

NOS BONNES ADRESSES

Le Perche

Un p'tit coin de verdure en Normandie.



COMME DES PRINCES, arrêtez-vous au château de Villeray.

Hitchcock, dispose de deux chambres absolument somptueuses. Un escalier en bois spectaculaire du XIX^e siècle conduit à l'étage où se trouve un jardin d'hiver. Anne Jalloot est très attentive aux petits déjeuners composés de produits de la ferme de grande qualité. À noter de délicieuses confitures maison. Deux chambres : 85 € et 95 € avec petit-déjeuner.

Château et Moulin de Villeray

61110 Condeau. Tél. : 02.33.73.30.22.

Toutes les chambres de ce Relais & Châteaux ne sont pas de même qualité ; certaines sont même décevantes. Demandez les chambres d'angle du château ainsi que la chambre numéro 10 du moulin donnant sur la rivière. **Chambre du château et du moulin à partir de 90 €.** La chambre 10 du moulin est à 170 €.

MANOIR DE LORMARIN

61340 Nocé. Tél. : 02.33.25.41.89.

Ces charmantes chambres d'hôtes sont dans un superbe et imposant manoir du XVI^e siècle. 120 € la chambre double, petit déjeuner compris.

DOMAINE DE LA LOUVETERIE

61110 Moutiers-au-Perche. Tél. : 02.33.73.41.63.

Au cœur de Parc naturel régional, une belle ferme restaurée offre des chambres et des gîtes, ainsi qu'une bonne table d'hôte sur réservation où l'on vous mitonne de bons petits plats avec les produits locaux.

5 chambres : de 75 à 135 € petit déjeuner compris (la plus chère étant une suite en duplex avec cheminée). Table d'hôte entre 30 et 60 €.

LE JARDIN FRANÇOIS

61340 Préaux-du-Perche.

Tél. : 02.37.49.79.18. www.jardin-francois.com.

Le Jardin François est un bon compromis entre la chambre d'hôte et l'hôtel. Vous ne verrez jamais votre hôte – qui ne vit pas sur place – si ce n'est à l'arrivée pour prendre connaissance des lieux. Le petit déjeuner est discrètement déposé chaque matin à la porte de la chambre dans un panier. Magnifique jardin. À partir de 30 €.

Les tables

Scherer & fils

Le Presbytère, 61110 Saint-Maurice-sur-Huisne.

Tél. : 02.33.73.05.99.

Dans un ancien presbytère, voici un restaurant-brocante qui propose une cuisine au chaudron dans la cheminée, ainsi que des grillades comme par exemple une belle côte de bœuf ou bien encore des cailles. Sur tout, ne passez pas à côté du gâteau aux noisettes et des sorbets. Un lieu de vie agréable. Environ 35 € par

Pratique

SE RENSEIGNER Depuis cet été, la Maison du Parc naturel régional du Perche accueille les visiteurs dans le Manoir de Courboyer, 61340 Nocé. Tél. : 02.33.85.36.36. **CDT de l'Orne**, 86, rue Saint-Blaise, B.P. 50, 61002 Alençon Cedex. Tél. : 02.33.28.88.71. **CDT d'Eure-et-Loir**, 10, rue du Dr Maunoury, BP 67, 28002 Chartres cedex. Tél. : 02.37.84.01.00. Syndicat mixte pour le développement touristique et culturel du Perche Sarthois, 11 rue Viet, BP 22, 72402 La Ferté-Bernard Cedex. Tél. : 02.43.60.72.77.

Les hôtels & chambres d'hôtes

MANOIR DE LA MOTTE

28340 La Ferté-Vidame. Tél. : 02.37.37.51.69. Cette superbe bâtisse, qui semble sortie tout droit d'un décor de film d'Alfred



CHEZ LES SCHERER, il y a un bon goût de terroir.

CURIOSITÉS

LA SÉRIE ARTISTIQUE DE LA GAUTRIE, forêt Reno-Valdieu. Un ensemble exceptionnel composé de 400 chênes et 260 hêtres répartis sur douze hectares. Un chemin permet de se promener au milieu de ces géants de plus de 40 mètres, trois fois centenaires. **ÉGLISE NOTRE-DAME DE LA SALETTE à Malétable.** Cet étrange édifice du XI^e siècle se visite tous les derniers dimanches du mois. Elle se distingue par son clocher aux styles éclectique. **ÉGLISE SAINT-AUBIN à Tourouvre :** datant du XI^e siècle, cette église d'origine romane fut agrandie au XV^e siècle. De beaux vitraux du XVI^e siècle et contemporains. Le Perche comporte de très nombreuses églises. Un dépliant, que l'on peut se procurer dans les offices du tourisme, les signale et donne quelques informations sur chacune d'entre elles.



À LA MAISON D'HORBÉ, on mange, on goûte, on chine...

personne. Ouvert vendredi, samedi, dimanche et jours fériés. Restaurant sur réservation.

FERME-AUBERGE DE M. SINÉAU

La Haye Godefroy, 28400 Souancé-au-Perche
Tél. : 02.37.52.91.59.

M. Sinéau, secondé par sa femme et son fils, ne manquera pas de vous prodiguer de nombreuses petites attentions. L'endroit vaut de s'y attarder pour la gentillesse des hôtes et la franchise d'une bonne cuisine familiale. Environ 20-25 € par personne. Sur réservation.

Maison d'Horbé

61360 La Perrière-au-Perche.

Tél. : 02.33.73.18.41.

