

MAISON DE FAMILLE



LE MONASTÈRE
Saint-Mont





Devant l'entrée du monastère, un panneau ne manque pas d'attirer l'attention, il indique ici la direction de Marciac, incontournable commune voisine du Gers, célèbre pour son festival de jazz par exemple, et là, plus curieusement, celle de Bruxelles, capitale à l'identité bien plus éloignée de celle de la région.

Il s'agit en fait d'un clin d'œil à la famille d'origine belge qui tient depuis 2019 le Monastère de Saint-Mont, les Tossens : Béatrice, maîtresse de maison omniprésente, de la réception aux salles de restaurant et Jean-Paul, chef de cuisine passionné, accompagnés par leur fille Carolyn, officiant à la pâtisserie, et leur fils Tom, étudiant motivé en hôtellerie-restauration et toujours prêt à apporter son aide. Sans oublier Cooper, le magnifique golden retriever qui traduit à qui le regarde tout l'esprit de bien-être qui habite pleinement les lieux.



Béatrice et Jean-Paul Tossens ont tous les deux suivi des études hôtelières en Belgique et profité de premières expériences en cuisine. Lui raconte avoir acquis l'essentiel de ses bases au Manoir de Lébioles, un Relais & Châteaux de Spa au restaurant étoilé avant que son cœur chavire, dans une brasserie de Verviers, pour celle qui allait devenir sa femme.

Leur chemin s'écrit alors ensemble avec, très vite, l'ambition d'avoir leur propre adresse. Après 9 mois au sein d'une autre maison, ils reprennent l'exploitation de « Chez Paul », un restaurant du centre-ville de Verviers, au cœur de la région wallonne, que, pendant 15 années, ils vont sans cesse faire évoluer par plusieurs campagnes de travaux et de nouvelles offres, tout en en devenant bientôt propriétaire.



Une envie de soleil et de Provence les amène un jour à tout vendre pour s'installer à Eygalières où ils transforment une demeure privée en une table de charme rapidement remarquée. Pourtant, un concours de circonstances oblige le couple à revoir ses plans.



S'enchaînent alors différentes missions, ici aux Caraïbes pour la mise en place d'un hôtel-restaurant, là à Ibiza pour l'ouverture d'une nouvelle adresse et bientôt diverses prestations, de chef privé pour lui et d'intendante pour elle, au service de familles qui leur permettent de voyager des Antilles à l'Inde en passant par la Toscane, la Grèce ou l'Ile Maurice. Il est bientôt temps de se fixer et revenir à ce désir d'un projet plus personnel. Très vite, au Monastère de Saint Mont, Béatrice et Jean-Paul trouvent leur place, prêts à partager ici aussi bien leurs talents acquis par leur parcours que leur style, combinaison de convivialité et d'exigence.



Curieux, à l'écoute de chaque remarque, attentifs au travail de leurs confrères, Béatrice et Jean-Paul redéfinissent le mot gentillesse pour en faire un synonyme de partage et de révélation et révèlent un enthousiasme contagieux dont bénéficie chacun autour d'eux. Notamment l'équipe qu'ils ont réussi à construire, habitée par ce même engagement à proposer à chaque visiteur du Monastère l'expérience d'un cocon de bonheur, un instant de déconnexion tourné vers la délectation d'instant privilégiés.





L'HÔTEL

"Au Monastère on ne dort pas, on rêve..."



BOUTIQUE HÔTEL 4*



En arrivant devant la porte du Monastère, impossible de rester insensible à l'aura de ce bâtiment d'où se dégage inévitablement une vibration, résultat de toutes les histoires qu'il a vécues et d'un environnement exceptionnel.

Le long couloir qui mène à la réception installe aussi une atmosphère, avec des volumes inhabituels, de larges fenêtres qui donnent sur le cloître, des œuvres d'art partout qui accrochent le regard, et bientôt le sourire de Béatrice et ses quelques mots d'accueil chaleureux. Le temps de gravir l'imposant escalier et voici les chambres, loin de tout parallèle avec les cellules monastiques qui ont dû exister ici, elles sont chacune un délice d'espace où se découvre un sens du détail affiné.

