

Une région, un village... les Glycines

Les Glycines ont bien « poussé » en 150 ans !

Calme et sérénité dans les chambres...

... Gourmandise et créativité dans l'assiette

Varié les plaisirs aux Glycines

Les millésimes 2013 et 2014, grandes années de nouveautés !

Annexes

Quelques dates pour l'Histoire

Les Glycines en pratique

Portraits

Carte « Côté Bistro »

« Le 1862 » : carte et vins

Tarifs hôtel

CD-Rom de photographies

Quelques dates pour l'Histoire

1862 C'est la date inscrite sur le fronton du bâtiment principal lors de sa construction. Le corps de ferme devient un relais de poste sous l'impulsion de M. et Mme Lesvigne.

1868 Les premiers sites préhistoriques sont découverts. L'ancêtre Cro-Magnon est mis au jour aux Eyzies.

1910 L'aventure des mines de kaolin proches des Eyzies anime le village et entraîne la création de la ligne de chemin de fer près des Glycines.
M. et Mme Duclaud, qui ont succédé à leurs parents, ouvrent un restaurant.

1914-1950 Les Glycines s'agrandissent pour devenir un hôtel de 12 chambres. C'est l'endroit que choisissent les préhistoriens du monde entier pour séjourner quand ils souhaitent développer leur savoir en visitant les lieux des découvertes préhistoriques (notamment Lascaux en 1940) et en fouillant alentour.

1967 Le Prince Charles fait honneur aux Glycines en y dormant, chambre 8. Il vient aux Eyzies de Tayac visiter grottes et sites majeurs avec son professeur d'archéologie à l'Université de Cambridge.

1974 M. et Mme Mercat deviennent propriétaires et commencent l'embellissement du lieu. Un parc arboré est dessiné derrière l'hôtel, là où n'existait qu'une friche autour d'un pin Douglas et un saule pleureur. Le parc s'enrichit, tradition oblige, d'un arbre à chaque naissance dans la famille. Un potager est planté près de la Vézère pour pourvoir aux besoins des cuisines. Les anciennes écuries sont réhabilitées, portant la capacité à 25 chambres.

Les années 80 et 90 voient passer aux Glycines quelques noms célèbres – Paul Guth, Jean Carmet, M. Guerlain, les Leclerc, les Citroën... - qui apprécient le charme et la bonne chère de la Maison. Les préhistoriens sont quant à eux fidèles à l'hôtel des débuts de l'épopée des fouilles dans le secteur.

1999 Pascal Lombard, l'actuel propriétaire, devient maître des lieux. Il affine rapidement l'hôtel-restaurant à Châteaux & Hôtels Collection. A chaque saison d'hiver, Il entreprend des travaux pour toujours améliorer le confort et l'élégance de l'hôtel-restaurant.

2012 Le titre de Maître-restaurateur est attribué par le Préfet de Dordogne à Pascal Lombard, récompensant son professionnalisme et ses compétences.

2013 L'hôtel se dote d'un nouvel espace d'accueil, d'un bar et d'un salon rénovés, d'une salle de séminaire, d'un ascenseur et d'une chambre adaptée aux handicapés. L'espace restauration évolue aussi, avec la création de « Côté Bistro », dédié au déjeuner. Le restaurant gastronomique, baptisé « Le 1862 », garde pour le dîner ses quartiers côté parc avec sa salle cosy et sa terrasse pour les beaux jours. Les Glycines deviennent hôtel-restaurants 4 étoiles.

2014 Deux écolodges et un écolodge suite, construits en bois avec larges terrasses sur pilotis surplombant le parc, étoffent l'offre de choix de séjours aux Glycines. Le nouvel espace Spa ouvre ses portes à l'automne pour des moments de pure détente.

2015 L'espace Spa devient « Spa Cinq mondes® » : au programme bien-être et soins et massages « Cinq mondes® », pour découvrir d'autres rituels de soins et de beauté...

Pascal et Laurence Lombard se veulent les garants d'un siècle et demi de tradition et d'hospitalité qu'ils ont eu l'intelligence de savoir adapter harmonieusement aux exigences de la modernité et aux impératifs du XXIe siècle : les chambres sont rénovées avec goût, les deux restaurants proposent un régal des sens, le Spa incite au bien-être... Et l'âme de la Maison est intacte.

Les Glycines**** & Spa en pratique

« Demeure d'exception » et « Grande table » de Châteaux & Hôtels Collection

4 avenue de Laugerie
24620 Les Eyzies de Tayac-Sireuil
Tél. : +33(0)5 53 06 97 07 Fax : +33(0)5 53 06 92 19
glycines.dordogne@wanadoo.fr
www.glycines-dordogne.com
Données GPS : 44° 56'26 44"N - 1° 00'24 44"E

En voiture : 5 h 30 depuis Paris, 2 h 30 depuis Toulouse, 2 h depuis Bordeaux, 1 h depuis Brive ou Bergerac, 40 mn depuis Périgueux

En avion : aéroport de Périgueux à 55 mn, aéroport de Bergerac à 1 h 15, aéroport de Bordeaux à 2 h

En train : gare des Eyzies de Tayac-Sireuil à 5 mn à pied

26 chambres climatisées (dont une adaptée aux handicapés), entre 128 € et 335 € la nuit
Petits chiens acceptés
Accès gratuit à Internet à haut débit Wi-Fi
Parking privatif sécurisé

Fermetures annuelles : de mi-novembre à fin décembre, et une semaine en février
Haute saison du 7 au 23 août

« Le 1862 », restaurant gastronomique de 60 couverts en salle et de 45 couverts en terrasse. Ouvert en saison tous les soirs et le dimanche midi. Menus entre 62 € et 110 € et carte
Possibilité de demi-pension à partir de 2 nuits

Petit déjeuner à 17 €

« Les Glycines Côté bistro », ouvert en saison le midi du lundi au samedi de 12 h à 14 h
Menu « À l'ardoise aujourd'hui » à 17 €, menu à 29 € et carte

Bar, salon de détente
Salle de séminaire pour 30 personnes
Espace bien-être et Spa « Spa Cinq mondes® » de 160 m² avec massages et soins sur réservation

Parc ombragé de deux hectares et demi, avec piscine

Boutique : vins et produits régionaux
Services taxi, panier pique-nique, blanchisserie, baby-sitting, réservations diverses... sur demande

Portraits

Pascal Lombard

Actuel propriétaire des Glycines, Pascal fait ses premiers pas dans l'hôtellerie-restauration en tant que cuisinier. Landais d'origine, il fait ses classes « Au bon coin du Lac » à Mimizan avec Jean-Pierre Caule, puis « monte » à Paris où il poursuit son parcours dans diverses belles Maisons. De retour dans son sud-ouest natal, il devient propriétaire-Chef en Dordogne, à Belvès, puis achète les Glycines en 1999. En 2008, il laisse sa place aux fourneaux et se consacre à la direction de l'hôtel-restaurant, tout en restant toujours très impliqué dans l'élaboration de la carte, le choix des vins proposés et le service en salle.

Laurence Lombard

Venant du milieu de la mode qu'elle a fréquenté assidûment durant de longues années, Laurence trouve très vite sa place aux Glycines. Elle déploie tout son talent artistique à rénover et décorer les chambres et les parties communes avec un goût sûr. Responsable de l'accueil et de la réception, les clients peuvent compter sur elle pour passer le meilleur moment qui soit à l'hôtel comme au restaurant.