

Dossier de Presse

HOSTELLERIE L'^{DE} ABBAYE DE LA CELLE

 **les Collectionneurs**[®]
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs

10, place du Général de Gaulle
83170 La Celle-en-Provence
Tel : +33 (0)4.98.05.14.14 – Fax : +33 (0)4. 98.05.14.15

<http://www.abbaye-celle.com/>
contact@abbaye-celle.com

« Les maisons sont un hymne à l'art de l'aubergiste, issues de la rencontre entre une histoire et une humeur. Elles traduisent une foi renouvelée dans la générosité de l'homme, son sens naturel de l'hospitalité. »

Alain Ducasse

Depuis qu'il a réalisé la Bastide de Moustiers en 1995, Alain Ducasse s'est pris de passion pour le métier d'aubergiste contemporain. Président des Collectionneurs (auparavant Châteaux et Hôtels Collection) depuis 1999, il ouvre l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle cette même année. A ces maisons de cœur qui portent désormais son nom comme une particule, il a su redonner leurs lettres de noblesse.

Regardées avec l'amour qu'elles méritent, elles révèlent enfin leur histoire unique, habitée d'accents et de parfums singuliers. Tout en offrant le confort et la modernité auxquels peut aujourd'hui prétendre le voyageur, ces auberges déploient leur vision de l'art de vivre, à la croisée d'une époque, d'une culture régionale et d'une nature omniprésente. Alain Ducasse tient par dessus tout à valoriser des métiers qui exigent un savoir-faire rigoureux et subtil.

UNE PAGE D'HISTOIRE

L'histoire de l'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle est un savant mariage de gloire et de déclin avec un art de vivre recherché en terre provençale.

Cette demeure de charme, une adresse sélectionnée par les Collectionneurs, jouxte en effet une abbaye romane bénédictine du XII^{ème} siècle qui défraya la chronique en son temps. Dans ce vallon perdu au pied du massif de la Loube, à trois kilomètres de Brignoles, cette retraite accède à la célébrité quand Garcende de Sabran, Reine de Provence, y prend le voile. Abandonnant alors Aix, sa cour, et ses troubadours qui célèbrent sa beauté ensorcelante, elle devient l'abbesse des lieux. Les donations affluent et d'autres filles d'illustres familles de la région suivent son exemple. Certaines sont volontaires, d'autres poussées par leurs parents, faute de maris de condition suffisante. Ces moniales accommodent progressivement les devoirs de la retraite avec les plaisirs qu'elles peuvent s'offrir grâce à l'argent de leurs clans. Elles se font construire des pavillons raffinés dans le parc de l'abbaye pour recevoir leurs « amis de cœur » dans des cellules transformées en boudoirs. Le bruit du scandale arrive jusqu'à Versailles.

Le cardinal Mazarin en personne, en 1660, prononce la fermeture de l'abbaye de La Celle où vivent encore vingt-quatre « recluses » ... Défendues par le village, les nonnes refusent de quitter les lieux qui s'éteignent d'eux-mêmes faute d'argent. Le monastère tombe alors en désuétude. Ce couvent de Bénédictines est classé monument historique depuis 1886.

Il faut attendre le XX^{ème} siècle pour que le site renaisse : il est racheté en 1938 par Sylvia Fournier, alors propriétaire des Iles de Porquerolles. En quelques mois, l'ancienne maison du prieuré, dans le jardin de l'Abbaye, est rénovée. La nouvelle Hostellerie accède au rang de premier quatre étoiles varois, où le Général de Gaulle séjourne à trois reprises, vantant son « apaisante sérénité ». Fière des 300 000 arbres qu'elle a plantés sa vie durant, Sylvia Fournier demeure à jamais La Grande Dame de La Celle. Elle meurt en 1971. La propriété se rendort de nouveau jusqu'à son rachat par le Conseil général du Var, en 1990. La partie médiévale bénéficie de gros travaux de restauration.

