

Kreative livsnytere

Området ved den franske riviera har lokket skapende mennesker med sans for livets goder siden 1800-tallet.

Vi har møtt nordmenn som har slått røtter i livgivende og inspirerende omgivelser.

TEKST: ANNE-KARINE STRØM FOTO: ODDVAR WALLE JENSEN



STRANDLIV. Edna Falao og ektemannen Roger Urbini åpnet restauranten L'Esquinade på slutten av 70-tallet. Foto: Privat



Edna Falao

■ **Alder:** Evigung
77-åring

■ **Sivil:** Enke, to voksne
barn og fem barnebarn.

■ **Bakgrunn:** Driver
strandrestauranten og
jetsetstedet L'Esquinade
ved St. Tropez.



I SITT RETTE ELEMENT

Edna Falao føler seg hjemme i Sør-Frankrike.

■ EDNA FALAO

Hun beskriver seg selv som en sirkushest med lopper i blodet. Samtidig er hun blitt preget av den sørfranske livsstilen. Klima og omgivelser, det sosiale livet – og ikke minst den avslappede holdningen til at du kan være som du er. – Dette er noe av grunnen til at jeg føler meg i mitt rette element, sier Edna Falao.

Edna er kjent for sitt stå-på-humør og er døråpner for mange nordmenn i Sør-Frankrike. Boblevin, god mat – og ikke minst appetitt på livet, er med på å holde henne sprek. Hun er et arbeidsjern og er fortsatt i full sving når hun er i Saint-Tropez. Men siden ektemannen døde av slag for fem år siden, har hun overlatt driften av restauranten til sønnen Manuel. Selv farter hun i dag mellom barndomshjemmet på Ormøya og på besøk til venner og bekjente andre steder i verden. Saint-Tropez er likevel der hun har størst tilhørighet.

– Jeg er genuint opptatt av mennesker og trives med å ha folk rundt meg. Jeg er åpen og fordomsfri. En flørt, aller helst med yngre menn – og litt sjampanje hver dag – gjør livet lysere. Men når det er sagt, innebærer det ikke at livet er en evig fest. Alle får sitt å stri med, men det avgjørende er hvordan du tar motgangen. Selv om jeg føler meg ungdommelig til sinns, kjenner jeg jo at kroppen ikke er like medgjørlig som før. Men jeg går ikke rundt og beklager meg. Isteden er jeg aktiv og på farten. Så er jeg også heldig som

“ I det hele tatt er jeg opptatt av alt som gjør livet godt. Det gjelder ikke minst gode vennskap.

har en stor bekjentskaps- og vennekrets, og jeg kjeder meg aldri. Det kosmopolitiske miljøet jeg ferdes i, gir inspirasjon og holder meg levende, sier Edna.

Guttejente

Hun har blitt sjarmeret i senk av Onassis, Brigitte Bardot er bestevenninne, Jane Fonda har hjulpet henne med oppvasken. Ava Gardner trekker hun frem som en av de mest sensuelle kvinner hun har møtt, foran Jacqueline Kennedy og Grace Kelly. For egen del har Edna nærmest legendestatus og blir kalt dronningen av Saint-Tropez. Den tidligere nattklubbvertinnen, Norgesmesteren i motorcross, festløven og fyrverkeriet av en kvinne har bidratt til å befeste den opprinnelige fiskerlandsbyens status som internasjonal «jet-set-resort» siden midten av 1960-tallet. Skjønt egentlig hadde Edna aldri noen drøm om å slå seg ned i Sør-Frankrike.

– I oppveksten var jeg en guttejente og elsket å mekke på biler. Jeg gikk ett år på mekanikerlinje, hovedinteressen min var motorsport og lenge var jeg en av Europas få kvinnelige speedwaykjørere. Foreldrene mine drev frukt- og grønnsakhandel. De hadde andre planer for meg, deres eneste og temmelig bortsjemte barn. De ivret for at jeg skulle utdanne meg utenlands, og etter et år i England hvor jeg lærte skjønnhetspleie hos Helena Rubinstein og jobbet som mannekeng, dro jeg til Paris for å studere kokekunst på den verdensberømte kokkeskolen Cordon Bleu. Men så møtte jeg nattklubbeieren Roger Urbini, og kjærligheten førte livet i helt annen retning, oppsummerer Edna da vi møter henne på strandrestauranten L'Esquinade. Stedet ligger like utenfor Saint-Tropez ved Pampelonne-bukten, et yndet tilholdssted for så vel internasjonale som norske kjendiser og turister.

