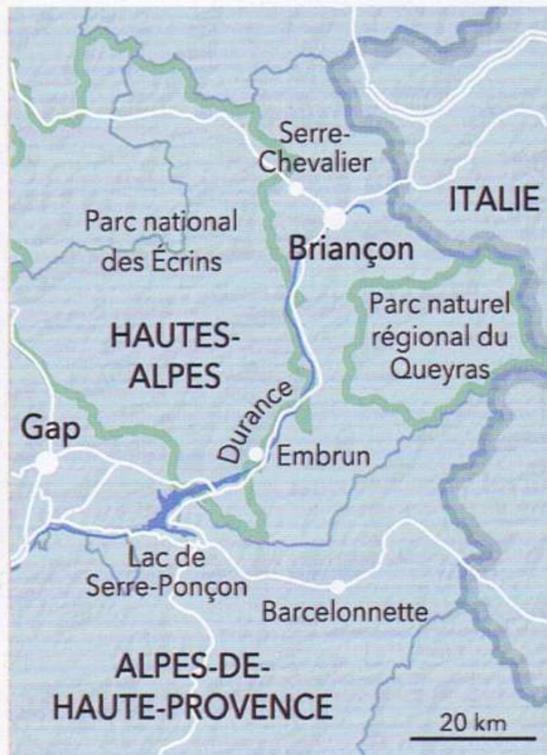
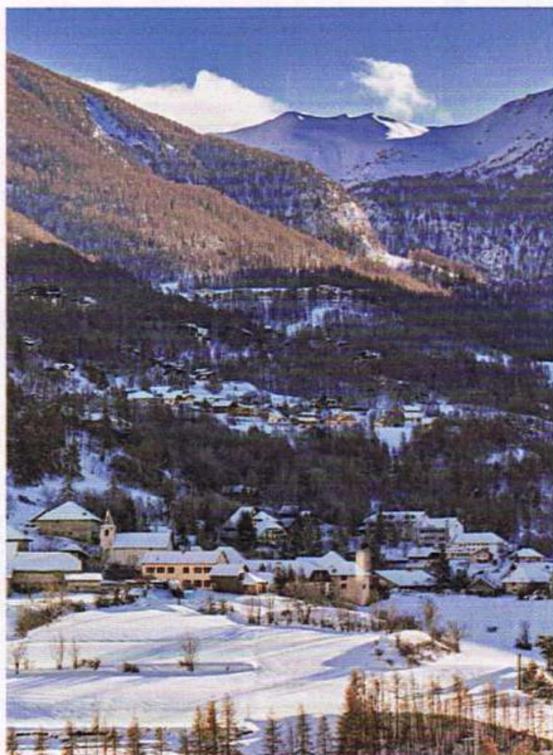


Week-end À MAISON CIMES



Perchée dans les montagnes, Maison Cimes est un appel à la nature, au silence, au repos. Dans cette bulle d'oxygène au milieu des mélèzes, Xavier et Sandrine nous invitent à découvrir les grands espaces d'un domaine sauvage et méconnu. En ligne de mire, des balades revigorantes au bord du lac de Serre-Ponçon et des flâneries au cœur d'un Queyras authentique. Plus au nord, la vieille ville de Briançon juchée sur son piton rocheux et Serre-Chevalier, sous son épais manteau blanc, se profilent à l'horizon. C'est l'heure de chausser skis et raquettes.

REPORTAGE **BARBARA DIVRY**. PHOTOS **CLAUDE WEBER**, SAUF MENTION CONTRAIRE. CARTOGRAPHIE **HUGUES PIOLET**.

Située dans le hameau des Orres, cette ancienne ferme transformée en maison d'hôtes bénéficie d'une exposition plein sud. Des champs et des sommets enneigés offrent un cadre particulièrement reposant.



DÉCOUVRIR LES HAUTES-ALPES

Autour du chalet, la neige immaculée feutre le moindre bruit. Le craquement sec d'un mélèze rompt un bref instant le silence. L'air est frais et pur.

Les sommets encadrant le village des Orres donnent une impression d'immensité. Par réflexe, on cherche la porte sur la façade mais c'est oublier l'architecture montagnarde. L'entrée où nous attend Sandrine est située dans la partie haute près du chemin. Une réception discrète qui se transforme vite en un promontoire intérieur lumineux ouvert à 180 degrés sur la montagne. Quelle vue époustouflante ! Entre les deux, la partie bar avec son vieux zinc et son Baby-foot. À Maison Cimes, Xavier et Sandrine accueillent leurs hôtes depuis cinq ans et ils sont toujours intarissables sur les balades dans les massifs environnants. L'hiver, ils conseillent de partir en raquettes au-dessus du village avec un pique-nique dans le sac à dos.

Esprit des lieux

Guidés par la force tellurique de la montagne, Xavier et Sandrine ont cherché à créer un refuge confortable et déco. Pari réussi ! La couleur présente dans les cinq chambres, « Alpage », « Slalom », « Névé », « Estive » et « Vallon », joue avec talent les contrastes ocre/bleu, jaune/noir, bleu/vert, sable/brun, et les meubles de style scandinave années 1950 revisitent l'art de vivre à la montagne. Le choix des lins unis en guise de bouts de lit, les rideaux et les plaids en laine apportent de la douceur. Les peaux de bêtes sur les fauteuils de la salle à manger au rez-de-chaussée sont un clin d'œil vintage à l'époque où la maison était un ...

