



LE COUVENT DES MINIMES

Hôtel & Spa

Dossier de presse

- Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes, trois siècles d'Histoire
- Une « remise en sensation » entre Lubéron et Haute Provence...
- Une ode aux produits régionaux
- Le Couvent des Minimes Spa par L'Occitane
- Les recettes de beauté du Couvent des Minimes
- Escapade et détente au pays de Giono
- Séminaires aux parfums de Provence
- Vincenzo Iaconis, un spécialiste de l'hôtellerie de luxe et de la gastronomie
- Philippe Guérin, une cuisine aux parfums méditerranéens
- Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa : Quelques informations

Photographies disponibles sur
<http://www.eyes2market.fr/telechargement/CouventDesMinimes-FRANCE/>

Contacts Presse

Catherine Magnien

Grazyna Bilinska

Tel : 01.56.81.31.21.

e-mail : cmagnien@cmcrp.fr

Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes, trois siècles d'Histoire

C'est pour les religieux des Minimes, un ordre mendiant institué par Saint Vincent de Paul, que le Marquis Melchior de Forbin Janson fonde en 1613 le Couvent des Minimes, à Mane dans ce qui deviendra les Alpes-de-Haute-Provence.

La culture et l'étude des plantes représentaient alors une activité importante de la vie du Couvent. Louis Feuillée, botaniste de Louis XIV y fait ses études et y écrit deux traités sur la botanique. Lors de ses expéditions en Amérique du Sud il étudie de nouvelles espèces de plantes telles que les capucines et le fuchsia qu'il rapporte en France.

Après la Révolution Française, le Couvent des Minimes reste inoccupé jusqu'en 1862, date à laquelle le chanoine Terrasson, archiprêtre de Forcalquier, entreprend sa restauration et sa transformation en hospice.

Mr Saint Vincent qui travaille à la restauration du Couvent ne cache pas son enthousiasme : « Les Minimes ! Qui donc peut se faire une idée de ce site merveilleux, entouré, protégé par la chaîne de montagnes des Alpes. Les Minimes en sont séparés par une grande plaine qui, au printemps, fait penser à une mer toute de fleurs. Les amandiers, roses ou blancs, lui font une délicieuse parure. Les narcisses, les anémones aux couleurs variées, les blanches pâquerettes émergent de la verdure. Partout des buissons d'aubépines parfumées. Tout est fleur, tout est joie pour les yeux ».

Quelques années plus tard, une communauté de Sœurs Franciscaines Missionnaires de Marie s'y installe. Elles s'occupent alors de l'hospice et de ses résidents. Entre deux missions à l'étranger, les Sœurs cultivent les jardins en terrasse où elles plantent des arbres fruitiers et des vignes. Ces cultures leur permettent de pourvoir à l'alimentation des pensionnaires et au rétablissement des Sœurs revenant des pays tropicaux. En 1999 les Sœurs quittent le Couvent qui reste inoccupé jusqu'à sa transformation en un lieu de détente et de bien-être Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa.

Un bijou au cœur de la Provence

L'Eglise des Minimes est d'une rare beauté. Elle relève de cette grande pureté architecturale qui marque la transition entre la Renaissance et le Baroque. La façade est particulièrement remarquable avec ses frises à triglyphes (ciselures verticales) intercalées de rosaces, et ses armoiries martelées. La perfection architecturale de l'intérieur de l'église, ne doit pas faire oublier le grand autel tabulaire à l'ancienne et le vitrail de Marie-Madeleine. Quant au petit cloître et sa fontaine à macarons, c'est un endroit idéal pour rêver et se détendre.

« C'est un jardin extraordinaire... »

Comme dans la chanson de Charles Trenet, le jardin du Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa est un jardin extraordinaire. Même si les canards ne parlent pas anglais et les oiseaux ne vendent pas du grain et des petits morceaux de gruyère, le jardin du Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa n'en a pas moins tous les éléments du rêve du « fou chantant ».

Le jardin du Couvent est un lieu de mémoire, qui raconte une histoire, celle des Minimes, hommes et femmes, épris de contemplation et de botanique. C'est aussi un lieu de beauté qui parle aux sens, par les plantes odorantes qui composent les produits utilisés au spa.

Mariage harmonieux entre le passé et le présent du Couvent, chaque pas entraîne le visiteur dans de nouveaux voyages.

- Dès l'entrée une grande allée plantée de cyprès d'Italie et de Provence ainsi que de thuya plonge les hôtes dans l'univers particulier du Couvent des Minimes.
- Le « Jardin des Minimes », créé dans les restanques, est un mélange de senteurs où se côtoient lavandes et lavandins, ruches à miel et acacias, citronnelle, verveine, et citronniers...
- Reflet des découvertes botaniques des Minimes dans le monde, c'est un véritable voyage qui est proposé aux visiteurs tout au long des restanques ou « bancaous ». Première étape au cœur des arbres et buissons aromatiques de Provence de l'olivier à l'amandier, du romarin à la lavande, puis c'est une incursion en Méditerranée au fil des arganiers, palmiers, jasmins, cistres pourpres, armoises, myrte blanche.... Le voyage se termine sur les traces de Louis Feuillé, étudiant au Couvent des Minimes, qui rapporta de ses expéditions fushia, capucines, et papaye, mais aussi par une ouverture sur le monde avec la sauge du Mexique, le prunier d'Argentine, le karité, le balisier, le bananier, ou le vétiver, ... En été, des soins sont dispensés dans des cabanons éphémères dominant la vallée.
- Retour à l'esprit du jardin clos des Minimes, dernier grand ordre médiéval, dans le cloître. Des parterres de simples jouent les contrastes entre le rouge et le vert, avec des mélanges de thym, sauge, sarriette, absinthe, origan, romarin, hélicryse et basilic rouge.
- Le chemin vers le spa est une immersion dans un monde de parfums où se mêlent rosiers, iris, lychnis, euphorbe, œillets...
- Le Couvent des Minimes rend hommage aux sœurs franciscaines qui firent de Mane un lieu d'accueil. Dans des carrés où se mêlent campanules, pavots noirs, ancolies, oxalys, chaque fleur porte le nom d'une sœur.

Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes Hôtels & Spa intègre bien évidemment un respect environnemental. Ainsi des panneaux solaires disposés le long de l'accès au Couvent ont été intégrés à l'environnement par un traitement en « faux plan d'eau ». En effet, la brillance des panneaux est utilisée comme un miroir aquatique et permet de planter des herbes légères pour les dissimuler tout en n'altérant pas la captation solaire.

Une « remise en sensation » entre Lubéron et Haute Provence...

Situé à Mane, dans les Alpes de Haute-Provence, Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa qui a ouvert en juin 2008 est un havre de paix, un lieu privilégié.

Une histoire de passions

Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa est né d'une passion partagée pour le site et cette région de Provence.

Créé en 2004, par le groupe L'Occitane, la marque Couvent des Minimes perpétue à travers ses recettes de beauté naturelles, la tradition de bien-être et de soin du lieu unique qui lui a donné son nom.

Aujourd'hui, la rencontre entre les équipes de L'Occitane et des professionnels de l'hôtellerie et du spa, partageant un amour commun pour la région et le bien-être, a donné naissance à un lieu d'accueil et de soins. Le Couvent des Minimes ouvre une nouvelle page de son histoire et devient Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa, un ravissant hôtel, de 46 chambres et suites, et un Spa par L'Occitane où les soins prodigués avec les produits L'Occitane et Couvent des Minimes en font une véritable enclave de bonheur .

Une cinquième étoile pour le Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes

En 2011, l'hôtel se voit attribuer une cinquième étoile Cette 5^{ème} étoile, qui le place au sommet de l'hôtellerie française, souligne la qualité de son service et de ses prestations qui ont su séduire, depuis son ouverture, une clientèle exigeante.

Modernité et pureté des lignes

Niché dans l'enceinte du Couvent, un ravissant hôtel a été conçu comme une bulle de bonheur. Les 46 chambres et suites, encore chargées de leur histoire, ont été repensées pour allier le charme de l'histoire et la sérénité du site, au confort d'un lieu privilégié.

C'est à Bruno Legrand, un architecte spécialisé dans la restauration de bâtiments anciens, que fut confié l'aménagement du Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes. Bruno Legrand s'est attaché à redonner au Couvent son esprit d'origine et à harmoniser les différentes constructions faites au cours des siècles.

La décoration s'inspirant du lieu joue la simplicité et la pureté. La modernité alliée à un certain dépouillement met en valeur la beauté du bâtiment. Le luxe et le raffinement se retrouvent dans la qualité des matériaux. Partout la pierre blanche domine, rehaussée dans les chambres par quelques touches de couleurs pastel, prune ou myrtille sur les murs. Le chêne clair des meubles, créés spécialement pour l'hôtel, s'harmonise avec les doubles rideaux en lin couleur ficelle ou chocolat qui rappellent la ganse du jeté de lit en velours damassé. Des touches de couleurs sont apportées par les chaises recouvertes soit d'un tissu fleuri où se mêlent blanc cassé, taupe, rouge brique, et chocolat ou un tissu rayé gris, noir, parme et rose. Des pierres chauffantes incrustées dans le parquet conduisent de la chambre à la salle de bains. Dans la salle de bains, la pierre brute est à l'honneur, grès cérame gris ou chocolat pour la baignoire et la douche, pierre naturelle martelée pour la vasque.

Certaines chambres disposent d'un jardin privé, ou d'un patio, d'autres bénéficient d'une terrasse.

Pour sa restauration, Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa a fait appel au talent des artisans locaux et à des Compagnons du Tour de France. Que ce soit pour les boiseries anciennes, les carrelages, ou la restauration extérieure, ce sont des entreprises de Forcalquier, Manosque ou de Marseille qui ont mis leur savoir faire au service de l'hôtel.

La renaissance du Couvent des Minimes

L'équipe de Bruno Legrand Architecture, à l'origine de la restauration du Couvent des Minimes, se compose d'une dizaine de personnes faisant appel aux meilleures compétences pour réaliser intégralement des projets d'exception.

Bruno Legrand, Nathalie Robin et Sophie Coste gèrent l'ensemble de la conception, de

l'architecture et son lot de contraintes techniques, à la décoration, le design et la création de mobilier en associant des compagnons du tour de France.

A côté de projets traditionnels en région parisienne concernant des logements ou des sièges sociaux, ils restaurent de nombreuses propriétés viticoles dans le Bordelais ; citons le Château Léoville Poyferré dans le Médoc, le Château Sansonnet à St Emilion ou encore le Château Le Gay à Pomerol.

L'équipe étudie actuellement le nouvel hôtel du Mont d'Arbois à Megève, ainsi que des projets hôteliers en Argentine, intégrés dans des domaines viticoles où elle conçoit l'intégralité du paysage, les plantations, l'irrigation et la construction des chais à vin. (Clos de los Sieté - Mendoza - Argentine pour le compte de grands industriels : Dassault, Rothschild, Catherine Péré-Vergé et la famille Cuvelier).

A Paris, un des projets les plus séduisants de BLA est l'Eglise Notre Dame d'Espérance réalisée en 1997 rue de la Roquette dans le 11ème arrondissement.

