



Complètement PERCHÈS

Si l'on en croit les chefs et les citadins qui y passent régulièrement le week-end, voire s'y installent, le bonheur est dans le Perche. Entre forêts, bocages, brocantes, villages de charme, tables cachées et artisans, on ne sait plus où donner de la tête!

PAR ALEXANDRA MICHOT - PHOTOS GRÉGOIRE KALT



NOS BONNES ADRESSES

HÔTEL-RESTAURANT LES PRÉS (1)

Attention ! Cette maison est un attrape-cœur. Séjourner ne serait-ce qu'une nuit dans cet ancien relais de chasse, superbement rénové et décoré par Éric Brossard et Stéphane Renaud, c'est tomber irrémédiablement amoureux du Perche. Et peut-être y chercher un nid. En attendant, on profite de l'accueil enveloppant, du parc, du potager, de la piscine, des salons et du restaurant installé sous une lumineuse verrière. Aux fourneaux, Stéphane régale avec une tarte fine aux tomates confites et moutarde ou une Tatin abricot-romarin. Quitter les lieux est un crève-cœur.

12 route de Pigeon, 61400 Saint-Hilaire-le-Châtel (02 61 79 06 16). hotellespres.com

CIDRE LACOUR-VEYRANNE (2)

Matthieu, ingénieur agronome qui militait en faveur d'une agriculture durable respectueuse des pollinisateurs, a eu envie de faire la preuve par l'exemple. Il y a quatre ans, il s'est lancé dans la production de cidre bio. Bien vu : l'AOC Cidre du Perche était en train de se mettre en place ! Pour produire ses cuvées douces-amères, à base de variétés locales comme l'Atroche ou la Frequin rouge, il remet en état d'anciens vergers contre autorisation d'y récolter les fruits (à la main). Envie d'en savoir plus ? Sur rendez-vous, il organise au pressoir de passionnantes visites guidées et dégustations.

06 98 12 47 99, cidrierie-lacour-veyranne.com

BOUGIES TRUDON

Créée par Claude Trudon en 1643 à Paris, l'ancienne Manufacture royale de cire a aujourd'hui ses ateliers à deux pas de Mortagne-au-Perche ; d'où l'ouverture, en janvier 2024, d'une boutique en plein centre-ville, où dénicher toute la gamme de bougies parfumées et quelques éditions limitées.

11 rue du Colonel Guérin, 61400 Mortagne-au-Perche (07 88 98 58 82). trudon.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LES PAINS DE SAINT-HILAIRE (3)

La région manquait de pains et viennoiseries bio jusqu'à ce que Sarah Challe et Edouard Touchais installent leur moulin et leur four à bois dans le village de La Perrière, fin 2021. La clientèle a tout de suite plébiscité leur Saint-Hilaire, un pain de campagne 100 % levain, et leur croissant – qui vient d'être élu le meilleur de Normandie. On adore aussi leurs fougasses et leur sublime flan boulanger, à se procurer aussi dans la nouvelle boutique inaugurée fin mars à Bellême.

Place de la Perrière, 61360 Belforêt-en-Perche et 4 rue Boucicaut, 61130 Bellême. painsdesainthilaire.com

OISEAU-OISEAU (4 & 5)

Tous les nostalgiques de Saturne, l'ancienne table parisienne de Sven Chartier, ont retrouvé le sourire en apprenant que le chef, parti s'installer dans le Perche, reprenait un ancien café de village pour y ouvrir un restaurant-cave à vins. S'installer en terrasse n'est qu'un avant-goût des bonheurs qui vous attendent à l'assiette : la fraîcheur tendre d'une salade de haricots verts, verveine, ricotta fumée et framboises (recette ci-dessous), la fausse simplicité d'un tartare de bœuf au jaune d'œuf et livèche juste cueillie dans le jardin attendant... Le menu changeant au gré du potager, on prévoit de revenir vite et de dormir aux environs pour profiter de la cave.