1. L'hiver, Xavier nous régale d'une « fregola sarda, morilles, noisettes et café ». Côté dessert, il excelle avec sa « tarte noix de pécan, poires et sirop d'érable ». Une cuisine pleine d'imagination inspirée par la nature et ses saisons. 2. Premier coup de cœur en arrivant : l'ambiance montagne et la douceur des lieux. Fini le style rustique du restaurant d'antan, place à l'espace et à la convivialité. Devant la cheminée et sa réserve de bûches, les propriétaires ont installé une petite table, un coin détente d'où leurs hôtes peuvent observer les troupeaux de moutons en été. Plusieurs fermes sont encore en activité dans le village. Plus qu'une maison d'hôtes, Maison Cimes est un rendez-vous pour les amis, un espace culturel pour les artistes locaux et une table gastronomique pour les voyageurs de passage.



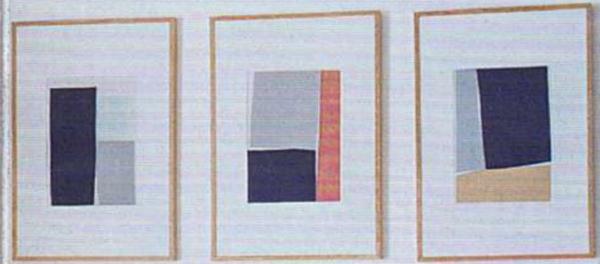
Dans la salle à manger, les propriétaires ont opté pour le gris anthracite jusque sur le plafond en frisettes. Les suspensions tressées et leurs câbles électriques en coton composent une décoration aérienne. Un effet customisation à moindres frais car le vrai décor, c'est le paysage!



Un vieux zinc exposant une collection de sirops de la maison... et un Baby-foot comme dans un bistrot de village séduisent les familles qui passent à Maison Cimes.



DÉCOUVRIR LES HAUTES-ALPES



Une règle d'or : les codes couleurs et l'esprit scandinave ! Dans la chambre « Vallon », l'ocre, le bleu et le beige se déclinent sur les murs, les textiles et les objets.



1

... restaurant de village. Aujourd'hui, Xavier en a fait une table d'hôtes réputée. La nature est sa source d'inspiration. C'est en marchant qu'il imagine de nouvelles recettes. Pour se mettre en appétit, rien de tel qu'un petit déjeuner gourmand dans ce belvédère tapissé de bois au cœur des montagnes. Sur de jolies ardoises, Sandrine apporte la coppa et la tomme du berger de la ferme de Montbardon. Les canelés et les madeleines sortent du four. Le pain est croustillant et les confitures sont faites maison. Une pluie de saveurs gustatives avec uniquement des produits locaux. Les jours de froid, la matinée se poursuit autour du poêle, un bouquin à la main, avant de s'emmitoufler pour explorer les pistes de la petite station des Orres. ■

LES ADRESSES GOURMANDES DE XAVIER

- Ce chocolatier briançonnais révolutionne l'arôme et la texture du chocolat. Ses fèves venues de Malaisie font la différence ! **Beau Cacao, 150, rue des Lampiers, à Briançon. beaucacao.com**
- Issu de la **Ferme enchantée d'Eyguières**, le fromage de chèvre bio de Carole est affiné dans les anciennes casernes de Mont-Dauphin. Un goût unique vendu tous les mercredis et samedis sur le **marché d'Embrun**.
- Le pain bio de cette boulangerie, fait de farines locales, est aussi délicieux que ses pompes à huile, les brioches à l'huile d'olive et aux zestes d'oranges. **BaraTi'Pain, 91, rue Guillaume-Apollinaire, à Baratier. baratipain.fr**
- Envie de charcuteries montagnardes ? C'est à la **Ferme Embrunaise** qu'il faut passer. Leurs caillettes, saucisses sèches et autres coppas au vin rouge sont délicieuses. **2, place Barthelon, à Embrun et ZA Les Moulins, route de Boscodon, à Cros. Tél. : 04 92 43 01 98.**
- À 25 km, dans la vallée d'Ubaye, cette distillerie est unique en son genre. Non seulement le gin, la liqueur et le pastis au génépi sont bio, mais les fruits et épices sont cultivés à 1 400 m d'altitude. **Distillerie Lachanenche, La Fresquièrre, à Méolans-Revel. lachanenche.com**

1. C'est en reprenant le principe du lit clos que la chambre familiale « Alpage » a été conçue. D'un côté, l'espace enfants avec sa collection de figurines en bois enchâssées dans des boîtes peintes, de l'autre, l'espace parents souligné de gris souris et de jaune, orné de photos du photographe Antoine Lecharny, le fils de la famille. Il vient d'être distingué au festival Planches Contact à Deauville.

Maison Cimes

26, rue des Villandrins, Le Chef-Lieu, 05200 Les Orres.
Tél. : 06 64 54 89 38. maison-cimes.com