

# SIMPLE THINGS

*Cueillis*

Le meilleur de l'automne

*Art de vivre*

Une maison d'hôtes sur les sommets

*Slow*

L'art d'écrire des lettres

Changer le monde  
Prêts à partager

*Musardes*

- Immersion sauvage dans la nature
- Douceur de vivre à Marrakech
- Le goût des baies mûres

L 12850 - 22 - F: 5,50 € - RD









DÉCOUVERTE

---

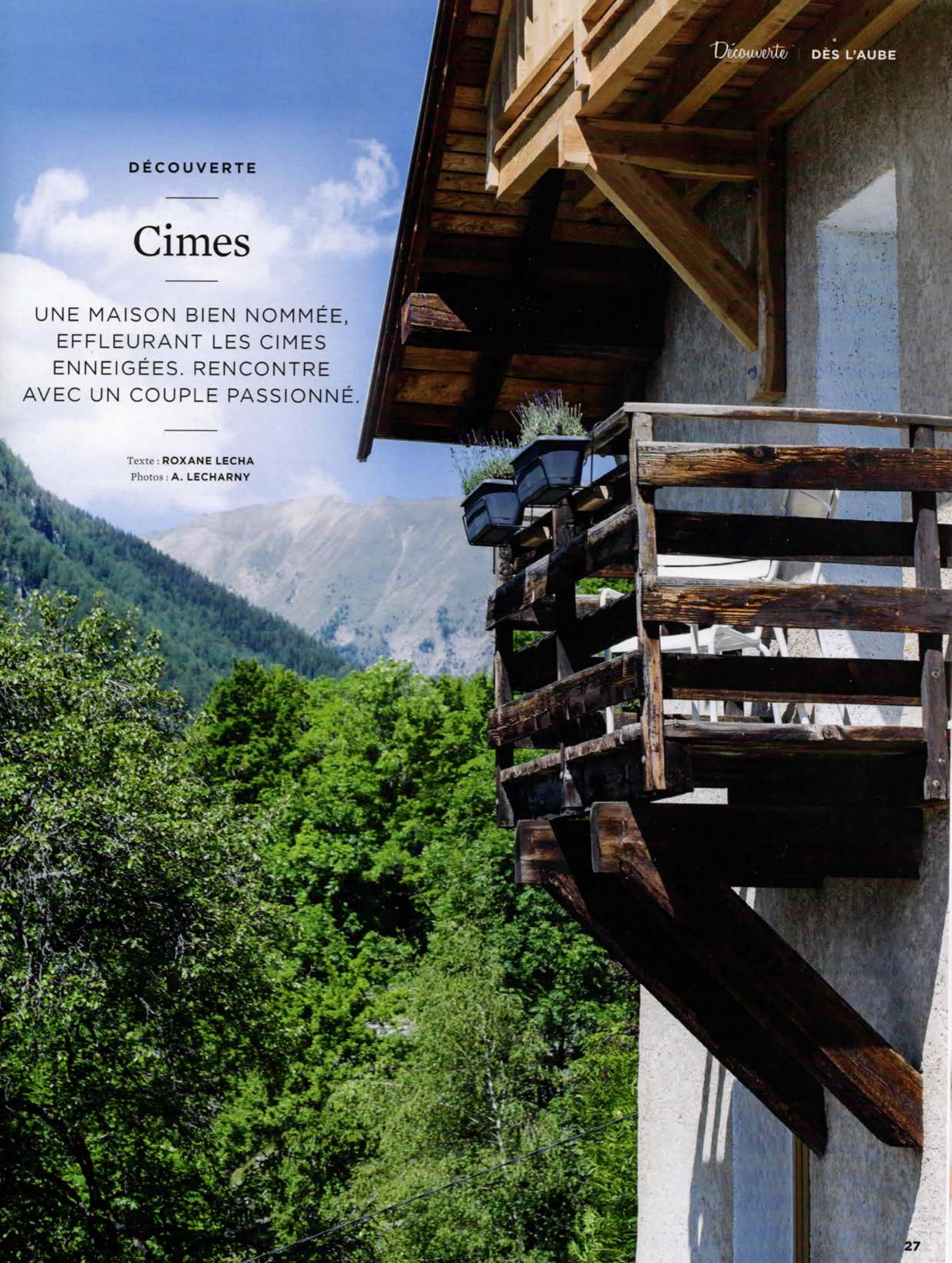
# Cimes

---

UNE MAISON BIEN NOMMÉE,  
EFFLEURANT LES CIMES  
ENNEIGÉES. RENCONTRE  
AVEC UN COUPLE PASSIONNÉ.

