

Le Port Grimaudin

Nº 9 FEBRUAR 2026



NEUES VON  ALAMIC UND AUS PORT GRIMAUD



Chers Amis,

Heute melde ich mich mit der Ausgabe Nr.9 von „**Le Port Grimaudin**“ wieder direkt vom Golfe de St.Tropez.

Das Wetter war auch hier „suboptimal“, man spricht von einem der regenreichsten Winter an der Côte d'Azur seit langem.

Aber nach mehreren sehr trockenen in Folge konnten zahlreiche Restriktionen aufgrund von Dürre aufgehoben werden - so hat der Regen und der Mistral auch sein Gutes.

Nachdem ich in der letzten Ausgabe hauptsächlich über die Neuerungen in **ALAMIC** berichtet habe, werde ich jetzt über (für Sie hoffentlich) Neues aus der Region berichten.

Auch werde ich das Rezept eines provençalischen Klassikers wieder vorstellen, da ich das Thema „L' Art de vivre“ in Zukunft wieder verstärkt in den Fokus stellen werde.

Ich wünsche Ihnen nun wieder viel Spaß beim Lesen und **à bientôt**

Nicolai Davidenkoff



Auch in diesem Jahr werde ich wieder viele Stammgäste in **ALAMIC** „begrüßen“ können.

Das Wort habe ich hier in Gänsefüßchen gesetzt, weil ich dieses Begrüßen leider

hauptsächlich nur virtuell machen kann, was ich wirklich sehr bedauere.

Jetzt ist **ALAMIC** bereits sehr gut gebucht, aktuell sind noch folgende Zeiträume frei:

⇒ **Ostern** (17.03.-25.04.2026)

⇒ **Juli** (29.06.-18.07.2026)

⇒ **L'été indien** (03.10.-11.10/22.10.-01.11)

Hier können Sie die aktuelle Belegungen abrufen:



Auf der Übersicht über die **Mietpreise** sind auch die Bedingungen und Stornierungsrichtlinien aufgeführt.

Was sich in diese, Jahr in **ALAMIC** neu ist, habe ich in der Ausgabe Nr.8 von „**Le Port Grimaudin**“ ausführlich beschrieben, hier noch einmal kurz die wichtigsten Details:

komplett **neue Küche**
schnelles Internet über Glasfaser
 mobiles **Klimagerät** im Schlafzimmer

Gerne beantworte ich alle Ihre Fragen über die am Ende dieser Ausgabe publizierten Kommunikationskanäle.



Brigitte Bardot ist am 28.12.2025 im Alter von 91 Jahren in Ihrem Anwesen „La Madrague“ in St.Tropez gestorben.

Ihre Beisetzung fand am 07.01.2026 auf dem Meerfriedhof in St.Tropez statt, nach einer Trauerfeier in der Chapelle Notre-Dame-del'Assomption.

Ihr Wunsch war eine Beerdigung ohne „Chi chi“, was auch im Großen und Ganzen so stattfand.

Wenig Prominenz, nahezu keine Medien, Mireille Mathieu hat zu Ihren Ehren gesungen, und die Gipsy Kings den Trauerzug zum Familiengrab begleitet.

Ein Staatsbegräbnis, wie es Präsident Macron angeboten hatte, wurde von der Familie abgelehnt, und war wohl auch nicht im Sinne der legendären Schauspielerinnen, Sängerin und streitbarer Tierschützerin.

St.Tropez hat BB letztlich den Status als VIP Hotspot mit zu verdanken.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war der Ort ein verschlafenes Fischerdorf, der aber zahlreiche berühmte Maler anzog, wie Signac, Monet, Picasso, Braque, Matisse, um nur einige zu nennen.

Das besondere „Licht des Südens“ inspirierte sie, und einige Ihrer Werke sind in dem kleinen aber feinen „Musée Annonciade“ im Hafen zu besichtigen.