Une ode aux produits régionaux

Restaurant « Le Cloître » : saveurs et senteurs de Provence

Au Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa , le restaurant « Le Cloître », dans un décor d'une grande pureté où le gris et le chocolat des doubles rideaux, s'associent au blanc des nappes et au parme et prune des chaises, joue les saveurs de la Provence.

En effet, Philippe Guérin, le chef du « Cloître », a conçu une carte aux couleurs du soleil, associant les parfums et les saveurs de la Provence à ceux de la Méditerranée. Composés de produits en provenance des producteurs des environs, les mets proposés gardent le sens du terroir. Ses menus sont une ode aux richesses de la région.

« *Les asperges de Saint Vincent en fricassée, en flanc, en velouté à la mousse de lait* », une variation sur le thème de l'asperge de Provence, accompagnée de vinaigrette et de truffes, en flanc aromatisé à la livèche, ou en velouté parfumé à la citronnelle et recouvert d'une mousse de lait. Toujours les parfums du Sud avec « *Le Croustillant de cabillaud demi-sel, au romarin et jambon Jabujo* » accompagné d'une mouillette de brandade, de calamars et péquillos en marinade servi avec un jus de tomate au vieux vinaigre de Xérès . Mariné au romarin, et cuit à la plancha, ce succulent cabillaud est un voyage au pays du soleil.

« *Le pigeonneau des Alpes de Haute Provence* » aux quatre épices, rôti à la rhubarbe, accompagné d'une escalope et foie gras chaud et d'un jus à la sauge-ananas, ou encore « *le Pavé de loup de Méditerranée doré sur sa peau, légèrement épicé* », accompagné d'un bouillon de fenouil aromatisé aux herbes du potager du Couvent valorisent les produits régionaux. « *Le Blanc de Saint Pierre à la Plancha* » cuit au naturel, accompagné de citrons confits, cebettes, tomates séchées et fruits du mendiant est un clin d'œil aux traditions provençales.

Pour apprécier la variété des mets conçus par Philippe Guérin, en plus de la Carte (de 90€ à 125€ par personne), « Le Cloître » propose à ses convives un **Menu du Marché** (90€ par personne), modifié tous les jeudis, jour du « marché des producteurs de Forcalquier ». Les convives peuvent également profiter du « Grand Menu dégustation » (125€ par personne, servi au déjeuner et au dîner).

En été, « **Le Cloître** » se prolonge dans un ravissant patio, où dans des fauteuils caramel aux

coussins blancs, l'on déguste les richesses de la Méditerranée.

Toujours en été, le restaurant-bar « **Bancaou** » permet de déjeuner légèrement au bord de la piscine.

Deux bars pour un verre entre amis, ou profiter simplement d'un moment de détente :

- **Le Pesquier**, bar lounge ouvrant sur le patio pour un verre en été ou un déjeuner décontracté en hiver autour d'un feu de bois. Sa bibliothèque est idéale pour découvrir les secrets de la région, tout en savourant une boisson.
- **Le Caveau**, un bar musical avec vue sur le jardin.
- **La Cornue** une cave à vins pour des dégustations de grands crus.

Les Ateliers : une initiation aux saveurs de la Provence

Le chef aime partager ses secrets C'est ainsi qu'il met à la disposition des hôtes différents Ateliers de cuisine. Pâtisserie ou plats, en une heure, les cuisiniers amateurs, sous les conseils de Philippe Guerin, préparent des mets qu'ils dégusteront ensuite. Les cuisiniers « en herbes » ne sont pas oubliés puisque des Ateliers sont réservés aux enfants, sur le thème... des desserts bien sûr !

Le Couvent des Minimes Spa par L'Occitane

Créé il y a 30 ans, L'Occitane est devenu l'un des leaders de la cosmétique naturelle. Le groupe produit l'ensemble de sa gamme dans son usine de Manosque. En 2007, la marque est présente dans 85 pays avec près de 900 boutiques dont 110 en France .

L'Occitane révèle les senteurs et l'art de vivre méditerranéen à travers ses lignes de produits, soins du visage et du corps, parfums pour le corps et la maison. □□ Les produits sont élaborés à partir de déclinaisons et de variations d'huiles essentielles et d'ingrédients comme la lavande, la verveine ou le miel.

Depuis quelques années, L'Occitane a décidé de continuer d'écrire son histoire avec la création de Spa à sa marque. La marque, qui a déjà développé plusieurs spas à l'étranger (Brésil, Chine, Portugal).

La définition des soins L'Occitane est clairement identifiée par Jean Louis Pierrisnard (directeur Recherche et Développement de L'Occitane), comme un label de qualité autour d'ingrédients dont la qualité et la traçabilité sont d'une grande rigueur. L'utilisation du karité, provenant des coopératives de femmes du Burkina, illustre également l'engagement de L'Occitane dans le commerce équitable.

Ces soins sont prodigués dans les 6 cabines du Couvent des Minimes Spa par L'Occitane, dont une pour des soins en Duo. Le Spa dispose également :

- D'une piscine intérieure à chromothérapie avec lits de repos
- Un laconium (sauna doux sec à 55°)
- Un caldarium (climat humide à 45° avec vapeur aux essences aromatiques)
- Saunas homme et femme
- Un espace de repos avec des boissons naturelles chaudes et froides
- Un fitness.

Couvent des Minimes Spa par L'Occitane

D'origine naturelle et transformés pour le plus grand plaisir des hôtes, le miel, la verveine, le citron et les lavandes de la propriété sont associés au talent des thérapeutes du Spa pour une véritable « remise en sensation ». Des soins exclusifs de L'Occitane au Couvent des Minimes Spa, véritables voyages oniriques au cœur de la Provence, alliés à l'efficacité des produits.