5 place Saint-Germain, 61340 Préaux-du-Perche (02 33 73 51 24). oiseau-oiseau.fr

SALADE DE HARICOTS VERTS À LA VERVEINE ET FRAMBOISES (4 pers.)

Préparation : 25 min ♦ Cuisson : 45 min

- ♦ 1 kg d'oignon doux type Roscoff ♦ 3 bottes de persil ♦ 3 bottes de verveine
- ♦ 600 g de haricots verts ♦ le jus de 1 citron ♦ 1 barquette de framboises
- ♦ fleurs comestibles ♦ beurre demi-sel ♦ huile d'olive ♦ sucre en poudre
- ♦ fleur de sel

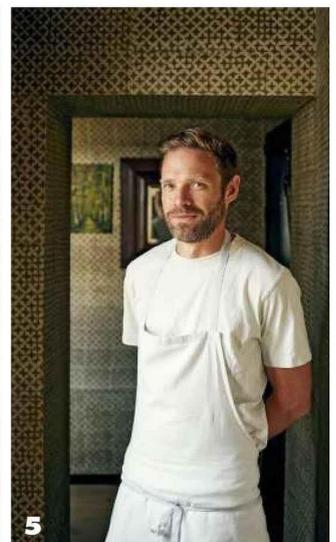
1. Préparez la compotée d'oignons doux : pelez et ciselez les oignons. Faites-les cuire à couvert à feu doux avec une noisette de beurre en remuant régulièrement pendant 30 min. Les oignons doivent être très compotés. Réservez.

2. Effeuillez le persil. Faites blanchir les feuilles dans de l'eau bouillante pendant 5 min et plongez-les immédiatement dans un bol de glaçons pour fixer la couleur. Égouttez. Effeuillez la verveine, faites blanchir les feuilles 30 secondes dans de l'eau bouillante puis plongez-les également dans les glaçons avant de les égoutter. Dans un blender, mixez les feuilles de persil et de verveine avec la compotée d'oignons, 2 c. soupe d'huile d'olive, 1 pincée de sel et 1 pincée de sucre afin de révéler la verveine.

3. Lavez les haricots verts, équeutez-les et faites-les cuire à l'autocuiseur pendant 6 à 8 min. Laissez-les refroidir, assaisonnez-les avec le jus de citron, de l'huile d'olive et de la purée de verveine. Agrémentez de framboises et de pétales de fleurs comestibles. Conservez le surplus de purée de verveine au réfrigérateur pour une autre utilisation.

Recette de Sven Chartier, chef du restaurant Oiseau-Oiseau

Le + du chef : on peut, comme Sven Chartier, ajouter un peu de ricotta fumée et une cuillère de glace maison aux cosses de petits pois.





BAND OF PERCHÉS

L'histoire démarre par la rencontre, fin 2022, de trois jeunes femmes de caractère, Elodie Machadinho (elodansleperche.fr), Mélanie Guérin, créatrice des biscuits Craq en Perche (craquenperche.fr), et Alice Erb-Mallet, photographe et propriétaire d'un gîte (La Petite Maison, [@percheeffect](https://www.instagram.com/percheeffect)). Parce qu'il n'existe aucun moyen de se rencontrer ou de se soutenir entre entrepreneurs locaux, elles lancent l'association « Band of Perchés ».

Le « club » compte aujourd'hui 205 membres. Pour les faire connaître, le trio organise régulièrement des boutiques éphémères et des pop-up culinaires comme chez Tonton, à Bellême.

À suivre pour tout savoir des talents de la région : [@band.of.perches](https://www.instagram.com/band.of.perches) et bandofperches.com



UNE FERME DU PERCHE

Tous les chefs de la région connaissent le chemin qui mène chez les maraîchers bio d'Une Ferme du Perche. Modèle d'agriculture vertueuse, cette ferme à taille humaine, créée fin 2018 par le jeune Tom Rial et son père Jean-François, n'a qu'un but : nourrir les gens de façon saine et bonne tout en soignant l'environnement. En plus de cultiver quelque 50 légumes variés – qu'achètent notamment le Plaza Athénée ou Terroirs d'Avenir – avec une équipe jeune et solaire, ils organisent, l'été, les Mercredis Fermiers, un marché rassemblant les producteurs et artisans locaux, comme Les Escargots de la Colline, Le Safran du Perche, les fromages bio La Brebis d'Écouves, les bières La Vertueuse... En attendant l'été prochain, rendez-vous sur les marchés de Bellême (jeudi matin) et Mortagne-au-Perche (samedi).