Vin og kaffe

Hit kommer mennesker fra hele verden for å nyte livet – alt fra kunstnere, næringslivsfolk, vanlige turister og folk i alle aldersgrupper. Den avslappede atmosfæren og trivselen har Edna mye av æren for. Hun farter mellom gjestene og kjøkkenet og slår av en prat med alle. Sofistikert jazzmusikk strømmes fra høyttalerne, og bordene er tettepakket med gjester som nyter den gode maten. Nedenfor ligger stranden med kritthvit sand og asurblått Middelhav. Ute i bukten har lystbåter og yachter ankret opp, i det fjerne skim-

“ Vi merker hvordan skuldrene senker seg når vi kommer hit.

ter vi de maritime alpine. Men slaraffenliv på solseng har Edna ikke ro til, enn si å sitte stille lenge om gangen.

– Jeg liker å ha mange jern i ilden. Et av mine siste prosjekter er utviklingen av egen musserende vin, kalt Cuvée Edna. Området ligger i et vindistrikt, og dessuten har jeg kunnskap om god vin etter mange år i bransjen, også fra den tiden mannen min Roger og jeg drev nattklubb og restauranter andre steder i Frankrike.

Hun smakte og lette i over 30 år før hun fant en vin hun ville sette navnet sitt på. – Men jeg setter også pris på god rødvin og kokekaffe. I det hele tatt er jeg opptatt av alt som gjør livet godt. Det gjelder ikke minst gode vennskap. En av mine beste venninner her nede er Brigitte Bardot – eller Bardot'n, som jeg kaller henne – og vi har opplevd mye moro sammen. Tidligere danset vi barbeint på bordene. Hun er fremdeles på besøk av og til, og går som regel kjøkkenveien. Her får hun være i fred fra nysgjerrige franskmenn. Hun har fast bord, og vi feiret 80-årsdagen hennes her i fjor. Men hun sliter med vonde hofter, og ryggen min er heller ikke hva den var, så begge har lagt borddansen på hylla. Når jeg jobber går jeg heller ikke i høye hæler lenger, men i bunadsko, sier Edna, som er slank og nett i figuren.

Vil holde på til hun stuper

På den rosa t-skjorten hennes står det skrevet: «The Beach of the Bitch». Den har hun fått spesiallaget til stedet hun har drevet i snart 40 år. Men det muntre blikket som lyser av livsgnist vitner om at hun langt fra er noen hurpe. Snarere er hun kjent for å være snill og positiv, og for å bry seg om andre. Hun har heller ingen planer om å slutte å jobbe, men hun sier hun vil holde på til hun stuper.

– Jeg snakket mye med Wenche Foss om dette å være i aktivitet til slutten. «Du er heldig», sa jeg en gang til henne. «Du kan ende med å falle ned fra scenen til en orkestergrav full av kjekke musikere. Mens jeg vil falle i sanden med en suppetallerken over meg.»



■ **SILVIA LEINE OG JAN RIDD**
De verdsetter livet, klimaet og kulturen her i Sør-Frankrike. – Dessuten er det ingen getto med samling av «klimaflyktninger», sier Silvia Leine og Jan Ridd.

Ekteparet som er blitt kjent gjennom NRKs gullrutevinnende serie «Sofa», har lenge hatt røtter i Sør-Frankrike. Skjønt opprinnelig var det Silvias ide å slå seg ned på en gård i Provence. Hun er halvt norsk og halvt sveitsisk, og i en periode av oppveksten bodde hun med foreldrene i Brussel. Senere tok hun fransk hovedfag ved Universitetet i Oslo. For mange år siden flyttet foreldrene hennes fra Oslo til Sør-Frankrike, og Jan og Silvia skaffet seg etter hvert en ferieleilighet der.

– Med årene ble Jan og jeg stadig mer opptatt av å fokusere på livskvalitet, og vi ønsket å skape et sted hvor vi kunne dyrke godene i livet. Vi begynte å lete etter en feriebolig i landlige omgivelser, i utgangspunktet en gård som ikke var for dyr og som vi kunne bygge opp slik vi ville ha den. Ved en tilfeldighet kom vi over Vallat Sableux her i Var. Stedet var helt forfallent, vinduene var spikret igjen og taket holdt på å ramle sammen. De lokale jegerne hadde benyttet hovedhuset til skjul, og Jan fikk litt sjokk da jeg mente stedet hadde potensial. Men han lot seg

VINGÅRD. Da Silvia og Jan kjøpte Vallat Sableux var stedet til forfalls. Nå produserer de sin egen vin og olivenolje.

Silvia Leine og Jan Ridd

■ **Alder:** Silvia er 62 og Jan er 79

■ **Sivil:** Har vært gift i 30 år. Silvia har en voksen datter, mens Jan har to voksne barn fra tidligere ekteskap. Til sammen har de fem barnebarn.

