



Vue over Mentons gamle by, hvis højeste tinde er basilikaen Sainte-Michel Archange. Foto Menton OT

Citronernes fest i Menton

Hver vinter fejres citrusfrugternes modning i Côte d'Azurkystens lille perle, Menton. Fête du Citron er navnet på den farverige fest, der trækker besøgende fra hele verden.

AF CAMILLA ALFTHAN - FRI@BERLINGSKEMEDIA.DK

Det er på Côte d'Azurkystens sydøstlige hjørne mellem Monaco og den italienske grænse, at man finder den lille, billedskønne by Menton. Der hvor de stenede strande skifter til det fineste sand, og Mercantour-bjerget skærmer for vinterens kolde mistralvinde.

Da klimaet her er mildere end blot få kilometer længere væk, har Mentons sydvendte bjergskråninger altid bugnet med frodige citruslunde. Ikke mindst citroner, der har givet navn til den sagnomspundne fest, Fête du citron. I begyndelsen var festen blot en lille parade, der blev lanceret af en hotelejer for at underholde sine

vintergæster. I de seneste årtier er citronfesten vokset til en større begivenhed, der kulminerer med et karneval og gigantiske citrusskulpturer, der er placeret langs byens hovedstrøg i Biovès-parken. Når aftenmørket sænker sig over de historiske bygninger, lyses skulpturerne op, så de får et nærmest surrealistisk skær. Særligt under den seneste fejring, hvor parken havde fået besøg af rumvæsener med et blinkende rumskib af citrusfrugter. Lidt længere væk stod en overdimensioneret buste af skuespilleren Anne Hathaway iført en rumdragt, der var skabt af tusindvis af appelsiner og citroner. Om det var de ruminspirerede skulpturer, der burde få prisen som

mest outrerede idé, eller måske et fantasimonster i færd med at fortære en mindre artsfælde, var bare ét af samtaleemnerne blandt forbipasserende, som havde gang i deres smartphones for at forevige det fotogene event. I aftentimerne kogte festlighederne over med et konfettioverstrøet karneval og en parade med professionelle dansere og artister. Hele seks måneder tager det bystyret at arrangere Fête du Citron, der løber over tre uger i februar og tiltrækker tusindvis af tilskuere. Senest har karnevallet fået et større opbud af sikkerhed, så alle kan feste i fred og nyde det afsluttende fyrværkeri over havet.



Citruslundene på La Castella, hvor det også er muligt at bestille picnic med udsigt over Côte d'Azur.

Besøg i citruslunde
Til forskel fra Côte d'Azurs mere tætpakkede destinationer, er kun seks procent af Menton bebygget. Turismen begyndte i 1860, da jernbanen nåede ned til rivieraen, og det europæiske aristokrati søgte mod varmere himmelstrøg i vinterhalvåret. Få år senere havde Menton et casino og hele 30 paladshoteller, hvilket er et

enormt antal for en så lille by. I dag er de fleste bygget om til luksuslejligheder. Nu er det slow tourism, der kendetegner stedet. Folk jagter det gode liv ved kysten eller i bjergene, der udgør én af Frankrigs 11 nationalparker. Områdets bedste kulinariske oplevelser begynder med et besøg til de mange idylliske citruslunde. På højderne af Garavan, hvor briterne byg-

Villa med egen citronhave

Menton har mange charmerende paladshoteller, der oser af fortidens elegance. En af dem, der ligger overfor det azurblå hav, er Royal Westminster på Avenue Félix Faure, hvor man kan tage en drink i pianobaren eller i den eksotiske have. Byens nyeste og mest opsigtsvækkende luksushotel er Mandalay, der ligger som en enorm glaskube på toppen af bjerget nærmest Monaco med panoramaudsigt.

Foruden spabehandlinger og en restaurant ledet af Mauro Colagrecio, kan man leje en motorbåd, så man kan sejle rundt til de forskellige strande på Côte d'Azurkysten.

Hvis man vil prøve noget helt andet og kan leve uden roomservice, kan man leje en etage i den private villa Benoit- La Fabrique aux Poupees, der ligger centralt på rue du Louvre, med egen have og citrontræer. Her er den bedste lokale restaurant Le Bistrôt des Jardins med alt godt fra havet og nærområdet.