Caresser les belles matières, la pierre et le bois, goûter à la lumière naturelle et bientôt, à la fenêtre, admirer des vues époustouflantes sur les jardins intérieurs ou les panoramas de la région, des champs de vignes jusqu'aux Pyrénées, tels sont les bonheurs persistants de ces pièces où le confort règne comme une évidence.



A chaque visite, il faut choisir de découvrir une nouvelle décoration, de douces et chaleureuses harmonies de couleurs, de larges salles de bain aux serviettes douces et là, peut-être, un hammam privatif synonyme de détente extrême ou encore d'autres surprises. L'élégance illumine l'ensemble, invitant à s'installer ici comme dans un véritable cocon de bien-être, prêt à se déconnecter du quotidien.



Lorsque la météo impose une retraite intérieure ou que l'on choisit simplement de s'offrir un moment de calme et de convivialité, la maitresse de maison invite à se rendre vers l'immense salon pour répondre aux envies de lecture au coin du feu, d'une partie de billard, d'un jeu de société en famille ou d'un café et d'un thé, l'œil attiré par l'étonnante vache rouge qui habite dans le patio.

Et lorsque le soir, au retour du dîner, on découvre sur la table de sa chambre une pâtisserie maison qui vient souhaiter la bonne nuit, plus aucun doute n'est possible et l'on se rappelle immédiatement la phrase découverte plus tôt à la réception, choisie par Béatrice comme une devise ici: « Au Monastère de Saint Mont, on ne dort pas, on rêve... ».



LE PETIT DÉJEUNER





Surtout, l'un des moments forts de chaque séjour au Monastère reste l'heure du petit-déjeuner, un véritable cérémonial original orchestré par Béatrice et Jean-Paul eux-mêmes.



La maitresse de maison, constamment soucieuse de savoir si le séjour de ses hôtes se déroule pour le mieux, installe et prend la commande des boissons chaudes et jus de fruits avant que le chef ne se présente devant la table avec un chariot délicieusement gourmand.

Pains, viennoiseries maison, spécialités locales ou plus lointaines (une tourtière au feuilletage léger ou une babka au chocolat, un riz au lait ou un egg muffin au bacon par exemple) sont présentés, découpés et servis à la demande, dans un moment de pure convivialité.

Tout en mordant dans le moelleux et le chaud, on se remémore les images de la soirée passée, des visites effectuées ou encore à faire, on écoute les suggestions de Béatrice pour une excursion alentour et toute sa collection d'idées pour se construire d'autres souvenirs inaltérables.



"Au buffet, confitures délicatement sucrées et miel d'un apiculteur voisin complètent cet instant magique avant qu'une panna cotta aux fruits de saison ne vienne rafraîchir encore le palais et invite à se plonger dans une nouvelle journée de la plus belle manière."



