

Lou Chebem

Gîte en Haute Ariège - Pyrénées Orientales



BIENVENUE

au gîte Lou Chebem !

Nous avons tenté de consigner dans ce classeur tout ce que vous devez savoir pour le bon fonctionnement du gîte. N'hésitez pas à le consulter, notamment pour tout ce qui concerne votre arrivée et votre départ.

N'oubliez pas que nous tenons tout particulièrement à garder de bonnes relations avec nos voisins... Notamment, nous partageons la cour devant le gîte avec eux, alors veillez à bien laisser le passage aux voitures qui rentrent dans la cour !

La région est magnifique, et offre la possibilité de nombreuses activités. Vous allez sans doute, on l'espère, faire de belles sorties ! Même si l'office du Tourisme est à votre disposition en face du gîte, nous sommes disponibles pour vous aider par téléphone sur ce que vous pouvez faire. Nous avons de plus laissé des cartes, des topos sur l'étagère. On compte sur vous pour y faire attention et les garder en bon état pour les suivants.

Nous vous souhaitons un magnifique séjour dans ces montagnes et dans votre Lou Chebem !

1	L'ENTREE AU GITE	4
1.1	OUVERTURE	4
1.2	LE PARKING	4
1.3	ETAT DES LIEUX D'ENTREE	4
1.4	LE CHAUFFAGE	4
1.4.1	<i>Préambule :</i>	4
1.4.2	<i>Le poêle</i>	4
1.4.3	<i>Pilotage du chauffage</i>	5
1.4.4	<i>Quand je cuisine, parfois le chauffage se coupe !</i>	5
2	VIE AU GITE	6
2.1	LES JOIES DU POELE.....	6
2.1	LE CANAPE ET LES TABLES BASSES.	7
2.2	CUISINE : LES PIEDS DANS LE « PLA ».....	7
2.2.1	<i>Cuisine équipée.</i>	7
2.2.2	<i>Lave-vaisselle et frigo</i>	7
2.2.3	<i>Plaque vitrocéramique</i>	8
2.2.4	<i>Les fours</i>	8
2.2.5	<i>Autres informations</i>	8
2.3	SALLES DE BAIN	9
2.3.1	<i>Eau chaude</i>	9
2.3.2	<i>Chauffage</i>	9
2.3.3	<i>Ventilations</i>	9
2.4	SOUS-SOLS	9
2.5	JEUX	9
2.6	LE MATERIEL POUR PETITS ENFANTS	9
2.6.1	<i>Mise en place de la barrière enfant du dessus</i>	10
2.6.2	<i>Mise en place de la chaise de table</i>	10
2.6.3	<i>Lits superposées :</i>	10
2.7	POUBELLES.....	10
3	LES COMMERCES ET SERVICES.....	11
4	NUMERO D'URGENCE ET TELEPHONES.....	12
5	CONSIGNES DE SORTIE ET ETAT DES LIEUX.....	13
5.1	LE GITE DOIT ETRE RENDU PROPRE ET RANGE.....	13
5.1.1	<i>Consignes générales</i>	13
5.1.2	<i>consignes cuisine</i>	13
5.1.3	<i>Consignes Salon</i>	14
5.1.4	<i>Equipements enfant :</i>	14
6	CAS EXCEPTIONNEL : POUR CEUX QUI FERMENT LE GITE.....	15

1 L'entrée au gîte

1.1 Ouverture

L'ouverture du gîte s'effectue par la porte du sous-sol située sur la rue descendante sur le Puch/Carnanière. Depuis l'intérieur vous pourrez ouvrir la porte fenêtre du salon.

En hiver, il est fortement conseillé (pour des raisons de propreté et de chauffage) de faire entrer le groupe et de décharger ses affaires en utilisant la porte du sous-sol, côté de la rue descendante sur le Puch / Carcanière.

1.2 Le parking

Une **seule** place de parking le long du mur de la boîte aux lettres est possible. **Attention à ne pas empêcher le passage permettant d'entrée dans la cour privative.** Les autres voitures doivent être garées au parking situé à 200m plus bas sur la route du Puch / Carcanières. On peut éventuellement garer une voiture le long du trottoir en face du gîte devant les bacs à fleur.

