

Montlaur De la bergerie aux chambres d'hôtes

Depuis 2006, les Arvieu ont changé de vie.



■ Le moment convivial du petit-déjeuner. À déguster sans modération.

Quiconque a déjà fréquenté une chambre d'hôtes, connaît l'importance que revêt le moment du petit-déjeuner. C'est là qu'après une bonne nuit de sommeil, les hôtes se rencontrent mais rencontrent aussi leurs propres hôtes. Ce matin-là, aux Friboules, les époux Chrifoph s'appêtent à regagner Strasbourg. Madame fait partie d'une "chorale Gouziste" et c'est tout naturellement qu'elle est venue "en pèlerinage" à Sylvanès. Son mari lui, fait chanter ses semelles sur les sentiers de randonnée. Mme et M. Fradera, eux sont des voisins. Ils viennent du Vigan et sont vraiment accrocs au lieu ; c'est la douzième fois qu'ils y viennent. Les origines géographiques et les raisons du séjour sont multiples : événements culturels ou sportifs, visite de la région, rendez-vous avec la famille ou hasard impromptu d'un itinéraire improvisé... Renée et Claude Arvieu sont habitués à cette diversité sans cesse renouvelée et c'est même là que réside le piment de leur activité.

Si, au fil des jours, une certaine routine s'imisce dans le travail, elle est vite balayée par l'arrivée de nouveaux venus. Depuis le 14 juillet 2006, les époux Arvieu ont changé de vie. En 2006, l'écroulement de leur bergerie a précipité une reconversion déjà programmée. Adieu les moutons, bonjour l'accueil. Et celui-ci s'est fait sans écueil, les enfants partis vivre leur vie, la maison a été scindée en deux parties. Claude insiste sur

la véritable philosophie de la chambre d'hôtes qui doit pour lui intégrer l'aspect relationnel entre les gens qui dorment sous le même toit.

D'ailleurs, leurs hôtes d'un jour ne tarissent pas d'éloges sur l'accueil qui leur a été fait, les informations locales distillées, la disponibilité des propriétaires... La cuisine de Renée est aussi parée de toutes les louanges. Quatre fois par semaine, elle concocte des petits plats, le plus souvent locaux, qu'elle prépare suivant son humeur du jour et avec des produits de qualité : mouton, melsat, pascades...

La fouace, une invite au partage

Le bio est souvent invité au menu, notamment au petit-déjeuner qui serait plutôt assimilable à un "brunch" anglo-saxon. La fouace de Claude trône au centre de la table comme une invite au partage. Quant aux locaux, rien n'est laissé au hasard. Impeccablement tenues, les chambres, très lumineuses, ont chacune un thème différent, indiqué par un panneau en céramique de Dominique Foa. La météo du jour est affichée dans un coin, le livre d'or ouvre ses pages aux superlatifs, les pierres apparentes et le bois se mêlent dans un design réussi. Bref, un véritable cocon pour les privilégiés qui y séjournent. Décidément, certaines reconversions n'ont de handicap que le fait d'avoir été trop tardives.

Correspondant ML : 06 33 44 80 03.