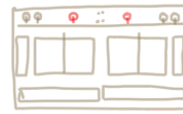
LA TABLE

JEAN-PAUL TOSSENS





LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE



LA TABLE

Jean-Paul Tossens

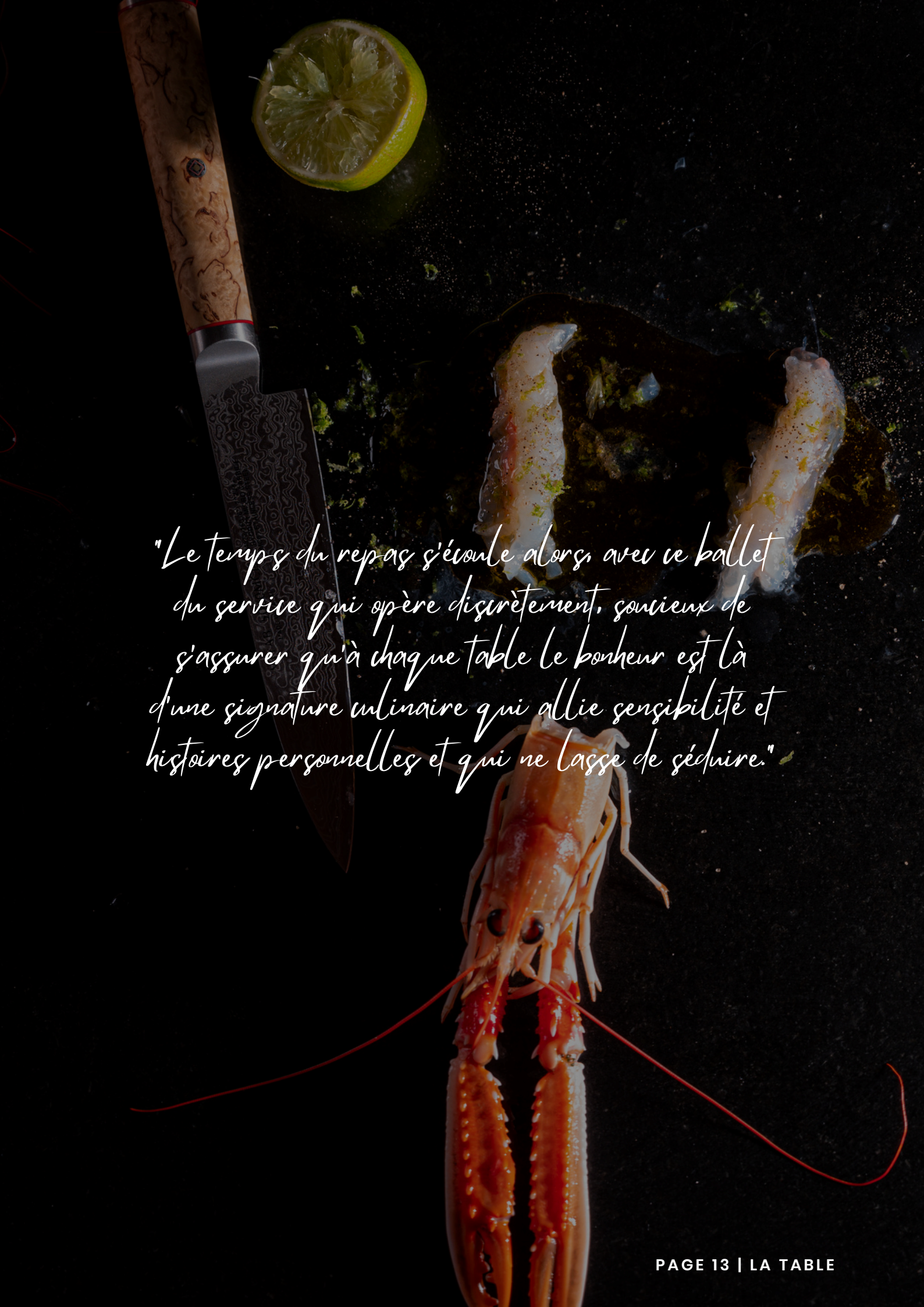


En pénétrant dans la salle du restaurant La Table de Jean-Paul Tossens, on se sent immédiatement enveloppé d'un univers chaud, ponctué d'un superbe lustre au plafond, un sol composé de larges dalles, d'élégants lampadaires et quelques autres lampes sur les tables pour signer une atmosphère soignée où l'Histoire respire toujours. Le regard ne manque pas non plus la collection de guides Michelin dans une bibliothèque, les grandes photos en noir et blanc et quelques objets choisis, signes supplémentaires d'un raffinement sans excès.



Une fois installé dans un fauteuil moelleux, l'équipe de salle, jeune, chemise blanche sous un costume fluide bleu nuit, baskets aux pieds, installe un esprit décontracté et moderne qui n'efface pas pour autant les codes de service classiques, inspirés de l'exigence des belles maisons traversées par Jean-Paul et Béatrice.