1.3 Etat des lieux d'entrée

Vous disposez de 24 h pour faire part de vos remarques en nous appelant. L'état des lieux d'entrée n'est constitué que d'une présentation du gîte, des consignes et du présent document.

1.4 Le chauffage

1.4.1 Préambule :

Vous arrivez dans un gîte où les charges de chauffage sont incluses dans le tarif de votre location. **C'est un système basé sur la confiance mutuelle et le bon sens, qui a aussi le mérite d'être simple.**

Merci donc de ne pas abuser de ce système : réglez les chauffages afin de passer un séjour agréable et confortable, mais respectez certaines règles de bon sens :

- ne surchauffez pas inutilement,
- préférez le bois plutôt que l'électricité,
- fermez portes et fenêtres,
- vous êtes en montagne, prévoyez donc chaussons et pulls.

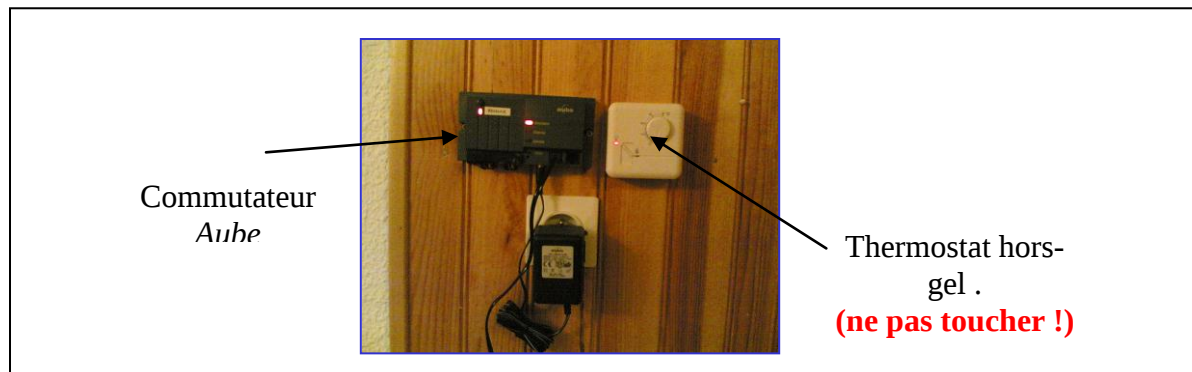
1.4.2 Le poêle

Une rubrique ci-dessous explique comment l'utiliser. En hiver, le poêle est essentiel pour chauffer le gîte. N'hésitez donc pas à alimenter le feu régulièrement. En revanche, n'abusez pas du petit bois pour que tout le monde

en profite pendant l'hiver. Il y a une hachette pour en refaire si nécessaire. La superette de Quérigut vend des allume-feux.

1.4.3 Pilotage du chauffage

Le chauffage électrique est piloté par téléphone. Nous l'avons donc mis en route avant votre arrivée, afin de commencer à chauffer la maison. Le commutateur *Aube* présence / absence doit donc être en mode présence (voyant rouge *Absence* éteint). Sinon, appuyer sur le bouton correspondant pour activer le mode présence, et donc éteindre le voyant rouge.



A votre arrivée, pour régler la température, vous pouvez jouer sur chaque réglage individuel de chaque radiateur (convecteur) dans les différentes pièces du gîte.

Ne **jamais** modifier les réglages des thermostats blancs au salon et dans la chambre à l'étage (**ceux-ci ne règlent pas la température quand vous êtes présents**, mais règlent la température de hors-gel en mode absence).

