



Willkommen im Bleu Provence, wo Eleganz und Gastfreundschaft und die Verbindung zwischen Wein und Essen ein Vergnügen sind.

Jacques and Lysielle Cariot eröffneten das Bleu Provence 1999, nachdem sie in der Provence in Frankreich in den Ruhestand gegangen und nach Naples gezogen waren. Ihre Besucher sind für sie eher liebevolle Gäste als Kunden, was man einerseits bei der Auswahl der Weine und der Speisen sieht und was sich andererseits im Servicelevel des Bleu Provence widerspiegelt.

Das Personal kennt sich bei den Speisen sehr gut aus und freut sich darauf, ihnen bei ihre Menüwahl zur Seite zu stehen. Jacques wird es sich auch nicht nehmen lassen, ihnen passende Weine zu ihren Speisen zu empfehlen. Jedes Jahr besucht er Weingüter in der ganzen Welt und kommt mit der best möglichen Weinauswahl zurück sowie der zu jedem Wein passenden Geschichte, um diese interessierten Gästen zu erzählen. Im Weinkeller befinden sich über 14.000 Flaschen von mehr als 1300 verschiedenen Weinen. Sie alle sind wunderbare Vertreter ihrer Gegend, inklusive einige brillante, aber dennoch überraschend günstige Weine.

Jacques und Lysielle lassen sich nicht die Mühe nehmen, selbst die Zutaten für die Speisen im Restaurant einzeln auszuwählen. Sie probieren Fleischsorten und Käse, Oliven, Kräuter, Pilze und eine Menge andere Zutaten von dort, wo sie beste Qualität finden und beziehen können.

Täglich werden frisches Obst und Gemüse von lokaler Herkunft geliefert und der Chef Lysielle ist ein Meister darin, all diese Dinge zu einem bewundernswerten und schmackhaften Menü zu gestalten. Jacques und Lysielle laden sie ein, sie baldmöglichst im Bleu Provence zu besuchen, um dort einen eleganten und entspannenden Abend zu verbringen.

Nachdem wir einen traumhaften Tag im sonnig warmen Naples verbracht hatten, gingen wir als Krönung des Abends ins Bleu Provence, wo wir sofort sehr herzlich und mit Handschlag von Jacques Cariot begrüßt wurden. Obwohl er schon einige Jahre in den USA lebt, hat er trotzdem seinen charmanten französischen Akzent nicht verloren.

Da das Wetter immer noch herrlich war, nutzten wir die Gelegenheit Anfang November noch draußen auf der wunderschönen Terrasse des Restaurants Platz zu nehmen. Bei einem Aperitiv studierten wir die kleine, aber feine französisch angehauchte Speisekarte. Während die

Geschmacksknospen meines Begleiters bei einer Lobster Creme Brulee jubilierten, gab ich mich ganz verzückt einem äußerst delikaten Thunfischtartar mit Tomaten hin. Dazu wurde stilecht französisches Baguette gereicht, das beim Reinbeißen nur so krachte und relativ schnell Nachschub verlangte.

Zum Hauptgang bekamen wir auf Empfehlung des Chefs persönlich einen Rotwein aus dem Washington State serviert, der uns sehr positiv überraschte, wo wir doch sonst Napa Valley Weine favorisierten. Das Rinder- wie auch das Kalbsfilet waren von butterweicher Konsistenz, obwohl ich den Koch mit meinem Wunsch nach "welldone" auf die Probe gestellt hatte. Prüfung mit Auszeichnung bestanden!

Wir ließen den Abend bei einem Digestiv und einer delikaten Käseplatte ausklingen, die wir uns angesichts unseres schon deutlich vorhandenen Sättigungsgefühls leider nur noch teilen konnten. Der Service war durch und durch perfekt, so stellt man sich einen "Fine Dining" Abend vor! Das Bleu Provence gehört zwar zu den hochpreisigen Restaurants, bietet aber auch die entsprechende Qualität und das passende Ambiente. Preis und Leistung stimmen hier durchaus, auch wenn wir uns das nicht allzu oft leisten können...

Bleu Provence

1234 8th St. South Naples, FL 34102

Tel.: 239-261-8239

Fax: 239-261-8605

<http://www.bleuprovincenaples.com>

Reservierung empfohlen, Parkplätze vorhanden

Die hier genannten Informationen waren zum Zeitpunkt der Überprüfung aktuell. Sollten sie einen Besuch planen, empfehlen wir ihnen, sich auf alle Fälle auf der jeweiligen Homepage über aktuelle Öffnungszeiten usw. zu informieren.