Voilà justement la maîtresse de maison qui, tout sourire, prend la commande, apporte cette touche de proximité agréable, présente la cuisine de son mari avec des explications claires et sans effets inutiles.



"Le temps du repas s'écoule alors, avec ce ballet du service qui opère discrètement, soucieux de s'assurer qu'à chaque table le bonheur est là d'une signature culinaire qui allie sensibilité et histoires personnelles et qui ne cesse de séduire."

LA TABLE D'HÔTES

Au cœur de la cuisine historique du Monastère, Béatrice et Jean-Paul ont imaginé une autre expérience originale pour parfaire ce sentiment d'exclusivité: une table d'hôtes installée face aux fourneaux.

"Le moment est particulièrement fort, nourri d'échanges et d'une convivialité sans pareille. On vient ici goûter tout à la fois aux recettes du chef comme à l'ambiance unique d'un service au plus près de la brigade. Tout en profitant de moments pour discuter avec le cuisinier et mieux saisir l'identité de son travail. Pour se sentir particulièrement chanceux, assurément."



LES BERÊTS NOIRS





LE BISTRO

LES BERETS NOIRS

Le bistro

Dans un des vastes salons typiques du Château, aux fenêtres qui s'ouvrent sur la campagne environnante, le Bistrot Les Bérêts Noirs est une autre option pour profiter du talent de Jean-Paul et l'attention douce de Béatrice.

Carte précise aux intitulés plus directs, esprit familial en entrées, plats en direct hyper lisibles (foie gras, saumon fumé, accras de cabillaud, côte de veau, filet de bœuf etc.), desserts réconfortants (brownie, cake banane, panna cotta), sélection de vins au verre, tout s'organise ici pour allier gourmandise et efficacité.

Avec cette même qualité dans le service et ce souci du détail qui fait la signature de la maison, il règne ici le sentiment d'être privilégié, de profiter d'une pause heureuse au cœur de la journée, entre deux visites ou pour l'achever de la plus délicieuse manière.

Là se racontent alors ses propres histoires qui viennent s'ajouter à celles que les murs alentours conservent depuis tant d'années. Il y a alors comme une sorte de pulsation qui traverse chacun des hôtes, une sensation d'équilibre avec l'environnement qui ne s'oublie pas.





LA CAVE & LE BAR



LA CAVE & LE BAR

Béatrice et Jean-Paul ont construit la cave du Monastère comme un moyen de partager leurs coups de cœur à travers toutes les régions, raconter leurs rencontres avec des vignerons passionnés, leurs découvertes de domaines lors de dernières vacances etc.



Au fil du temps, les références s'ajoutent, permettant de profiter ici de quelques pépites ou de millésimes rares avec finalement un seul et unique objectif, le plaisir du bon. Sans oublier de valoriser les producteurs voisins et des exclusivités précieuses (comme ce Pacherenc d'Or, cuvée confidentielle limitée à 240 bouteilles).



A La Table de Jean-Paul Tossens ou au bistrot Les Bérets Noirs, Béatrice, sommelière autodidacte et enthousiaste, cherche ainsi avant tout à ravir ses hôtes, leur proposer des alliances subtiles avec les plats du chef, entre douceur, fraîcheur, complexité et vivacité. De quoi marquer les mémoires longtemps.

Au salon ou à table il est aussi toujours temps, avant ou après le repas, de déguster un joyau extrait de l'étonnante collection de Chartreuse du couple, un des armagnacs, whiskies ou gin rares, à moins de se laisser tenter par un verre de vin d'une cuvée introuvable ailleurs.

A close-up photograph of a chef's hands using a zester to grate a green vegetable into a dish. The chef is wearing a black watch on their left wrist. The zester is held horizontally, and the green vegetable is being grated into a small, white, ribbed ceramic bowl. The background is dark, and the lighting is dramatic, highlighting the chef's hands and the zester. The text "SIGNATURE CULINAIRE" and "JEAN-PAUL TOSSENS" is overlaid on the image.