---

Texte : **ROXANE LECHA**  
Photos : **A. LECHARNY**





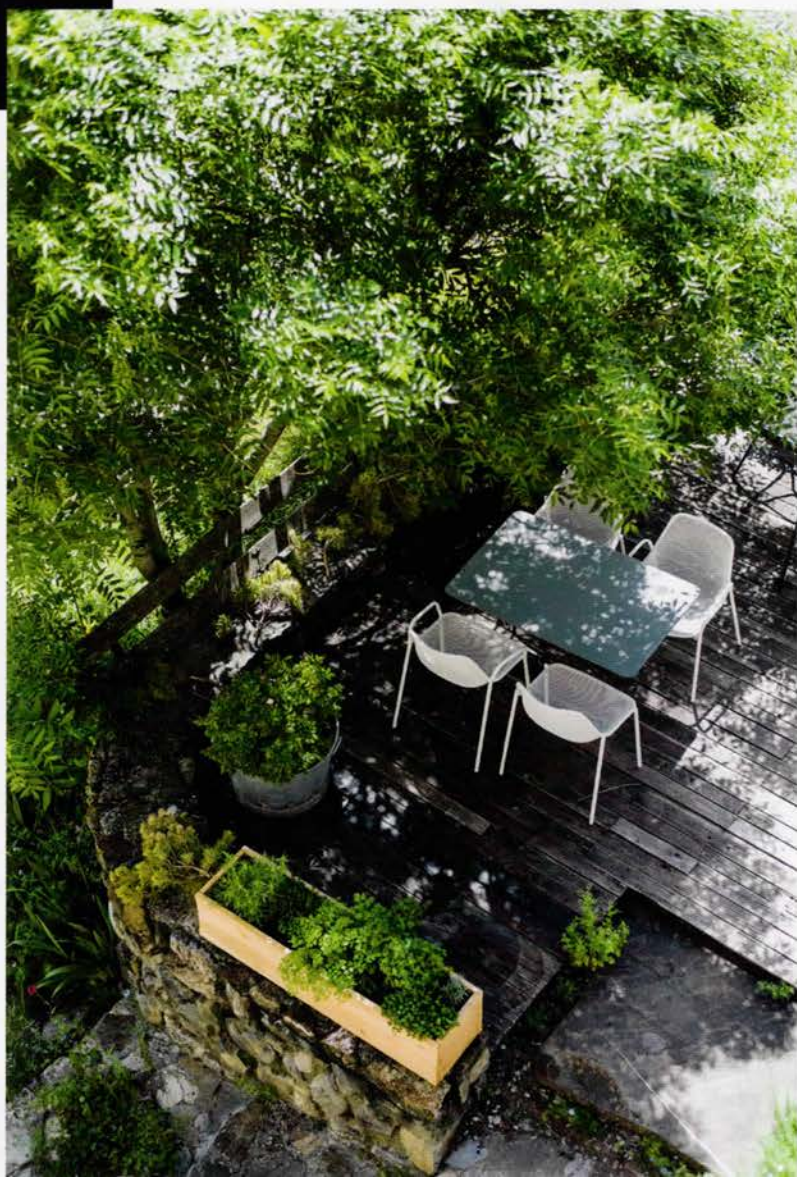


e grand air. L'air frais et pur, celui que l'on partage avec la neige et les forêts. C'est cette atmosphère que sont venus chercher Xavier et Sandrine dans les Hautes-Alpes.

« Un jour, on a ressenti un grand besoin de s'épanouir dans un environnement naturel. Alors, dès que nos enfants ont été en âge de partir de la maison, on a décidé de revenir à la campagne. » C'est ainsi, dicté par le cœur et une nécessité essentielle de retour aux sources, que la Maison Cimes a vu le jour. Durant plusieurs mois, Sandrine épeluche les petites annonces sur son ordinateur, jusqu'à tomber sur cette bâtisse des années 1970 qui remplit les nombreux critères demandés par le couple. Ancien gîte d'étape, la maison s'étend sur 350 mètres carrés et est composée de nombreuses chambres somnieres que se partageaient jusqu'à huit voyageurs, avec des lits superposés. « À l'ancienne. » Quand Sandrine descend pour la visiter, c'est le coup de foudre.



L'hiver, c'est au feu de bois que le salon sera gardé chaud.







« Il y avait une âme dans la maison, elle respirait quelque chose de vivant et de bienveillant. Je m'y suis tout de suite sentie chez moi. » Au-delà de l'environnement, de l'emplacement ou même de la surface de la maison, l'aspect humain joue un rôle primordial. « On recherchait une maison qui avait bien vécu, et on voulait la reprendre à une belle personne », admettent Sandrine et Xavier. Alors, quand Sandrine a posé les yeux sur le comptoir du gîte et y a découvert *Vers la sobriété heureuse* de Pierre Rabhi, c'était gagné. La Maison Cimes était née.

