

Bonne chère en pays d'Auge

RESTAURANTS

Fleuron de la campagne normande, le pays d'Auge, qui compte sept AOC cidricoles et fromagères, est idéal pour une escapade placée sous le signe des plaisirs de la table. L'exceptionnel **Château Les Bruyères** (un petit manoir datant de 1811 où séjourna Marcel Proust et qui apparaît dans « A l'ombre des jeunes filles en fleurs »), où le gîte et le couvert se complètent avec élégance, peut faire office de base durant votre séjour. Cet hôtel-restaurant qui présente une grandiose carte de poirés et cidres du pays d'Auge AOC ainsi qu'une épatante sélection de Calvados (dont quelques beaux millésimes) privilégie le produit authentique. Homme de passion, Philippe Harfaux, ardent défenseur du terroir normand, mais amoureux de l'Asie (il y a longtemps fait des affaires) cuisine entre ces deux mondes, non sans talent. En chaque saison, il associe à certains mets cidres, poirés et pommeaux et le résultat est savoureux.

Ainsi la nage de coquillages de Normandie dans leur bouillon iodé au parfum de combawa s'accompagne d'un poiré du domaine Pacory (Domfront) qui apporte acidité et vivacité ; les huîtres de Fermanville élevées en eau profonde du cidre Le Grand Fumichon, souple et légèrement iodé de Thomas Pelletier ; alors que le foie gras poêlé au potiron confit à l'orange, écume de cardamome s'avère raccord avec le pommeau du Manoir de Grandouet, dont la pointe d'acidité vient agacer l'ensemble. Nul n'est cependant tenu à ces associations valorisant la pomme normande. Si, pour les entrées, nous avons joué le jeu avec plaisir, pour le superbe rognon de veau gratin de cèpes aux poires et les ormeaux de pêche du Cotentin et vigneaux en civet galette de panais, nous avons opté pour le Vacqueyras



Le Château Les Bruyères, un petit manoir où séjourna Marcel Proust.

« Le Secret de Marius » 2001 d'Isabelle Marcellin, rouge à la robe limpide, au nez expressif et à la bouche ronde et élégante. Le parfait plateau de fromages du pays d'Auge est quasi obligatoire. Service plein de tact de Mathieu Chevrier ex-Pierre Gagnaire, dont les explications sont nettes et concises, maître d'hôtel secondé habilement par le Napolitain Fabio.

Un traditionnel en cocotte

Quoique d'un style plus convenu (décor, service), **Le Pavé d'Auge** installé au cœur du village de Beuvron-en-Auge, que dirige Jérôme Bansard - chef à la cuisine plutôt alerte mais calée sur des bases assez classiques - est une étape sûre. Haddock en brandade tiède et tartare, crème d'huîtres ; tronçon de raie écrasée de pommes de terre à l'andouille ; carré d'agneau rôti, copeaux d'ail, etc., une somme d'affaires courantes bien expédiées. Soufflé renversé à

la confiture de lait et pommes poêlées craquant. Le chef a ouvert quatre chambres d'hôte à 450 mètres, ce qui donne l'occasion de profiter pleinement (si l'on y dort), d'un livre de cave performant, qui recèle nombre de flacons vifs et francs (surtout en Champagne, Loire, et Alsace).

Parfaite image d'Epinal de l'auberge de campagne cossue, **l'Auberge de l'Abbaye** a mis sa cuisine au diapason du cadre. Le chef « popote » du traditionnel, à même de rassurer une clientèle qui a ici presque son rond de serviette. Marbré de canard aux noisettes et confiture d'oignon ; crème de coquille Saint-Jacques au jus de moule et safran ; fricassee de pintade vallée d'Auge ; pavé de rumsteak au poivre noir ; beignets de pomme sauce abricot... - un déroulé sans histoire !

Labellisé « café de pays », **l'Auberge des Deux Tonneaux** est depuis 2005 la propriété d'Hervé Amiard, photographe cu-

Les adresses

Château Les Bruyères, route du Cadran, 14340 Cambremer. Tél. : 02.31.32.22.45. Ouvert uniquement le soir. Menus 25, 52, 63 euros. Menu enfants 15 euros.
Le Pavé d'Auge, Le Bourg, 14430 Beuvron-en-Auge. Tél. : 02.31.79.26.71. Fermé le lundi et le mardi. Menus 35, 40 euros (avant 13 h 30 au déjeuner et 21 heures au dîner), et 50, 55 et 60 euros.
Auberge de l'Abbaye, 2, rue de la Libération, 14950 Beaumont-en-Auge. Tél. : 02.31.64.82.31. Fermé le mardi et le mercredi. Menu 33 euros au déjeuner, menus 44, 56 euros.
Auberge des Deux Tonneaux, Le Bourg, 14130 Pierrefitte-en-Auge. Tél. : 02.31.64.09.31. Fermé le lundi soir et le mardi. Environ 30 euros.

linaire reconnu sur la place de Paris. Dans son auberge de caractère, ce tenancier tonique mène le bal avec brio. Le meilleur monde de la capitale vient ici s'encanailler en toute simplicité. A la carte du solide régional, tripes médaille d'or pommes sautées, boudin noir et purée à l'ancienne (parfait avec le cidre bouché de l'écossais Edward Mac Lean), etc. des plats auxquels s'ajoute chaque semaine un traditionnel en cocotte (minimum quatre personnes) : daube de cochon, pot-au-feu, blanquette de veau, etc. Très belle vue sur la région de la terrasse aux beaux jours.

A la sortie de Lisieux (direction Caen), pour un déjeuner rapide, l'« assiette de pays » composée d'une pièce de bœuf normand sauce à la crème de livarot + verre de cidre (17 euros) que propose **La Ferme du Roy** (bd Herbert Fournet) peut faire l'affaire. Oubliez la carte trop banale.

JEAN-LOUIS GALESNE