

Dossier de presse - Printemps 2020

Pauses éthiques dans l'Orne



© Carol Descordes

Contacts Presse :
Balmoral Info Service - Claudine de Partz
T : (+32) 0475 74 68 68
Balmoral@skynet.be

Tourisme 61 : Carole Rauber - T : 02 33 28 83 66
rauber.carole@orne.fr

SOMMAIRE

- UNE MAISON **perchée sur la colline** p. 3
- NATURES MORTES **tout en fulgurance** p. 4
- UN CAILLOU **pour le plaisir** p. 5
- VILLETTE **et délicatesse** p. 6
- FESTIN **de plantes sauvages** p. 7
- VOYAGE **en attelage** p. 8
- POUR PARTIR p. 9



● ● ● UNE MAISON perchée sur la colline



Perché dans le Perche © Clair Pickworth

Le Perche porte en lui une douceur de vivre tout en harmonie...

Tout fraîchement accrochée à la colline, au milieu des prés, cette maison en bois pensée avec le plus grand soin écologique, respecte les derniers codes du confort et du bonheur.

Un grand séjour rempli de lumière, une cuisine prête à faire vibrer les papilles, deux chambres aux lignes épurées pour faire de beaux rêves, une terrasse XXL en belvédère, le tout habillé de matières et nuances naturelles qui résonnent avec la nature environnante.

Ici, tout est préservé et géré dans le pur respect des valeurs environnementales. Sur les 10 hectares de la propriété, on choisit son chemin pour une délicieuse balade à la rencontre des oiseaux, des libellules, des chevreuils et bien sûr des arbres qui nous racontent des histoires le long d'un sentier balisé de plus d'un kilomètre.

On fait ainsi connaissance avec des arbres remarquables, parfois discrets, toujours majestueux, on croise le grand châtaignier et ses 8,30 m de circonférence...

Un rêve pour chaque citoyen en quête d'évasion !

Week-end 2 nuits, panier d'accueil bio, draps et serviettes de bain :
2 personnes 350 €, 3-6 personnes : 450 €

La Renardière - 61130 Bellou-le-Trichard
www.perchedansleperche.com

●●● NATURES MORTES tout en fulgurance

Après avoir photographié avec poésie l'univers forestier qui l'entoure depuis qu'elle s'est installée dans le Perche, Carol Descordes livre un nouveau travail réalisé avec la complicité de l'antiquaire, Sylvain Chériaux.

Les photographies sur le thème des natures mortes s'inspirent largement de la peinture du XVI^{ème} et XVIII^{ème}, leur passion commune. Les fruits, les légumes, les œufs se détachent du fond sombre pour mieux rayonner, insuffler la vie, flirter avec la vanité d'un cabinet de curiosités.

Accrochées dans leur galerie de Mortagne-au-Perche depuis le printemps dernier, le succès est immédiat, la Fondation Hermès en achète deux pour sa collection. Carol Descordes est sélectionnée avec " les citrons " au salon de la photo 2019, expose au Carrousel du Louvre lors de Fotofever et est finaliste aux Médailles de la Photographie Professionnelle Française.

La toute dernière série vient d'être dévoilée et se distingue par des réalisations sobres et épurées, proches de Sanchez Cotan, le père du genre, ou plus récemment de Giorgio Morandi.

À découvrir absolument à Mortagne-au-Perche, tous les samedis, à la galerie *Un Antiquaire & une Photographe dans le Perche*.

<http://carol-descordes.com/>



Hommage à Cotan © Carol Descordes

● ● ● UN CAILLOU pour le plaisir



Roche d'Oëtre © Thierry Raux

Un nouveau restaurant vient d'ouvrir à la Roche d'Oëtre, la plus ancienne montagne d'Europe. Son nom, Le Caillou, tel un hommage à ce belvédère minéral classé qui offre un panorama époustouflant sur les gorges de la Rouvre, en Suisse Normande.

On en prend plein la vue et plein les papilles !

Approvisionnée de produits bios et locaux, la cuisine pleine de vie et de saveurs est respectueuse de la nature brute qui l'entoure.

Émotion et intention se retrouvent dans les plats emblématiques tels le foie gras, le cabillaud en croûte de sarrasin ou encore les desserts aux saveurs d'antan comme la mousse au chocolat ou la poire pochée badiane...

