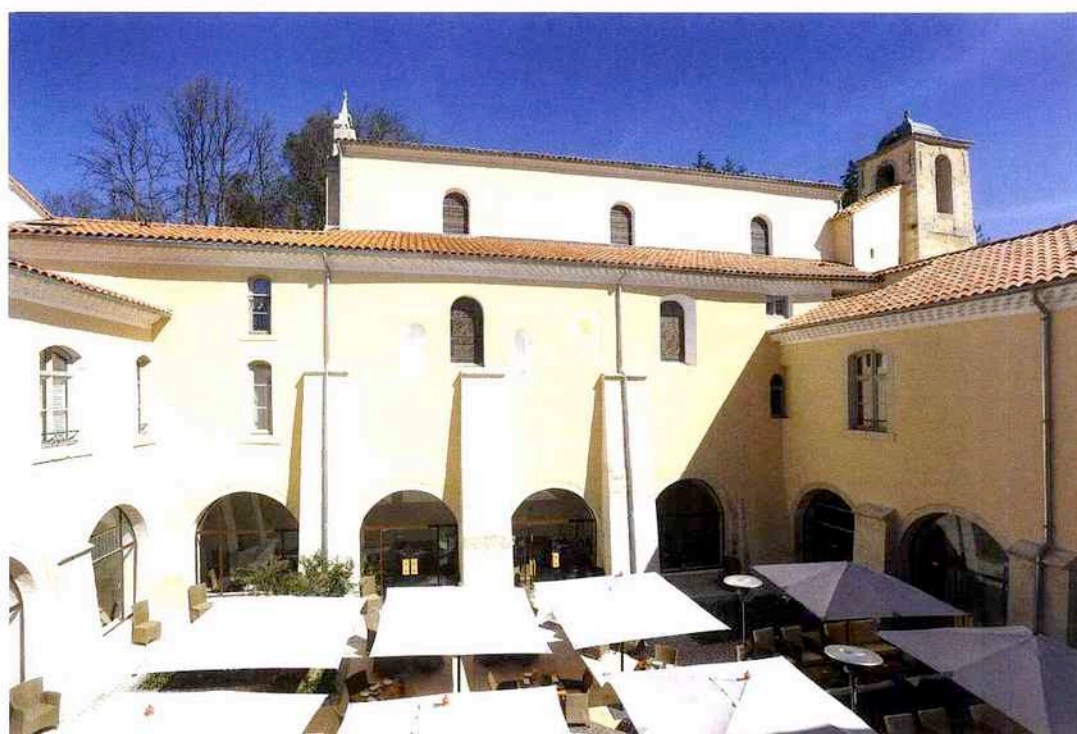




*PASSIONNÉ DES PRODUITS DE TERROIR, PHILIPPE GÉRIN N'HÉSITE PAS POUR METTRE À TEXTER DES ASSOCIATIONS ÉTONNANTES TELLES QUE CANNELLE ET POIRE AU LA, CRÈME DE CASSIS ET POIRE DE SICHUAN, SOLEIL VOISÉ ET NOISETTES TORRIFIÉES, TRUFFE NOIRE ET ASPERGES DE PROVENCE...*



# Le péché de gourmandise

*Isolé dans la campagne du LUBÉRON, ouvert au soleil levant, le COUVENT DES MINIMES semble flotter hors du monde lorsque les brumes matinales envahissent la vallée. Le chef PHILIPPE GUÉRIN y propose une cuisine aux senteurs, aux couleurs et aux saveurs de la Méditerranée.*

