt tegning af projektet, der var OK i provençalsk stil. Hvad vi ikke blev opmærksomme på var, at han agtede at bygge en høj mur rundt om hele ejendommen, helt ud til matriklens yderste centimeter, faktisk ud over det. For han fjernede rosenhækken og belysningen langs alléen, som stod på fællesarealerne. Vi forlangte, at de skulle reetableres, men M. Viale var urokkelig. Vi tyede til den danske konsul i Marseilles, der er advokat. Hun satte en sag i gang – som vi tabte, fordi hun havde overset, at når flere ejere anlægger en sag, skal de være repræsenterede af en *syndic*, en ejendomsadministrator, og det havde vi ikke. Vi slog os til tåls med, at vi måtte nøjes med gadebelysningen og lygterne på parkeringspladsen og ved boligerne – og begræde tabet af de fine rosenbuske. Fem P-pladser forsvandt og de sidste træer: abrikostræet og mandeltræet, blev fældet; men de var gået ud forinden – af ren solidaritet med os, er jeg sikker på!

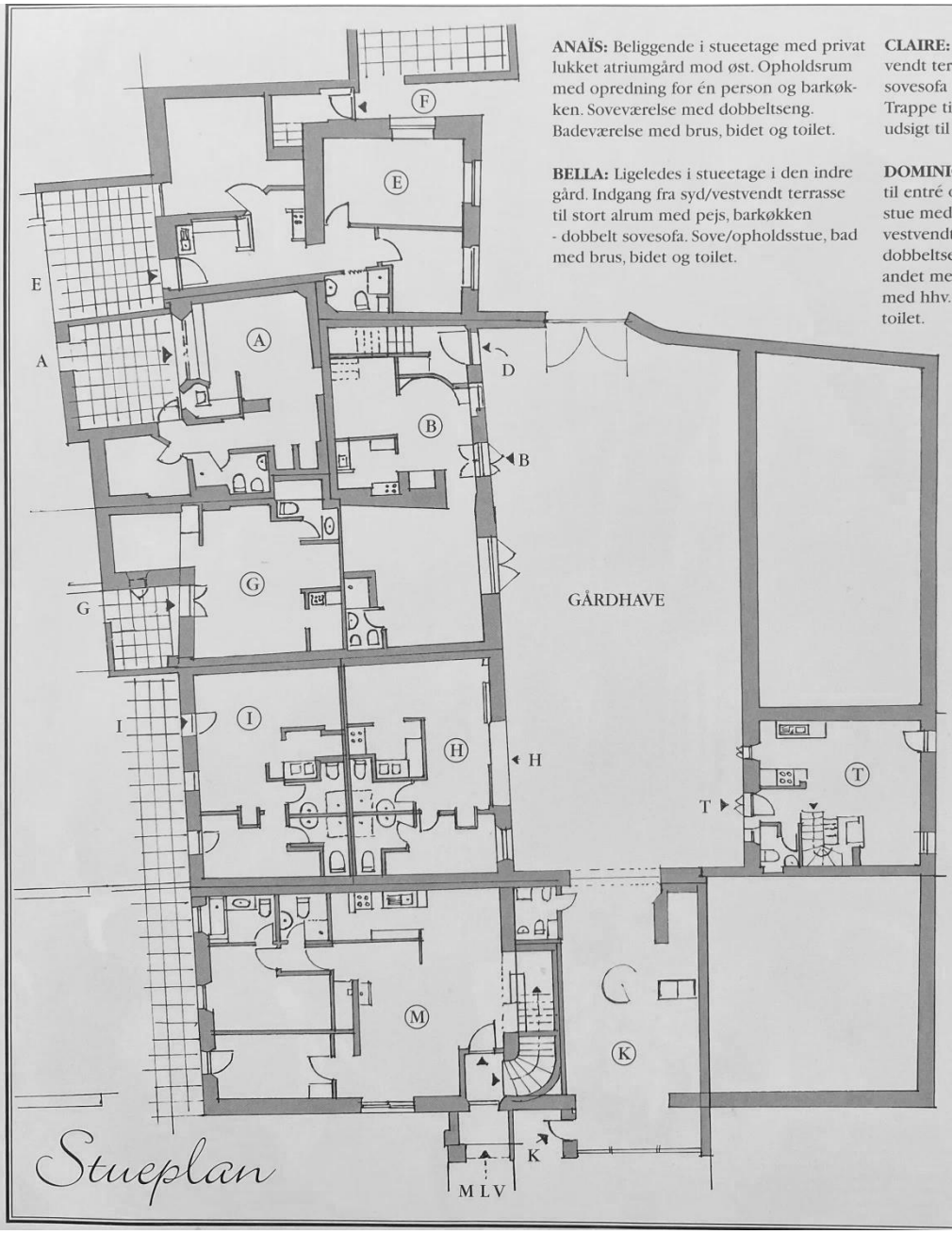
M. Viale krævede også, at pinjerne blev beskåret. De var gamle og han mente, at der kunne falde grene ned på hans mur og at det var farligt. Disse pinjer havde min moster plantet i 30'erne. Hun plantede 100, så hun var sikker på, at nogle ville overleve! Hendes bror grinede ganske vist af hende, men hun havde det med at købe rigeligt ind. Jeg husker disse træer som en lille pinjeskov, jeg legede i, da jeg var to/tre år gammel. De har nok ikke været højere end 150cm. De voksede skrå, netop fordi de var plantet for tæt på hinanden, og det øgede risikoen for, at grene kunne blive revet af vinden eller træerne vælte. Den forstmand, der beskar dem, halverede antallet af grene og rådede os til sidst til at fælde dem alle. Det var en sorg for mig, jeg holdt meget af de pinjer – de hørte min barndom til.