■ **Bakgrunn:** Har drevet eget foretak innen gaveartikler og turisme. Driver fortsatt sporadisk med utleie av parets olivengård i Var og leilighet i Biot.

// Her er det lett å kjenne seg fri, samtidig som vi hele tiden har prosjekter.

overtale, og i løpet av en tiårsperiode bygget vi opp stedet til en olivengård med planer om å bosette oss her, forteller Silvia.

Byggeprosessen foregikk i rykk og napp, og selv om de benyttet seg av lokale håndverkere var paret selv aktivt med i arbeidet. De dro ned så ofte de hadde tid og malte, murte og snekret. Jan mener likevel at det i første rekke er Silvias fortjeneste at stedet har blitt slik det er i dag. Hun har stått i spissen for oppussing og innredning.

Utenfor turiststrømmen

Gården ligger i landlige omgivelser som ennå ikke er oppdaget av masseturismen, mellom Nice og Aix-en-Provence. Likevel er det ikke langt til byene langs kysten. Veien til gården går gjennom små landsbyer, forbi vinranker, olivenlunder, fikentrær og de skogkleddede åsene i fjellområdet Massif des Maures. Området er blant annet et flott jaktterreng og jordbruksområde. Her kan man trekke inn duften av viltvoksende rosmarin og lavendel, og lytte til stillhet, fuglevitter og vinden som rasler gjennom trærne.

– Lokale bønder og vinprodusenter på nabo-gårdene lever et tilbakelevert liv, og det preger atmosfæren. Vi merker hvordan skuldrene senker seg når vi kommer hit, sier paret.

Den opprinnelige 250 år gamle gården har nok av tumleplass med sine 300 kvadratmeter, bestående av syv doble soverom og flere enkeltrom, flere bad, bibliotek, et stort allrom med kjøkken, spisestue og stue, samt et ekstrarom for matlagning – og selve tomten er på fem mål. Silvia har innredet med sjel, sjarm og flid, hun har reist rundt på auksjoner og brukthandlere og møblert med antikke møbler, fargerike stoffer og kunst.

– I perioder leier vi ut stedet til familier og vennegrupper, eller til folk som driver matkurs. Men de siste årene har vi trappet ned på virksomheten og tar livet mer rolig, sier Silvia, som i mange år har vært aktiv innen turisme og utleievirksomhet.

Avslappet og sosialt

Silvia og Jan har jobbet tett sammen i mange år, og de trives i hverandres selskap. De er i en fase av livet hvor de kan tillate seg å nyte en mer avslappet tilværelse. Skjønt begge er reiseglade og sosiale. De har en stor slekt og vennekrets som de stadig besøker, eller som besøker dem, og privat pendler de mellom leiligheten i Oslo, leiligheten i Biot og olivengården.

Det eneste Jan savner er fiskemuligheter. Han er nemlig en ivrig sportsfisker, Men han har nok å pusle med på gården. – Vi liker å samle barn, barnebarn, slekt og venner rundt oss. På Vallat Sableux er det plass nok til alle, sier han.

Fra gården er det kun en halvtimes kjøretur til strender langs kysten, og til et hav av museer, severdigheter, kunstgallerier og sjarmerende middelalderbyer. Dessuten kryr det av markeder og gode matforretninger som selger alt fra økologiske grønnsaker, lokale oster, pateer og alskens gode spesialiteter. Gode spisesteder er det også i fleng.

– Det er nok av aktivitetsmuligheter i nærområdet, og av og til tar vi bilen og kjører litt rundt. Blant annet er det en vakker innsjø på en høyde like ved, og her er det en koselig kafé hvor de blant annet selger gode hjemmebakete kaker og fantastisk god is. Luften er også sval i den heteste tiden i juli og august – og det er få turister. Livet her er en lise for kropp, sjel og sanser. Bedre kan vi ikke ha det, sier Silvia og Jan.

■ MICHELLE OG DAG RINGESTAD Idealisme, blandet med kjærlighet til Provence og den sør-franske livsstilen er grunnen til at Michelle og Dag Ringestad har slått seg ned i Cap d'Ail.

Ekteparet tok et dristig valg da de for 17 år siden kjøpte det lille hotellet som ligger i en skrånning i et av Sør-Frankrikes mest idylliske områder, et «gjemmested» for rike og berømte. Her ligger vakre residenser bygget i La Belle Epoque stil der storheter som dronning Victoria og den russiske tsarfamilien hadde tilholdssted på 1800-tallet. Men eksklusivitet til tross, i dag er det vanlige turister som kan nyte idyllen. Vel å merke de som er heldige nok til å oppdage den.

– Michelle og jeg har alltid pleid å feriere i Sør-Frankrike. Vi elsker atmosfæren, klimaet og omgivelsene. Men ingen av oss hadde planer om å drive hotell, og dette eventyret har bydd på mange utfordringer, sier Dag, som opprinnelig kommer fra Valdres og fremdeles har mye av bondegutten i seg.

