



Le monastère de Saint-Mont, sa « Petite Table » et son « Béret noir »

œnotourisme

Le restaurant s'appelle « La Petite Table » et le bar « Le Béret noir »... Transformé en hôtel-restaurant, le monastère de Saint-Mont accueille ses premiers clients depuis quelques jours. Comme annoncé dans nos colonnes le 14 février, c'est un couple belge, Jean-Paul et Béatrice Tossens, qui a été choisi par Producteurs Plaimont, propriétaire de cette belle bâtisse, pour en assurer la gérance. Ce week-end encore et les jours suivants, seuls le restaurant et le bar sont ouverts. « Très prochainement, nos huit chambres et les trois suites seront à leur tour ouvertes à la clientèle, ainsi que l'espace détente-remise en forme avec notamment couloir de nage, hammam et jacuzzi », affirme Jean-Paul Tossens. Le temps donc de régler quelques « derniers détails » d'ordre technique et administratif et enfin « le monastère » pourra fonctionner à plein. « Les premiers résultats sont encourageants », ajoute le gérant,

très satisfait notamment du succès de la formule menu du jour servi en semaine seulement... Entrée + plat + vin à 19,50 €... A la carte également, « La Petite Table » se veut accessible à la clientèle (locale, touristique, œnotouristique...) la plus large. Et, ce dimanche, grande première avec, parmi les choix proposés, la formule « Dimanche gourmand »... Un superbe menu dominical avec apéritif et vin compris mais aussi fromage et dessert pour 49 €. Très bien (ré) aménagé pour que les clients s'y sentent au mieux « en admirant la chaîne des Pyrénées qui nous paraît toute proche », le monastère avec ses activités gourmandes, hôtelières et ludiques sert de « vitrine aux productions des vignobles Saint-Mont » tout en étant bien sûr ouvert à toutes les clientèles.