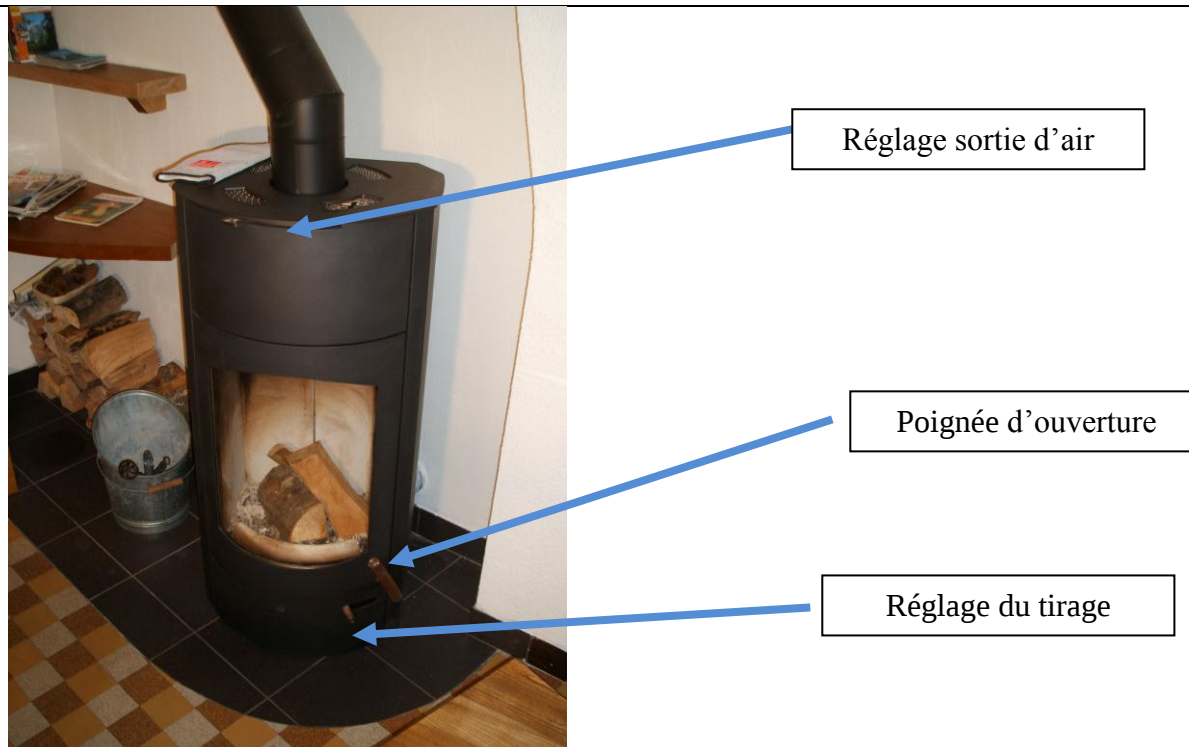
1.4.4 Quand je cuisine, parfois le chauffage se coupe !

Afin de ne pas dépasser la capacité du compteur électrique, lorsque les fours et/ou les plaques sont en marche, si les cumulus sont en chauffe, un délesteur coupe temporairement et automatiquement les chauffages. Dès que vous avez fini de cuisiner, après quelques minutes, ils se remettront en route automatiquement.

2 Vie au gîte

2.1 Les joies du poêle.

L'extincteur en cas de problème se trouve vers la cuisine ou au dessus du réfrigérateur. Repérez-le à votre entrée car il est souvent déplacé par les locataires.



N'hésitez pas à utiliser le poêle. C'est la façon la plus écologique et la plus efficace pour chauffer la maison. Lorsque la pièce du bas est chaude vous pourrez laisser ouvert la montée d'escalier pour faire monter la chaleur dans les étages.

Les principes de bases sont les suivants :

- Commencez par du petit bois puis progressivement des bûches de 25 à 33 cm en mettant le tirage à fond. Objectif : de belles braises !
- Lorsque le poêle est chaud, la pierre derrière le feu devient blanche.
- Si vous voulez arrêter ou modérer le feu, diminuez le tirage.
- Si vous souhaitez un chauffage rapide de la pièce, faites apparaître les trous et le X au dessus du poêle en déplaçant la manette de réglage de sortie d'air,
- Si vous souhaitez que le poêle restitue la chaleur plus longtemps et plus progressivement (par exemple en fin de soirée), refermez la sortie d'air chaud.

A noter :

- Ne pas mettre plus de 3 bûches simultanément dans le poêle, cela ne chauffera pas beaucoup plus et cela salira plus rapidement la vitre.
- La vitre/porte du poêle doit toujours être fermée.
- Ne rien poser sur le poêle car cela risque de coller, de fondre, de rayer.
Cela serait imputé sur votre caution ! Valeur du poêle 3500€
- Nettoyez régulièrement la vitre. Cela vous facilitera le nettoyage en fin de séjour et la vue des flammes est toujours agréable.
- Pour enlever les cendres en fin de semaine, attendez qu'elles soient **froides** et utiliser le seau à cendre. Sortez les cendres de la maison et mettez-les à la poubelle.

