

# Maisons CÔTÉ OUEST

N° 107 • AOÛT - SEPTEMBRE 2013 • cotemaison.fr

Le meilleur  
du PERCHE

9 pages

DÉCORATION,  
EXPOSITIONS,  
RESTAURANTS...

WEEK-END

Arcachon, Moulleau, Pyla  
Les toutes nouvelles adresses

RÊVES DÉCO

DES MAISONS COULEUR VACANCES,  
UNE CABANE POUR FAIRE DURER L'ÉTÉ

A TABLE

POIGNON DE ROSCOFF

SE DÉSHABILLE!

EVASION

La côte ouest de la Suède  
sur les pas de Camilla Läckberg

PARTAGEZ  
NOS ENVIES!

EXPRESS ROULARTA

M 02115 - 107 - F: 6,00 € - RD



France métropolitaine € 6 / DOM € 6,50 / BEL € 6,50 / CH 11 FS / A € 8,90 / AND € 6,00 / CDN \$ 9,50 / D € 8,90 / ESP € 6,50  
GR € 6,50 / ITA € 6,50 / LUX € 6,50 / MAR 70 DH / NL € 8,25 / PORT cont € 6,50 / TOM 1100 F.CFP / TUN 8,40 DT / USA \$ 10,50



## INSTANTS NATURE

### AU BORD DE L'EAU...

Un étang et ses pêcheurs, un moulin restauré, deux copains trentenaires et un frétilant jack russell, vous y êtes! En cuisine, Benjamin (École hôtelière, Robuchon, la « Marée »); en terrasse ou en salle (quoi, la météo?), Jérôme (Guy Savoy, Bistrot de l'Étoile). À la carte, rien que des produits frais locaux de saison, des poissons de la côte normande (fumés au bois sur place) et des vins bio. Cet été, au premier rayon de soleil, on y court goûter le foie gras maison au pommeau et calvados, la terrine aux herbes et fruits secs, le carpaccio de sandre aux agrumes et pousses de pourpier ou le tiramisù aux fraises « Mara des Bois »... On ne vous dit que cela, mais pensez à réserver! *Les Pieds dans l'eau*, 28, chemin de la Folle-Entreprise, 61400 Saint-Langis-lès-Mortagne, tél. 02 33 25 31 44. Tous les jours sauf lundi et mardi.



### CHEF PRODIGE !

Ce Percheron fit ses armes au Royal Barrière, puis au Pré Catelan et chez Pierre Gagnaire. À 21 ans seulement, il reprenait déjà les rênes d'un restaurant mortagnais qui ne désemplit pas! À chaque saison, Freddy Pommier crée sa carte de plats traditionnels du terroir aussi beaux que fins au palais : tomates et jambon Bellota à la crème basilic, rouget aux poulpes et risotto mascarpone, boudin noir aux pommes caramélisées, soufflé au citron vert et gingembre... Étoile en vue? *Le Tribunal*, 4, place du Palais, 61400 Mortagne-au-Perche, tél. 02 33 25 04 77, [hotel-tribunal.fr](http://hotel-tribunal.fr), tous les jours toute l'année.

### POMME, POMME, POMME...

Dans ces anciennes écuries de château, au cœur du parc naturel du Perche, se cache un Spa de rêve : déco chic en bois et briques, divine piscine à jets à 30°C, sauna et hammam, lits de repos à baldaquins, et un produit star : la pomme! Produits de soins à base de fibres, pépins, polyphénols, cellules souches du fruit normand aux vertus hydratantes et anti-âge, et massages aux huiles bio à base de pommes et thé vert, agrumes, eucalyptus... Avec un déjeuner de chef à l'hôtel voisin, cela ressemble au paradis... « Spa Pom », *Domaine de Villeray*, 61110 Condeau, tél. 02 33 83 11 01, [spapom.com](http://spapom.com), tous les jours de 10 heures à 13 heures et de 14 heures à 18 heures (vendredi et samedi jusqu'à 20 heures). Jusqu'au 31 août, demi-journée Spa à 15€.



### DÉLICES DE CHÈVRES

À la ferme caprine de Deborah, sous l'œil débonnaire des biquettes, on vient choisir un cœur moelleux, une bûche cendrée aux fines herbes, une pyramide au poivre ou de la faisselle nature. Lait, yaourts, fromages moulés à la louche, tout est frais de frais! On commande pour les apéritifs des plateaux de clochettes aux goûts de miel, lavande, ail, ciboulette... Et on repart avec des bouteilles de son jus pure pomme bio! *Ferme des Cabrioles, La Blanchardière de Landres*, 61400 Mauves-sur-Huisne, tél. 02 33 73 47 16 et 06 35 46 51 89, [ferme-des-cabrioles.fr](http://ferme-des-cabrioles.fr), vendredi de 16 à 18 heures, samedi et dimanche de 14 à 18 heures. Avec le lait produit par les chèvres de la ferme familiale, Malvina fabrique à froid des savons bio aux huiles végétales de lavande, citron, miel, orange-cannelle, patchouli ou vétiver. Un secret de douceur pour peaux sensibles... *L'Aritoire*, 61110 La Madeleine-Bouvet, tél. 06 33 53 87 30, [savonmalva.com](http://savonmalva.com)

### Et aussi...

Pour ses hôtes et les autres, Pietro mitonne melon rôti aux amaretti, langoustines sur purée de panais à la vanille, canard fondant aux morilles, pana cotta aux poires et fèves tonka... Réservez !

61110 Moutiers-au-Perche, tél. 02 33 73 11 63, [domainedelalouve](http://domainedelalouve)

terie.com • Sous les suites créées par Adra Bataille, le Spa Côté parc ouvre aux non-résidents un éventail de soins Clarins dont un gommage sucré-salé aux plantes. 11-13, place du G<sup>al</sup> de Gaulle, 61110 Rémalard, tél. 02 33 83 02 51, [cote-parc.fr](http://cote-parc.fr)

RETROUVEZ TOUTES LES EXPOS DE L'ÉTÉ PAGE 122.