



Довольно часто кухню Прованса называют «кухней солнца» (la cuisine du soleil). Прованс разделяется на 6 отдельных частей: Bouches du Rhone, Vaucluse, Alpes Maritimes, the Var и Alpes de Haute Provence, , Hautes Alpes,. Примечательно то, что каждая из этих областей имеет свои традиционные блюда, отличающиеся от остальных. Они различаются множеством кулинарных особенностей, которые иногда заключаются в сущих мелочах, таких как добавление другой специи или разная дозировка того или иного продукта.

Прованс можно описать как созерцательное и неспешное движение по жизни, хороший и приятный досуг. Поэтому прованские люди могут показаться беззаботными и спокойными. Но это лишь только на первый взгляд, на самом деле в их душах кипят страсти. Это очень пылкие люди.

Эта особенность местной жизни отображается и на национальной кухне. Даже в настоящее время здесь меню диктует время года. Ни в какой другой стороне эта особенность не проявляется так ярко как в Провансе.

Ценители вкусной еды со всего мира не могут остаться равнодушными к шедеврам прованских поваров. Ведь это: красочные овощи и фрукты, изобилие блестящей рыбы, обилие ароматных трав и сливочных сыров.