

Comme à la maison

Familial, convivial : le gîte auberge des Gorges de l'Aveyron à Saint-Antonin-Noble-Val, qui a ouvert ses portes en juin 2014, est à l'image de Corinne Boisson, sa propriétaire.

Cette Tarn-et-Garonnaise de cœur loue toute l'année, une grande maison lumineuse avec vue sur le roc d'Anglars, dans le centre de ce village médiéval d'une extraordinaire richesse architecturale et naturelle. Situé en Midi-Pyrénées dans les gorges de l'Aveyron au carrefour du Rouergue, du Quercy et de l'Albigeois, dans une vallée entourée de zones Natura 2000, Saint-Antonin-Noble-Val est considéré comme le "poumon vert du Tarn-et-Garonne".

À deux pas de la piscine municipale, de la rivière, des activités de pleine nature et de tous les commerces, le site est un cadre propice à la détente. Son offre comprend trois formules : l'hébergement, les repas et les stages. *« L'idée est de recevoir des groupes jusqu'à neuf personnes, voire plus avec des couchages d'appoint »,* précise cette ancienne conseillère d'insertion de l'EREF de Saint-Antonin, qui a décidé de changer de vie pour trouver une nouvelle énergie. *« Bientôt nous pourrions accueillir des groupes de douze personnes lorsque nous aurons terminé les travaux du rez de chaussée avec mon conjoint. »*

Outre ses trois belles chambres, ses deux salles de bains, sa salle d'activité de 40m² équipée de tapis pour la pratique d'activités diverses, la particularité de ce gîte est sa cuisine ouverte. *« Je ne voulais pas être isolée dans mon coin lorsque je prépare à manger. Les gens viennent, ils rentrent. Ils peuvent même m'aider. C'est déjà arrivé. On m'a dit : « Vous ne voulez pas un coup de main ? ». On commence à discuter. On échange les recettes. Je lie connaissance. »*

Une cuisine aux petits oignons

La cuisine de Corinne est familiale, simple, variée. Les clients se délectent de ses mets délicieux. *« À part lorsqu'il y a des habitudes alimentaires précises, je prépare les plats que j'ai envie. Je propose une entrée, un plat principal et un dessert. Et à chaque fois, les gens sont ravis. »* Bien préparés, ses aliments sont aussi de qualité. *« Je privilégie des produits locaux et de saison. Je me fournis sur le marché de Saint-Antonin du dimanche matin, parce qu'il est bien achalandé. La plupart du temps, j'achète à des producteurs. »*

Avec son statut de traiteur à domicile, cette Francilienne de naissance intervient également dans un lieu tiers. *« Cet été, j'ai notamment préparé, durant trois semaines, les repas des midis et des soirs au moulin de Roumegous à Saint-Antonin. »*

Dans sa cité, Corinne anime aussi des cours de Tai ji quan, tous les soirs de la semaine et des périodes scolaires. *« J'ai deux métiers. Lorsque j'ai quitté l'EREF, je cherchais une activité qui me permettrait de garder mes cours. »* Et puis le coup de foudre pour cette maison datant des années 1960, nanti d'un jardin, d'un balcon, d'une cour intérieure et d'une terrasse ombragée, est arrivé. *« J'ai totalement flashé pour ce lieu atypique. Il a fallu tout de même deux ans de travaux pour le retaper. »* Avec la passion, on soulève des montagnes...

Article rédigé par **Sébastien VIVES**

Entrepreneur de Traits d'Union. www.traits-dunion.fr

* Gîte Auberge des Gorges de l'Aveyron

20 avenue du Docteur Adrien Constans

Saint-Antonin-Noble-Val

Tél. : 09 61 21 95 01/06 79 97 64 90

giteauberge.gorgesaveyron@laposte.net

www.giteaubergestantonin.jimdo.com