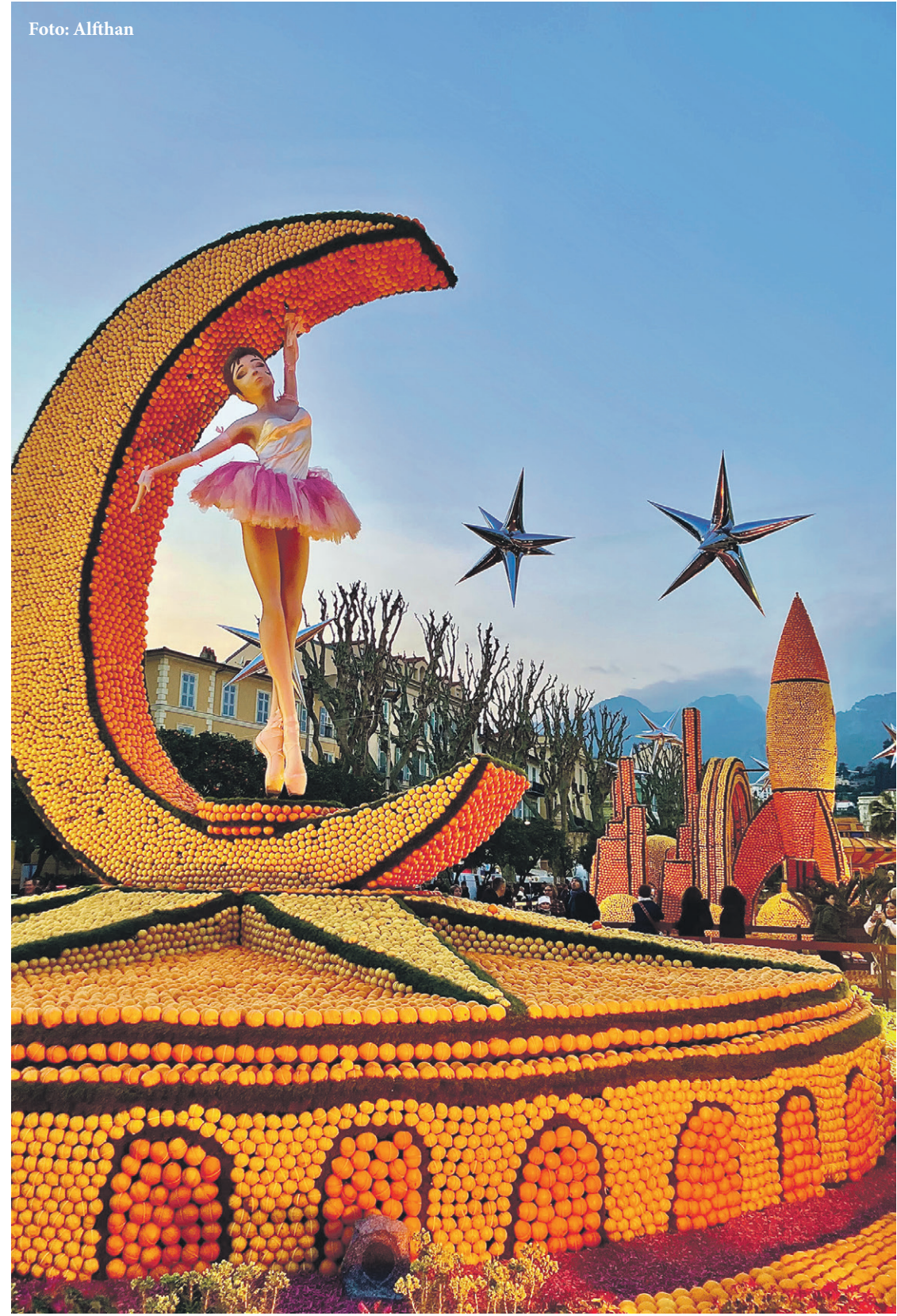


Foto: Alfthan

Den første omtale af Mentons citronfest er fra 1936. Programmet bestod blandt andet af en gallafest på byens casino, biler dekoreret med citrusfrugter og gadeoptrædener med dansere og skuespillere. Foto: Sabry Ardore



