

Retour à l'hôtel-restaurant du Monastère de Saint-Mont

Devenu en un an un haut lieu de la gastronomie et de l'art de vivre gascons



Retour à l'hôtel-restaurant du Monastère de Saint-Mont

C'est en avril 2019, il y a 15 mois, que la coopérative viticole Plaimont a choisi de confier la tenue de ce joyau du XI^e siècle, devenu hôtel-restaurant, à Jean-Paul et Béatrice Tossens, des Belges qui vivent en France. Après des travaux de rénovation et de mise au niveau du confort le plus moderne. Le Journal du Gers a revisité le 24 juin 2020 cet endroit dédié au confort et à la gastronomie avec 8 superbes chambres et 3 suites, spa, sauna etc..

Nous nous sommes concentré sur « la table ». Justement, Jean-Paul Tossens propose deux genres de cuisine : La Petite table » et Les Bérets noirs.

La Petite table

La Petite table propose des plats raffinés où le goût est essentiel. Travailler de bons produits, faire une cuisine qui les met en valeur et les respecte, voilà les principes de Jean-Paul Tossens. Ajoutons que la carte bouge beaucoup en fonction du moment et que, pour le chef, la garniture est secondaire.

Ce qui est manifeste pour le visiteur, c'est non seulement la perfection de la préparation des plats, ce qui est relativement courant, mais l'inspiration et les idées originales, les alliances de goûts raffinées, concrétisées dans les plats.

Prenons par exemple les trois plats suivants. Les papilles se réjouissent rien qu'à la lecture de leur description (voir photos) :

foie gras salé et fumé, magret de canard séché et crémeux de lentilles beluga,

homard mariné miso cuit sur un galet de l'Adour,

poitrine de porc des Pyrénées laqué au sirop d'érable.

Beaucoup d'autres délices sont proposés en fonction des saisons. On peut en avoir une idée sur le site (<https://lemonasteredesaintmont.com/>).

Tout cela avec les meilleurs crus de Plaimont, blancs rouges et rosés, y compris les vins bio.

Les Bérets noirs

Les Bérets noirs proposent, au bar du Monastère, des tapas, de belles pièces de viande à partager ou non (côte de veau grillée, côte de bœuf maturée six semaines etc.), dans la convivialité. Citons au hasard : la ventrèche de porc noir, le pot de foie gras de la ferme, le cheeseburger Black Angus, les moules, les pétoncles, la planche de jambon de pays etc. De grands crus de Plaimont accompagnent ces ripailles décontractées.

Le chef

Jean-Paul Tossens a fait l'École de l'hôtellerie de Spa (en Belgique). Notons, entre autres, qu'il a travaillé dans un Relais et Châteaux à Verviers (en Belgique), le Manoir de Lébioles. Et aussi dans une maison de maître. Et il a tenu un restaurant à Eygalières, en Provence, à deux pas de Saint-Rémy-de-Provence. Il dit avoir beaucoup appris lors de ses différents voyages. Il a un fils de 16 ans et une fille de 21 ans.

Le pari de Plaimont de faire du Monastère de Saint-Mont un endroit raffiné, un haut-lieu de la gastronomie, du vin et de l'art de vivre de Gascogne – sans que les prix soient dissuasifs - est manifestement réussi.



Salle-à-manger de caractère



Le bar...



...sont servis les tapas des Bérets noirs



Salle-à-manger (à la belle saison, les repas ont lieu aussi dans la cour du Monastère)



Cave de dégustation du Monastère



Exemple de chambre



Jean-Paul Tossens en cuisine



Foie gras (voir description détaillée dans l'article) - Photo Michel Carossio



Homard (voir description détaillée dans l'article) - Photo Michel Carossio



Poitrine de porc des Pyrénées (voir description détaillée dans l'article) - Photo Michel Carossio