C'est alors qu'Alain Ducasse reprend l'Hostellerie qui devient vite un rendez-vous gourmand incontournable de la région où les gourmets se régalaient d'une interprétation culinaire sensible, à la hauteur de la singularité du site de l'Hostellerie. Le Chef a fait appel au savoir-faire des artisans du pays pour rendre à cette belle maison son cachet provençal du XVIII^{ème} siècle, sous la maîtrise d'œuvre de Robert Michel, architecte à Brignoles. Le paysagiste choisi par les monuments historiques, Francesco Flavigny, a réaménagé le jardin, en préservant les essences bicentennaires de la propriété de trois hectares.

UN BEL ÉQUILIBRE D'ART DE VIVRE PROVENÇAL DE PATRIMOINE ET DE GASTRONOMIE

En 1999, Alain Ducasse s'investit dans l'avenir de l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle qu'il rénove avec soin en une auberge de charme au cœur de la Provence verte. En 2011, il remet à l'honneur l'histoire de l'abbaye romane. Il confie le projet à la décoratrice Tonia Peyrot qui a su créer une atmosphère féminine faite de légèreté, de raffinement, d'insouciance et de bonheur retrouvé, inspirée par les nonnes qui vécurent ici. L'objectif était de redonner à l'Hostellerie sa personnalité et sa véritable identité ; le supplément d'âme qui caractérisent les lieux forts et singuliers.

UN ART DE VIVRE ACTUEL MAIS RESPECTUEUX DU PASSE

Si les noms des célèbres nonnes sont désormais gravés sur des plaques de cuivre, la décoration a été totalement réactualisée. Gris perle, blanc cassé ou bleu ciel, les peintures naturelles à la chaux donnent de la densité aux murs comme aux huisseries. Les meubles en bois, jusque là vernis, ont été décapés. Dorénavant nourris à la cire, ils offrent une sobriété retrouvée. Les espaces de circulation sont ponctués d'éléments décoratifs jouant du contraste entre tradition et modernité. Aux murs, les appliques lumineuses de Jean-Claude Novaro évoquent le registre floral dans un vocabulaire esthétique résolument contemporain, et ce dès la réception. L'édifice principal, une maison du XVIII^{ème} siècle, ouvre au rez-de-chaussée sur une enfilade de salles à vivre conviviales et sur l'escalier qui mène aux chambres.

Au premier étage, les deux suites avec vue sur le parc offrent de magnifiques proportions, un vaste dressing ainsi que la possibilité de communiquer entre elles. La suite Lucrece de Barras, où séjournait le Général de Gaulle autrefois, est à la fois chaleureuse et infiniment spacieuse. Les tons – rouges, écrus, blancs - et les matières - velours, bois, faïence - s'associent harmonieusement, offrant une suite à l'élégance rustique.

La suite Garcende de Sabran a gardé son imposante cheminée. Sa décoration joue sur une douce palette parme et le brun de son mobilier en noyer. La suite allie ainsi chic et authenticité.

Au deuxième étage, les chambres mansardées offrent de multiples volumes. Ornée d'un lambrissage en tête de lit, la chambre Sancier de Signes donne sur la place du marché et ses vénérables platanes. Respectivement déclinées de crème et vert amande, les chambres Cécile d'Avenos et Béatrice de Villeneuve profitent de la vue sur la terrasse arborée.

Le Béguinage – annexe de la maison principale – n'est pas en reste, toutes ses chambres bénéficiant chacune d'un jardin privatif. Elles portent fièrement leur nom : Etiennette de Sault Apolline de Waguelonne, Eliette Bourasu ou encore Angélique de Champigny... Chaque chambre ouvre sur le vignoble de référence des Coteaux Varois. Les trois suites proposent une ambiance particulièrement cosy avec mezzanine et salon. La chambre Perpétue de la Celle bénéficie, quant à elle, d'un jardin d'hiver avec une décoration de bambous.

Tout en volupté, les alcôves des salles de bains abritent des baignoires et des faïences de Salernes ornant les murs, pour un rendu très provençal. Les rideaux de bains sont élégamment doublés, sur l'extérieur, par un tissu signé Nia Nordisca. Pierre Frey, Elitis et Dédar ont fourni l'essentiel des toiles d'ameublement de l'Hostellerie.