SIGNATURE CULINAIRE

JEAN-PAUL TOSSENS

Sincérité et générosité s'unissent au cœur des créations de Jean-Paul Tossens, un chef attaché à sublimer les produits de saison sans effet inutile mais en les ouvrant, par des techniques, des alliances ou des assaisonnements, à de nouveaux horizons, ceux qui ont marqué les voyages du cuisinier ou qui sont un rappel de ses origines wallonnes.

Il y a dans chaque assiette, sans conteste, la traduction d'un respect profond pour le travail de la terre et des producteurs. Le chef reconnaît d'ailleurs débiter la création de chacun de ses plats par une émotion, celle autour d'un produit. Il lui suffit de le goûter et l'inspiration vient naturellement qui doit révéler sa qualité et sa maturité par quelques twists amusants, ici un assaisonnement qui fait écho à une recette caribéenne ou là une technique italienne (en souvenir de sa nounou) par exemple.

Vif et curieux, l'esprit de Jean-Paul Tossens se ressent ainsi tout au long de ses recettes qui n'oublie jamais les jeux de textures, la profondeur du goût ou la qualité d'un dressage soigné pour que tous les sens soient à la fête. A chaque fois, les bases de la gastronomie sont immédiatement repérées, agissant ici comme un support solide à la créativité. Le chef s'autorise d'ailleurs pour cela un terrain original avec, chaque weekend, au déjeuner, un menu « surprise » qu'il propose à ses hôtes et fait office de test pour ses nombreuses idées.

Ainsi, dès la découverte des amuse-bouche, Jean-Paul Tossens dévoile une signature malicieuse. Avec une barbe à papa au foie gras

par exemple, il s'amuse à dérouter les sens et ouvrir les champs, avertit qu'ici, tout devient possible. Dès lors, il n'y a pas d'autre choix que de se laisser porter par l'audace d'un cuisinier d'expérience.

La curiosité s'éveille, de nouvelles saveurs se découvrent, avec ici et là quelques repères sûrs et le bonheur de produits nobles synonymes de fête : grosses langoustines, Saint-Jacques de plongée ou filet de canard bien entendu, sans oublier la truffe, pour laquelle le chef avoue un amour sans limite, lui ayant même dédié un menu disponible tout au long de l'année.

A chaque fois, il y a de la gourmandise, de la générosité, des parfums nets, des invitations aux voyages, des équilibres maîtrisés qui donnent une luminosité à chaque plat et les rendent toujours parfaitement lisibles.

Rythmés par les produits de son potager (qu'il veut encore agrandir) et d'un réseau de fournisseurs qu'il fait évoluer constamment, les menus de Jean-Paul Tossens n'oublie jamais de valoriser le travail d'artisans passionnés, des voisins que le chef cherche à encourager et à soutenir.

Ceux qui dirigent la première ferme aquaponique du Gers par exemple et qui ont réussi à créer une symbiose entre poissons et végétaux ou cet éleveur qui nourrit ses canards au maïs blanc ou au maïs roux et présente des foie gras surprenants.



Authentique, porté par une envie simple de faire plaisir à l'autre, le chef du Monastère de Saint Mont s'affirme aujourd'hui comme le garant d'une expérience forte, pour les curieux d'innovation comme les adeptes de valeurs rassurantes. De quoi rendre son adresse incontournable dans le paysage gastronomique.



LE COMPTOIR DE CAROLYN





LA PÂTISSERIE

LC
LE COMPTOIR DE CAROLYN

Niché au cœur du Monastère, Le Comptoir de Carolyn est le lieu où la gourmandise se savoure sans artifice.

Imaginé par Carolyn Tossens, Cheffe Pâtissière de la maison, ce comptoir au charme épuré célèbre les gâteaux de voyage – ces douceurs à l'élégance simple qui se partagent, se transportent et se dégustent à tout moment.

Citron meringué, chocolat grand cru, pistache-framboise ou miel du Gers : chaque création met à l'honneur les saveurs de saison et l'esprit de la maison, entre précision et émotion.

