

## In der Küche vom „Le Plaza la Pailotte“

Zweieinhalb Wochen durften wir im Restaurant „Le Plaza la Pailotte“ in der Küche arbeiten. Das Team bestand aus dem Küchenchef, einem weiteren Koch und uns. Durch die enge Zusammenarbeit des kleinen Küchenteams und des Serviceteams war es möglich, direkt vom Chef zu lernen.



Kulinarisch hatte die Speisekarte typische Gerichte der Provence zu bieten in einem gut bürgerlichen Stil. Es gab zwar zu Anfang sprachliche Barrieren, diese haben sich aber mit der Zeit aufgelöst und die Verständigung klappte einwandfrei.

Die Stadt Arles hat historisch mit ihren Bauten, landschaftlich durch ihre Lage sowie im künstlerischen Bereich durch den Maler van Gogh, der hier lebte, sehr viel zu bieten.

Das Programm während des Aufenthaltes war reich an Ausflügen in umliegende Orte wie u.a. Baux de Provence, Avignon, St. Maries de la Mer. Durch den „Laisser-Passer-Schein“ wurde es uns ermöglicht, uns selbstständig in Arles in der Freizeit kulturell weiterzubilden, da wir damit diverse Sehenswürdigkeiten kostenlos besichtigen durften.



Helene und Marion