La Forêt, 61400 Réveillon (02 33 25 61 10). unefermeduperche.fr



TARTE AUX POMMES ET COMPOTE (8 pers.)

Préparation : 25 min ♦ Repos : 1 h ♦ Cuisson : 1h05

♦ 4 pommes type Pink Lady ou Elstar Pour la pâte sucrée ♦ 150 g de beurre doux ♦ 100 g de sucre glace ♦ 45 g de poudre d'amandes ♦ 90 g d'œuf ♦ 300 g de farine ♦ 4 g de sel Pour la compote ♦ 1 kg de pommes Reine des reinettes ou Boskoop ♦ 200 g de sucre

1. Dans le bol du robot pâtissier, mélangez le beurre, le sucre et la poudre d'amandes avec l'outil feuille jusqu'à obtenir une texture homogène. Versez l'œuf et mélangez de nouveau. Ajoutez ensuite petit à petit la farine et le sel, mélangez puis laissez reposer la pâte au frais pendant 30 min.
2. Étalez la pâte au rouleau sur 3 mm d'épaisseur et foncez un cercle à tarte. Laissez de nouveau reposer 30 min.
3. Épluchez toutes les pommes. Ôtez le cœur et les pépins. Coupez les pommes Reines des Reinettes en morceaux et faites-les cuire avec le sucre et un verre d'eau pendant environ 20 min. Une fois ramollies, mixez-les pour obtenir une compote. Laissez refroidir.
4. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Versez la compote froide sur la pâte sucrée. Coupez les pommes crues restantes en lamelles épaisses. Disposez-les sur toute la surface et enfournez pour 45 min. Laissez refroidir avant dégustation.

Recette de **Joséphine Douget, pâtissière chez Du Peps**

SILO, CAFÉ-CAVE

Cela fait tout juste un an que Marie Verlhac et Valentin Le Cron ont ouvert cette sympathique cave à manger dans le village de Mortagne-au-Perche. « On a découvert le coin il y a quatre ans et, à force d'y passer des week-ends, on a décidé de s'y installer », raconte Marie en servant un verre de grolleau de Simon Rouillard. Elle qui rêvait d'être fleuriste avait dans l'idée d'ouvrir une cave à vins et bouquets. Finalement, elle s'épanouit au comptoir et accueille régulièrement des chefs invités pour des dîners pop-up très recherchés...

21 rue du Général Leclerc, 61400 Mortagne-au-Perche (02 33 73 21 37). @silocafecave

ALEX MASSON CÉRAMIQUE (7)

L'équilibre parfait entre finesse et solidité : voilà ce que poursuit Alexandra Masson quand elle tourne chaque tasse, chaque vase dans son atelier de céramique. C'est aussi ce qu'elle apprend à ceux qui viennent s'initier aux techniques de modelage, d'émaillage et de cuisson lors des stages qu'elle organise chez elle, en petit comité. On peut aussi y acheter ses délicats grès émaillés.

Le Bourg, 61190 Bivilliers (06 03 58 00 08). alex-masson.com

DU PEPS (6 & 8)

Est-ce un traiteur, un café, un bistrot, une épicerie fine, une cave à vins nature ? Du Peps, c'est un peu tout cela à la fois, et comme son nom l'indique, l'endroit est bourré d'énergie et de bonnes ondes. Montée en mars 2022 par un trio 100 % féminin – l'ex-journaliste Solange Gelbat, Marine Reed (passée par l'auberge « D'Une île ») et Ingrid Heuel –, l'adresse est vite devenue un QG où dénicher des quilles nature du Val de Loire et le meilleur des produits alentour (comme le café Noiram torréfié à Mortagne-au-Perche). Sans compter d'irrésistibles gâteaux maison à emporter : gros cookie, carrot cake double étage...