Autour d'un café, d'un thé ou d'un chocolat chaud, on s'installe pour un moment suspendu, souvent prolongé par une partie de jeu de société endiablée entre amis ou en famille.

Ouvert à tous, clients du Monastère ou visiteurs de passage, le Comptoir propose l'ensemble de ses gâteaux à déguster sur place ou à emporter.

Un espace vivant, chaleureux et généreux, où le plaisir du goût retrouve celui du partage – tout simplement.



LE SPA DU MONASTÈRE





LE SPA



Le Monastère x Pure Altitude

A seulement quelques pas du monastère, dans ce qui ressemble à l'ancienne bergerie des lieux, un charmant Spa a élu domicile, synonyme de tranquillité et de douceur.

Conçu comme un îlot à l'écart de l'agitation, l'espace séduit tout d'abord par sa longue piscine et ses terrasses dédiées au repos. Et c'est surtout à l'intérieur que la sensation de bien-être s'impose. Car ici, tout se privatise pour vivre des instants particulièrement privilégiés.

Il faut se laisser porter par le bonheur d'un hammam parfumé à l'eucalyptus, perdre toute notion du temps sous la vaste douche sensorielle ou du jacuzzi et solarium installés sur le devant, face à la ligne des Pyrénées. Avant bientôt de choisir un massage ou un soin en cabine, grâce aux mains expertes d'une praticienne sensible à proposer un moment parfaitement sur-mesure.

Soin du visage, des mains ou des pieds et massages composent une carte construite en partenariat avec la marque Pure Altitude, pour répondre avec précision, douceur et efficacité aux peaux les plus exigeantes.

LA BASTIDE 1767





LA VILLA

La Bastide 1767

A moins de 5 minutes du Monastère de Saint-Mont, la Bastide 1767 est un refuge idéal pour de vacances en famille ou entre amis, une maison d'hôtes de charme, typiquement gasconne où 4 chambres, 3 salles de bain, une vaste cuisine intérieure et 2 salons composent l'intérieur du bâtiment tandis que dehors, piscine, terrain de pétanque et autre cuisine sont la promesse d'instant de pure détente.



Là encore, la patte de Béatrice et Jean-Paul se retrouve à travers la qualité des équipements et le sens du détail. Chaleur du décor, paysages de nature à perte de vue, calme absolu sont ici des certitudes et s'accompagnent surtout d'un ensemble de services qui transforment un simple séjour en un moment magique.



Envie d'un repas préparé sur place par l'un des cuisiniers de la brigade du chef, d'une livraison d'un petit-déjeuner ou d'un massage dans le jardin... il suffit de demander et tout s'organise avec une simplicité presque déroutante tant elle est étonnante.



Formidable camp de base, la Bastide 1767 est l'adresse idéale pour découvrir les trésors de la région et s'offrir de vraies vacances où tous les soucis s'effacent.



Values

ESPRIT DE FAMILLE

Comme si le Monastère de Saint Mont pouvait s'appeler « chez nous », les Tossens ont installé ici un esprit de famille qui est assurément au cœur de la signature du lieu. Le plaisir de recevoir « comme à la maison », d'accueillir et de faire découvrir semble être ici l'aspiration naturelle de toute l'équipe, avec une sincérité et une authenticité qui dépassent les codes jusqu'ici connus de l'hospitalité.

A l'hôtel, dans les restaurants ou au spa, derrière chaque geste ou chaque attention, dans le choix de chaque élément du décor ou à travers chaque plat, le partage est une évidence, avec cet objectif clair d'offrir ici des instants de confort et de gourmandise, de bien-être et de surprises, en toute simplicité.



Valeurs

RIGUEUR

Cet esprit de simplicité cache astucieusement un socle d'exigence hérité du parcours de Béatrice et Jean-Paul Tossens, leur connaissance des codes des plus belles maisons et leur qualité de réactivité et d'adaptabilité déjà souvent démontrées.

Impliqués au quotidien comme on ne pourrait le faire plus, ils sont ainsi des modèles pour leurs enfants et leurs collaborateurs qui profitent ici d'un formidable terrain d'apprentissages.