I lang tid nægtede Peter at tage tilbage til Lou Boulidou. Vi holdt dog flere vintre dernede senere, og det har været dejligt for ham at se, hvor godt stedet blev holdt. Der kom også gæster forbi, der gerne ville hilse på ham og fortælle, hvor glade de havde været for deres ferier på Lou Boulidou. Det varmede selvfølgelig, Lou Boulidou var hans værk, og som jeg sagde til ham: hvor mange, når de når deres livs efterår, kan betragte deres værk og vide, at det bliver stående, som et vidnesbyrd om deres kreative indsats?

Peter afgik ved døden den 4.maj 2021, en uge efter sin 90års fødselsdag.

Ferieboligerne

Ⓐ Anaïs	46 m² / 3 pers.	Ⓗ Henri	49 m² / 4 pers.
Ⓑ Bella	58 m² / 4 pers.	Ⓘ Irène	58 m² / 4 pers.
Ⓒ Claire	42 m² / 3 pers.	Ⓚ Karen	144 m² / 8 pers.
Ⓓ Dominique	103 m² / 5 pers.	Ⓛ Louis	82 m² / 6 pers.
Ⓔ Esprit	86 m² / 6 pers.	Ⓜ Marcelle	110 m² / 5 pers.
Ⓕ Félicité	84 m² / 5 pers.	Ⓣ Tomas	79 m² / 4 pers.
Ⓖ Ginette	47 m² / 4 pers.	Ⓥ Valentin	130 m² / 6 pers.



ANAÏS: Beliggende i stueetage med privat lukket atriumgård mod øst. Opholdsrum med opredning for én person og barkøkken. Soveværelse med dobbeltseng. Badeværelse med brus, bidet og toilet.

BELLA: Ligeledes i stueetage i den indre gård. Indgang fra syd/vestvendt terrasse til stort alrum med pejs, barkøkken - dobbelt sovesofa. Sove/opholdsstue, bad med brus, bidet og toilet.

CLAIRE: I. sals lejlighed med syd/østvendt terrasse og stor opholdsstue med sovesofa og pejs. Køkken og bad/toilet. Trappe til hems med dobbeltseng og udsigt til Luberon og Mont Ventoux.

DOMINIQUE: Indgang fra den indre gård til entré og trappe. På 1. sal stor opholdsstue med brændeovn. Stort spisekøkken, vestvendt loggia. 2 soveværelser, et med dobbeltseng og udgang til terrasse, det andet med 3 senge. 3-delt badeværelse med hhv. badekar/bidet, håndvaskerum, toilet.

ESPRIT: Tre-rums bolig i stueplan, syd og vestvendt opholdsstue med sovesofa og udgang til vestvendt lille terrasse, stort soveværelse med dobbeltseng, kammer med etagesenge. Bad med kar og toilet. Køkken med direkte adgang til egen, stor terrasse.

