



# Débarquer en

Version le bonheur est dans le pré, option nid d'amour sur petit port de rêve

**Avec des copains et des enfants**

## Un Lit au Pré, dans le Calvados

On participe à la rentrée du troupeau d'une trentaine de vaches, on assiste à la traite, on déniche les œufs au poulailler, on visite le potager. Les enfants peuvent même faire les courses à la ferme et inscrire ce qu'ils ont pris sur un cahier. Les parents n'auront plus qu'à régler à la fin du séjour... Ça se passe à la ferme de La Folivraie, chez Marguerite-Marie et Jacques, agriculteurs bio installés à une poignée de kilomètres de la plage d'Omaha Beach. Ils rêvaient d'un camping à la ferme. Des opérateurs dans



*balade de charme*

# Normandie

ou jolie maison pour se poser en famille. par Marie-Dominique Perrin photos Christophe Valentin



l'écotourisme leur ont installé, l'été dernier, six « Lits au Pré ». Première étape d'un concept anglo-saxon qui se développe en France dans de petites fermes en activité, sélectionnées pour leur environnement et leur souci de tourisme rural et responsable. Les hôtes s'y alimentent directement en produits bio et investissent en famille des tentes couleur chocolat, alignées à distance respectable les unes des autres sur la prairie, pour préserver l'intimité de chacun. La cheminée du poêle à bois perce la toile du toit, le poulailler et le four à pain sont à portée de main. Table en planches brutes comme le reste du mobilier, batterie de cuisine, rien ne manque à ce décor qui rappelle l'esprit des tentes de pionniers de l'Amérique du Nord... Un lit clos où se nichent les enfants, une chambre à grand lit pour les parents, une chambre à lits superposés pour les plus grands. Il y a même des toilettes intérieures, façon cabane au fond du jardin. Les cabines de douche sont dans la grange, communes aux six tentes.

Cette formule tentes de luxe dans des petites fermes actives fait des émules. Vu son succès, d'autres agriculteurs ont postulé et de nouveaux « Lits au Pré » verront le jour cette année : une deuxième ferme en Normandie, au cœur du pays d'Auge, une autre sur le site d'un ancien prieuré de Templiers, en Picardie, une troisième en Limousin, en bordure du plateau de Millevaches, et la quatrième en Auvergne, dans le Bourbonnais... Et, ce n'est qu'un début !

● **Tentes : 150 € pour 4 personnes et 2 petits enfants la nuit.** Linge de maison : 7 € par kit. Linge de toilette en option : 4 €. Bois : 6 € par cageot (1 de bienvenue gratuit). Au cellier : ardoise à régler suivant la consommation à la fin du séjour. Vélos à dispo : 7/8 € par jour en préservation avec siège enfant. Réservations au 01 41 31 08 00. [www.unlitaupre.fr](http://www.unlitaupre.fr)



## Et autour, qu'est-ce qu'on fait ?

● Devoir de mémoire avec les enfants en relisant l'histoire du D-Day (le Débarquement) : **on se recueille** face aux croix blanches de l'immense cimetière américain. Une minute de silence s'impose avant la baignade à Omaha Beach en pensant à ces jeunes gars venus de Virginie ou de Californie qui ont écrit de leur sang le mot « liberté » sur le sable de la plage. **On visite** le Mémorial (territoire américain sur sol français) où reposent plus de 9 000 Américains tués sur les champs de bataille de Normandie. Entrée gratuite.

*balade de charme* Débarquer en Normandie

## En amoureux

### L'Erguillère, dans la **Manche**

Le rêve de Nicolas, c'était l'hôtellerie. Alors, l'enfant sage de Barneville-Carteret, qui aimait la mer et les bateaux, a pris son envol vers d'autres rivages et, puis, a fait ses classes. Devenu chef de rang, il s'en est allé revoir sa Normandie et revisiter ses rêves d'enfant... Le vieil hôtel de L'Erguillère surplombant le plus petit port public de France était à vendre... Trois candidats en lice et c'est Nicolas qui l'emporta parce qu'il n'avait pas les moyens financiers pour tout casser ! La restauration et la décoration sont le résultat d'un projet mené de front par le jeune homme, Amélie, sa compagne, et leurs parents respectifs. La douceur des tonalités des chambres, c'est à Amélie qu'on la doit. Mais si le bar est branché et la salle à manger, très classique, c'est une volonté de Nicolas ! Ah, les nostalgies d'enfance quand elles nous tiennent, et les cocos douillets quand ils nous retiennent ! N'oubliez pas la vue... Sublime !