Texte & Photos : Antoine Lorgnier

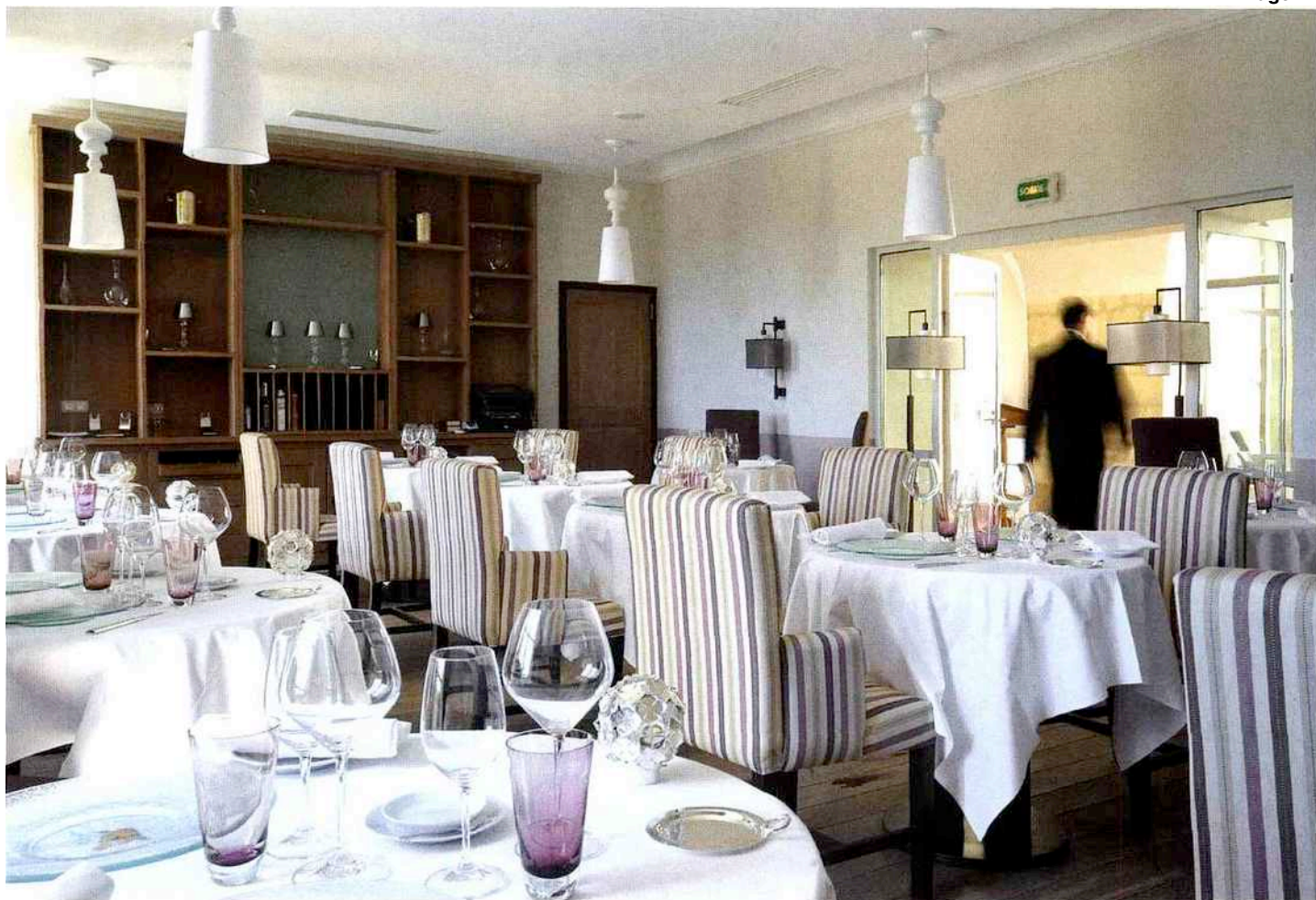
**D**epuis son ouverture en 2008, ce Relais & Châteaux ne cesse d'être distingué et de se distinguer. Situé à Mane, à quelques minutes de Forcalquier, cet ancien couvent, fondé en 1613 pour accueillir les religieux de l'ordre des Minimes, offre 46 chambres et suites où la simplicité de la décoration prévaut. Pour ne pas dénaturer la première vocation du lieu ni hypothéquer la nouvelle, l'architecte Bruno Legrand a joué avec les matériaux nobles pour apporter une touche légère mais sensible de raffinement. Pierre naturelle, murs pastel, meubles en chêne clair, lin, velours damassé, grès, boiseries et carrelages anciens créent un lieu unique où le contemporain et le sacré cheminent parfaitement ensemble. Les artisans locaux ont été mis à contribution

pour parfaire le tout et créer des meubles exclusifs. Exemple de cette ambiance à la fois chic et réservée, le restaurant Le Cloître installé dans l'ancien réfectoire. Le décor y est d'une grande pureté tout juste relevé par le gris et le chocolat des doubles rideaux, le parme et le prune des chaises. Un écrin parfait pour accueillir et succomber aux plaisirs de la table. Le chef Philippe Guérin, tourangeau d'origine, a succombé depuis longtemps aux charmes de la Provence. Après quelques années passées à affûter son art auprès d'Alain Chapel, de Jean Bardet, des frères Pourcel et d'Alain Llorca, il prend la direction des cuisines du Château du Domaine Saint-Martin à Vence avant de signer ici, au

