

# Le Couvent des Minimes en ordre de marche

**MANE** Après 5 mois de travaux, l'hôtel 5 étoiles rouvre ses portes ce matin. Le projet, orchestré par l'architecte Pascal Borde, correspond trait pour trait à l'image portée par l'Occitane, l'actionnaire majoritaire

**A**vant, le Couvent des Minimes était un couvent devenu hôtel. Les chambres et les tables ne trouvaient leurs places que timidement, entre les vieilles pierres de l'édifice religieux. Mais ça, c'était avant. Depuis ce matin, le joyau architectural de Mane est un hôtel, qui, dans un passé pas si lointain, a connu les ombrages de la vie monacale.

Après 5 ans de respectueuses hésitations, à tourner autour des murs, l'Occitane, actionnaire majoritaire du cinq étoiles, s'est résolue à laisser entrer la lumière. En juin dernier, le cloître avait laissé passer les premiers rayons. En 9 jours de chantier, la cour du couvent s'était laissée recouvrir par une charpente en bois massif, démultipliant l'espace intérieur de l'hôtel. En décembre, les Minimes ont fermé leurs portes pour entrer dans

un long tunnel de travaux. Impulsés par le patron du site, Fabien Piacentino, orchestrés par l'architecte avant-gardiste Pascal Borde, le projet - mené sur le terrain par des compagnons - a abouti à une belle concordance des temps. Comme si les cinq étoiles, le restaurant gastro, le spa, le bistrot et le monument avaient chacun trouvé leur place. L'édifice a laissé tombé quelques murs, quelques escaliers... En a vu pousser d'autres. L'obscurité s'est dissipée, une fois pour toutes. Cinq mois après le début du chantier, l'image du Couvent des Minimes ressemble désormais aux valeurs portées par son propriétaire, l'Occitane. Un luxe aéré, chargé de patrimoine, noble, authentique et sans bling bling. Le fleuron de la culture provençale.

Tanguy COHEN

Le chef du Couvent des Minimes, Jérôme Roy.

## Le chiffre

### 600 000€

Le prix de la charpente en bois massif installée en juin dernier à la place de l'ancienne cour du couvent. Cette réalisation sur mesure donne une idée de l'envergure totale d'un chantier dont le coût se compte en plusieurs millions d'euros. Pendant cette période, le patron du site a choisi de ne pas mettre son personnel permanent en chômage technique, payant ainsi une trentaine de salaires. En saison, le Couvent peut compter jusqu'à 70 employés.



Au plus fort des travaux, le chantier a rassemblé jusqu'à 80 ouvriers, nourris et logés à l'intérieur du bâtiment.

Constructions sur mesure, matériaux nobles, installations au millimètre, respect du monument... Le Couvent a fait appel à l'élite du bâtiment. / PHOTOS E. C.

## L'espace à la bonne dimension

Un travail d'orfèvre, à très grande échelle... Les ouvriers ont commencé par mettre l'entrée de l'hôtel à la bonne place, dans l'axe de l'allée centrale. Ils ont donc ouvert la façade pour la rendre visible comme il se doit, avant de remonter les murs en pierres de Nîmes taillées sur place.

Une fois à l'intérieur, le "whaou effect" — expression désignant l'effet de surprise provoqué par la beauté d'un

lieu — fonctionne à plein régime. Pour débloquer la lumière, les compagnons ont percé des arcades en direction de la cour intérieure et créé, dans l'intervalle, une vaste réception à la hauteur des cinq étoiles de l'hôtel. Au fond du cloître transformé en bar lounge, un comptoir et une tapisserie ont été dessinés sur mesure, apportant une touche supplémentaire de confort à cet espace bercé de silences.

Le restaurant gastronomique passe de 22 à 35 couverts. Il dispose d'une grande salle feutrée, ouverte sur le paysage, d'une terrasse et d'un plafond en miroirs découpés. La prouesse technique est encore plus importante un étage en dessous.

### Les murs sont tombés

Un escalier a été ouvert par des baies vitrées, cassant ainsi l'obscurité monacale pour atteindre un bistrot deux fois plus grand. L'établissement passe à 70 couverts avec une terrasse en face de la piscine. Dans ce vaste espace lumineux, les artisans ont reconstruit une série de plafonds en croisée d'ogives.

Pour alimenter les tables des deux restaurants du Couvent, le chef Jérôme Roy dispose désormais de "la Rolls des cuisines". L'architecte n'ayant pas hésité à pousser les murs pour installer ce qu'il se fait de mieux en matière, avec ventilation et chambres froides en prime. L'arrière du bâtiment n'est

plus le parent pauvre de l'hôtel. L'espace cuisine a été allongé, fermé par des murs en pierres sèches.

Une zone de livraison a été aménagée pour supprimer les nuisances. À l'étage supérieur, trois nouvelles chambres avec terrasses ont été créées. Dotés de baignoires de 1000 litres à trois fontaines, ces espaces modernes donnent sur les hauteurs du village. L'image du soleil couchant sur le château est à couper le souffle.

Pour finir, le spa n'est plus isolé dans son coin. Plus besoin de sortir en peignoir pour y accéder. L'espace bien-être dispose d'un comptoir et d'une boutique l'Occitane. L'architecte a imaginé le cheminement piéton reliant l'hébergement au spa avec un escalier créé de toutes pièces.

En définitive, toutes les parties du Couvent ont été repensées dans un même élan de lumière et d'harmonie. Aujourd'hui c'est un hôtel nouveau qui ouvre ses portes. T. CO.



La réalisation en miroir du plafond du restaurant gastronomique constitue une prouesse technique.