



PHOTOS JAC PHOT

La façade des Glycines a été réaménagée pour accueillir une nouvelle table ouverte le midi

## Avec vue sur les FALAISES MILLÉNAIRES

Dans la vallée de l'Homme, les Glycines allient raffinement de l'hôtellerie et de la table aux Eyzies-de-Tayac-Sireuil (24). Un havre de sérénité récemment rénové

Texte Franck Delage



Pascal et Laurence Lombard et le chef Éric Jung à gauche

PHOTO FRANCK DELAGE

Depuis longtemps, les patrons des Glycines en Dordogne, Pascal et Laurence Lombard, avaient habitué leurs clients à de nombreux embellissements. Mais cette année, c'est une véritable métamorphose.

L'établissement s'est doté d'une salle de séminaire et a construit en façade une deuxième table. Le Côté Bistro, ouvert le midi, vient compléter le restaurant gastronomique du soir. De style moderne mêlant verre et pierre, il offre un espace convivial avec une cuisine ouverte sur la salle pour partager animations et senteurs.

Pascal Lombard s'est attaché également à révolutionner la table, privilégiant la noblesse des produits, les trésors gas-

tronomiques de la région comme la truffe, la fraîcheur avec notamment le potager qui fournit 80 % des approvisionnements en légumes. Depuis 2008, il a transmis les cuisines au chef Éric Jung.

### Dans le berceau de l'humanité

Les Glycines comptent aujourd'hui 23 chambres personnalisées, de la classique à la junior suite. Les dénominateurs communs sont le confort et la modernité, de belles matières dans des teintes douces et des meubles nobles. La décoration dégage un doux parfum de chic et de charme de campagne et de luxe ▶



Le midi Côté Bistro propose une carte inspirée des produits du terroir

Le chic et le luxe habillent les chambres

► discret. Un coup de neuf qu'insufflent depuis 1999 les propriétaires. Un équilibre édifié d'année en année par ce Landais d'origine, cuisinier de formation, et son épouse issue du monde de la mode. « L'esprit était de garder le côté chic de la maison avec un côté campagne et convivial en y apportant de la modernité », décrit Laurence.

Ce charmant établissement est intimement lié à l'essor du tourisme, qui brasse chaque année un million de visiteurs. En effet, ce havre de paix, avec son parc arboré de 2 hectares et demi, son vaste potager et sa piscine, est lové aux Eyzies-de-Tayac-Sireuil, la capitale mondiale de la préhistoire. La vallée classée Patri-

moine mondial de l'Unesco est réputée pour sa profusion de grottes ornées et autres traces des premiers hommes.

Cette ancienne ferme fut transformée à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle en relais de poste à l'époque florissante du chantier du chemin de fer. Tout en voulant garder l'âme de son établissement, le couple travaille encore à l'améliorer. Pour l'année prochaine, un espace détente-spa va ouvrir avec piscine intérieure chauffée, sauna, hammam, salle de fitness et de bien-être. Dans le parc, des écolodges en bois vont être construits pour des groupes d'amis et des familles, avec terrasse et kitchenette. Et l'établissement envisage même une ouverture à l'année.

#### PRATIQUE

Hôtel-restaurant Les Glycines,  
24620 Les Eyzies-de-Tayac.

Tél. 05 53 06 97 07

[www.les-glycines-dordogne.com](http://www.les-glycines-dordogne.com)

Chambre de 100 à 270 € la nuit, de la chambre simple à la junior suite en haute saison. Le petit déjeuner est à 17 €.

Côté Bistro, uniquement le midi, formule à 16 €, menu à 55 € et carte. Restaurant gastronomique Le 1862, menu à 58 €, produits du terroir et de la mer, menu autour de la truffe du Périgord à 105 € en saison.



La piscine, au cœur du parc de 2 hectares et demi