Foto: Camilla Alfthan



Foto: Camilla Alfthan

Visse citronsorter er så søde, at de kan spises med skallen på. Det er netop sødmen og saftigheden, der hjælper dem til at modstå natte temperaturerne, der om vinteren når nær frysepunktet, fortæller stedets gartner, da vi får lov til at smage på frugterne. Ikke langt fra derfra ligger Gan-nac, som er en af Mentons mange små producenter, der byder på smagninger af deres utallige varianter af citrussmarmelader, safter, limoncello og duftende citronsaaber. I dag er de gyldne frugter så fete-rede, at de har fået deres egen beskyttede certificering og arealer, der kun må bruges til citrussyrknning. Sådan var det ikke for nogle årtier siden, hvor traditionerne nær var gået i glemmebogen efter en hård frost i 1956, hvor alle træer døde. Først ved årtusindskiftet kom der for alvor gang i produktionen igen.

Bugnende botaniske haver
Det er ikke kun citruslundene, der trækker rejsende. Menton er også kendt for sine botaniske haver, der blev skabt af de britiske tilflyttere. Syv exceptionelle haver er fredet af bystyret. Den mest eksotiske er måske Val Rah-

meh, der blev anlagt for 150 år siden af den britiske general, Lord Percy Rad-cliff og hans hustru Rahmeh. Her har citrustræerne fået selskab af et overflodighedshorn af forskel-lige planter, træer, kaktusser, tropiske frugter og blomster, der er importeret fra hele jordkloden og sat sam-men på en måde, så man føler sig hensat til Paradisets have. Blandt højdepunkterne er indgan-gens allé med de tårnhøje palmetræ-er og søens enorme åkander fra Bo-livia, der om sommeren ligner fly-dende gyldne fæde; alt sammen præ-senteret med historik og dertilhø-rende skilte. Mentons allestedsnærværende ci-troner ses også i designeren Eileen Grays grønne oase, der omkranser hendes ikoniske hus E-1027, hvor arkitekten Corbusier også slog sig ned. Cap Moderne kaldes kysten me-get passende i dag. Det stilrene hus i hvid beton, der stod færdigt i 1929, var bygget som en prototype med moderne faciliteter, solterrasser og en grammofon, der kunne være for-løberen til en af B&O's klassikere.

Fortsættes side 20

Her er det skuespilleren, Anne Hathaway i en rumdragt skabt af tusindvis af citroner og appelsiner, der dog ikke er den ægte vare fra Menton. Foto: Camilla Alfthan



I dag kan man booke en guidet omvisning i sommerhalvåret, der også giver mulighed for at besøge Corbussiers lille atelier med dertilhørende bar, og ikke mindst se hans farverige malerier på Eileen Grays hvide vægge, der absolut ikke faldt i hendes smag. Den irskfødte designer, som igennem hele livet blev ved med at besøge Menton, nåede i øvrigt den agtværdige alder af 98 år. Således var hun eksemplet på, at det gode liv med selskaber og citrusfrugter, må være godt for helsen.

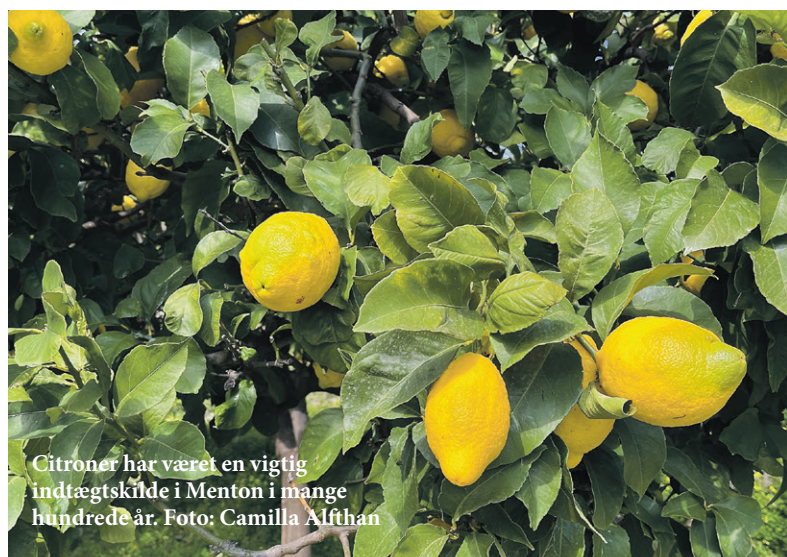
Citruseskspertens Michelin-restaurent

En person som i dag har taget de gyldne frugterne til sig, er den argentinsk-italienske køkkenchef, Mauro Colagreco, som står bag Mentons trestjernede Michelinrestaurant, Mirazur, der ligger få skridt fra La Casettas citruslund.