2.1 Le canapé et les tables basses.

Le canapé vient de faire son arrivée. Merci d'y faire attention comme si c'était le votre ! Les tables basses en face du canapé et en bout de canapé sont en chêne massif. Elles ne doivent surtout pas être utilisées comme support pour couper.
Valeur 850€

2.2 Cuisine : Les pieds dans le « pla »



Notices

A rendre vide

2.2.1 Cuisine équipée.

Merci de ne pas découper les aliments directement sur le plan de travail, nettoyer plan et évier régulièrement.

2.2.2 Lave-vaisselle et frigo

Lave-vaisselle : on utilise des tablettes 3 en 1. Même si il en reste souvent à disposition dans le gîte pour votre arrivée, merci de vous en procurer.

Egalement, pour le produit vaisselle, l'achat est possible à la supérette de Quérigut. Il doit être rendu vide et la vaisselle rangée.

Notice dans le tiroir entre les deux fours

Frigo : bien claquer la porte pour le fermer (il a tendance à rester ouvert). **A rendre propre.**

2.2.3 Plaque vitrocéramique

Mis en marche :

- Laisser le doigt sur le bouton en dessous de la clef.
- Sélectionner avec le doigt le rond correspondant à la plaque que vous voulez mettre en chauffe.
- Utiliser +/- pour réglage.
- **voir notice dans le tiroir entre les deux fours.**

Une attention très particulière est demandée sur ce poste :

- Ne jamais nettoyer avec une éponge grattante.
- Nettoyer après chaque usage, lorsque les plaques sont froides en mettant quelques gouttes de produit spécial vitrocéramique uniquement et avec une éponge simple. Dans ce cas cela se nettoie très bien.
- Ne jamais poser des matières plastiques sur les plaques chaudes.
- **A rendre propre et non rayé**

2.2.4 Les fours

Ne pas les nettoyer avec une éponge grattante. Utiliser un produit de nettoyage dédié. **A rendre propre.**

Notice dans le tiroir entre les deux fours

2.2.5 Autres informations

- La table près des cartes en relief disposent de deux rallonges.
- Pour un repas avec présentation plus soignée une vaisselle en porcelaine est disponible. Elle est rangée dans un carton dans le placard de la chambre adjacente à la salle de bain du 2^{ème} étage. 24 assiettes plates, 12 assiettes à dessert, 12 assiettes creuses, plats, saladiers, saucier. A n'utiliser que très prudemment.



- Un service à fondue et un four à raclette sont disponibles au dessus de la porte donnant sur l'escalier (côté escalier) parfois rangés au dessus des fours.

2.3 Salles de bain

2.3.1 Eau chaude

Le gîte dispose d'une capacité d'eau chaude de 480l sur deux périodes de chauffe en heures creuses soit 960 litres par jour. Il est donc conseillé si vous êtes nombreux d'éviter les bains ☺ ! Les périodes de chauffage des cumulus sont : tôt le matin (2h30-7h30) et dans l'après-midi (14h30-17h30).

2.3.2 Chauffage

Attention l'arrêt de la minuterie (marche forcée) du chauffage d'appoint de la salle de bain du premier étage ne signifie pas l'arrêt du chauffage. Il ne faut donc pas oublier de l'éteindre en baissant le thermostat en sortant de la salle de bain.

2.3.3 Ventilations

Dans les 2 salles de bains des ventilations se mettent en route à des intervalles réguliers pour évacuer l'humidité de la maison. Ne jamais débrancher ou obstruer ces ventilations.

2.4 Sous-sols

Le sous-sol dispose d'un évier d'appoint avec eau froide. La machine à laver fonctionne. Il faut ouvrir le robinet d'eau froide situé en dessous de l'évier à droite (A fermer et ouvrir à chaque fois).

Ne jamais débrancher la ventilation du sous-sol (minuteur à droite de l'entrée des toilettes).

2.5 Jeux

Quelques jeux divers et variés sont disponibles dans le coffre à côté de la porte-fenêtre. Merci de ne pas perdre d'éléments et d'y accorder une attention particulière afin que tous le monde puisse continuer à les utiliser après vous.