En qualité d'établissement cinq étoiles, l'auberge dispose de l'air conditionné, de l'accès Wi-Fi, d'un espace ordinateur, tablette et imprimante, de machines expresso, d'un salon de massage – avec possibilité de se faire masser en duo dans les jardins privés – et d'une piscine chauffée. Pour un confort maximum, les literies, télévisions et équipements Hi-Fi viennent compléter l'offre.

Dans l'élégante verrière, l'ambiance change au fil des heures : d'un lieu baigné par la lumière du soleil en pleine journée, l'atmosphère se fait plus intimiste une fois la nuit tombée, le jardin éclairé offrant un tableau féérique. **Les repas sont servis, au choix, dans cette jolie véranda ou dans le petit salon des Amoureux Louise de Castellane, pour les repas plus intimes.** Aux murs, les appliques lumineuses en verre de Jean-Claude Novaro établissent un dialogue inédit avec les photos de légumes de Jacqueline Salmon. Pommes, poires ou citrouilles géantes...

Le salon boisé Diane de Calluire avec vue sur la terrasse, dont les murs sont ornés de faïences de Moustiers ou de style de Palissy, abrite des fauteuils en cuir confortables et l'imposante cheminée. Enfin, cœur de l'auberge : la cuisine est ouverte aux hôtes pour le plus grand bonheur du chef Nicolas Pierantoni et de sa brigade.

A L'Hostellerie de l'Abbaye de La Celle, recevoir est un plaisir à la hauteur de celui d'être reçu !

L'HOSTELLERIE CÔTÉ CUISINE

Nicolas Pierantoni fait partie du premier cercle d'Alain Ducasse. Il intègre la brigade à l'ouverture de cette maison après sa formation au Louis XV – Alain Ducasse à Monaco. Fidèle bras droit de Benoit Witz, il lui succède comme chef de cuisine en 2016. Il retranscrit fidèlement la philosophie culinaire du grand chef. Ce n'est pas un hasard s'il a su faire de cette maison un rendez vous privilégié des gourmets de la région. Sa devise : le produit brut, le savoir faire du cuisinier et un certain sentiment de l'homme.

Tomates cœur de bœuf, green zebra, noire de Crimée, rose de Berne, aubergines blanches, roses, violettes, blettes oranges... Nicolas Pierantoni voue une passion à ses légumes issus du potager arrosé par l'eau de la source et désherbé à la main. N'hésitez pas à l'y accompagner pour une jolie leçon de botanique gourmande ! Le chef complète parfois son panier auprès des maraîchers Duclos ou Nicolaï. Loin des cartes figées, vous découvrirez l'évolution des menus au gré des saisons et des étals du marché. Le chef travaille avec des artisans locaux : huiles du Moulin de Saint-Cassien, brousse du Rove faite avec soin par un jeune fromager du coin, safran produit à l'ancienne à Sillans la Cascade ou encore poissons sauvages, en majorité pêchés en Méditerranée, choisis sur le marché de Marseille. Les habitués de la table de Nicolas Pierantoni suivent avec attention ses menus à thème autour de produits nobles dans leur pleine saison : asperges au printemps, homard en été, truffe et cèpe à l'automne, foie gras en hiver...

Aux commandes côté sucré, le pâtissier Kevin Raynal. Il accorde ses créations avec la cuisine de Nicolas Pierantoni. Tartelette aux agrumes, sorbet pamplemousse, pommes des Hautes-Alpes en sablé, glace vanille. Il régale également les hôtes de douceurs offertes en chambre, au coucher et au petit déjeuner : financiers, nougats, guimauves, caramels et autres merveilles.

