

Arlette Rey et Pierre Gleize : la rencontre !



Si les arrières grands-parents d'Arlette Gleize, après avoir franchi les Alpes et s'être installés à Château-Arnoux, ont connu l'Empire, ils n'ont, peut-être, pas vu l'Empereur, qui pourtant passa à portée de jumelles, de l'autre côté de la Durance, sur la route qui porte son nom...

Nous sommes en 1919. Les Giacomino, ancêtres des Rey sont avant tout des agriculteurs et éleveurs. Ils choisissent d'acheter le Relais de Poste qui date du XVIIIème siècle et le transforment en auberge dénommée alors l'Hôtel Perrimond. De leur union naît Arlette...

Pendant que Jean Rey vaque à ses occupations d'agriculteur, laitier, maire du pays, aubergiste et père, Gabrielle son

épouse, concocte les plats « de ménage »...

On cuisine à l'huile des olives apportées au moulin dès la cueillette, on sert aux voyageurs les produits de l'élevage familial, le pain confectionné au blé moissonné, le vin issu des vignes des coteaux jarlandins – de Château Arnoux, la commune où l'on confectionne les jarres.

Ces plats aux racines dorées et chaleureuses comme aïoli, pieds et paquets, soupe de courge ou encore gratin de morue sont aujourd'hui de retour en première page du menu du « Goût du Jour ».

Pierre Gleize, est, quant à lui, destiné à être notaire comme la plupart de ses aïeux. Mais, une fois le bac en poche, il préfère un autre chemin et devient confiseur au grand dam de sa famille !

Le seul heureux sera son père, Paul. Et pour cause, il était pâtissier dans les palaces, avant la Grande Guerre.

Pierre apprendra donc la confiserie à Apt, la pâtisserie et la cuisine à Nice.

Un jour qu'il remonte vers sa Drôme natale, sa moto tombe en rade... à Château-Arnoux. C'est là qu'il rencontrera Arlette, la fille de Jean et Gabrielle...

Ils auront un fils : Jany !

De cette aventure, l'hôtel sera baptisé « La Bonne Etape ».

Cette belle et bonne étape aura été simplement la sienne !

LA PROPRIETE AUJOURD'HUI



L'aire pour fouler le blé est devenue salle de restaurant gastronomique, La Bonne Etape.

L'emplacement où l'on étendait le linge, à force d'eau égouttée, s'est fait piscine...

La remise à chevaux est cuisine.

La maison mitoyenne s'est transformée en salle du restaurant « Au Goût du Jour ».

Un jardin de détente, au pied des chambres, permet de profiter des douces journées de Haute-Provence.

La Place « d'en face » - comme disaient les anciens - est aujourd'hui parking fermé qui assure la quiétude des nuits jarlandines de nos hôtes.

Les chambres du Relais de Poste de l'époque sont devenues salles de réunion.

L'HOTEL

La Bonne Etape vous propose 18 chambres classées en 3 catégories :

7 chambres « Supérieure »;

4 chambres « Supérieures de luxe », plus spacieuses avec terrasse

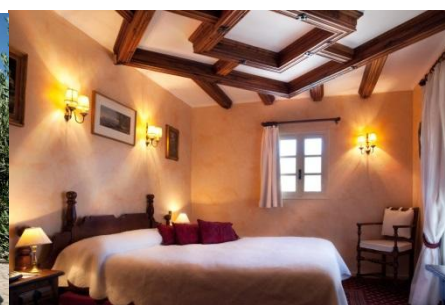
7 « Junior suite » bénéficiant chacune d'un salon.

Toutes sont climatisées, équipées d'une télévision par satellite, d'accès Internet **Wi**

Fi, d'un coffre-fort et d'un minibar.

Les chambres ont vue sur les jardins, la piscine ou les montagnes. Elles sont toutes décorées avec caractère dans des styles différents avec des meubles d'époque (mettant en avant le caractère et le charme de la Provence).

Les chambres au rez-de-chaussée invitent à la détente sur leur petite terrasse privative. Celles des étages offrent pour certaines, une vue dégagée sur la vallée



de

la

Durance.

LE JARDIN POTAGER « JEAN REY »



La cueillette du matin donne la touche de saveur de la journée...

Jean Rey, père d'Arlette Gleize, grand père de Jany Gleize, a acquis ces terres lorsqu'il était agriculteur. Ce jardin lui est dédié.

Jany Gleize, actuel maître des lieux, s'est tourné vers François Tessari, jardinier ethnobotaniste responsable du Conservatoire de Salagon (Mane) pour réaliser un projet de jardin, différent...

L'idée première était de rendre esthétique, agréable à la visite, le potager qui fournissait depuis toujours en légumes et fleurs La Bonne Etape.

Un jardin « à l'anglaise », aux accents de Provence, un « fouillis » savamment organisé où légumes et fleurs sont subtilement assortis... Mais surtout un jardin à tendance biologique. Plus de motoculteur, le « grelinage » a remplacé le « bêchage ».

Si certaines parties de pré sont laissées « en friche », ce n'est pas un hasard.

Cette « jungle » est un repaire pour tous les prédateurs d'insectes nuisibles au jardin. Et, outre la floraison de cette prairie qui offre un tableau magnifique, les assiettes de La Bonne Etape et du Goût du Jour s'agrémentent des salades sauvages du pré...

Vous pourrez voir dans ce jardin, séparé en différentes zones, les aromatiques du pays : thym, sarriette, sauges, nepeta, calament, origan, laurier...

Les principaux cépages des crus des côtes de Provence et des côtes du Rhône sont disposés en gardiens de parcelles.

Des fruitiers viennent tout juste d'être plantés, griottes et abricots, pommiers rosés et figuiers....

Venez-vous

y

promener



Jany GLEIZE

Né le 14 Février 1957 (la Saint Valentin : quel cadeau pour ma mère) à Château Arnoux, pays de la lavande et des oliviers

1974 Baccalauréat
Depuis l'âge de 10, j'ai passé la majeure partie de mes vacances dans les cuisines de la Bonne Etape où mon père était chef.

Juillet 1974 à fin 1975 Débuts dans la cuisine de la Bonne Auberge à Antibes dirigée par Jo Rostang

1976 Chez Pierre et Jean Troisgros. (Qui sait qui est le meilleur ?)

1977 et 1978 Avec Alain Chapel in Myonnay, un véritable artiste

1979 Avec Michel Guerard, le pape de la Cuisine Minceur

Dans toutes ces maisons, les chefs m'ont fait confiance et fait évoluer dans les différentes parties (poisson viande, garde manger, entremets, pâtisserie)

1980 Six mois passés au Connaught Hotel à Londres, en tant que serveur

1981 De retour à Château Arnoux, j'ai pris en charge la cuisine et le reste de l'hôtel petit à petit

Pendant toutes ces années, j'ai participé à la mise en place de repas, festivals, galas partout dans le monde :

Allemagne Mannheim
Iles Canaries
Suisse..... St Moritz, Genève
USA..... New York, Miami, Fort Lauderdale, Chicago, San Francisco, San Diego
Barbades Saint Pierre
Japon..... Tokyo
Inde New Delhi, Bombay
Thaïlande Bangkok
Honk Kong
Suède Stockholm
Grande Bretagne..... Londres
Australie Sydney, Brisbane
Mexique..... Mexico

14 juillet 1989 Invité par le président François Mitterrand à préparer le dîner offert à l'occasion du bicentenaire de la révolution française à tous les chefs d'Etat.