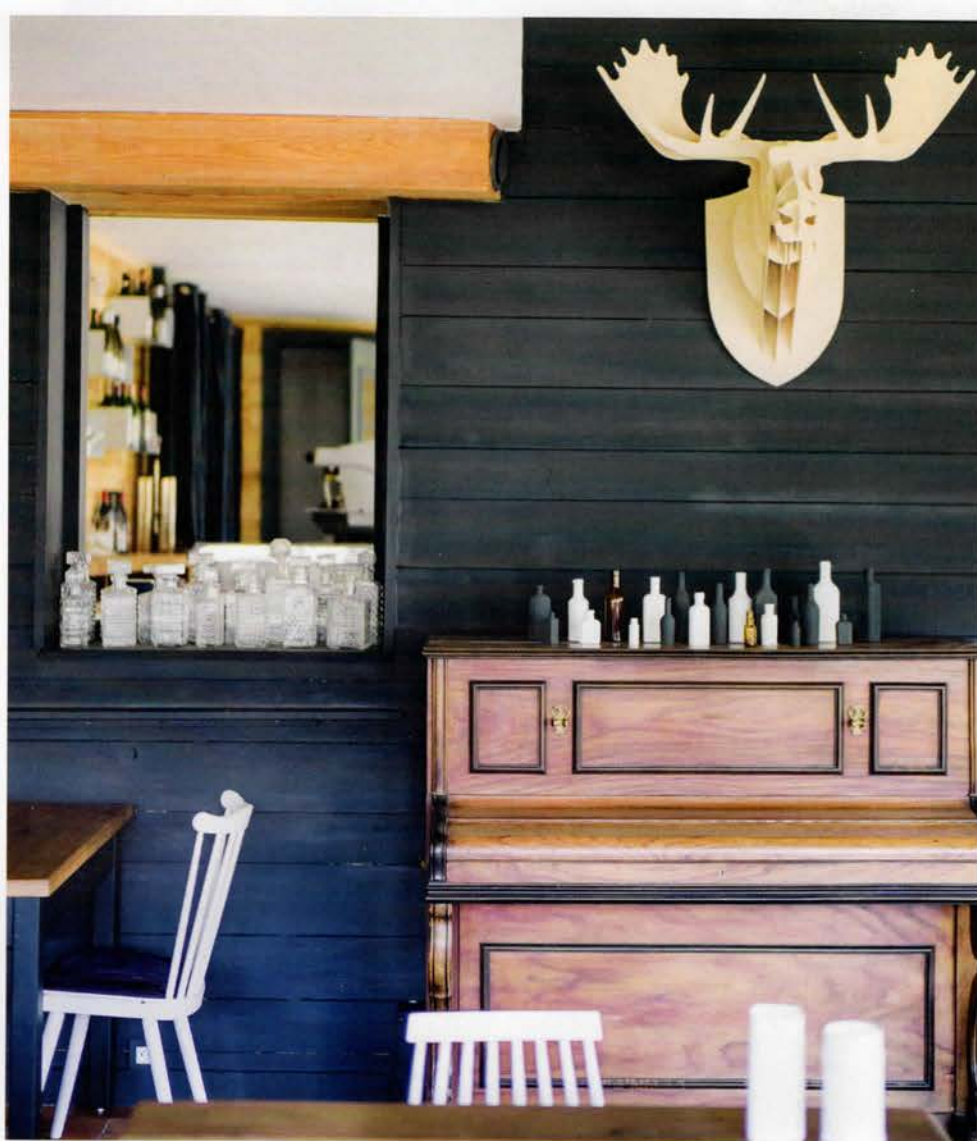
### UNE ENVIE LOINTAINE

Ces deux passionnés se sont rencontrés sur les bancs de la faculté de droit de Nanterre, bien loin des grands espaces où les montagnes touchent le ciel. C'était il y a 30 ans. « On était jeunes à l'époque ! » Sandrine, alors avocate, rêve de nature à perte de vue. Xavier, lui, fait un intermède au milieu de ses études pour passer un CAP cuisine, avant de devenir communicant pour un groupe de protection sociale. « On a vécu jusqu'à nos 40 ans en région Parisienne, et on travaillait tous les deux sur Paris. Une vie rythmée par la routine métro-boulot-dodo. » Et un beau jour, ils ont décidé de changer. « Plus on avançait tous les deux, plus on trouvait que l'on passait beaucoup de temps dans notre travail, dans les transports, et on a eu envie de monter un projet où on pourrait profiter un peu plus l'un de l'autre. Et de nos enfants. » C'est ainsi que le couple monte sa première chambre et table d'hôtes, la Maison du Guil, non loin des Orres, il y a 10 ans. Pour ce projet qu'ils ont mené durant quelques années, ils ont repris la rénovation d'un ancien prieuré du XVI<sup>e</sup> siècle plein de caractère en prenant soin de garder l'âme historique du lieu. Puis, les enfants