Progresser, se sentir considéré est au Monastère une réalité pour chacun, car le couple a bien compris que c'est cet esprit de transmission qui viendra aussi au bénéfice de chaque visiteur.



Valeurs

CURIOSITÉ

Constamment à l'écoute, à l'affut des nouveautés, prêts à organiser leur parcours de vacances pour aller visiter ici un hôtel ou un restaurant qui leur semble intéressant ou là un artisan pour une rencontre enrichissante, Béatrice et Jean-Paul Tossens démontrent une énergie extraordinaire, moteurs entraînant avec eux collaborateurs et partenaires vers une amélioration continue de leur offre et de leurs services.

Créatifs, capables de se remettre en question à tout moment, sensibles aux innovations sans jamais trahir les qualités de l'existant, ils sont ainsi pour tout hôte du Monastère de Saint Mont la garantie d'un séjour ou d'une simple visite nourris de surprises, d'émotions et de souvenirs.



Lieu

D'HISTOIRE

A une heure de Pau et 45 minutes de Mont-de-Marsan, comme perdu au milieu des champs de vignes, sur un éperon rocheux au-dessus de l'Adour, se distingue le charmant village de Saint-Mont et son monastère, l'un des plus anciens du Gers.

Ici, au cœur du XI^{ème} siècle s'est en effet construit une église dédiée à Saint Jean-Baptiste puis, par la volonté de Raymond, chevalier et seigneur du village, un monastère destiné à assurer le salut de son âme et où il va bientôt venir résider. Ainsi, une douzaine de moines s'installent ici, sous l'égide donc de l'abbé Raymond de Saint-Mont avant que son successeur ne vienne déroger aux règles monastiques et se faire remettre dans le droit chemin par le Comte d'Armagnac.

Le monastère devient alors prieuré, sous l'ordre sévère de Saint-Benoît. Les Bénédictins

plantent quelques premières vignes et développent une activité viticole intense au fil des années, celle que l'on retrouve aujourd'hui sous la réunion des caves de Plaisance, d'Aignan et de Saint-Mont, les vigneron de Plaimont.

Au XVII^{ème} siècle, le monastère se transforme en château, reconstruit après de multiples incendies et aménagé de façon plus confortable. Il est alors habité par la famille de Corneilhan, jusqu'en 1967, au décès de la baronne Fanny Del Peré de Cardailhac, fille du Comte Casimir de Corneilhan.

D'autres familles privées se succèdent ensuite à la tête du monastère, lui faisant profiter d'importantes campagnes de rénovation avant que, après 3 ans de travaux et d'aménagement sous leur direction, Béatrice et Jean-Paul Tossens ne le transforme en un superbe hôtel, restaurant et spa.



Fiche D'IDENTITÉ

Monastère de Saint Mont

627 rue Bernard Tumapaler - 32400 Saint Mont

info@lemonasteredesaintmont.com

+33 (0)6 32 86 46 11

www.lemonasteredesaintmont.com

HÔTEL****

- 11 chambres et suites et une Villa (La Bastide 1767)
 - Salon de détente
 - Salle de billard
 - Cave voutée

RESTAURANTS ET BAR

La Table de Jean-Paul Tossens

- Menu Dégustation
- Menu Truffe
- Déjeuner Gourmand (menu surprise, le samedi et dimanche au déjeuner)
- Accords mets et vins

Le Bistrot Les Bérets Noirs

- Carte
- Menu du marché en 3 services (au déjeuner, en semaine)
- Menu Découverte en 3 services

Le Bar du Monastère

- Armagnathèque
- Sélection d'alcools, vins et liqueurs
- Cocktails et boissons diverses
- Carte de tapas à partager

SPA

- Piscine extérieure et terrasses de relaxation
- Hammam, douche sensorielle, jacuzzi, solarium, espace détente
- Soins du visage, beauté des mains et des pieds, massages (en partenariat avec Pure Altitude)



Teritoria