

LA MAISON DU GUIL

UNE DESTINATION UNIQUE DE CHARME
ET DE GOURMANDISE DANS LES HAUTES-ALPES

LA
MAISON
DU
GUIL



UNE AVENTURE A QUATRE MAINS

“ Après 20 ans de vie parisienne, nous avons eu un jour l'envie de partir pour d'autres horizons. De laisser derrière nous le métro et les dossiers, et de nous retrouver un peu plus nous-mêmes au coeur de la nature.

Avec la passion de la décoration et de la cuisine pour bagage, nous avons pris à bras le corps la transformation de ce prieuré du XVIème siècle pour lequel nous avons eu un coup de foudre. Au pinceau comme à la truelle, du choix de la vaisselle à l'élaboration des menus, nous conduisons l'aventure à deux têtes et quatre mains, toujours avec plaisir.

Et ce bonheur d'être et de faire ensemble, n'est sûrement pas étranger à la joie que nous avons d'accueillir et de régaler nos hôtes d'un soir ou de plusieurs jours.”

Sandrine et Xavier



A LA RENCONTRE DE L'ANCIEN ET DU MODERNE

La Maison du Guil est installée dans un prieuré du XVIème siècle, sauvé de la démolition en 2003, puis restauré avec la volonté de conserver l'âme de la maison tout en donnant une nouvelle vie aux éléments d'architecture traditionnelle de montagne et aux matériaux anciens.

Les épais murs de pierre, les poutres de vieux mélèze et les voûtes centenaires cohabitent

ainsi depuis 2008 avec le béton brut ou teinté, des fauteuils Starck et Tolix, une armoire en laque rouge, un coucou suisse en aluminium, une tête d'élan en contreplaqué...

Ce dialogue entre l'ancien et le moderne, par petites touches raisonnées mais résolues, est un peu la « marque de fabrique » de la maison et une vraie singularité dans les Hautes-Alpes.



Un lieu unique dans les Hautes-Alpes, alliant le charme d'un prieuré du XVIème siècle, une décoration résolument contemporaine et une table créative et gourmande.

LA MAISON DU GUIL

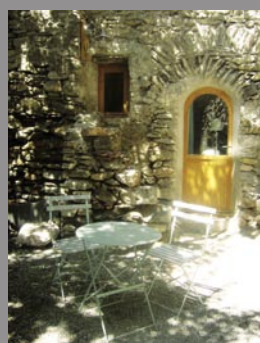
UNE DESTINATION UNIQUE DE CHARME
ET DE GOURMANDISE DANS LES HAUTES-ALPES

CONFORT, CALME ET GOURMANDISE

Les 4 chambres de la maison ont chacune fait l'objet d'un aménagement et d'une décoration différente et personnalisée, mais elles disposent toutes des mêmes équipements de confort pour faire d'un séjour à la Maison du Guil une vraie parenthèse de repos et de ressourcement.

La maison dispose d'un vaste salon, d'une terrasse ouvrant sur la montagne et d'un jardin situé un peu en contrebas où l'on peut goûter au coucher du soleil sur Montdauphin et la vallée de la Durance.

La Table Du Guil, restaurant aménagé dans les anciennes bergeries de la maison accueille une quinzaine de convives pour une invitation à la découverte gourmande. Dans un cadre élégant et chaleureux le menu du jour revisite avec créativité les bons produits du marché, d'ici et d'ailleurs.



AU CARREFOUR DU QUEYRAS ET DES ECRINS

Située au carrefour des parcs naturels du Queyras et des Ecrins, la Maison du Guil est nichée au coeur du hameau de La Font d'Eygliers, surnommé le «petit Nice» en raison de son ensoleillement privilégié sur les flancs du mont Catinat.

La Maison est un lieu de séjour idéal pour rayonner à la découverte des paysages et des richesses des Hautes Alpes : des eaux bleues du lac de Serre-Ponçon au blanc profond des glaciers du massif des Ecrins, des hautes vallées du Queyras aux fortifications Vauban de Montdauphin et Briançon, des pistes de ski de Vars, Risoul et Serre-Chevalier aux eaux vives du Guil et de la Durance...



La Table Du Guil
a été élue coup de coeur 2008
par le magazine
Terre de Provence



La Font d'Eygliers
04 92 50 16 20 - 06 64 54 89 38
www.lamaisonduguil.com

LA
MAISON
DU
GUIL

LA MAISON DU GUIL

UNE MAISON D'HÔTES CONTEMPORAINE

LA
MAISON
DU
GUIL

L'Epilobe



La Maison du Guil comprend quatre chambres doubles portant chacune le nom d'une plante comestible, belle ou parfumée de nos montagnes : Epilobe, Marjolaine, Armoise et Pimprenelle.

LES CHAMBRES

L'Epilobe est une chambre spacieuse donnant sur la montagne avec une salle de bain équipée d'une baignoire et d'une grande douche à l'italienne. Décorée dans une douce déclinaison de gris réhaussée du rouge d'une vieille armoire chinoise, l'Epilobe a conservé ses belles pierres qui dialoguent maintenant avec le béton brut du grand plan vasque et le parquet blanchi à l'huile-cire.