« Il y avait une âme dans la maison, elle respirait quelque chose de vivant et de bienveillant. »





grandissant, retour à la ville, à Nantes plus précisément, où le couple ouvre "César et Rosalie", un restaurant à l'ambiance familiale et à la cuisine locale. Si le nom fait référence à l'œuvre de Claude Sautet de 1972, c'est sûrement dû au fameux cinéma d'art et d'essai voisin du restaurant, le Katorzac, bien connu des Nantais. Encore une fois, la photo d'Alain Bashung au-dessus de la caisse de la gérante avait eu son rôle à jouer dans l'acquisition du lieu par Xavier et Sandrine. « *Tout est une histoire d'instinct et de ressenti.* »

### DES PASSIONS LIBÉRÉES

Pour Xavier et Sandrine, le choix de la montagne ne s'est pas fait au hasard. Elle est pour eux synonyme de longues évasions pédestres au cœur de la vallée des Orres. « *On est vraiment de grands fans de randonnée.* » Autant à pied l'été qu'en raquettes dès les premières neiges, le couple adore partir se ressourcer. « *Effectivement, pendant les travaux de la maison, il a été difficile pour nous de partir autant que nous le voulions. Mais dès que l'on a un peu de temps, on file ! On peut marcher une heure comme une journée entière. Ça dépend de nos disponibilités.* » À propos de cette passion, Sandrine explique : « *Notre métier est très prenant. On donne*



Le désir le plus profond du couple est de permettre aux hôtes de mettre leur vie entre parenthèses, le temps d'un séjour.





*beaucoup de nous-mêmes, à plein de niveaux. C'est même plus qu'un métier, c'est un mode de vie. Nous avons vraiment besoin d'un équilibre entre ce travail qui est synonyme de partage constant, et nos moments de solitude à deux. »*

Grâce à la Maison Cimes, Xavier a également pu libérer ses envies de cuisine de montagne. En plus de la table d'hôtes, le restaurant est ouvert au public les vendredis et samedis soir. Dans la salle à manger, la vue panoramique sur les sommets des Orres est captivante. Les chaises vintage et les tables en bois peint invitent à un moment de partage et de convivialité. Sandrine et Xavier ne vont pas chercher leurs produits très loin.

*« Les légumes sont cultivés un peu plus bas dans la vallée, près d'Embrun, à une dizaine de kilomètres de la maison. »* Le péché mignon du couple ? Les légumes. *« Ce qu'on aime, c'est la cuisine légumière. Mais on prend également beaucoup de plaisir à cuisiner du poisson ou de la viande. »* Qualifiée de créative et gourmande, la cuisine de la Maison Cimes se compose de produits soigneusement sélectionnés et d'une savante alliance d'épices et de cuisson. *« Je suis vraiment passionné de cuisine, explique Xavier. Avec Sandrine, on a fait un tour des 3 étoiles de France quand on était plus jeunes et on a tous les livres de cuisine des chefs. Je n'aime pas dire qu'on fait de la cuisine gastronomique, mais de fait, ça s'y apparente. »* Les deux se surprennent à considérer la cuisine →



La vue sur la vallée des Orres est imprenable.





Les couleurs qui habillent l'intérieur des chambres invitent à la relaxation.



Estive, Vallon, Slalom ou Névé... Les chambres portent des noms poétiques.

comme un jeu, et testent différents modes de cuisson ou de conservation. « *Mais jamais au péril du goût !* » Leur credo : étonner. « *L'Italie est juste à côté. On y va souvent et on déniche sur les marchés des produits auxquels les Français ne sont pas habitués.* »

#### UNE MAISON SUR MESURE

Le désir le plus profond du couple est de permettre aux hôtes de mettre leur vie entre parenthèses, le temps d'un séjour. La maison d'hôte doit faire partie intégrante du voyage des visiteurs. Pour cela, le couple a réduit le nombre de chambres de moitié. Les dix salles de bains ont été détruites pour en offrir cinq. Toute l'architecture de la maison a été repensée, pour qu'il y ait plus d'espace et plus d'ouvertures. « *On voulait que chaque chambre soit un lieu de vie à part entière, pas seulement un endroit confiné où on ne va que pour dormir.* » De fait, toutes les chambres ont leur salle de bains, leur partie salon et un extérieur. Joliment nommées *Estive, Vallon, Slalom* ou *Névé*, elles sont décorées dans des camaïeux de bleu, de gris ou de beige, comme pour mieux s'accorder avec la couleur du ciel et des sommets. Une invitation à la détente et à la contemplation. **S**



L'espace est une invitation à la détente et à la contemplation.

#### CIMES

26 rue des Villandrins  
 Chef Lieu  
 05200 LES ORRES  
[www.maison-cimes.com](http://www.maison-cimes.com)