NOUVEAUTES 2011

Le soin exfoliant caresse régénérant

1h00

Soin à la brosse qui adoucit, vivifie et hydrate le corps en seulement 1 heure. De doux massages lissants, effectués sur l'ensemble du corps avec les brosses L'Occitane, éliminent rugosités, cellules mortes, impuretés et stimulent la microcirculation. Des points de pression ciblés redynamisent ensuite la circulation des énergies et le métabolisme tout entier. Un vrai soin 3-en-1 pour une peau ultra douce et un véritable coup de fouet.

Deep tissue-Détente intense

1h00

Ce protocole combine le Lomi-Lomi hawaïen, l'acupression et des étirements en douceur. Un massage « deep tissue » et des huiles essentielles apaisantes pour délivrer de la tension musculaire, en travaillant en particulier le dos, les épaules et la nuque. Idéal pour récupérer d'un long voyage.

Equilibre détoxifiant à l'amande

1h00

Ce massage inspiré du modelage drainant réveille la circulation et chasse les toxines. L'Huile Tonique et son association unique d'huiles d'amande et de cameline, d'extraits d'algues rouges et d'huiles essentielles accentuent et prolongent les effets du massage. Le corps est léger et revigoré.

Cocon bienfaisant pour future maman

1h00

Effleurages, mouvements glissés, modelages posés. C'est dans la plénitude des gestuelles balinaises et suédoises que L'Occitane a trouvé la douceur d'un rituel réservé aux futures mamans. Un massage bienfaisant associé à une formule nourrissante d'huiles de pépins de raisin et d'abricot pour accompagner les changements de la maternité. Muscles détendus, jambes légères, peau assouplie.

Pureté du dos à l'olive

0h30

Pour les belles occasions, un soin exfoliant et purifiant pour le dos. Un gommage suivi, chacun selon son dos, d'un soin clarifiant ou d'un massage relaxant, puis d'un masque sur mesure.

Bien-être relaxant pour le dos, aux huiles essentielles

0h30

Ce modelage relaxant cible plus spécifiquement le dos, les épaules et la nuque, pour dénouer les tensions et combattre le stress.

Soins du visage autour de textures dont l'efficacité prouvée se compose d'amandes, de pommes, d'immortelles, de Karité-Coton bio, d'olives et de riz rouge. Vertus anti-âge, protection des peaux sèches, qualité drainante et détoxifiante du raisin, ou hydratation avec l'olive et le Karité Coton.

« *Divine jeunesse à l'immortelle* »

1h30

Ce soin anti-âge pour le visage et le décolleté, drainant, liftant et raffermissant est un véritable trésor de longévité qui traite en synergie tous les signes de l'âge en reboostant les cellules. Ce soin d'exception est né de l'alliance d'huiles essentielles biologiques d'Immortelle et de Myrte. Après nettoyage et gommage, l'esthéticienne effectue de savantes manœuvres de drainage et de remodelage à l'aide de la Crème Divine.

« *Secret de lumière à l'Immortelle* »

1h15

Un soin contre les effets du temps et du soleil : un teint retrouvé, clair et lumineux. Pour corriger et prévenir l'apparition des taches pigmentaires, le soin liftant à l'Immortelle est associé à la formule enrichie en dérivé de vitamine C.

« *Cocon de douceur au Karité Coton* »

1h30

Issu du travail traditionnel des femmes au Burkina Faso, le karité répare, hydrate et restaure l'équilibre des peaux sèches. Le massage exalte ces propriétés et stimule la microcirculation. Pour les peaux tiraillées, mises à mal par les changements hormonaux ou les conditions climatiques, l'Occitane a imaginé la rencontre du karité et de l'huile de coton biologique, associés à un massage drainant. Toléré par les peaux les plus sensibles, ce soin restaure les protections naturelles de l'épiderme.

Soin « *Signature L'Occitane* », *secret de Jeunesse à l'Immortelle*

1h15

Elaboré à partir d'un modelage liftant et raffermissant Signature, associé à l'exécution de points de pressions spécifiques, il stimule la microcirculation et relâche les tensions musculaires à l'origine des ridules. Ce soin fait également appel aux propriétés de l'Immortelle, dont l'huile essentielle biologique est dotée de propriétés régénératrices qui accélèrent le renouvellement cellulaire et améliorent la synthèse du collagène. La peau est ainsi plus lisse et plus ferme, visiblement plus jeune.

« *Recette d'Eclat à l'Olive* »

1h15

Son efficacité repose sur les bénéfiques brevetés de l'olive, ingrédient emblématique du paysage provençal connu pour ses propriétés hydratantes et ses bienfaits sur le teint, qui protège la peau contre les effets néfastes des radicaux libres. Sublimateur d'éclat, ce soin du visage est idéal pour toutes les personnes exposées à un environnement pollué, victimes du décalage horaire ou sujettes au stress

« Soins du visage Très Précieux »

1h30

Ce soin du visage est une solution complète pour lutter contre les signes du vieillissement : rides, relâchement, perte d'éclat, marques de pigmentation et troubles de la peau. Il comprend une séquence de modelage liftant Signature ainsi que deux masques successifs afin d'obtenir des résultats optimum. Pour se détendre et dissiper stress et tensions, est inclus dans ce soin un modelage complet des pieds, des mains et des épaules.

Cade «pour Homme »

1h15

Ce soin a été créé uniquement pour la texture de la peau masculine : cocktail subtile d'huiles essentielles de Cade et de Santal, d'Immortelle et de Romarin. Les vertus réparatrices, protectrices et purificatrices de ces éléments régulent la production de sébum et le développement bactériel. Combiné au soin Signature un drainage, la circulation est alors stimulée, et la peau immédiatement régénérée.

