

Symphonie gastronomique en art pluriel au Manoir de Courbessac

vendredi 4 septembre 2009

Nîmes (30) En créant un lieu de résidence, de création et d'exposition, Benoît Maurin-Ducolibri n'a pas oublié de laisser une large place à la cuisine et a retenu Sofi Tabet, jeune chef prometteur.



Benoît Maurin-Ducolibri, Sofi Tabet et Marco Marangi ont de l'ambition pour ce lieu unique.



Dans le parc, le client est entouré d'oeuvres d'art.

Le Manoir de Courbessac, c'est la campagne à quelques kilomètres de Nîmes. C'est surtout, depuis le printemps dernier, un lieu unique créé par un artiste, **Benoît Maurin-Ducolibri**. *"Au départ, c'est le rêve d'un gosse puis celui d'un jeune artiste. Le rêve de créer une école d'art, qui aurait pu donner une deuxième vie à un ancien cloître ou à un monastère abandonné. Une 'Résidence des arts' que je pourrais partager avec des amis artistes."* Ce rêve, il le concrétise dans cette demeure bourgeoise découverte sur Internet.

Le Manoir de Courbessac réunit lieu d'art et résidences d'artistes (trois chambres d'hôtes et une suite pour la partie hébergement). Mais aussi un salon de conférence et séminaires, un studio d'enregistrement, une bibliothèque d'art, un café théâtre et lieu de lecture... Sans oublier un restaurant. Car pour Benoît Maurin-Ducolibri, la cuisine reste d'abord un art.

Formée à l'Institut Paul Bocuse

Cherchant un chef à la hauteur de son ambition, il a trouvé **Sofi Tabet**. À 26 ans, cette jeune femme, libanaise d'origine et canadienne d'adoption, est issue d'une famille d'artistes. Ses études la destinaient au graphisme et au design. Mais sa passion allait vers la cuisine. *"J'ai effectué une formation de trois ans à l'Institut Paul Bocuse. Mon père a voulu que j'obtienne mes diplômes avant de me lancer dans la restauration. J'ai essayé de multiplier les stages pour côtoyer les chefs qui m'inspirent : **Nadia Santini**, en Italie, ou **Pascal Barbot** à l'Astrance, à Paris."*

Ses formateurs l'ont mise en contact avec Benoît Maurin-Ducolibri. Conquise par une formule qui lui laisse beaucoup de liberté, elle a été rejointe par **Marco Marangi**, son compagnon italien maître d'hôtel. Avant l'ouverture, elle a travaillé sur les plats. *"Des recettes que je dois pouvoir réaliser facilement – pour l'instant, je suis seule à la production –, qui intègrent des produits régionaux comme le taureau ou la brandade de morue et correspondent à l'esprit du lieu. La formule entrée, plat, dessert du déjeuner est proposée à 25 € dans un esprit bistrot. Celle du soir, à 50 €, s'inscrit dans celui de la gastronomie française que je fais évoluer par le jeu des épices ou des modes de cuisson",* s'enthousiasme la jeune femme. Sa cuisine est servie dans quatre salles et sur la vaste terrasse aménagée dans le parc parsemé d'œuvres d'art.

Jean Bernard

Le Manoir de Courbessac
2335 route de Courbessac
30000 Nîmes
www.lemanoirdecourbessac.com
Tél. : 04 66 67 62 08