

LE
COUVENT
DES MINIMES

UN HÔTEL & SPA L'OCCITANE EN PROVENCE

MANE — 1613



LE CHEF
LOUIS GACHET
SIGNE
L'EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE



Au cœur des Alpes de Haute Provence, adossé au village pittoresque de Mane, Le Couvent des Minimes, un Hôtel & Spa L'Occitane en Provence, affirme plus que jamais son identité culinaire singulière. Depuis plus de douze ans, la famille Piacentino veille avec passion sur cette bâtisse d'exception, où l'élégance discrète se mêle avec harmonie à la beauté d'une nature préservée, inspirant une cuisine authentique et raffinée.

En 2023, Fabien et Valérie, fidèles maîtres de maison, font appel au jeune et talentueux Louis Gachet pour devenir le Chef Exécutif de l'établissement. Il apporte avec lui une expérience gastronomique riche et singulière, où se conjuguent authenticité des goûts, émotion et partage.





LOUIS GACHET : RACINES FONDATRICES, ESPRIT LIBRE

Fils de restaurateurs, Louis Gachet s'est formé à l'école hôtelière de Poligny, dans le Jura, où il rencontre Pauline, sa future compagne. Ensemble, ils intègrent les cuisines de Loiseau à Saulieu sous l'ère de Patrick Bertron, puis poursuivent leur parcours à l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly aux côtés d'Arnaud Faye. Une rencontre décisive qui les mènera quelques années plus tard à le suivre à La Chèvre d'Or à Èze, où Louis devient alors chef adjoint.

À seulement 31 ans, Louis décroche en 2023 le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France, une reconnaissance de son savoir-faire exceptionnel et de son engagement. La même année, il répond à l'appel de la famille Piacentino, et rejoint l'établissement où on lui laisse la liberté d'affirmer sa vision d'une cuisine où l'émotion est reine. Une année à peine suffit pour que son travail soit salué par l'obtention d'une première étoile au Guide Michelin, en 2024.

Porté par une cuisine sensible, enracinée mais jamais figée, Louis Gachet fait de chacun de ses plats le récit d'un voyage intime, où saveurs et souvenirs s'entrelacent pour créer une expérience à la fois authentique et surprenante.



AU FEUILLÉE*

Le restaurant gastronomique en hommage au célèbre botaniste de Louis XIV qui introduisit en France bon nombre d'essences végétales, Louis Gachet dévoile une cuisine affirmée, lisible et extrêmement goûteuse.

Le menu « Racines & Influences » puise dans les terroirs qui ont façonné son parcours - Jura, Bourgogne, Méditerranée - pour composer une cartographie personnelle. Chaque plat est donc nourri de souvenirs, mais aussi d'une volonté claire : faire surgir l'émotion là où on ne l'attend pas.

Il redonne leurs lettres de noblesse à des plats qui n'avaient jusqu'alors pas lieu de cité en terre de haute-gastronomie : gougère, oeuf meurette et autre blanquette se font ici une place au soleil, pour le plaisir de tous.





Építome de cette proposition unique en son genre, l'huître XXL, grillée au barbecue, qui s'acoquine ici avec une tête de veau et sa sauce gribiche, servie chaude, lisse, portée par des notes subtilement herbacées. Palets croustillants de veau, moutarde et herbes fraîches, apportent texture et relief à l'ensemble. Quelques échalotes au vinaigre pour la fraîcheur, une pointe de 'nduja pour réchauffer l'ensemble et une quenelle de caviar comme touche finale saline, détonante. Et voilà un plat-manifeste, à la croisée des terroirs et des intuitions, où rien n'est attendu, où tout est pensé, au contraire, pour surprendre.

Chaque assiette allie ainsi technique et générosité, offrant une cuisine raffinée qui ne manque pas de réconfort, servie dans le cadre d'une salle feutrée et intimiste, où chaque table se fait alcôve. À la belle saison, une magnifique terrasse s'ouvre sur la nature environnante, offrant un réel supplément d'âme à l'expérience.

AU BISTROT PAMPARIGOUSTE,

une autre facette du Sud s'écrit, invitant à de véritables sauts de frontières : la Provence et ses panisses croustillantes côtoient des antipasti aux influences transalpines. Certains plats signent carrément la fusion des genres comme ce risotto dans l'esprit d'une paëlla, spianata piccante et émulsion marinière. Le tout servi dans une ambiance ouverte, lumineuse et résolument conviviale.

La cuisine s'écrit au rythme des saisons et des marchés, avec des ingrédients d'ici, frais, vibrant de l'âme du terroir qui les a vu naître. Le menu du marché, proposé au déjeuner à 38 € en semaine (entrée, plat, dessert) – imbattable dans la région – illustre une volonté claire : proposer une cuisine de qualité accessible, généreuse, et sans artifice.



L'ÂME DE LA RESTAURATION

Le Couvent des Minimes, un Hôtel & Spa L'Occitane en Provence est avant tout une maison de famille, où règnent une sérénité douce et une chaleur humaine sincère. Portée par Pauline Gachet, compagne de Louis et responsable de la restauration, cette atmosphère authentique s'appuie également sur une équipe fidèle et soudée, unie par une même passion et la volonté partagée de faire vivre l'âme du projet au quotidien.





ACCORDS MAJEURS

La sommellerie, menée par Riccardo Molfetta, italien globe-trotter passé notamment par l'Australie, l'Angleterre, et plus récemment La Table di Mā à Lumio, en Corse, apporte sa touche et son expertise à l'univers liquide des deux restaurants. Avec le Chef, ils explorent des associations pointues et inattendues, travaillant également sur un accord sans alcool innovant, fruit de plusieurs années de recherche et d'expérimentations, qui sera dévoilé dès cet été.



LE
**COUVENT
DES MINIMES**

UN HÔTEL & SPA L'OCCITANE EN PROVENCE

MANE — 1613



Le Couvent des Minimes, un Hôtel & Spa L'Occitane en Provence, un lieu d'exception en Haute-Provence. Situé à Mane, au cœur du parc naturel du Luberon, Le Couvent des Minimes est un hôtel Relais & Châteaux 5 étoiles conjuguant élégance historique et confort contemporain. Ancien couvent du XVII^e siècle, réinventé en havre de paix lumineux, il abrite également un Spa L'Occitane en Provence de 2 500 m². Invitation entre patrimoine, hospitalité et art de vivre, Le Couvent des Minimes, un Hôtel & Spa L'Occitane en Provence, s'impose comme une destination incontournable de la région, pour les épicuriens voyageurs, amoureux de nature et de grande cuisine.

Le Feuillée*

Au dîner, exclusivement, du mercredi au dimanche
Menu « Racines & Influences » 150/190€

Pamparigouste

Ouvert tous les jours, midi et soir
Plats de partage et propositions à la carte
Menu du marché (E/P/D), servi au déjeuner du lundi au vendredi : 38€
Réservation sur le site de l'établissement :
<https://www.couventdesminimes-hotelspa.com/fr/>
@lecouventdesminimes