

Jardin Cuisine Salon

Le Gîte d'Antoine, niché au cœur du Parc Naturel Régional d'Ariège-Pyrénées, est exposé plein sud, à 800 m d'altitude, sur les hauteurs du petit village pittoresque de Montoulieu.

A l'écart de toute nuisance, il est le lieu idéal pour vous ressourcer dans un écrin de verdure et le calme absolu. Un superbe panorama s'offrira à vous sur les plus hauts sommets d'Ariège, d'Andorre et d'Espagne.

Si vous aimez la randonnée, à partir du gîte vous pourrez parcourir plusieurs dizaines de kilomètres dans le massif forestier de 150 hectares entourant notre propriété, en toute tranquillité, en écoutant le chant des oiseaux et en savourant le parfum des douglas.

A partir de la route communale, un chemin privé de 250 m vous conduira au gîte.

La situation géographique du gîte et la proximité des grands axes routiers (Toulouse/Barcelone), vous permettront de rayonner aisément sur toute l'Ariège.

DECOUVRONS ENSEMBLE LE GITE D'ANTOINE

Cette bergerie du 18^{ème} siècle a été rénovée en 2005, dans le respect de l'habitat paysan de la haute vallée d'Ariège, avec tout le confort actuel. Idéal pour un couple, ce gîte est là pour vous ressourcer en amoureux.

La terrasse ensoleillée, exposée plein sud fait face à la chaîne pyrénéenne.

Vous pourrez y prendre vos petits déjeuners et vos repas, tout en admirant un superbe panorama.

LA CUISINE ET LE SALON

Dès que vous aurez franchi le seuil du Gîte d'Antoine, vous serez charmé par l'atmosphère chaleureuse et apaisante se dégageant de ce lieu. D'une surface de 90 m², parfaitement isolé, ce gîte offre tout le confort actuel dans une ambiance nostalgique de la vie paysanne de la haute Ariège.

Les matériaux utilisés pour sa restauration sont naturels et écologiques : vous y trouverez le bois, la pierre, la chaux, la laine de mouton, les peintures au pastel et au soja, l'huile de lin...

La cuisine est très bien équipée, vous y trouverez en bonne place :

un lave-vaisselle, une plaque cuisson gaz, un réfrigérateur avec petit congélateur, un four micro-ondes et un four électrique à chaleur tournante, une cafetière électrique (classique et expresso), une bouilloire, une cocotte minute, un grille-pain, un presse-purée, un robot pour hâcher ou trancher, un service à fondue savoyarde , un service à raclette et bien sûr toute la vaisselle et ustensiles nécessaires pour préparer vos petits plats préférés.

Pour la chaleur et le confort un insert GODIN rayonnera de chaleur en offrant le plaisir des flammes de la cheminée.

A lui seul, si le feu est entretenu, il permet de chauffer l'ensemble du gîte.

Néanmoins, des convecteurs électriques apporteront un petit plus en cas de grand froid.