● 10 chambres entre 75 et 95 € en basse saison, entre 100 et 140 € en haute saison. Petit déjeuner : 12 €. Nicolas Chanu et Amélie, Hôtel de L'Erguillère, port Racine, 50440 Saint-Germain-des-Vaux. Tél. : 02 33 52 75 31. [www.hotel-lerguillere.com](http://www.hotel-lerguillere.com)



### Et autour, qu'est-ce qu'on fait ?

- On savoure, depuis la terrasse, la vue sur la Manche et le port Racine.
- On visite tout d'abord le Jardin inspiré et bucolique de Jacques Prévert et sa maison à Omonville-la-Petite, où le poète vécut jusqu'à sa mort, en avril 1977. Ensuite, on va jusqu'au hameau de Gruchy, à Gréville-Hague, pour la maison natale de Jean-François Millet, peintre de *l'Angéus*, qui y vit le jour le 4 oct. 1814. Ces deux maisons sont ouvertes de 14 h à 18 h, en avril/mai. De 11 h à 18 h, en juin et septembre. Jusqu'à 19 h en juillet/août. [www.sitesetmusees.cg50.fr](http://www.sitesetmusees.cg50.fr)

### Et autour, qu'est-ce qu'on fait ?

● Puisque l'abbaye est à nos pieds, on en profite pour la visiter. Offices chantés en grégorien. Visites libres de 7 à 19 h. Guidées à 10 h 30 en semaine, 12 h, 15 h et 16 h le dimanche.

● A quelques kilomètres : on se promène dans le Domaine d'Harcourt, typique de l'architecture militaire du Moyen Âge, et son arboretum aux 400 espèces différentes. Visites de 14 h à 18 h. A partir de 10 h 30 en été.



## En famille

### La Maison du Bonheur, dans l'Eure

C'est une petite maison au cœur de l'un des plus beaux villages de France ! Elle a été restaurée, il y a quelques années, par Nathalie et son mari, à la façon d'une résidence secondaire pleine de charme et de couleurs tendres. Elle est peuplée par des ob-

jets de déco actuels et floraux, entre broc et zinc, poésie et fantaisie... Nathalie, passionnée d'art de vivre et des arts de la table, a ouvert l'an passé une boutique en ligne, spécialisée dans la décoration de tables de fêtes pour toutes les occasions : « [decorerlebonheur.com](http://decorerlebonheur.com) » ! Tout un programme que la jeune femme applique à sa jolie demeure. Elle est proposée à la location pour les hôtes épris, comme elle, d'atmosphère jardinière qui pousse jusqu'à sa salle à manger-orangerie ouverte sur un jardin de curé. A l'étage, trois chambres au décor minutieusement composé et une salle de bains à l'ancienne, remise en scène dans un esprit d'aujourd'hui. Les chambres des enfants sont champêtres. Dans celle des parents, un chapelet à gros grains de bois est là pour rappeler qu'une fois les volets ouverts c'est pleine vue sur l'abbaye !

● Gîte pour 6 pers. : en basse saison, 565 € la semaine ; en moyenne saison, 710 € ; en haute saison, 945 €, linge fourni. Nathalie Boyer, La Maison Bleue, place de l'Abbé-Hellouin, 27800 Le Bec-Hellouin. Tél. : 06 34 13 06 26. [paullouisboyer@wanadoo.fr](mailto:paullouisboyer@wanadoo.fr)



## Dîner Au Moulin à Vent

Arrivés dans la foulée de Nicolas et Amélie à Saint-Germain-des-Vaux, Audrey et Antoine Fernandes assurent, eux aussi avec talent, le renouveau de cette pointe de La Hague agrippée à ses sentiers côtiers et à ses jardins secrets de toute beauté. La cuisine d'Antoine inventive, voyageuse et goûteuse est alimentée par les meilleurs producteurs de la région. L'accueil est en harmonie avec la table.