Peau de velours à l'Amande-Pomme

1h15

Doté d'une véritable double action, ce soin du visage est idéal pour toutes les femmes qui souhaitent atténuer les pores dilatés et se protéger des premiers signes du vieillissement. C'est une combinaison unique et brevetée d'ingrédients actifs produits en Provence : protéines d'amande, extrait de pommes et vinaigre de pommes biologiques, qui protègent la barrière hydro-lipidique de la peau et resserrent les pores. La peau est immédiatement plus ferme, plus belle et plus douce.

L'Or des Femmes au Karité

1h15

Ce soin s'adresse aux personnes souffrant d'une déshydratation de la peau. Hydratant naturel utilisé depuis des milliers d'années en Afrique d'où il est originaire, le beurre de karité compense les déficiences lipidiques des cellules épidermiques et restaure l'équilibre de la peau. La peau est ainsi hydratée en profondeur. Les sœurs du Couvent ramenaient déjà d'Afrique le Karité pour le bien-être de leurs pensionnaires.

Pureté méditerranéenne au riz rouge de Camargue

1h15

Très innovant, ce soin est basé sur un ingrédient récolté en Camargue, le Riz Rouge. Cet ingrédient, dont les propriétés purifiantes ont été l'objet du dépôt d'un nouveau brevet, est naturellement riche en zinc, bien connu pour son action régulatrice sur la production de sébum. En poudre de riz, il offre un effet mâtifiant immédiat. L'action de ces extraits et formules de riz rouge est renforcée par une séquence de massage drainant, signature L'Occitane, qui favorise l'élimination des toxines, pour révéler une peau purifiée en profondeur.

SOINS DU CORPS

Les Soins du corps sont déclinés avec des éléments soigneusement sélectionnés et dosés par des experts en phytothérapie et aromachologie, respectant toujours les valeurs fondatrices de L'Occitane : authenticité, sensorialité et respect.

Volupté Provençale

De vraies expériences sensorielles de relaxation et de revitalisation dans l'esprit provençal, ses arômes et plantes merveilleuses alliés à de vrais modelages.

Gommages ou enveloppements 0h30

Massage énergisant aromachologie 1h00

Pour stimuler les méridiens d'acupuncture et libérer l'énergie de toutes les parties du corps, l'Occitane associe les effleurages suédois, l'acupression chinoise et les massages balinais avec les huiles essentielles aromachologiques de menthe, de pin et de romarin pour une relaxation absolue.

Massage relaxant aromachologie 1h00

A quatre mains 0h30

La rencontre des effleurages suédois, de l'acupression chinoise et des massages balinais, stimule la circulation et dénoue les tensions. Les huiles essentielles aromachologiques de lavande, d'arbre à thé et de géranium permettent une relaxation absolue. Le corps et l'esprit détendus, vous retrouvez plus facilement le sommeil.

Soin signature « Courbes exquises à l'amande »- 1h00

1h30 avec gommage

Pour traiter la cellulite et retrouver un corps ferme, ce modelage amincissant combine un drainage lymphatique à des mouvements spécifiques visant à améliorer la circulation sanguine et lymphatique pour une meilleure évacuation des déchets et des toxines. Il est réalisé avec l'Huile Souplesse Amande composée d'amandes pures à 78% pour une amélioration de l'élasticité de la peau et une prévention efficace de l'apparition des vergetures. Après le massage, la peau est prête à recevoir tous les bienfaits de Courbes Exquises Amande qui combine les vertus amincissantes, anti-eau et anti-stockage des protéines d'amandes, des huiles essentielles et de la caféine. La rétention d'eau diminue, la taille et les hanches dégonflent et le corps est plus léger.

Grand rituel Ayurvédique 1h00

Ce modelage du corps inspiré de la tradition indienne vise à harmoniser les énergies du corps et permet de rétablir l'équilibre de l'esprit par une combinaison de mouvements toniques et relaxants.

Pierres et Provence

1h30

Ce modelage sophistiqué aux pierres chaudes procure des sensations inédites. Les effleurages suédois libérateurs, associés à la chaleur profonde et pénétrante des pierres en quartz et cristal de roche naturels, dissolvent instantanément les tensions. Les points de pression Shiatsu et l'apposition de pierres chaudes sur les 7 chakras (principaux points énergétiques du corps humain) améliorent les flux d'énergie et permettent au corps et à l'esprit de retrouver leur équilibre. Les bénéfices du modelage sont complétés par un cocktail d'huiles essentielles de menthe, de pin et de romarin. Les muscles sont détendus et le corps retrouve toute sa vitalité.

Soin « Signature Couvent des Minimes Spa » - Chaud/froid Verveine-citron

1h15

Tonifiant et rafraîchissant pour réenergiser le corps et l'esprit en été ! Après le rituel de bienvenue du bain pour les pieds, le soin commence par une exfoliation chaude, suivie d'une douche rafraîchissante pour tonifier le corps et l'esprit. Puis un massage approfondi du corps, basé sur une association unique de longs effleurages et de mouvements asiatiques traditionnels (points de pression, massage balinais), centrés sur les zones de tension et de douleur musculaire, pour une relaxation complète. Une fois le corps relaxé, l'application de compresses froides, parfumées aux huiles essentielles pures, puis de la Crème Sorbet Hydratante, dont la formule aura été rafraîchie afin de renforcer les effets des extraits de Verveine et de Citron, ainsi qu'une application d'Eau de Toilette Splash, parachèvent la stimulation du corps.

