

Réaliser son rêve: **S'INSTALLER À LA CAMPAGNE**

WWW.CHANGERTOUT.COM

# Changer tout

BOOSTEZ VOS RÊVES

N°3 • juillet / août / septembre 2008 • 4,50 €

Enquête:

Et si en France  
on avait (presque)  
tout pour  
être heureux

**NOUVEAU!**

**Créer son job**  
OSEZ DEVENIR  
VOTRE PROPRE  
PATRON

Sylvie Testud,  
«**Vivez votre  
histoire sans rien  
vous interdire!**»

numéro spécial  
**50**  
PAGES  
DE BONHEUR

On les a cherchées pour vous...

## Les clés du bonheur

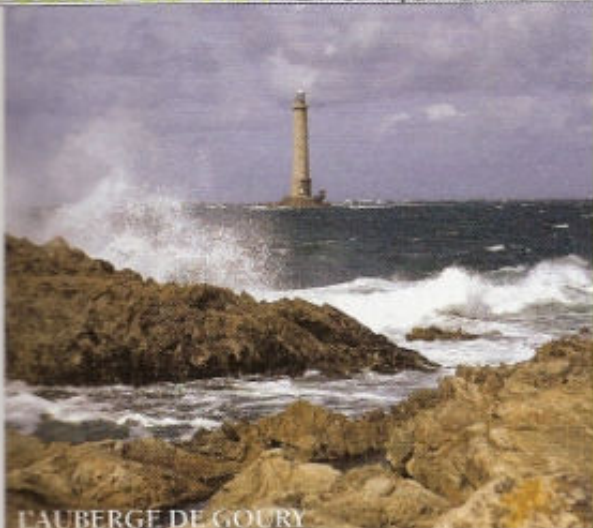
### TEST: Savez-vous être heureux?

Prix Belgique 5 €

M 08700-3-F: 4,50 €-RD



Partir...  
Québec et se  
promesse



L'AUBERGE DE GOURY

À deux pas du phare, sur un bout de terre battu par les vents, l'Auberge propose des spécialités de poissons. Patron bougon ou facétieux, selon l'humeur mais assiette toujours garnie de produits frais : agneau de la Hague, homard grillé cuit au four et servi avec un beurre blanc...

■ Menus de 18 à 55 €.

■ Tél. 02 33 52 77 01.



## Au bout du monde

L'Erguillère, un hôtel trois étoiles de dix chambres dont huit avec vue incroyable sur les côtes. Situé sur les hauteurs de l'anse Martin, au dessus de Port-Racine, le plus petit port de France. Bar et salon de thé. Déco élégante, un peu chic mais pas trop. Belle terrasse.

→ De 85 à 130 € la chambre.

Petit déjeuner 11 €.

→ [www.hotel-erguillere.com](http://www.hotel-erguillere.com)

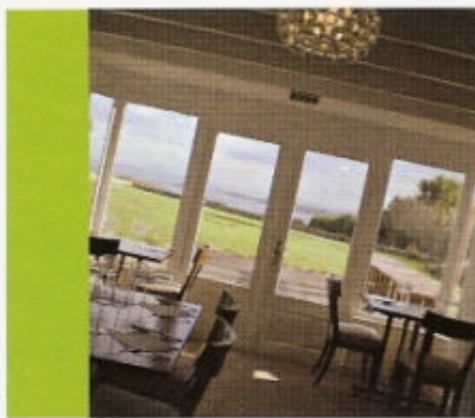


# témoignage



## De Saint-Barth à La Hague

« Dans ma vie, je n'ai jamais eu peur de faire des choix radicaux ! », lance Antoine Fernandes, 31 ans, propriétaire avec sa femme depuis 2006 du restaurant Le Moulin à vent. « J'étais cuisinier à Saint-Barth, une île chic des Antilles, et j'avais été promu chef depuis trois mois quand on a proposé un emploi à ma femme. Le lendemain j'étais émigré clandestin aux États-Unis ! », sourit ce Parisien d'origine. Revenu en France, le couple s'installe dans 45 mètres carrés à Levallois. Mais quand le deuxième enfant pointe son nez, il faut déménager : « Avec notre budget, ça nous poussait jusqu'à 30 kilomètres de la capitale. Alors, autant s'installer à trois heures plutôt qu'à 30 minutes, s'exclame-t-il. On s'est rapprochés du Cotentin car j'y avais des repères. » Gros avantage côté cuisine pour ce diplômé d'une école hôtelière, la région s'avère riche en produits : poissons frais, agneaux de pré-salé, choux et poireaux du val de Saire, carotte de Créances, fromages... Le couple achète les murs et le fond de commerce d'un restaurant créé en 1907 auquel ils apportent modernité et élégance. « On dit que c'est un métier dur mais je n'ai pas l'impression de travailler car ça me plaît énormément, surtout depuis que je vis ici, juste au dessus du restaurant. » La différence entre Saint-Barth et la Hague ? « La même sensation d'être sur une île ! Sauf qu'ici c'est plutôt pantalon et pulls. Mais c'est grâce à cette météo que nous avons de beaux décors verts, plaisante-t-il. Et puis le temps de bord de mer fait que nous sommes rarement dans les nuages. »



## LE MOULIN À VENT À SAINT-GERMAIN-DES-VAUX

Entre terre et mer, Le Moulin à vent concilie décor contemporain et rassurant. Un sens du détail et de l'esthétique et un amour des produits qui donne une carte composée de plats aux saveurs locales ou exotiques au choix. On aime !

■ Trois menus à 26, 33 et 37 €.

■ Tél. 02 33 52 75 20.

[www.le-moulin-a-vent.fr](http://www.le-moulin-a-vent.fr)