2.6 Le matériel pour petits enfants

Tout le matériel pour petits est situé dans la chambre bleue du deuxième étage. Il s'agit :

- lit bébé à barreau,
- 1 sac à dos d'appoint (pour bébé sachant se tenir assis),

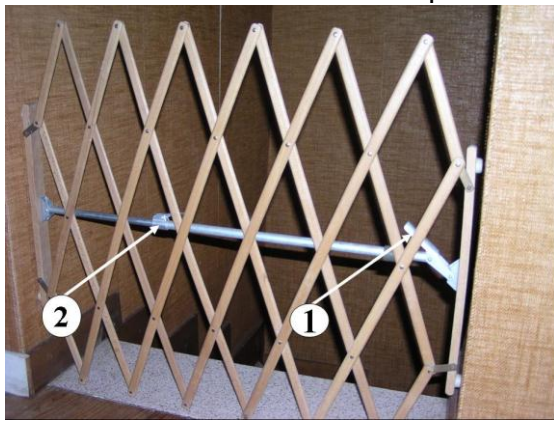
- 1 pot,
- 1 réducteur pour toilette,
- Une chaise haute d'appoint se fixant sur la table (voir dessin pour montage)
- Une barrière enfant pour escalier du dessus, les autres barrières étant déjà en place.

2.6.1 Mise en place de la barrière enfant du dessus

- Lever la poignée (1)
- Régler, si nécessaire, la longueur de la barrière en jouant sur la longueur de la tige en métal. Ouverture (2).
- Mettre en place la barrière en haut de l'escalier.
- Fermer, baisser la poignée (1) : ceci doit écarter la barrière de tel manière qu'un enfant, voire même un adulte, ne puisse la déplacer,
- Pour l'enlever ouvrir la poignée 1.

2.6.2 Mise en place de la chaise de table

- Les supports 1 doivent être à plat et tenir fermement lorsqu'on appuie sur la chaise.
- L'enfant reste sous la responsabilité des parents.



2.6.3 Lits superposés :

- Les lits de dessus de lits superposés ne sont pas conseillés pour des enfants de moins de 6 ans. Le choix de mettre un enfant ou non en hauteur et de la responsabilité des parents.

2.7 *Poubelles*

Les sacs poubelles, bouteilles et autres déchets ménagers sont à la charge des occupants. Ils doivent les transporter dans les bacs mis à disposition par la commune. Les plus proches se trouvent à 10m à droite de la sortie du sous-sol. Merci de bien fermer tous vos sacs poubelles. Pour le verre, il faut descendre au parking, 200m à droite de la sortie du sous-sol.

3 Les commerces et services

Commerces de proximité	Remarques
Boulangerie (Le Pla)	Ambulant. Coups de klaxon le matin. Arrêt en face du gîte. 4 fois par semaine et tous les jours pendant les vacances. (Vers 9h)
Boucherie (Le Pla)	Ambulant. Coup de klaxon le matin. Arrêt en face du gîte. <i>Lundi, jeudi (vérifier à l'office du tourisme)</i>
Primeur (Le Pla)	Ambulant. Coup de klaxon le matin. Arrêt en face du gîte. <i>Le samedi (vérifier à l'office du tourisme)</i>
Boulangerie (Mijanès)	En arrivant juste après le pont
Boucherie (Quérigut)	En sortant direction MontLouis
Mini supermarché (Quérigut)	
Tabac (Quérigut)	
Pharmacie (Quérigut)	Dépôt chez le médecin. Entrée du village à droite (maison volet Jaune)
Pêche / Poissonnerie Mijanès Location d'âne pour balade familiale (génial)	A droite un peu après le village en allant vers le col et la station... Dire à Marc que vous venez de la part de Romuald le lyonnais du gîte du PLA.
Pêche / Poissonnerie Usson	A la station service en descendant sur Axat.
Tous commerces à Formiguères, Les angles, Axat, Axes-les-thermes	
Services	
Office du tourisme (Le Pla)	Juste en face.
Médecin (Quérigut)	Entrée du village à droite (maison volet Jaune)
Poste (Le Pla)	
Mairie (Le pla)	
Essence (Quérigut)	Supérette
Station service (Usson)	En descendant sur Axat. Ouvert le dimanche.
Restaurant / Bar	
Bar de la station (Mijanès)	
Hôtel/bar/restaurant de Mijanès	
Auberge Restaurant (Artigues)	
Hôtel/bar /restaurant (Quérigut)	
Locations de ski en Hiver	
Station de Mijanès	Location à la caisse des forfaits.

