

Dossier de Presse



 **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 puis L'Andana en Toscane en 2004. A ces trois 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 EQUILIBRE 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 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 : ses junior suites bénéficient chacun d'un jardin privatif. Elles portent fièrement leur nouveau nom : Etienne de Sault Apolline de Waguelonne, Eliette Bourasu ou encore Angélique de Champigny, qui a hérité du lit du Général de Gaulle... Chaque chambre ouvre sur le vignoble de référence des Coteaux Varois. Trois d'entre elles 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.

Dans le souci d'un plus grand bien être, les salles de bains ont été rénovées : tout en volupté, des alcôves abritent désormais les baignoires, et des faïences de Salernes ornent 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 quatre étoiles, l'auberge dispose de l'air conditionné, de l'accès Wi-Fi, téléphone, sèche-cheveux, coffre-fort et minibar. Pour un confort maximum, les literies, les télévisions et les équipements Hi Fi viennent d'être renouvelés.

Les repas sont servis, au choix, dans le salon Alsacie de Montpellier ou le salon boisé Diane de Calluire. Aux murs, les faïences de Moustiers ou de style de Palissy établissent un dialogue inédit avec les appliques lumineuses en verre de Jean-Claude Novaro et les photos de légumes de Jacqueline Salmon. Pommes, poires ou citrouilles géantes... Quelques céramiques en poudre de marbre sont posées ça et là, clin d'œil décalé aux traditionnelles activités de poterie des nonnes. Sur les tables, les photophores, soufflés, convoquent l'esprit Biot, jusqu'au petit salon des Amoureux Louise de Castellane, pour les repas plus intimes.

Adjacente, la verrière avec vue sur le jardin abrite un bar aux fauteuils en cuir confortables. 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 COTE 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 ! L'auteur des fameux livres de «leçons de cuisine» 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 St 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 Laurent Trocmé a travaillé auprès de Nicolas Berger (pâtissier exécutif d'Alain Ducasse Entreprise) et Christophe Michalak (champion du monde de pâtisserie 2005) à Paris. 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, la magnifique Salle Capitulaire est privatisable. Trait d'union entre l'Hostellerie et l'Abbaye, cette pièce de 77 m² servait de salle 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 Conseil Régional. Les amoureux d'histoire médiévale relèveront les passages secrets et les couloirs encore existants d'une pièce à l'autre. A terme, ce bâtiment historique servira autant de salle d'exposition que de réception.

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 oeuvres 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 miels aromatiques, riz à risotto d'exception, pâtes artisanales, huiles d'olive de Terre Bormane, adorables liquettes de nuit en coton piqué ou encore quelques unes des essences qui parfument délicatement les pièces de l'Hostellerie.

UN ECRIN VEGETAL OU IL FAIT BON FLANER ET REVER

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 tables extérieures prisées 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, les pieds de cassis et les groseilliers. 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.

Vous avez dit paradis ?

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

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

Ici aussi, il y a les lavandes, 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 brille avant tout par son Abbaye romane du XIIe siècle. En cours de réhabilitation, elle offrira dès 2012 une aile totalement rénovée grâce à un travail de longue haleine du Conseil Régional.

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'oenologie 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 à thèmes attirent un public de connaisseurs dans le décor majestueux de l'Abbaye romane. 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 XIIème ou la Porte des Templiers témoignent d'un glorieux passé, tout comme, à quelques encablures, les vestiges romains de la ville de Fréjus. Aqueduc, amphithéâtre, théâtre romain ou arènes plongent le visiteur dans le berceau de l'histoire occidentale. Le château d'Entrecasteaux du XVIème, dans une ville nichée dans la vallée de la Bresque et bâtie sur la rivière du même nom, ou encore la célèbre Abbaye de Thoronet offrent un voyage inspirant dans l'univers moyenâgeux. A Mazaugues, enfin, l'ingéniosité des hommes a déjoué les hasards de la nature : les glacières naturelles de Fontfrège permettaient jusqu'au XIXème siècle de conserver les glaces de l'hiver, pour Marseille et Toulon, dans de grands cylindres de pierre.

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. L'Hostellerie, toutefois, offre la possibilité d'allier détente et forme : à l'ombre des marronniers, la piscine est d'une exceptionnelle beauté et sera dès l'année prochaine dotée d'un « pool house » et d'une salle de massage.

Contact Presse :

Nadège Roy
Tel : +377 98 06 88 57
nadege.roy@ducasse-paris.com