



La maison Cimes

Près du lac de Serre-Ponçon dans les Hautes-Alpes, une ancienne demeure vient d'être transformée en chambre d'hôtes design pour réinventer la vie à la montagne.



Texte : Isabelle Aubailly - Photos : Antoine Lecharny

Après la Maison du Guil, à Eygaliers et le restaurant César & Rosalie à Nantes, Sandrine et Xavier retrouvent les Hautes-Alpes pour un nouveau projet : Cimes, une maison d'hôtes et un restaurant dans le village des Orres. L'attrait de l'air pur des montagnes est redevenu le plus fort pour ses parisiens qui depuis dix ans, ont quitté la capitale pour les grands espaces.

C'est un rêve de chambre d'hôtes au cœur du vieux village, cerné par les sommets et les pistes toutes proches. Cet ancien gîte d'étape à l'emplacement exceptionnel avait besoin d'un grand rafraîchissement et de la présence de César et Rosalie pour faire revivre joie et convivialité entre ces murs. De l'extérieur, la maison est restée classique avec une belle porte en bois massif, des plantations fleuries, des escaliers de pierre, des balcons et des terrasses avec vue. Pendant un an, ils ont imaginé, puis réorganisé et décoré les Cimes.

Les dix petites chambres ou dortoirs ont été transformées en cinq belles chambres-suites avec espace salon, terrasse ou balcon. Les couleurs sont douces. Du gris anthracite au mur, du linge de maison en lin jaune, bleu ou blanc, des suspensions de porcelaine blanche, des tables de chevets en rotin, du parquet au sol.

« Nous imaginions depuis longtemps une maison où faire rimer confort et convivialité, où proposer une cuisine créative et gourmande à des hôtes que nous recevions un peu comme des amis à la maison est primordial. »

« La vue, la vue et encore la vue...
On ne s'en lasse pas ! »





Pergola Bioclimatique
Brise-vue orientable
Mur de verre rétractable
Fenêtre Aluminium
Volet Composite
Carpot, etc....

ATPlus

Fabricant et installateur

2, rue Roland Garros
34130 MAUGUIO
Tél. : 04 67 46 92 32
Email : contact@atplus.fr
www.atplus.fr



Les pièces de vie ont été totalement rénovées : une salle à manger avec six grandes baies panoramiques ouvertes sur les sommets des Orres, un salon avec cheminée et un bar où siroter un gin bio du pays ou un bon genépi sauvage, un jardin en terrasses où prendre le petit-déjeuner à l'ombre d'un frêne... Là encore, on retrouve sobriété et confort au milieu de cette nature omniprésente. Des influences scandinaves dans les chaises de bois blanc et des influences bohèmes dans les suspensions multiples en rotin insuffisent à ce lieu un havre de douceur. C'est en unissant leur style personnel, leur goût particulier pour le design et pour les meubles vintage que Sandrine et Xavier ont su créer l'ambiance « Cimes ». Cette harmonie de matières simples et de lignes pures apporte élégance et caractère.

L'atmosphère chaleureuse et apaisante vient de la lumière qui entre à flots par les baies vitrées et par le choix du mobilier et des objets.

Et puis, la passion de Xavier offre au lieu une cuisine délicate, des produits frais et plantes aromatiques. En table d'hôtes les soirs de semaine, ou en restaurant ouvert au public les vendredis et samedis soirs, sa cuisine gourmande fait la synthèse de ses expériences passées, des idées retenues dans les bonnes tables très étoilées ou non, et des lectures inlassables de la littérature culinaire. Choisir de bons produits, bio et locaux, chercher la meilleure façon de les cuisiner, la plus juste cuisson, le bon assaisonnement, mettre la technique au service du plaisir et ajouter une pincée d'originalité pour surprendre ou faire voyager. On ne se lasse pas d'écouter Xavier, de le regarder cuisiner ses beaux produits avant de les déguster face à l'immensité rocheuse. Le sentiment de profiter d'un rare privilège : instants authentiques et riches en émotions au cœur des Hautes-Alpes.

Cimes
 26 rue des Villandrins - Chef Lieu
 05200 Les Orres
 Tél. : 04 92 44 10 36 ~ 06 64 54 89 38
www.maison-cimes.com
contact@maison-cimes.com

Chambres de 110 € à 130 € la nuit
 pour 2 personnes petit-déjeuner compris
 Restaurant les vendredis et samedis soirs,
 sur réservation au plus tard la veille.
 Menu découverte à 32 € hors boissons.