Rituels de poésie méditerranéenne

La magie d'un Bain Siesté

0h30

Dans l'espace polysensoriel du Siesté, vous voguez en état d'apesanteur dans le bain parfumé de votre choix. Votre esprit voyage au fil de la musique et des brumes d'arômes, nimbé des couleurs spécialement choisies pour vous.

Bonheur de la tête aux pieds

1h30

Après une expérience polysensorielle dans le Bain Siesté, un traitement capillaire avec la gomme « Soins à la racine du cheveux » associé à un massage très relaxant du cuir chevelu. Après une exfoliation du visage, application d'un masque hydratant suivi d'un grand massage des pieds et des jambes.

Euphorie sensorielle

1h30

Le voyage commence par un Siesté et se poursuit par un massage relaxant. Toutes les tensions s'envolent, l'esprit s'apaise.

Grand Rituel Méditerranéen du Hammam :

1h30

Un grand classique interprété spécialement pour le Couvent des Minimes : hammam, gommage au traditionnel savon noir, agrémenté d'un polissage de la peau au miel citron. Ce soin est suivi d'un enveloppement au rassoul (ghassoul) et d'un masque au Karité pour le visage. Enfin, un modelage aromatique relaxant à la verveine ou à l'immortelle complète le rituel.

Délices de pluie et d'arômes

Modelage sous affusion :

0h30

Modelage relaxant aux huiles parfumées de L'Occitane sous la pluie fine et tiède de la douche à affusion.

Expérience d'affusion exquise :

1h00

Un moment de plaisir et de beauté : le corps est poli par l'un des exfoliants de L'Occitane sous la douche à affusion avant un modelage relaxant avec l'huile que vous sélectionnerez.

VOYAGES EN DUO

Ces rituels sont des invitations à la découverte et au partage à faire à deux (couple, famille ou amis). Une grande salle de soins est consacrée au « duo », comme une suite d'hôtel, agrémentée d'un bassin pour le bain et de 2 tables de modelage pour les soins.

Duo en Provence :

1h30

La douce sensualité d'un bain hydratant et relaxant délicatement parfumé agrémenté d'un thé et d'une douceur de calisson, suivi d'un modelage relaxant et euphorisant.

La nuit des étoiles :

2h00

Une invitation à la contemplation et à la détente rêveuse. Bain subtil au karité avec pétales de fleurs, accompagné d'un verre de vin muscat (ou jus de raisin muscat) avec des pétales de fleurs cristallisés. Gommage du dos au Karité. Modelage relaxant-euphorisant du corps sur des rythmes hypnotiques suivi d'un modelage du visage.

LES SOINS COMPLEMENTAIRES

Les Grands Rituels « Sensorialité Ultime »

Combinaison adaptée de plusieurs soins pour vivre un grand moment de beauté et de bien-être.

Le Temps d'Oc Extrême

2h00

Gommage du corps, enveloppement hydratant, modelage relaxant aromachologie

Moment d'exception provençale :

2h30

Gommage du corps, modelage relaxant aromachologie, soin du visage sur mesure.

Tous les soins sont facturés par personne sur les séquences de référence de 30 mn:

0h30 = 60 €

1h00 = 100 €

1h15 = 125 €

1h30 = 150 €

2h00 = 190 €

2h30 = 245 €

3h00 = 280 €

Les modelages à 4 mains sont facturés 100€ pour 30 minutes. Le soin en duo est facturé par personne.

L'expérience de relaxation

Idéal avant un soin, ce moment de détente intense permet au corps une relaxation profonde et une régénération des forces. Ce soin comprenant une piscine intérieure à chromothérapie avec lits de repos et coin relaxation accompagné de boissons naturelles chaudes et froides, un laconium (sauna doux sec à 55°), un caldarium (climat humide à 45° avec vapeur aux essences aromatiques), des saunas hommes et femmes avec un espace de repos. Le prix est 25€ par personne et par session. « L'expérience de relaxation » est offerte pour tout soin réservé sur une base de 100 €.

Les recettes de beauté du Couvent des Minimes

Poursuivant la longue tradition de soin et de bien-être par les plantes qui fait partie de l'histoire du Couvent, les recettes de la gamme de produits de beauté « Couvent des Minimes » sont élaborées selon ce savoir-faire séculaire, à partir d'une cinquantaine d'ingrédients naturels sélectionnés pour leurs propriétés bienfaitantes.

Les résidents du Couvent des Minimes possédaient plus de 70 ruches dont ils récoltaient le miel pour se nourrir et la cire d'abeille pour fabriquer des bougies. Les recettes nourrissantes, de la gamme Couvent des Minimes associent le miel connu pour ses propriétés fortifiantes, le beurre de karité à une sélection de plantes aux propriétés complémentaires et bienfaitantes pour adoucir et protéger.

Lors des étés chauds en Provence, une coutume ancestrale veut que les femmes cueillent des feuilles de verveine et les rincent dans l'eau avant de s'en frictionner le corps pour se redonner de l'énergie. Inspirées de cette tradition, les recettes énergisantes associent la verveine revitalisante et le citron tonifiant.

Enfin, dans la grande tradition du Couvent des Minimes de Mane, les recettes de beauté apaisantes associent l'huile essentielle de lavande fine relaxante à l'extrait d'acacia blanc hydratant. A chacune de ces recettes est ajoutée une sélection de plantes aux propriétés complémentaires et bienfaitantes.

Recettes de beauté dans la chambre

Perpétuant la tradition d'amour des plantes, l'hôtel propose dans les chambres, une sélection de produits « Couvent des Minimes ». Au menu : savon pur végétal au miel et karité, gel douche énergisant à la verveine et au citron, lait pour le corps apaisant aux extraits de lavande et d'acacia, shampoing doux bienfaitant, et pour les mains le « Baume du Jardinier » au karité et aux sept plantes magiques (mimosa, verveine, camomille, guimauve, calendula, mélisse, romarin).