Pour un grand banquet de mariage ou toute autre célébration, l'Hostellerie de l'Abbaye de la Celle, et notamment la magnifique salle capitulaire de 77 m², sont privatisables. Trait d'union entre l'Hostellerie et l'Abbaye, la salle capitulaire servait de salon de lecture aux nonnes. Ses pierres d'époque et sa voûte en font un bijou de l'architecture romane. Elle donne sur le ravissant cloître orné de colonnes, propriété du département. Les amoureux d'histoire médiévale relèveront les passages secrets et les couloirs encore existants d'une pièce à l'autre.

L'ART A SA PLACE, DEDANS COMME DEHORS

Sculptures végétales d'Isabelle Barriole, tableaux d'Isabelle Merlet ou d'Yves Nioret, peintures florales de Jean Verrechia... En attendant d'être achetées, ces œuvres s'offrent au plaisir des yeux au fil des espaces de vie ou des chambres. Dans le jardin démesuré, les sculptures en acier et les totems en bois de Nathalie Decoster, à la fois graphiques et primitives, singulières présences jouant avec le temps et la poésie. Bâtisse également pleine de charme, l'ancienne chapelle dont le porche est soutenu par des cariatides, fait désormais office de boutique. Les hôtes y trouvent des produits de la région : miels aromatiques, riz à risotto d'exception, pâtes artisanales, huiles d'olive de Terre Bormane mais aussi d'adorables liquettes de nuit en coton piqué, des ouvrages culinaires ou encore quelques-unes des essences qui parfument délicatement les pièces de l'Hostellerie.

UN ÉCRIN VÉGÉTAL OÙ IL FAIT BON FLÂNER ET RÊVER

Une succession de jardins et de vignes entoure la maison. Au fil des mois, les oiseaux, puis les grenouilles et enfin les cigales déploient leurs chants ensoleillés. Aux beaux jours, les déjeuners sur la terrasse sont une bénédiction puisque le parc est protégé des vents, à l'est par une rangée de cyprès centenaires, à l'ouest par le dortoir des nonnes, au sud par les montagnes du Candélon. Deux sources naturelles alimentent les cinq fontaines dont certaines irriguent directement le potager. Au printemps, la roseraie fleurit les tonnelles abritant quelques fauteuils suspendus prisés par les amoureux, enchantés par le délicat ruissellement de l'eau. Pour accéder au Béguinage, la traversée du jardin « des Simples » offre une promenade parfumée entre les cerisiers. Dans les carrés de buis, les aromates sont désignés par des carreaux d'ardoise. Menthe chocolat, verveine citronnée, estragon et basilics de toutes sortes... réviser ses classiques devient un jeu d'enfant ! Les férus d'œnologie n'auront qu'à franchir la ligne des cyprès pour déambuler dans un extraordinaire Conservatoire de 88 cépages.

Au cœur de cette campagne luxuriante, l'Hostellerie permet d'allier détente et forme : à l'ombre des marronniers, la piscine d'une exceptionnelle beauté invite au repos tout comme les soins bien-être proposés. Il est également possible de s'adonner à la méditation grâce aux nécessaires à yoga disponibles dans chaque chambre...

Vous avez dit paradis ?

AUTOUR DE L'HOSTELLERIE DE L'ABBAYE DE LA CELLE

La deuxième maison Alain Ducasse est le point de départ idéal pour découvrir un autre visage de la Provence : le Haut-Var, entre nature et patrimoine.

Ici aussi, il y a les mimosas, le romarin rampant et les parfums de la côte méditerranéenne. Mais dans ce vallon blotti entre le Roc de Candelon et la montagne de la Loube, c'est une autre Provence qui se révèle, verte et intense. Au cœur du Var, dans cette région mystérieuse contée dans les romans et légendes, le charmant village de la Celle, à l'entrée du Parc régional de la Sainte-Baume, brille avant tout par son Abbaye romane du XIIe siècle.