Couvent des Minimes Franche et délicate, sa cuisine se caractérise par une simplicité dans la présentation des plats. Peu ou prou d'artifices, juste ce qu'il faut d'ingrédients et de sauce, le tout restant dans une même harmonie de couleurs. Philippe Guérin prend plaisir à marier les parfums des herbes aromatiques cultivées dans le petit potager du couvent et les épices venues des quatre coins du monde. Passionné des produits du terroir, il aime créer des cartes autour des légumes d'autrefois tels que le navet, le topinambour et le panais. Si son credo est que « les saveurs doivent s'enrichir sans jamais s'annuler », il n'hésite pas pour autant à tenter des associations »

*Philippe Guérin prend plaisir à marier les parfums des herbes aromatiques cultivées dans le petit potager du couvent et les épices venues des quatre coins du monde.*



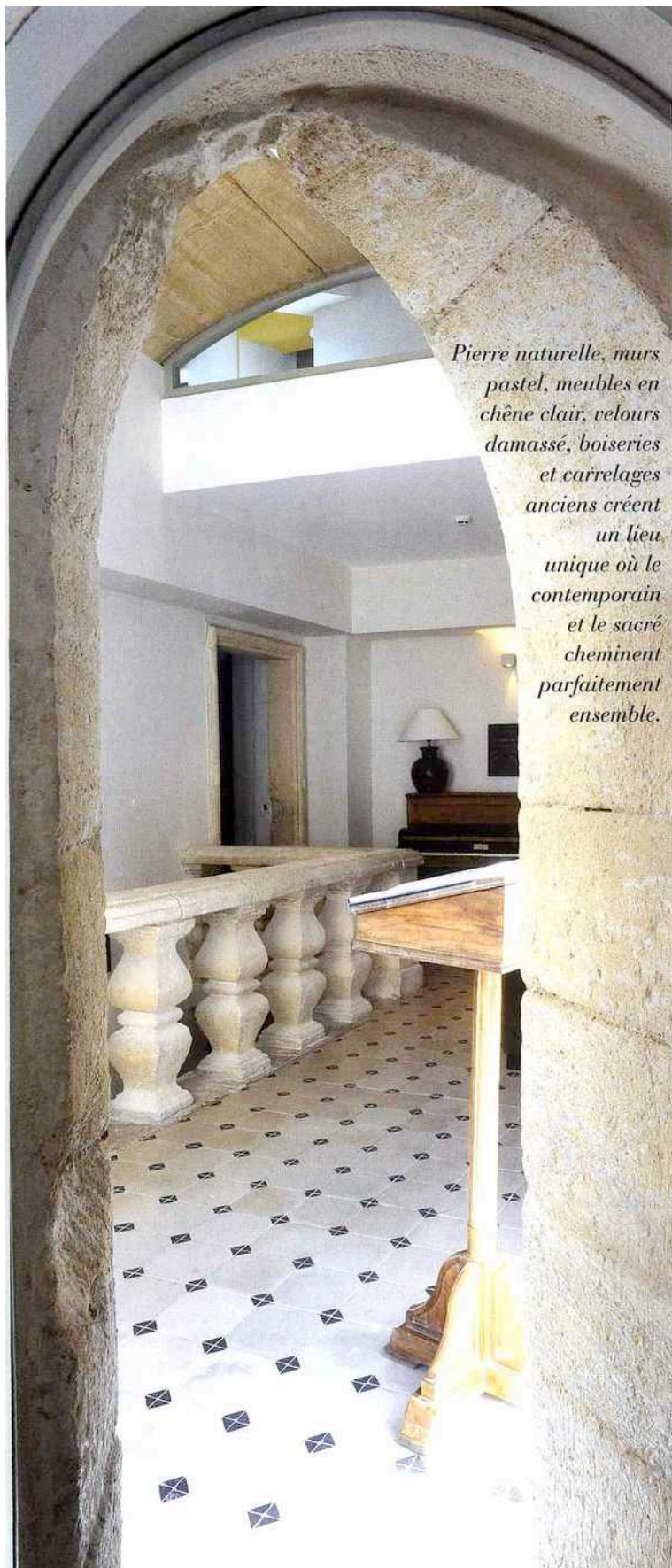


*LE RESTAURANT LE CLOÎTRE, INSTALLÉ DANS L'ANCIEN RÉFECTOIRE, EST UN ÉCRIN PARFAIT POUR ACCUEILLIR ET SUCCOMBER AUX PEAISIRS DE LA TABLE.*