Pour que tout le monde soit heureux, une carte est aussi adaptée au régime vegan et sans gluten.

Ce lieu enveloppant et généreux ne donne qu'une envie, celle de revenir vite pour goûter d'autres saveurs, au gré de l'instant et des saisons...

Déjeuner bistrannique : 18 € et 24 €, Dîner délicat : 31 €
Et café boutique l'après-midi, gâteaux salés ou sucrés

www.le-caillou.fr

● ● ● VILLETTE et délicatesse

Entre Sées et Argentan, un lieu privilégié où il fait bon se ressourcer.

Des marches de pierre creusées par le temps, une chambre bleue, un édreon, des romans, des croissants frais, le jardin d'une paysagiste qui combine avec désinvolture plantes de collection et plantes locales, des hirondelles et quelques papillons, un parfum de rose, des châteaux et des haras alentours...

Voilà le bonheur simple à trouver en ces lieux. Votre nid douillet situé à l'étage d'une maison ancienne indépendante.

Au petit jour, gourmandises et confitures vous seront déposées à l'heure qui vous convient. Ici, vous avez tout votre temps, celui de lire, méditer, s'assoupir, se balader dans le jardin ou dans les prés voisins...

Et pour ceux qui le souhaitent, Philippe Fontaine, artiste peintre et maître des lieux vous invitera à pénétrer son univers.

70 € la nuit + pdj pour 2 personnes

La Villette - 61570 Montmerrei
<https://ornechambredhotels.fr>

Chambre d'hôtes La Villette Montmerrei © La Villette au Jardin



●●● FESTIN de plantes sauvages

L'histoire débute à La Courbe, un petit village aux confins de la Suisse Normande quand l'an passé, Pierre-Edouard Robine quitte la vie politique parisienne et décide de revenir s'installer dans la ferme familiale.

Désormais dès les beaux jours, il traque plantes et fleurs sauvages comestibles. Après avoir trouvé le bon spot, il doit s'armer de patience pour cueillir minutieusement tous ces trésors : menthes d'eau, reines des prés, serpolet et origan, ail des ours, oseille sauvage et cardamine que l'on retrouvera sur les plus audacieuses tables du moment...

En effet, deux fois par semaine en saison, notre trentenaire part à Paris vendre le fruit de ses cueillettes à des chefs étoilés épris de créations originales et de produits exceptionnels comme Guillaume Sanchez (Neso), Bruno Verjus (Table) ou encore Yoshitaka Takayanagi (La Scène Thélème)...

Un nouveau parcours de vie conjugué à une quête de l'excellence pour le bonheur de tous !

www.pierrobine.fr



● ● ● VOYAGE en attelage

Magique la forêt de Bellême, sans doute la plus belle du Perche, peuplée de ses chênes majestueux, elle se dévoile pour vous livrer quelques-uns de ses secrets.

C'est au pas des percherons, ces puissants chevaux au regard franc que l'on prendra le temps de ressentir la nature. Au départ de Saint Martin du Vieux Bellême, l'attelage dirigé par Gérard Beauté, vous mènera des petites routes d'une campagne heureuse aux chemins creux de la forêt.

Selon le parcours choisi, vous pourrez découvrir le prieuré de chêne galon, la fontaine de la herse et son eau bienfaisante, le manoir de Bray ou encore le château du Tertre, demeure de l'écrivain Roger Martin du Gard dont on peut visiter la bibliothèque et le bureau.

Quelle que soit la balade, les paysages se déroulent comme une douce mélodie. Ce passionné d'écotourisme et de bâti vous fera découvrir l'histoire si riche, si puissante et insoupçonnée de son univers.

27 € par personne, gratuit jusqu'à 6 ans, ½ tarif de 7 à 16 ans
90 € pour 4 personnes pour les balades de 3h avec visite.

<https://gerardbeaute.wixsite.com/percherons>



POUR PARTIR

- **Pour venir** par la route :

De Paris, prenez la RN12 et 2h plus tard, vous êtes au paradis des champs.

L'Orne est traversé par l'A28 et l'A88, ce qui rend le département facile d'accès.

- **Pour s'y rendre** en train :

Descendez en gare d'Alençon, L'Aigle, Argentan, Flers, Condé-sur-Huisne...
à 1h30 / 2h depuis Paris.