Autre perle des environs : la maison des vins Coteaux Varois en Provence, adjacente à l'Hostellerie. Cet acteur incontournable du monde viticole provençal est installé dans une belle bâtisse aux volumes impressionnants et à la décoration épurée. Les vins de l'appellation Coteaux Varois en Provence y sont mis à l'honneur. Dégustation, vente, expédition... C'est l'occasion ou jamais de s'initier à l'œnologie en général, aux crus du coin en particulier : les 80 caves et domaines de la région sont représentés. Ne pas rater le cru des vignobles de l'Abbaye ! Pour le plaisir des papilles, quelques produits dédiés à l'apéritif, ici sacré, sont mis en avant, comme la ligne d'huiles d'olive PPP (Première Pression Provence) d'Olivier Baussan, et autres préparations à base d'olive, d'anchois et d'aromates.

L'art de vivre en Provence Verte se respire également dans les ruelles étroites du village de la Celle, au fil de la rivière Caramy qui le traverse ou encore des fontaines qui ponctuent ses placettes. En été, durant son festival de musique classique, les Soirées Musicales attirent un public de connaisseurs dans le décor majestueux de l'Abbaye romane et du Conservatoire. De la place du marché plantée de platanes à la mairie, du café du Midi à la gendarmerie, du terrain de boules au lavoir et à l'église, La Celle incarne la quintessence de la Provence. Et c'est d'un village à l'autre que le Var se découvre le mieux. Baptême du millésime des Coteaux Varois en Provence, fête de l'olive, salon des produits du terroir ou du vin... Tout au long de l'année, la région célèbre son patrimoine gastronomique. Une succulente manière de revisiter son histoire !

A Brignoles, à 3 kilomètres de là, la vieille ville médiévale se parcourt de porte bourgeoise en palais comtal, jouant ainsi les riches heures des Comtes de Provence : les gourmands organiseront leur visite le samedi matin pour profiter du marché et de ses senteurs. Les puristes ne sont pas en reste : l'Eglise Saint-Sauveur du XIème ou la Porte des Templiers témoignent d'un glorieux passé. Le château d'Entrecasteaux du XVIème dont les jardins ont été imaginés par Lenôtre est situé dans une ville nichée dans la vallée de la Bresque et bâti sur la rivière du même nom. La célèbre Abbaye du Thoronet offre également un voyage inspirant dans l'univers moyenâgeux.

A une vingtaine de kilomètres de l'Hostellerie, il fait bon déambuler dans le centre-ville de Cotignac et ainsi découvrir son cours bordé de platanes, ses nombreuses fontaines et le vieux quartier pittoresque. Ce village unique typiquement provençal est blotti au pied d'une immense falaise de tuf de 80 mètres de hauteur abritant d'anciennes habitations troglodytes. Correns, premier village bio de France, complète le tableau de cette région authentique avec ses plages locales et son imposante construction du XIIIe siècle, le Fort Gibron.

A Mazaugues, enfin, l'ingéniosité des hommes a déjoué les hasards de la nature... Jusqu'au XIXe siècle, de nombreuses glaciers naturelles se sont formées dans le Var mais c'est dans le massif de la Sainte-Baume que l'on en rencontrait le plus. Les plus vieilles se dressent dans le domaine de Fontfrège, signifiant « source froide » en provençal. Ces glaciers permettaient de conserver les glaces de l'hiver, pour Marseille et Toulon, dans de grands cylindres de pierre.

La Sainte-Baume demeure encore aujourd'hui une curiosité géologique : cette grotte naturelle creusée par l'érosion est devenue l'un des lieux de pèlerinage les plus anciens du monde chrétien ; Sainte-Marie-Madeleine y aurait même vécu trente années de sa vie. Cette dernière a par ailleurs donné son nom à la monumentale Basilique de Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, lieu abritant ses reliques. Attenant à la Basilique, le Couvent Royal, avec son magnifique cloître restauré, est aussi incontournable.

Pour un esprit sain dans un corps sain, le Var regorge aussi d'activités sportives : escalade à proximité du lac de Carcès, descente de l'Argens en canoë au départ de Correns ou Montfort, fantastiques trekkings ou randonnées équestres à travers la Provence, sans oublier les fameux parcours de golf à Barbaroux ou Nans-les-Pins.

Contact Presse :

Nadège Roy

Tel : +377 98 06 88 57

nadege.roy@ducasse-paris.com