4 **Numéro d'urgence et téléphones**

Numéro du Gîte : 04 68 20 70 19

A noter que les téléphones portables passent depuis peu. Vous disposez sinon d'une cabine téléphonique en face de la maison sur la place de l'office du tourisme.

Le téléphone du gîte est par défaut limité à la réception d'appel, numéro d'urgence et aux numéros locaux. Une facture détaillée nous permet de vérifier qu'il n'y a pas d'excès.

Pour ceux qui disposent du code permettant de déverrouiller le téléphone, la procédure est la suivante :

- Numéroter : *34*Code*0#
- La note vous sera envoyée après que nous ayons reçu la facture détaillée.
- Pour remettre la configuration, numérotez : *34*Code*2#

Numéro des propriétaires	
Proprio : Luc ORIAT	06 12 34 85 69
Proprio : Romuald PREVITALI	06 28 34 50 13
Numéro d'urgence	
Pompier	18
Samu	15
Police	17
Appel d'urgence européen	112
Pharmacie du Donezan (Quérigut)	
Médecin du Donezan (Quérigut)	Françoise Bordes 04 68 20 47 33
Dépanneuse – Garage du donezan	04 68 20 47 39

5 Consignes de sortie et état des lieux

Pour respecter l'horaire de sortie indiqué dans le contrat, prévoir deux heures de nettoyage en fonction du nombre de personnes participant au nettoyage.

Merci de nous signaler à la remise des clefs ce qui a été endommagé et cassé.

L'état des lieux se fait lorsque le gîte est vidé des affaires de ses occupants.

On sera plus particulièrement attentif à ce qui se perd facilement, s'emprunte par inadvertance, ce qui est fragile ou coûteux :

- Les cartes, topos de randonnées : tout le monde y tient !
- Vitrocéramiques, fours, frigos
- Canapé
- Poêle
- Tables basses en chêne.

5.1 *Le gîte doit être rendu propre et rangé.*

5.1.1 Consignes générales

- Aspirateur passé dans toutes les pièces + nettoyage à la serpillière des surfaces carrelées et des parquets suivant utilisation ou non de chaussons.
- Sanitaires nettoyés et leurs poubelles vidées/propres (2 salles de bains et les toilettes du bas)
- Couettes, couvertures pliées sur les lits. Si des draps ont été utilisés, ils doivent être remis à la personne qui reprend les clefs afin qu'ils soient lavés. Merci de signaler si il y a des couvertures ou des couettes tachées,
- Dans la chambre de 7 :
 - o Vérifier et nettoyer sous les matelas car les enfants laissent chewing-gum, papiers et autres mouchoirs bien souvent autour et sous les matelas.
 - o Empiler les 3 matelas du dessus

5.1.2 consignes cuisine

En plus, des consignes générales :

- Lave-vaisselle vidé
- Vaisselle et évier propre,
- Vaisselles rangées dans le vaisselier près des tables. (verres, bols et tasses au dessus ; cuillères, couteaux, fourchettes, économes, tire-bouchons dans les tiroirs; assiettes creuses, plates, saladiers, passoirs en dessous)
- Casseroles et ustensiles de cuisine rangés.
- Laisser vide : le tiroir du milieu en dessus des plaques et le placard à droite du lave-vaisselle.
- Réfrigérateur/ congélateur vidé, nettoyé et débranché (laisser la porte ouverte),
- Fours, vitrocéramiques, réfrigérateurs propres
- Poubelles de la cuisine et des salles de bain vidées et propres.