Alle retter er tilberedt af lokale råvarer, der er biodynamiske og dermed dyrket efter månens cyklus.

Det var da Colagreco flyttede til Menton for snart tyve år siden, at han opdagede kompleksiteten i citrusfrugterne.

“Denne frugtfamilie tilbyder en ekstraordinær aromatisk palet, der oscillerer mellem sødme og livlig-



Citroner har været en vigtig indtægtskilde i Menton i mange hundrede år. Foto: Camilla Alfthan

hed, bitterhed og floralitet. De forbedrer råvarer og skaber nye smagsoplevelser,” forklarer Colagreco entusiastisk.

Især Menton-citronen er *udsøgt*. Den er kendetegnet ved en tyk skal og et ekstremt velduftende, saftigt kød og delikat syre, næsten blottet for bitterhed. Dens subtile balance gør den unik, da den kan nydes som en frugt i sin egen ret.

Siden åbningen af Mirazur i 2006 har han udnyttet Mentons naturlige rigdom med en menu dedikeret til citrusfrugterne, som han blandt an-

det dyrker i sin egen have. Hans lokale leverandører har bevaret deres forfædres knowhow og sjældne citrussorter. På La Casetta fandt Colagreco således varianter, som han aldrig tidligere havde set. Blandt dem er orange-quats, en hybrid mellem appelsin og kumquat, som han udforsker i desserter med komplekse aromaer.

Uden at have søgt det er Colagreco blevet ekspert i citrusfrugter med sit forsknings- og udviklingsteam bestående af en etnobotaniker, en arkæolog-antropolog og

Citroner er det helt store tema på Mentons marked - fra limoncello og marmelader til citrusduftende parfumer. Foto: Camilla Alfthan



En danser fra karnevallets parade. Foto: Menton OT

kokke. Hver frugt inviterer til at eksperimentere og skubbe grænserne for kulinarisk kreativitet.

“Hver del af citrusfrugterne har et unikt smagspotentiale, som vi har lært at udnytte til fulde. Bladene bruger vi for deres kraftfulde aroma, blomsterne for deres markante bitterhed. Skallen koncentrerer i æteriske olier, der giver en eksplosion af krydret smag. Albedoen, den ofte forsømte hvide del, er integreret i saucer for at skabe en silkeblød tekstur og en let bitterhed. Hele frugter, kandiserede, fermenterede eller purede, giver os muligheden for at skabe uventede kontraster og nye associationer,” fortæller Colagreco.

I dag har han ikke kun sin egen familie, men også sit hjerte i Menton.

“Jeg blev forelsket i denne lille by beliggende mellem Frankrig og Italien, mellem havet og bjerget. Et sted med en rig natur og kulturarv, med spor helt tilbage til de første menne-

sker, der ankom til Europa fra Afrika i forhistorien - det var endnu en opdagelse, som vi gjorde med restaurantens research og udvikling,” fortæller mesterkokken.

Han fortsætter: “Mentons historie og biodiversitet får mig til at drømme. Det er på grund af skønheden, de frodige haver og alle byens muligheder for nydelse, om det så er museerne, markedet, vandreturene ved vandet, de små gader og koloredede huse. Jeg er altid overrasket over, hvordan landskabet ændrer sig efter kun et kvarters køretur i bil. Fra havet til baglandet af de maritime alper med skovene, de små landsbyer og landbrug med en bjergtagende udsigt. Det er et hjørne i Paradiset.”

SAS, Air France og Norwegian har daglige flyvninger til Nice, hvorfra man kan tage kysttoget til Menton.

For adresser se: www.menton-riviera-merveilles.co.uk/