

Gastronomie: Jean-Yves Leuranguer au Fouquet's Barrière.

Portrait · Anne-Sonhie Pic au Reau Rivage Palace







HÉRÉPIAN: LÉVITATION BLANCHE

Au Couvent d'Hérépian, les murs peints à la chaux servent de faire-valoir à des artistes amis et « Lévitation Blanche », une grande toile de l'artiste Kolé représentant une évanescente gerbe de fleurs crème, résume bien l'atmosphère des lieux, à la fois aérienne et sereine.

Perdu dans une région presque sauvage entre Béziers et Pézenas, aux portes du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc, ce couvent de l'ordre des Clarisses datant du XVIIe siècle, restauré dans les règles de l'art par le groupe Garrigae Hôtels & Resorts qui a su lui redonner vie tout en conservant son caractère d'origine, ne peut que séduire les amateurs d'adresses rares et authentiques. Car ici, tout « sonne » vrai. Aucun luxe tapageur dans les 13 suites avec terrasses réparties dans les étages, aux jolies déclinaisons de tons blanc-ivoire, qui s'apparentent pour certaines à de confortables appartements : chambre spacieuse, vaste salle de bains, salon doté d'un coin cuisine, grand dressing... Le souci des « petites attentions qui en disent long » et qui rendent un séjour fort agréable est palpable : dans la salle de bains, de moelleux peignoirs Linvosges et, parmi les produits de toilette l'Occitane, un gel douche délicieusement parfumé à la verveine, une crème extra spéciale « mains sèches »... dans le frigo, de succulents nectars de fruits de fabrication artisanale

et une sélection de produits régionaux - bouteille de Raissac blanc, Tapenade, miel...

Un bien-être tranquille et sans frime, à l'instar de l'harmonie qui règne partout au Couvent, orchestrée par des hôtes plus que charmants : le directeur Antoine Lopez, ancien responsable de l'office du tourisme du Languedoc-Roussillon, revenu au « pays » après un passage au Sénégal, assisté de deux rayons de soleil, Françoise et Judith. Elles vous recevront sans chichis inutiles à la table d'hôtes aménagée dans l'ancienne chapelle des Clarisses. Au menu, inscrit à la craie chaque jour sur l'ardoise : une salade du potager, un plat régional cuisiné à la ferme Cabrié (Coq aux cèpes, Fricandeaux aux lentilles, Canard à la cévenole...), un assortiment de fromages de chèvre accompagné d'une confiture maison, le tout arrosé d'un vin rouge du terroir, « Les délires de Gabriel » ou « Une et 1 000 nuits ».

Dans l'intimité du spa de poche - une cabine seulement - éclairé à la lueur des bougies, mais agrémenté d'un beau bassin intérieur chauffé sous les voûtes et d'une orangeraie-tisanerie, Muriel, reflexologue de formation, saura vous faire oublier tous vos petits soucis avec ses doigts de fée et sa sélection très pointue de baumes naturels, d'huiles essentielles et végétales bio : l'olive de Lucques, le raisin, la figue, l'abricot, le jasmin, le romarin, la fleur d'oranger, le tilleul, la rose... essences et fragrances de la Méditerranée ou d'ailleurs,

aussi bonnes pour le corps que pour l'esprit.

C'est dans une voiture de collection des années 30, conduite par un mordu, Michel Chomarat, que vous partirez, cheveux au vent et le cœur léger, découvrir la région, notamment Roquebrun, village médiéval surnommé « Le petit Nice » pour son microclimat, couvert d'orangers, de citronniers et de mandariniers, doté d'un jardin extraordinaire rassemblant plus de 400 espèces méditerranéennes et exotiques : figuiers de Barbarie, arbousiers, jujubiers, néfliers du Japon...

Après tant de petits bonheurs, il vous sera sans doute difficile de quitter le Couvent d'Hérépian quoi que... Le groupe Garrigae Hôtels & Resorts, fondé en 2003 par Miguel Espada et son épouse, vous ouvre aussi les portes d'autres adresses charmantes et discrètes, de propriétés viticoles, châteaux, abbayes ou distilleries reconvertis en lieux de villégiature. Le dernier en date ? Les Jardins de Saint-Benoît, entre vignobles de Corbières, mer et garrigues...

Natalie Florentin Photos : Antoine Lorgnier