étonnantes telles que cannelle et poireaux, crème de cassis et poivre de Sichuan, sole et noisettes torréfiées, truffe noire et asperges de Provence, asperges qu'il aime à décliner en flanc aromatisé à la liveche ou en veloute parfumée à la citronnelle et recouvert d'une mousse de lait. Il accompagne le pigeonneau des Alpes de Haute-Provence, d'épices et de rhubarbe. Le Pavé de loup de Méditerranée doré sur sa peau est délicatement parfumé d'un bouillon de fenouil aromatisé aux herbes du Couvent. Ici et là, une note d'agrumes vient apporter un soupçon d'amertume

qui vient exciter les papilles. Des citrons confits encadrent le Blanc de Saint-Pierre à la plancha cuit au naturel, alors qu'un jus de sauge-ananas balance l'onctuosité d'un foie gras poêlé. Le Croustillant de cabillaud demi-sel, au romarin et jambon Jabujo est, quant à lui, accompagné d'une mouillette de brandade, de calamars et pequillos en marinade servis avec un jus de tomate au vieux vinaigre de Xérès. Dernière petite tentation, la cave à vins La Cornue permet de déguster de grands crus et de préparer au mieux son repas du soir. Pour racheter ce péché de gourmandise, deux solutions s'offrent à vous. La première est une promenade dans

les jardins qui surplombent le couvent en empruntant l'ancien chemin de croix. L'été, le lieu foisonne de plantes extraordinaires, rappelant ainsi que jadis le couvent des Minimes accueillit Louis Feuillée, botaniste de Louis XIV qui y fit ses études et y écrivit deux traités sur la botanique. De ses expéditions en Amérique du Sud, il rapporta la capucine et le fuchsia. Au gré des restanques, c'est donc un voyage dans la flore méditerranéenne qui vous est proposé entre buissons de romarin, lavandes, jasmins et oliviers. La deuxième solution est encore plus douce. Le spa L'Occitane, le premier créé en France, propose une large gamme de soins à base de plantes provençales (lavande, verveine, citron, miel...) ou exotiques (karité...). De quoi renouer avec le divin !



*Pierre naturelle, murs pastel, meubles en chêne clair, velours damassé, boiseries et carrelages anciens créent un lieu unique où le contemporain et le sacré cheminent parfaitement ensemble.*





*LE SPA L'OCCITANE, LE PREMIER CRÉÉ EN FRANCE, PROPOSE UNE LARGE GAMME DE SOINS À BASE DE PLANTES PROVENÇALES OU EXOTIQUES : LE MIEL, LA VERVEINE, LE CITRON, L'IMMORTELLE...*

## Carnet d'ADRESSES

### GASTRONOMIE

LE COUVENT DES MINIMES HÔTEL & SPA  
Chemin des Jeux de Mai, 04300 Mane-en-Provence  
Tel 04 92 74 77 77

[www.couventdesminimes-hotelspa.com](http://www.couventdesminimes-hotelspa.com)

Membre des Relais & Châteaux

[www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com)

46 chambres et suites à partir de 160 € (catégorie Minimes) et 290 € (catégorie Restanques) en basse saison Les suites sont à partir de 350 € en basse saison et de 980 € en haute saison Parmi les offres 2 nuits en chambre double avec les petits-dejeuners à partir de 440 € par personne, avec possibilité de créer son propre parfum à l'Université Européenne des Senteurs et des Saveurs de Forcalquier (50 € par personne pour une session de 2 heures)

#### **Restaurant Le Cloître**

À la carte les prix varient de 55 à 85 €. Sinon, Le Cloître propose un menu du Marche (60 € par personne) et également un « Menu Découverte Provence et Méditerranée » (90 € par personne) servis au déjeuner et au dîner

#### **Spa l'Occitane**

Outre l'expérience de relaxation (piscine, sauna), le spa l'Occitane propose plusieurs soins « Le Temps d'Oc Extrême » (2h, 175 €) avec un gommage corps Amande et un grand soin corps Bien-être des Sens le « Moment d'exception provençale » (2h30 215 €) avec un soin corps Méditerranée, un modelage douceur des mains et un soin visage selon votre diagnostic, « Saveurs authentiques » (3h, 245 €) avec un gommage pulpe de raisin, un soin corps Cure de Raisin un soin visage selon votre diagnostic et un modelage douceur des mains