Nach Ihrem ersten großen Erfolg **„...und ewig lockt das Weib“**, der 1955 in St.Tropez gedreht wurde, beschloss Brigitte Bardot bald, das idyllisch an der Bucht de Canebiere gelegene Fischerhaus zu erwerben, welches sie dann „La Madrague“ nannte.

Dies war der Beginn der Konversion vom verschlafenen Fischer und Künstlerdorf zum heutigen Treffpunkt der High Society – mit allen Vor und Nachteilen.

Aber welche Verbindung gibt es zu Port Grimaud?

In „Le Port Grimaudin“ Nr. 4 bin ich schon einmal kurz darauf eingegangen:

Anlässlich der „Brigitte Bardot Show“, die Ende 1968 im französischen Fernsehen ausgestrahlt wurde, ist der Song **„Je reviendrai toujours vers toi.“** (übersetzt: "Ich werde immer wieder zu dir zurückkehren") vor der Kulisse der sich im Bau befindlichen Grand rue gedreht worden



in diesem Zusammenhang entstanden einige Bilder, unter anderem im Gespräch mit dem Architekten und Gründer der Cité Lacustre François Spoerry.



Wenn Sie auf das Segelschiff unten klicken, können Sie den Clip mit dem Song abrufen





Der französische Redewendung „L' Art de vivre“ bedeutet, „die Kunst zu leben“, und beschreibt aus meiner Sicht am besten das Lebensgefühl in der Grande Nation. Und hier nimmt natürlich das Essen einen besonderen Stellenwert ein.

Für mich persönlich sind meine Aufenthalte in Port Grimaud immer Reisen in die französische Genusswelt, die Spezialitäten der Region zu probieren, Neues zu entdecken und natürlich jetzt die Vorteile der neuen Küche intensiv zu nutzen.

Wer schon einmal in  war, kennt die gute Auswahl an Kochbüchern, und in den aktuellen Gästeinformationen finden Sie auch viele Tips und Hinweise rund um diese Themen.

Heute stelle ich Ihnen mein Lieblingsgericht vor:

Ratatouille

mit frischen Zutaten, direkt vom Marché provençale, schmeckt dieser südfranzösische Klassiker einfach „wie Urlaub“

Hier nun das Rezept, Menge für 6 Personen:

- 2 Auberginen, mittelgroß
- 2 Zucchini
- 3 Paprika (rot, gelb und grün)
- 3 Fleischtomaten
- 2 große Zwiebeln
- 1 rote Chilischote (nach Geschmack)
- 4 - 6 Knoblauchzehen (oder mehr...)
- Frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Basilikum) alternativ Kräuter der Provence
- Olivenöl nach Bedarf, Salz/ und Pfeffer

Ich schneide die Auberginen in 2 cm große Würfel, und brate diese dann in Olivenöl ca. 10-12 min von allen Seiten an.

Dieses Gemüse benötigte am längsten, bis es gar ist. In dieser Zeit schneide ich die Zucchini auch in Würfel, und brate diese dann nach den Auberginen ebenfalls an.



Parallel bereite ich die Paprika vor, entferne die Haut mit einem Sparschäler (in  vorhanden), schneide in Würfel, und brate auch diese an.

Das getrennte Anbraten hat sich für mich bewährt, da das Gemüse dann noch gut bissfest ist, und das Auge ibekanntlich auch mit isst.

Nun schwitze ich die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl an.

Wenn dann auch die Tomaten, ge-



würfelt, vorbereitet sind (vorher kreuzförmig eingeritzt kurz in kochendem Wasser abgebrüht und von der Haut befreit), kommt dann alles zusammen wieder in die Pfanne, zusammen mit den Gewürzen.

Die Chilischote ist optional, da ich es etwas „spicy“ mag.

Sobald die Tomaten geschmolzen sind, wird das Ratatouille noch mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, und erst mal in Ruhe gelassen, damit sich alle Aromen gut verbinden.