Sammensveiset

Opprinnelig startet eventyret med at Dag, som tidligere drev innen mote og tekstil, traff den unge italienske stylisten Michelle. Hun var sytten og han allerede en godt voksen mann. Dag ble imponert over Michelles dyktighet og ansatte

Michelle og Dag Ringestad

■ **Alder:** Michelle er 60 og Dag er 87

■ **Sivil:** Gift, har en voksen sønn og ett barnebarn. Han har tre voksne døtre fra tidligere ekteskap og fem barnebarn i tillegg.

■ **Bakgrunn:** Hun var tidligere stylist og han drev mange år innen motebransjen. I dag driver de Hotel Normandy i Cap d'Ail ved Monaco.



FARGERIKE. Dag og Michelle er kreative og fulle av livsglede.

takt med så mange herlige mennesker og opplever mye moro, sier Dag, som farter mellom huset paret har i Oslo og Cap d'Ail, mens Michelle for det meste holder tråden i hotelldriften. På fritiden maler hun bilder, og flere av rommene er dekorert med hennes fargerike kunstverk.

– Michelle synes nok at jeg er temmelig egenrådig fordi jeg holder på med så mange prosjekter og reiser til og fra. Men selv mener jeg at jeg har blitt mer medgjørlig med årene, smiler Dag.

– Jeg tror det er bra å holde seg aktiv, så lenge man har helse til det. Derfor lar jeg Dag få den friheten han trenger. Samtidig merker jeg hvor godt det gjør ham å være her nede, repliserer Michelle.

Maten i Frankrike, klimaet og omgivelser som innbyr til fysisk aktivitet gjør også godt for kroppen. Dag forteller at han har slitt med leddgikt mye av sitt voksne liv, og at han blant annet forebygger med sunt kosthold hvor han holder seg unna hvetemel, sukker, kjøtt og melk.

– Oppskriften på et godt liv er å være i vigør og å holde hodet og kroppen aktiv. Her har jeg mitt paradisi. Om morgenen går jeg ut på terrassen, nyter utsikten til havet, til appelsinlunder, hibiskus, bouganvilla, blomster og palmer, og vakre bygninger. En liten spasertur, og jeg kommer til en nydelig sandstrand, og til gode restauranter langs strandpromenaden, som for øvrig går helt til Monaco. Tilværelsen her er livgivende og inspirerende, avslutter Dag.

henne i sitt firma, og det tok ikke lange stunden før de to ble et par. I dag har de vært gift i 37 år. Selv om aldersforskjellen er stor, er de sammen-sveiset både i kjærlighet og i driften av det sjarmerende lille boutique-hotellet som består av femten rom. De deler også interessen for kunst og kultur, god mat og evne til å nyte livet. Skjønt ingen av dem lever på latsiden. De har gjort en kjempejobb med å pusse opp hotellet, der hvert rom er innredet med estetisk sans. Og gjestene ser ut til å nikose seg. Noe som ikke minst skyldes vertskapets fargerike personligheter. Blant annet har de et stort nettverk i kunstkretser, og hvert år i juni arrangerer de utstillinger. «Love Art» går over flere dager med fest og moro. For øvrig er stedet yndet av nordmenn som vil oppleve en flik av det gode liv, og ekteparet selv er bidragsytere til opplevelsen.

– Her er det lett å kjenne seg fri, samtidig som vi hele tiden har prosjekter som holder oss i gang. Vi blir ikke rike av å holde på med dette, og det er heller ikke poenget. Men vi kommer i kon-



Nordmenn i Sør-Frankrike

■ Det finnes ikke eksakte tall på hvor mange nordmenn som er bosatt på den franske riviera og i Provence, enten tidvis eller permanent, men i følge lokale eiendomsmeglere er antallet økende. Man antar at flere tusen «trekkfugler» tilbringer en stadig større del av tiden der. Mange leier bolig, men fall i priser på eiendom etter finanskrisen 2008 har gjort det gunstigere for nordmenn å kjøpe. I følge E24 og Dine Penger ble tallet på nordmenn som kjøper ferieboliger i utlandet seksdoblet i perioden 2001-2010. De siste fem årene har antallet økt med flere titalls prosent. Nest etter Sverige og Spania er Frankrike mest populært.

■ Den norske klubben, «Norvège Côte d'Azur», som ble etablert i 1991, rapporterer at ca 400 husstander er medlemmer, de fleste er 60+. De har blant annet en egen hjemmeside (www.club-norvege.eu) hvor man kan følge med på klubbens tilbud, fra sosiale aktiviteter til annen nyttig informasjon.