17 place Saint Pol, 28400 Nogent-le-Rotrou (02 37 81 23 03). @du_peps_leperche



TANDEM, RESTAURANT-BOUTIQUE (9)

C'est la dernière-née des tables percheronnes où il fait bon se retrouver entre amis. Car chez Tandem, on n'aime jamais trop, à en juger par la cuisine généreuse et ensoleillée de Julie et par l'accueil solaire de Guillaume. En terrasse ou sur la table d'hôtes dressée au milieu de la boutique déco, on déguste un salmorejo andalou (soupe froide aux tomates), une souris d'agneau confite ou un mhalabia (crème orientale) fleur d'orange et pistache.

1 place du Dr Paul Gireaux, 61340 Perche-en-Nocé (02 33 73 41 03)

IN PÂTÉ CROÛTE WE CRUST (10)

L'énergique Emeline Aubry, ex-DJ de musique latino et grande voyageuse, s'est formée à la cuisine auprès d'Amandine Chaignot, Éric Guérin ou encore Yannick Alléno avant de tomber amoureuse... du pâté-croûte ! « Pendant le confinement, je faisais des ateliers de cuisine par visio pour ma famille. Très vite les demandes se sont corsées : chou farci, terrine, pâté-croûte... J'ai plongé tout entière. » Au point de s'inscrire au championnat du monde. Au terme d'un an d'entraînement elle termine 4° ex-aequo, puis 3° l'année suivante. Installée à Saint-Maurice-lès-Charencey, depuis deux ans, elle cisèle une douzaine de pâtés-croûte par semaine à base de cochon de Bayeux, d'andouille de Vire, de pommes... « C'est un éloge de la lenteur, du soin, de la précision, de la conviction et du cœur », assure-t-elle. Pour ceux qui goûtent c'est surtout une épiphanie. Commandez vite à l'atelier ou payez-vous-en une tranche le samedi matin sur le marché de Mortagne-au-Perche. inpatecroutewecrust.fr

SAUGE, AUBERGE PERCHERONNE (11)

Parce qu'elle nous annonçait ce tout nouveau projet dans notre numéro estival, nous sommes passés sur le chantier de Sauge, la table-auberge que la cheffe Amandine Chaignot s'apprête à ouvrir dans l'adorable commune de Réveillon. C'est là, face à l'église, que la cheffe supervise les travaux de ce futur lieu de vie, chaleureux, accessible, gourmand et nourri de la vertueuse agriculture locale. On a hâte de goûter à son pigeon, sa blanquette, ou au petit chèvre frais local parsemé des herbes aromatiques de son jardin.

Le Bourg, 61400 Réveillon. amandinechaignot.com

D'UNE ÎLE, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES

De nombreux gourmets ont découvert le Perche quand l'équipe de Septime Paris y a ouvert, il y a plus de dix ans, une auberge en lisière de forêt. Ces trois bâtisses du XVII^e siècle, qui abritent aujourd'hui neuf chambres et une table d'hôtes, c'est un peu la maison de campagne de Septime, où venir se reconnecter à soi et à la nature. La table d'hôtes étant souvent complète, pour sécuriser sa place, mieux vaut y passer la nuit. Le bon plan ? Louer la « Super suite » avec six copains (à partir de 277 € la nuit) et profiter des trois chambres, du salon avec cheminée, du petit déjeuner pieds nus dans l'herbe, du sauna-tonneau, du dîner arrosé de bières maison ou de jolies cuvées : Vino di Anna, Belluard, Dard et Ribo...

Domaine de Launay, Lieu-dit l'Aunay, 61110 Rémalard-en-Perche (02 33 83 01 47). duneile.com