La Boutique du Relais & Châteaux Le Couvent des Minies Hôtel & Spa

A l'intérieur du cloître, agencée comme une pharmacie du Moyen Age, la boutique « Couvent des Minimes » propose la gamme complète des recettes de beauté de la marque et de L'Occitane. Mais en plus de nombreux produits exclusifs, créés pour l'hôtel, peuvent séduire les hôtes du Couvent : huile d'olive, miel des Minimes, confitures bios des vergers du Couvent, mais aussi des herbiers provençaux, ou des cartes postales anciennes.

Escapade et détente au pays de Giono

Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa propose une gamme complète de loisirs et d'activités, que ce soit dans l'hôtel ou dans ses environs. En plus du Couvent des Minimes Spa par L'Occitane, l'hôtel dispose d'une piscine extérieure chauffée, et d'un tennis éclairé la nuit.

Pour les amateurs de swing, le « Golf du Lubéron », un 18 trous dessiné dans un parc naturel aux couleurs de la Provence et celui de Digne La Lavande sauront les séduire .

Pour les amoureux de la Provence, Mane et ses environs sont une mine d'or.

« *Que Mane soit et demeure* » De son riche passé moyenâgeux, Mane conserve sa vieille ville aux ruelles en pente, sa citadelle enserrée de 3500 mètres de remparts, son église du XVIème siècle au portail florentin et au maître-autel en marbre polychrome. Mane possède également deux bijoux de la Haute-Provence. Le prieuré de Salagon, un ensemble de bâtiments du XIIème au XVIIème siècles et le château de Sauvan, qui porte avec raison le surnom de « Petit Trianon de Provence ». Ce magnifique palais fut construit pour François de Forbin Janson au XVIIIème siècle. Ses jardins, restaurés avec soin, sont un but de promenade agréable.

Bien évidemment, on ne saurait ignorer Manosque. Quel plaisir que de partir sur les traces de Jean Giono, l'enfant du pays, qui a consacré son œuvre à la Provence. Il écrivait « le véritable trésor de Manosque est sa beauté ». En se promenant dans la ville, on découvre une cité millénaire au riche passé, où chaque époque a laissé son empreinte et son style. Une visite du Musée de l'Occitane vous initiera aux richesses et à la composition des produits de la marque.

A proximité immédiate, le très joli village de Forcalquier. Ne manquez pas le marché du lundi matin qui étale dans toute la ville ses parfums et ses couleurs. C'est le rendez-vous hebdomadaire des producteurs, artisans et gens du pays... ambiance garantie ! Visitez la vieille ville pleine de charme avec ses ruelles étroites, ses petites places ombragées et ses belles demeures anciennes des XIIIème et XVème siècles. Depuis de très nombreuses années beaucoup d'écrivains, de peintres, de sculpteurs et d'artistes se sont installés à Forcalquier, séduits par la beauté du site et l'accueil chaleureux des gens du pays.

A Graveson en Provence, c'est un voyage aux pays des odeurs qui vous attend. Le Musée des arômes et du parfum vous permet de découvrir la manière dont les parfums sont créés, et de visiter le jardin expérimental de plantes aromatiques.

Sports, loisirs, accueil personnalisé...

Piscine extérieure, tennis éclairé la nuit, vélos de randonnée, salle de fitness équipée des dernières technologies, et sans doute l'un des plus beaux terrains de pétanque...les loisirs sont au programme du Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes.

Toujours dans le souci du confort le plus grand, l'hôtel accueille ses hôtes, à la Gare d'Aix-en-Provence ou à l'aéroport de Marseille, avec un transfert en voiture ou en hélicoptère avec atterrissage sur l'héliport de l'établissement.

Bien évidemment, l'héliport est à la disposition des clients qui souhaitent en profiter de façon individuelle.

Séminaires aux parfums de Provence

Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa peut accueillir des séminaires et incentives haut de gamme.

En effet, l'établissement met à la disposition des séminaires :

- une « Boardroom » équipée des dernières technologies, dans un environnement de boiseries. Cette salle peut accueillir jusqu'à 12 personnes.
- Une salle adjacente avec cheminée et canapés conçue pour une réunion, un moment de détente ou un repas privé.
- Une salle de réunion pouvant recevoir 30 personnes.
- Enfin, la chapelle du couvent qui peut accueillir jusqu'à 200 personnes pour un cocktail, une exposition, un dîner, ou un festival de musique.

Vincenzo Iaconis, un spécialiste de l'hôtellerie de luxe et de la gastronomie



Vincenzo Iaconis, qui a pris la direction générale Relais & Château Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa en Janvier 2011, est un spécialiste de l'hôtellerie de luxe et de la gastronomie. Ayant suivi des études de géomètre rien, à priori, ne destinait Vincenzo Iaconis (49 ans) à ce métier. Mais, c'était sans compter sur sa passion pour la gastronomie.

Après avoir débuté dans son pays d'origine, l'Italie, il part en 1984 aux Etats-Unis tout d'abord, comme responsable de la Réception au Marriott Hotel de Bethesda dans le Maryland et ensuite directeur d'un restaurant à Georgetown. En 1988, il s'installe à Paris où il crée une entreprise de pizza, avant de prendre la direction du restaurant italien « Bice » dans le 8ème arrondissement. En 1996, il entre chez Pierre Gagnaire, triple étoilé Michelin comme Maître d'hôtel.