● **Menu autour des Saisons** : 26 € ; **autour du Voyage** : 33 € ; **autour de la Carte** : 37 €. **A la carte, entrées entre 7 et 12 €, plats entre 18 et 26 €, desserts : 7 €.** **Cours de cuisine « Couleur Japon » (2 h et dégustation des mets préparés)** : 60-65 €. **« Tendance »** entre 70-75 €. **Hameau Danneville, 50440 Saint-Germain-des-Vaux. Tél. : 02 33 52 75 20. www.le-moulin-a-vent.fr**

● **A lire**  
● **Guide du Routard Normandie 2009.**

● **Plus d'infos**  
● **CDT du Calvados.**  
Tél. : 02 31 27 90 30.  
www.calvados-tourisme.com  
● **CDT de la Manche.** Tél. : 02 33 05 98 70.  
www.manche-tourisme.com  
● **CDT de l'Eure.**  
Tél. : 02 32 62 04 27.  
www.cdt-eure.fr

## La cuisine d'Antoine au Moulin à Vent

### RAVIOLIS DE HOMARD ET PLEUROTÉS

#### Pour 4 personnes :

**200 g de pleurotes, 20 g de beurre, 25 cl de bisque de homard, 20 cl de crème liquide, 80 g de chair de homard cuite, 8 feuilles de pâte Wonton (en vente dans toutes les épiceries asiatiques), 1 jaune d'œuf, sel et poivre**

■ Nettoyez soigneusement les pleurotes. Faites chauffer le beurre dans une poêle et mettez les

champignons à revenir, sel, poivre, pendant 3 min à feu vif. Egouttez ensuite et laissez refroidir.

■ Pour la sauce : dans une casserole, faites réduire de moitié la bisque de homard, ajoutez-y ensuite la crème liquide et faites cuire 10 min environ, à feu doux, sans oublier de remuer de temps en temps.

■ Pour la farce : mélangez les pleurotes et la chair de homard.

■ Étalez 4 feuilles de pâte et badigeonnez-les du jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Répartissez ensuite la farce en petits tas sur chaque feuille et recouvrez avec les feuilles restantes, en pressant légèrement avec un torchon pour bien les faire adhérer et en chasser tout l'air. Cuisez 5 min à l'eau bouillante. Egouttez. Dressez sur des assiettes et nappez de sauce.

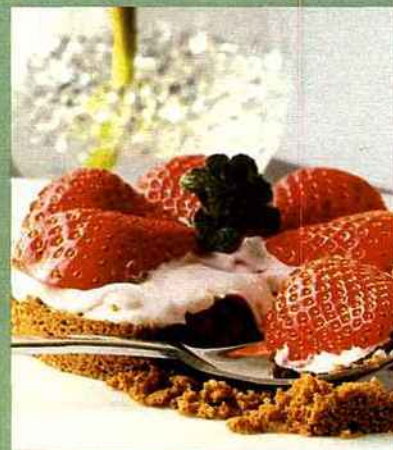


TOUTES LES RECETTES ONT ÉTÉ VÉRIFIÉES PAR R.P.

### SABLÉS AUX ÉPICES ET MASCARPONE À LA FRAISE

#### Pour 4 personnes :

**1 paquet de spéculoos (biscuits d'origine belge), 100 g de beurre, 150 g de mascarpone (fromage blanc italien), 50 g de confiture de fraises, 250 g de fraises, 4 feuilles de menthe**



■ Passez les spéculoos au mixeur pour obtenir une poudre fine et uniforme. Faites fondre le beurre au bain-marie et mélangez-le à la poudre.

■ Dans 4 cercles de 10 cm de diamètre, déposez une couche de 1 à 2 cm de la pâte obtenue. Entreposez dans un endroit frais pendant 10 min environ afin que le beurre se fige.

■ Mélangez dans un récipient le mascarpone et la confiture de fraises, puis recouvrez-en le « sablé » de chaque cercle.

■ Découpez les fraises rincées, essuyées et équeurtées, disposez-les en « rosaces » sur la crème. Retirez les cercles avant de servir et décorez d'une feuille de menthe ou d'un trait de confiture.