Idéal pour un déjeuner avec assiette de jambon fumé du Perche, un brunch copieux un thé gourmand avec un craquant au chocolat ou le gâteau de La Pleugère à la châtaigne, crème fraîche, crème de marrons et marmelade anglaise. Une grande balade en forêt s'impose ensuite. Environ 20 € par personne. Fermé lundi.

PANIER GARNI

JEAN-GRÉGOIRE STÉFANICA

Le Bois-aux-Clercs, 28480 Thiron-Gardais. Tél. : 02.37.49.55.93.

Différents produits à base de canard.

Le foie gras, bien sûr, mais aussi rillettes, confit, pâté, mousse, graisse et quelques plats cuisinés comme le canard à l'orange.

CHARLES BATAILLE 14, bd Bansard-des-Bois,

61130 Bellême. Tél. : 02.33.73.41.02.

S'il propose quelques pralinés, Charles Bataille est spécialisé dans les bonbons à la ganache.

BOULANGERIE À LA FERME La Grande Suardière, 61360

La Perrière. Tél. : 02.33.83.53.29.

Vente à la ferme deux fois par semaine (jeudi et dimanche) de pains bios.

Ici tout est fait maison : de la céréale

au pain. La meunerie se visite le

dimanche.

CIDRIERIE DE L'HERMITIÈRE

61260 L'Hermitière. Tél. : 02.37.49.67.30. Avec 6 000 arbres

et quinze variétés de pommes, Nathalie et Dominique Plessis élaborent un cidre

fruité mais sec et un jus de pomme très doux.

FERME DE L'ARITOIRE 61110

La Madeleine-Bouvet, Tél. : 02.33.73.93.34. M. et Mme Lalière produisent de

bons fromages de chèvres dont le très spécial, La Buce, affiné dans un pot en grès.

DANIEL DESPRÉS 5, rue de Paris, 72160 Connerré. Tél. : 02.43.89.00.56.

Rillettes maison cuites au feu de bois pendant dix heures. Le résultat est fondant

en bouche.

AU ROI DU BOUDIN 50, pl. du Général-De-Gaulle, 61400

Mortagne-au-Perche. Tél. : 02.33.25.16.43. Claude Guillochon propose une

dizaine de boudins à consommer froids ou chauds.

LES ESCARGOTS DU PERCHE, 61340 Préaux-du-Perche. Philippe Couvreur élève et transforme les

escargots à toutes les sauces : traditionnelle coquille beurrée, en pâte feuilletée,

confits à la graisse de canard, en terrine, en brochette, en ravioles... Journée porte

ouverte le 1^{er} dimanche d'octobre.



LE GOULAN, un chocolat fondant.

CHOUETTE MOULIN

Le fils Iannacone s'étant pris, très jeune, d'une passion pour la pêche à la mouche, toute la famille a tenté le pari d'Ivan en achetant ce moulin qui possède aujourd'hui douze plans d'eau répartis sur six hectares de prairies. Le parcours offre différents niveaux de difficulté. Accompagné d'Ivan ou d'un guide moniteur agréé, vous pourrez vous initier ou vous perfectionner à la pêche à la mouche fouettée. Le Moulin propose également quatre chambres installées dans les anciens greniers à foin et dans l'étable. Toutes ont une décoration personnalisée qui donne l'impression d'être reçu chez des amis. Sur réservation, Anna Iannacone prépare des repas à base de produits de terroir, comme le lapin au cidre ou un poulet flambé au calvados, un bouillon de poule aux œufs et au vermicelle, ainsi qu'une succulente tarte aux pommes à l'ancienne. Elle peut également cuisiner les truites fraîchement pêchées par son fils. À partir de 60 € avec petit déjeuner en chambre double. Pêche : 30 € la demi-journée et 40 € la journée pour les hôtes en hébergement. Le Moulin de Gémages, 61130 Gémages. Tél. : 02.33.25.15.72.



MOULIN À EAU et pêche à gogo...

AUBERGE DE LA POMME DE PIN

15, rue Michel-Cauty, 28250 Senonches.

Tél. : 02.37.37.76.62.

Petit établissement sans chichi mais au service soigné qui propose une cuisine franche et bonne s'inspirant de la tradition locale : excellent pâté de Chartres, filet mignon au cidre. Sans oublier la bonne tarte aux pommes. Environ 25 € par personne.

Fermé dimanchesoir, lundi ; et d'octobre à mars, le vendredi soir.

LE DAUPHIN

3, rue de l'Huisne, 72400 La Ferté-Bernard.

Tél. : 02.43.93.00.39.

Une cuisine classique qui ne s'inspire pas particulièrement du terroir local. Desserts agréables. La carte des vins est intéressante avec, en particulier des appellations de la Loire. Menus de 16 à 35 €. Fermé du lundi au mercredi midi.

Ma Maison

114, rue Guillaume-Trois-Talvas, La Lisière,

72600 Neufchâtel-en-Saosnois.

Tél. : 02.43.97.74.19.

Baroque et extravagant sont des mots qui ne donnent qu'une faible idée de la décoration de ce restaurant. Impossible à décrire, il faut aller voir soi-même. Par beau temps, la luxuriance du jardin est à l'image du foisonnement intérieur. World cuisine. Environ 30 € par personne. Fermé lundi, mardi et mercredi. Sur réservation.

LE TRIBUNAL

4, place du Tribunal, 61400 Mortagne-au-Perche.

Tél. : 02.33.25.04.77.

Certains menus jouent le jeu de la localité avec un croustillant de boudin aux pommes, crème brûlée au boudin, salade percheronne, feuilleté aux pommes. La cuisine correcte y est parfois un peu lourde. Menus entre 15 et 32 €. Fermé du lun. au mer. midi.



MA MAISON, rendez-vous avec l'insolite.