L'Armoise, qui donne de plain-pied sur un petit patio au coeur des murs du hameau, restitue le charme particulier de la maison avec son plafond voûté, ses murs de pierres et son enfilade de quatre belles niches. Le subtil camaïeu de bleus, de l'émeraude au turquoise, lui confère une luminosité particulièrement agréable quelle que soit la saison.

L'armoise



La marjolaine



La Pimprenelle, à laquelle on accède par un petit escalier dérobé creusé dans la pierre est un peu le « nid d'amour » de la maison. Belle voûte baignée de lumière, elle possède une salle de bain avec une grande douche de galets ouverte sur la chambre. Le blanc cassé et l'argent côtoient le vert tendre pour créer une atmosphère douce et reposante.

La pimprenelle



La Marjolaine est une grande chambre avec vue sur la montagne. Elle dispose d'une salle de bain avec baignoire, d'un petit balcon privatif et d'un coin salon qui peut aussi accueillir un enfant. Les couleurs chaudes du bois, du greige et du chocolat dont les reflets changent avec les heures du jour donnent à la Marjolaine toute sa personnalité.

LA MAISON DU GUIL

UNE MAISON D'HÔTES CONTEMPORAINE



A la Maison du Guil, les petits-déjeuners sont servis dans l'ancienne salle du pressoir sous une haute voûte de pierres ou, dès les beaux jours, sur la terrasse face à la montagne.

Au coeur de l'été, lorsque le soleil brille un peu fort au jardin ou sur la terrasse, le salon est un havre de fraîcheur à l'abri des épais murs de la maison et son poêle hublot en fonte réchauffe les fins d'après-midi dès les premières neiges.

Après une belle journée de ski ou de raquette comme au retour d'une longue randonnée, le sauna aménagé dans l'ancien cellier permet de goûter à un vrai moment de relaxation.

**Une maison à vivre
été comme hiver**



LES TARIFS

Chambres de 70 à 95 euros
petits-déjeuners compris.

Repas en demi-pension : 26,50 euros
(sans les vins)

Elles et ils le disent mieux que nous (extrait du livre d'hôtes 2009) :

« La douceur et l'harmonie des lieux en font un nid douillet. La mélodie et le silence de la montagne, un lieu plein de quiétude. Les multiples senteurs de la maison nous amènent au voyage. La discrétion, la gentillesse et la disponibilité de ses hôtes : une maison du bonheur »

LA TABLE DU GUIL

UNE TABLE CRÉATIVE ET GOURMANDE

LA
TABLE
DU
GUIL



CONVIVALITÉ ET ÉLÉGANCE

Sous la belle voûte des anciennes bergeries, la Table du Guil accueille le soir une quinzaine de personnes, hôtes de la maison et clients venus de l'extérieur, dans une ambiance conviviale.

Dans un cadre un peu décalé sous ces altitudes, le vieux mélèze voisine avec le ciment teinté, la pierre de lave avec les fauteuils Starck Louis Ghost, pour créer une atmosphère à la fois élégante et chaleureuse.



UNE CUISINE CRÉATIVE AU GRÉ DU MARCHÉ

Un menu découverte est proposé chaque soir, élaboré en fonction du marché et de l'inspiration du jour, en piochant dans les placards des épices, des huiles, des aromates ou des herbes d'ici et d'ailleurs. L'accent est mis avant tout sur le respect du produit et la recherche d'associations harmonieuses de saveurs et de textures pour offrir une cuisine à la fois créative et gourmande.



Une cuisine créative et gourmande
dans une atmosphère élégante et chaleureuse.

LA TABLE DU GUIL

UNE TABLE CRÉATIVE ET GOURMANDE



LE VIN DE L'AMITIÉ ET DE LA DÉCOUVERTE

Si le menu de la Table du Guil change tous les jours, la carte des vins, volontairement courte, évolue elle aussi tout au long de l'année.

Sans prétention à l'expertise oenologique elle est avant tout constituée de vins conseillés par des proches ou dégustés un soir d'été avec des amis, de vins découverts au cours d'une balade ou à la table d'un autre restaurant.

! Quelques vins à la carte au printemps 2009

Blancs :
Domaine MAS DES BRESSADES
Cuvée Excellence 2008
Costières de Nîmes

Rouges :
Domaine Oliver PITHON
La Coulée 2007
Côtes de Roussillon

Domaine LA CROIX BELLE
Cuvee n°7 2006
Côtes de Thongue

Domaine de GRANGENEUVE
Terre d'Epices 2006
Coteaux du Tricastin



DEUX MENUS DE PRINTEMPS

! Cappucino de champignon, crème de parmesan et lardo di colonata

Asperges vertes de Provence (cruées, sautées et en velouté), foie gras poelé et poudre d'asperge au thé matcha

Caille, feuille de pain à la fleur d'oranger et épices douces, gelée de thé à la menthe, comme un couscous de céleri rave

Croustillant de banane à la fève Tonka, ananas rôti au poivre long et pina colada

! Gelée de chou-fleur, une langoustine et son fumet, estragon

Saumon cuit au sel et genièvre, chou romanesco, beurre moussé à l'orange

Quasi de veau en cuisson lente, pralin de cèpes et noix, polenta crémeuse

Soupe de fraises au safran, loukoum à l'huile d'olive, sorbet yaourt



« La Table du Guil a été élue « coup de coeur 2008 »
par le magazine Terre de Provence »

LA
TABLE
DU

GUIL