A partir de 1997 il assure la direction de la restauration de deux hôtels de luxe, près des Champs-Élysées, l'Hôtel Balzac et l'Hôtel de Vigny. A ce poste il est responsable, d'un restaurant traditionnel « le Salon Bar » de l'hôtel Balzac, d'un club privé « El Nacional » avec le chef Gérard Basire, et du « Baretto », restaurant Art Deco de l'hôtel de Vigny.

En 2003, il est nommé Directeur Général de l'hôtel de Vigny, alors Relais & Châteaux, un « boutique hôtel » de 37 chambres. Il est également chargé de la commercialisation auprès des marchés russe et italien des trois établissements « Luxury Collection » du Groupe international J JW Hotels & Resorts, c'est-à-dire l'Hôtel Balzac, l'Hôtel de Vigny et l'Hôtel La Trémoille.

Que ce soit au restaurant « Le Cloître » ou au « Bancaou », au bord de la piscine, la carte des restaurants du Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes joue les couleurs du soleil. Des saveurs qui ne peuvent que plaire à Vincenzo Iaconis qui retrouve avec plaisir les parfums de sa Méditerranée natale, associés à ceux de la Provence.

Philippe Guerin une cuisine aux parfums méditerranéens



Philippe Guérin, ce chef tourangeau de 38 ans, est depuis longtemps méditerranéen d'adoption. Au cœur des oliviers centenaires, dans la Provence de Giono, il dirige depuis mai 2008 «Le Cloître» le restaurant du Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa, un lieu sublime, véritable havre de paix.

Après une formation auprès de grands chefs comme Alain Chapel à Mionnay, Jean Bardet à Tours, et une première incursion dans le Sud, au «Jardin des Sens» à Montpellier, avec Jacques et Laurent Pourcel, Philippe Guérin rencontre en 1995 Alain Llorca. Celui-ci le nomme Second de cuisine au restaurant «Les Peintres» à Cagnes-sur-Mer, avant de l'accueillir comme adjoint au «Chantecler», le restaurant de l'Hôtel Négresco. Cette rencontre le confirme dans sa passion pour une cuisine méridionale, aux savoureuses inspirations italiennes. En 2001, il poursuit sa carrière dans le sud et prend, jusqu'à ce jour, la direction des cuisines du Château du Domaine Saint Martin à Vence, superbe Relais & Châteaux.

Entre tradition et modernité, la cuisine de Philippe Guérin est à la fois franche et délicate. Adeptes d'une gastronomie méditerranéenne légère et raffinée, avec parfois des accents italiens, Philippe Guérin manie avec justesse les parfums des herbes et les mariages inventifs de légumes et d'épices, concoctés dans le respect d'une devise bien à lui «les saveurs doivent s'enrichir sans jamais s'annuler».

Quelques informations

Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes (5*)

Les chambres

46 Habitations dont 6 Suites

TV satellite, DVD, Chaîne Hifi dans toutes les habitations, WIFI dans tout l'hôtel et prise internet dans les chambres.

Restaurant et Bars

- Restaurant Gastronomique « Le Cloître »
- Bar Lounge « Le Pesquier »
- Service à l'étage
- Restaurant d'été « Bancaou »
- Bar musical « Le Caveau des Minimes »

Loisirs

- Une piscine extérieure chauffée
- Une bibliothèque
- Parc et jardins aromatiques à découvrir
- Un tennis
- Golf à proximité

Espace Affaires

- 3 salons privés de 2 à 50 personnes dont une « Boardroom » de 12 personnes
- l'Eglise de 250 m2 (200 personnes) privatisable pour événement, exposition, cocktail, soirée de gala

Le Couvent des Minimes Spa par L'Occitane

- 5 salles de soins individuels
- un lacunium
- caldarium
- une piscine intérieure à chromothérapie
- une salle double
- un hammam
- deux saunas
- un fitness

Accès :

Gare TGV (50 mn) : Aix en Provence TGV - Autoroute : A51 - Aix en Provence/Gap : sortie 19 La Brienne (prendre Forcalquier, Volx, St Maime et Mane).

Aéroport : Marseille - (1 heure)

Transfert sur demande entre Aix en Provence et l'hôtel en voiture ou en hélicoptère.

Informations et réservations

Tél: +33 (0) 4.92.74.77.77

Fax : +33 (0)4.92.74.77.78

reservations@couventdesminimes-hotelspa.com

Adresse :

Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes Hôtel & Spa
Chemin des Jeux de Mai - 04300 Mane en Provence - France
www.couventdesminimes-hotelspa.com

*Tarifs Publics 2012
En Euro, TVA & Taxes comprises
A partir de*

<i>CATEGORIES DE CHAMBRES</i>	<i>Basse saison</i>	<i>Moyenne saison</i>	<i>Haute saison</i>
Minimes(8)	190€	210€	230€
Matines(15)	230€	315€	370€
Restanques-Deluxe (15)	300€	420€	490€
Suites (7)	390€/1 .030€	590€/1 1.290€	650€/1 1.580€
Petit-déjeuner Lit sup Petit animal (jusqu'à 5kg)		25€ 40€ 25€	

Haute saison : 1^{er} juillet au 15 septembre 2012 et 30 décembre 2012 au 1^{er} janvier 2013

Moyenne saison : du 1^{er} avril au 30 juin 2012 et du 16 septembre au 31 octobre 2012

Basse saison : du 2 janvier au 31 mars 2012 et du 1^{er} novembre au 29 décembre 2012.

RESTAURANT LE CLOÎTRE

Menus 75€/125€

A la carte 30€/65€

RESTAURANT BANCAOU

Déjeuner et dîner tous les jours 32€/45€

Buffet antipasti l'été

Accueil des enfants

De 0 à 2 ans : gratuité dans la chambre des parents

De 2 à 12 ans : gratuité pour un enfant dans une chambre Restanques uniquement