Ratatouille schmeckt am nächsten Tag fast noch besser, kann warm, aber auch kalt genossen werden, ich habe es zusammen mit köstlichen Lammkotletts und frischem Baguette von „unserem“ Charly direkt genossen



Was hat der sonntagabendliche TV- Dauerbrenner „Tatort“ mit Port Grimaud zu tun ?



Die Titelmelodie zu diesem Longseller des öffentlich rechtlichen Fernsehens wurde vor über 50 Jahren von dem erfolgreichen Jazzmusiker und Schöpfer einer Vielzahl von Soundtracks und Titelmelodien **Klaus Doldinger** komponiert. Er starb am 16.10.2025.

Der Münchner hatte ein Haus in PG 2 in der Rue de l'Eperon, wo er regelmäßig die Sommer verbrachte.

Man konnte ihn Morgens begegnen, wenn er mit seinem kleinen Beiboot in das Zentrum fuhr, um Baguette und Croissants für das Frühstück zu kaufen.

In einem Interview mit azurlblau.fr bezeichnete er Port Grimaud als seine „zweite Heimat“. Ob er die Inspiration zur Titelmelodie zu „Das Boot“ auf seinen Bootsausflügen auf dem Golf de St.Tropez hatte, ist leider nicht überliefert...

Nachhaltigkeit

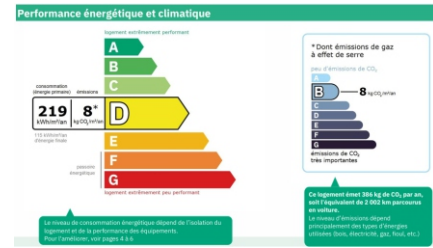
Während ich diese Ausgabe von „Le Port Grimaudin“ verfasse, erreichte mich ein Mail der Gemeinde Grimaud, turnunsmäßig meine Genehmigung zur Urlaubsvermietung zu erneuern.

Als kleines „Gourmandise“ ist jetzt ein aktueller Energieausweis erforderlich, ohne den nichts mehr geht.

Zum Glück bin ich vor Ort, und konnte mich schnell um das Geforderte kümmern.

Die französische Gesetzgebung schreibt für Vermietungen aller Art eine Einstufung bis „E“ vor, und wie schon während der Klassifizierung von **ALAMIC** als **meublé de tourisme **** im vergangenen Jahr ist das Thema Nachhaltigkeit auch hier im verstärkten Fokus .

Hier das Ergebnis:



„Port Grimaud 2030“

Letztes Jahr hatte ich das Projekt „Port Grimaud 2030“ vorgestellt, wie sich die Gemeinde die Zukunft des Hafens und Ortszentrum vorstellen.

Die hartnäckig und leider auch sehr subjektiv geführte Diskussion hatte Ihren Höhepunkt in ernsthafte Ambitionen, Port Grimaud von der Gemeinde abzutrennen, und als eigenständigen Ort zu verwalten.

Nach Neuwahlen in den Eigentümerverwaltungen PG 1 und PG 2 , bei denen die Wortführer der Abspaltung abgewählt wurden, haben sich nun alle Verantwortlichen zusammengesetzt, um einen Konsens zu finden.

Aktuell wird eine juristisch einwandfreie Lösung gesucht, um die neu zu organisierenden Eigentumsverhältnisse und Nutzung der Boots Liegeplätze langfristig zu sichern.

Da aber im Frühjahr Kommunalwahlen anstehen, ist es aktuell „recht ruhig“ zu diesem Thema....



FERIENWOHNUNG ALAMIC

Nicolai Davidenkoff
Scheffelplatz 1
D 76133 Karlsruhe



+49 172 970 10 58
+33 6 65 71 43 74



+49 172 970 10 58



portgrimaud@arcor.de



[Reservierungsanfrage](#)

www.portgrimaud.eu