5.1.3 Consignes Salon

En plus des consignes générales

- Remettre cartes et topos sur l'étagère
- Remettre les jeux dans le coffre
- Nettoyer la vitre du poêle, vider les cendres. Attention aux cendres qui peuvent rester chaudes **très longtemps**. Conseil : ne pas remettre de bois dans le feu une demi-journée avant la sortie.
- Remettre du bois à côté du poêle (20 buches) et c'est même sympa de laisser un peu de papier et/ou petit bois pour les suivants.
- Les allumettes dans le tiroir sous les plaques vitro-céramiques.
- Remettre le classeur sur l'étagère en chaine à l'entrée.

5.1.4 Equipements enfant :

Les éléments décrits dans les pages précédentes doivent être nettoyés et rangés dans le placard de la chambre bleue du 2^{ème}.

6 Cas exceptionnel : pour ceux qui ferment le gîte.

Ne s'applique pas aux locataires sauf explicitement demandé à la remise des clefs.

En plus, des consignes de nettoyage

En partant, Ne s'applique pas aux locataires sauf explicitement demandé à la remise des clefs.
En hiver, laisser tous les convecteurs électriques sur la position 5 ou 6 vérifier que les thermostats blancs (au salon et dans la chambre de 4) sont bien sur 6 ou 8 environ et appuyer sur le mode <i>absence</i> du commutateur <i>aube</i> sur le mur du salon (voir classeur page 1.4.3) pour piloter le mode <i>hors-gel</i> . Eteindre les éventuels radiateurs « bains d'huile » sur roulettes
Fermer tous les volets, fenêtres et portes fenêtres. Laisser toutes les portes et placards des étages entre-ouverts
Ventilation : si vous avez débranché une des ventilations (sous-sol et salle de bains) les remettre en fonction.
Bois : vérifier le niveau et nous signaler si il ne reste plus grand-chose (de quoi tenir une semaine), pareil pour le petit bois.
Fermer le placard proprio à clef et remettre la clef à sa place.
Remettre ce classeur sur la cheminée
Ne pas couper l'électricité générale
Ne pas couper l'eau
Fermer la porte à clef du sous-sol en partant.

7 Inventaire

Vous trouverez ci-dessous l'inventaire des ustensiles de cuisines. A noter que cette liste n'est qu'indicative, et peut légèrement évoluer en fonction de pertes casse... au fil des utilisations !

7.1 *Vaisselle*

22 Verres à vin
14 Flûtes à champagne
16 Verres jaunes / 6 verres à whisky
7 Bols jaunes / 10 Bols transparent / 3 Bols Blancs / 3 Bols porcelaine / 6 Bols plastiques
6 Tasses a cafe blanches à fleurs rouges / 6 Tasses à café jaunes / 4 tasses à café inox et transparent
14 sous-tasses
13 Coupes à entremets roses et 3 sous tasses / 6 Coupes à dessert fleurs / 12 Coupes à dessert Durablex/ 5 Coupelles Cora
3 Carafes à eau
2 plateaux en bois peints
35 Couteaux / 14 couteaux scie/ 36 Fourchettes / 30 Cuillères à café / 2 cuillères bébé/ 25 Cuillères à soupe
24 Grandes Assiettes blanches et bleues / 5 Assiette blanches fleurs rouges / 10 petites Assiette blanches fleurs rouges / 4 assiettes vaches / 14 assiettes jaunes/ 11 assiettes grandes jaunes arcopal/ 9 assiettes blanches / 10 assiettes creuses blanches + 8 à fleurs
3 saladiers verres + 1 en inox / 4 Grands saladiers en plastique

7.2 *Cuisine*

Au-dessus du four : 3 tôles à tarte / 3 plats à gratin en pyrex rectangulaire + 2 rond
Au-dessous du four : 3 Fait tout / 1 Cocotte-minute / 3 poêles + 1 crêpière / 4 casseroles + manche/ 1 fait tout à pâtes / 2 égouttoir en plastique / 1 presse agrumes/ 1 verre mesureur/ 1 bouilloire/ 1 essoreuse
Tiroir sous les plaques : 3 économes/ 1 décapsuleur/ 1 casse noix/ 2 tire-bouchon/ 1 ouvre boîte / 1 mixeur/ 7 couteaux de cuisine/ 5 paires de ciseaux
2 spatules en bois/ 3 cuillères en bois/ 1 fouet/ 1 pique à viande/ 2 paires de couverts à salade/ 2 louches/ 1 pince/ 2 main-chaudes