FÉLICITÉ: Beliggende på 1. sal med flot udsigt til Luberon og Mont Ventoux og indgang fra "Rådhuspladsen". Stor opholdsstue med udgang til terrasse mod øst og køkken, 2 rummelige soveværelser, et med dobbeltseng, det andet med tre faste senge. Bad med toilet og brus. Terrasse nedenfor ved indgangen mod syd.

GINETTE: Østvendt have og terrasse. Opholdsstue med opredning for to. Soveværelse med dobbeltseng. Lille køkken samt badeværelse med kar og toilet.

HENRI: Beliggende i den indre gård med stort skydedørsparti til syd/vestvendt terrasse. Opvarmelige klinkegulve i hele boligen. Opholdsstue med barkøkken og opredning for 2 på sovesofa. To badeværelser, begge med brus og toilet. Lille soveværelse med 2 enkeltsenge.

Stueplan

IRÈNE: Adgang til såvel stue, som soveværelse gennem østvendt have med stor terrasse. Smuk udsigt til bl.a. Mont Ventoux. Spejlvendt kopi af ovenstående Henri. Også her 2 badeværelser.

KAREN: 144 m2 feriebolig fordelt på 3 etager. Udover privat lukket gårdhave, indeholder i stueplan en dejlig glasveranda mod haven, stor opholdsstue med opredning for 2. Barkøkken, stort badeværelse med brus, toilet, bidet og håndvask - specielt indrettet for handicappede i kørestol. Store glasskydedøre mod den indre gård. Førstesalen har 2 reelle dobbeltværelser, hvoraf et med håndvask og brusebad. Herudover et badeværelse med kar, toilet og håndvask. 3 hemse med sovepladser og veluxvinduer.

LOUIS: Ligeledes nyere bolig på 1.sal; termo-skydedøre hele vejen rundt om terrassen med vid udsigt mod nordvest. Også her er der gulvvarme i alle rummene. Boligen er velegnet for tre par; stue med barkøkken, 2 soveværelser med dobbeltseng eller to senge, hems med alkove. Det ene soveværelse har direkte adgang til karbadeværelse med toilet. Ekstra badeværelse med brus og toilet.

TOMAS: Meget populært "dukkehus" i to etager. Østvendt morgenterrasse i den indre gård, lille have mod syd/vest. Stue med pejs, lækkert køkken og gæstetoilet med vaskemaskine. På 1. salen stort værelse med dobbeltseng, værelse med to enkeltsenge og megen skabsplads. Badeværelse med brus, bidet og toilet.

VALENTIN: 1. sal helt nyrenoveret. Opholdsstue med pejs, veldisponeret køkken, 3 soveværelser, 2 badeværelser med bruseniche, flot trappe til hems, med ekstra toilet & håndvask, og adgang til 30 m2 tagterrasse med udsigt til Mont Ventoux og Luberon bjergene.

Feriboligerne

- Ⓐ Anaïs.....46 m²/ 3 pers.
- Ⓑ Bella .....58 m²/ 4 pers.
- Ⓒ Claire .....42 m²/ 3 pers.
- Ⓓ Dominique ....103 m²/ 5 pers.
- Ⓔ Esprit .....86 m²/ 6 pers.
- Ⓕ Félicité .....84 m²/ 5 pers.
- Ⓖ Ginette .....47 m²/ 4 pers.
- Ⓗ Henri .....49 m²/ 4 pers.
- Ⓘ Irène.....58 m²/ 4 pers.
- Ⓚ Karen .....144 m²/ 8 pers.
- Ⓛ Louis.....82 m²/ 6 pers.
- Ⓜ Marcelle .....110 m²/ 5 pers.
- Ⓣ Tomas.....79 m²/ 4 pers.
- Ⓥ Valentin.....130 m²/ 6 pers.

1. sal plan

Epilog

Til slut vil jeg gerne takke alle, der har fulgt *Lou Boulidou*s tilblivelse. Dem der har givet en hånd med, større eller mindre, vore mange gæster, der har spredt kendskabet til stedet og skabt dets ånd og ry.

Tak til Helle og Allan, der sætter deres præg på Lou Boulidou, med deres entusiasme og sans for kvalitet, deres mange tiltag til aktiviteter, der kan friste endnu flere feriegæster.

Tak til vores trofaste team på stedet, der gør det muligt at fortsætte udlejningen på afstand og på nettet.

Held og lykke med fremtiden

Danie Juul