

LE MANOIR D'HAUTEGENTE

LE JOURNAL DU FLÂNEUR

L'ORIGINE DU MOT "MANOIR"

"La nostalgie m'envahit doucement à l'approche du départ. Je repense à l'origine du mot "Manoir", qui vient du latin: "Manere"-*demeurer plus longtemps, habiter...*

Comme ces mots sont justes, comme j'aimerais rester plus longtemps.....J'ai déjà décidé de revenir!!!" Sans doute même avant la fermeture du Manoir, prévue le 15 octobre.

ILS SE DISENT: OUI!

J'ai vu beaucoup de couples à Hautegente cet été, venus visiter le Manoir, à la recherche du lieu idéal pour leur mariage. Tous ont été séduits par le charme, la simplicité teintée de majesté du domaine, par la qualité et la disponibilité de l'équipe. Ils ont apprécié cette idée de "mariage personnalisé, sur mesure". Ils ne seront pas déçus. Ils ont enfin trouvé LEUR lieu pour se dire OUI!

COTE TABLE

L'été s'éloigne discrètement... Pourtant, avec l'arrivée de l'automne, le chef se réjouit. Il va pouvoir s'amuser à travailler tant de si merveilleux produits : butternut, cèpes, topinambour, courges, figes, pommes et tant d'autres délices. Un vrai retour aux sources près du Coly. J'ai hâte d'en profiter!!! Je vais faire durer le plaisir de l'assiette et des yeux jusqu'à la fermeture prévue le 15 octobre.





JE METS MON MASQUE ET LEVE MON CHAPEAU

Il a fait si beau et si chaud, cet été... Sur la terrasse du Manoir, le thermomètre a atteint les 45 degrés. Alors, je lève mon chapeau à tous les membres de l'équipe qui ont si bien su travailler sous ces grandes chaleurs, et qui ont préféré assurer notre sécurité avant leur confort: Les femmes de chambres, la réceptionniste, les serveurs, tous ont gardé le masque.

J'ai aussi été impressionné par leur gentillesse et leur générosité. Toujours un mot agréable et une disponibilité sans faille. La bonté naturelle de tous donne à la maison une atmosphère agréable et décontractée, tout en restant un lieu de qualité, de simplicité et d'élégance. Malgré le masque, les sourires débordent et font un bien fou à l'âme.

JEAN-LUC ET LA TERRE

Jean Luc élève des vaches laitières dans la région. Il y a quelques années, pour faire face à la crise, lui et son épouse ont dû se ré-inventer et, utilisant le surplus de leur jardin, se sont mis à la production de fruits et légumes qu'ils vendaient depuis leur van, en bord de route.

Depuis, Jean Luc a créé la "maison des producteurs" à Montignac. Sous un même toit, 14 producteurs se réunissent chaque jour et mettent en avant leurs produits et leur savoir faire, avec une passion commune. On y trouve: volailles, bovins, noix, canard, miel, fruits et légumes. Quotidiennement, Jean Luc nous rend visite et nous présente, au gré des saisons, les "**fruits**" de son travail: céleri, pommes, butternut, citrouille, poivrons, aubergines, betteraves, poireaux, pomme de terre, basilic, patate douce, salades diverses, carottes...Sa production sublime les assiettes de Bernard, le chef.

Son fruit préféré: la tomate qu'il mange comme une pomme

Sa couleur préférée: le rouge de ses converses

Sa grande fierté: Axel, Alix et Martin, ses enfants....pour des raisons évidentes



MANOIR D'HAUTEGENTE

24120 COLY

TEL: 05.53.51.68.03

HOTEL@MANOIR-HAUTEGENTE.COM

Le Manoir d'Hautegente...Le lieu idéal pour une escapade automnale

