

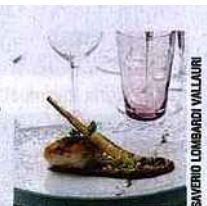


Maurice Beaudoin



Une cuisine du soleil au pays de Giono

En province, on propose encore des repas dans la grande tradition. Au Couvent des Minimes, dans les Alpes-de-Haute-Provence, le menu du Cloître en est un exemple : noix de Saint-Jacques et truffe *Tuber melanosporum*, velouté d'artichauts violets en mascarpone au romarin ; filet de rouget de Méditerranée et sauté d'encornets, chips d'anchois ; civet de homard bleu parfumé aux agrumes ; pigeon des Alpes-de-Haute-Provence ; langoustine de Bretagne, lard paysan et panais, jus de carapace à l'estragon ; crème glacée de fromage blanc au miel de lavande, farandole de desserts. Cent trente euros pour un festin dans un couvent occupé par les sœurs franciscaines missionnaires de Marie jusqu'en 1999. Entre deux voyages, les religieuses cultivaient les jardins en terrasses, plantaient des arbres fruitiers et des vignes. Après des travaux de transformation, le Relais & Châteaux *Le Couvent des Minimes*, hôtel et spa, est né au milieu d'un jardin extraordinaire : cyprès d'Italie, thuyas, restanques, lavande, ruches à miel, acacia, citronnelle, verveine, citronniers, sauge du Mexique, pruniers d'Argentine, karité, balisiers, bananiers. Des fleurs partout : campanules, pavots noirs, oxalis, ancolies... Au spa, les soins sont prodigués avec les produits L'Occitane, siège à Manosque, par ailleurs propriétaire de l'hôtel, de ses 46 chambres et suites. Au restaurant, le chef Philippe Guérin, 40 ans, qui fit les beaux jours du Domaine Saint-Martin, à Vence, explique : « *Les saveurs doivent s'enrichir sans jamais s'annuler.* » La Provence est dans les assiettes. Les producteurs de la région sont sollicités en priorité. Fou d'asperges, Philippe Guérin les sert en fricassée, en flan, en velouté, à la mousse de lait. Son pigeonneau des Alpes-de-Haute-Provence aux quatre épices est rôti à la rhubarbe, accompagné d'une escalope de foie gras chaud et d'un jus à la sauge ananas. Cette belle cuisine est servie dans le patio du cloître. Les clients bien installés dans des fauteuils caramel aux coussins blancs. Entre Luberon et Haute-Provence, voilà un lieu de tradition préservé. Un petit bonheur dans le pays de Giono, à deux pas du joli village de Forcalquier.



SAVERIO LOMBARDI VALLAURI



SAVERIO LOMBARDI VALLAURI

Une terrasse accueillante dans la cour du Relais & Châteaux Le Couvent des Minimes. Relaxation et sérénité garanties.

Le Couvent des Minimes, chemin des Jeux-de-Mai, 04300 Mane-en-Provence (04.92.74.77.77). Gare TGV Aix-en-Provence à 50 minutes. Aéroport Marseille à 1 heure. Menus : 55, 75, 95 et 130 €. Carte : environ 65 €. Chambres à partir de 210 €. Parking.