

Charme et saveurs à la carte

Depuis 16 ans, Fabienne Desmonts et Jean-Marie Huard sont à la tête de l'hôtel-restaurant Le Petit Coq aux Champs. À force de travail ils ont réussi à faire de leur chaumière une escale gourmande incontournable.

Avant de faire frémir les papilles, l'entrée de l'hôtel-restaurant du Coq aux Champs est d'abord un ravissement pour les yeux : une petite allée longée d'arbres, un magnifique jardin arboré et fleuri, un petit chemin de pierres qui mène à une vieille chaumière normande à la décoration rus-

tique et chaleureuse. Derrière le comptoir, Fabienne Desmonts accueille les clients tout sourire. En cuisine, Jean-Marie Huard et ses cuisiniers se préparent au coup de feu.

Cela fait 18 ans que les deux Normands originaires d'Evreux et de Cœn ont repris la chaumière et ont réussi à en faire l'une des meilleures tables du coin. «*Ce n'a pas toujours été facile. Lorsque l'on a repris le «Petit Coq» le restaurant n'était pas au mieux et les tarifs étaient très chers. Notre priorité à tout de suite été la cuisine*», commente Fabienne Desmonts. Et grâce à la riche expérience de Jean-Marie Huard, la carte attire

de nouveaux clients et touristes. Il faut dire que cet ancien apprenti de l'hôtel du Grand Cerf d'Evreux a travaillé dans les plus grands établissements dont les hôtels Hilton et une longue collaboration avec la chaîne Méridien qui l'a fait voyager aux quatre coins du monde et lui décrocher une étoile au guide Michelin pour le Méridien de Paris.

Un restaurant de charme

Petit à petit, Jean-Marie et Fabienne ont donc transformé leur grand chaumière. «*On a tout refait : la toiture, la décoration, les sols, le restaurant et même le parc. Même dans les moments difficiles, on a toujours pu investir et on en est très fier*». Et le côté romantique et «restaurant de charme» plaît beaucoup aux clients. L'une des salles de restauration appelée «salle Pont-Audemer» a été décorée avec le plus grand soin : des agrandissements d'anciennes cartes postales agrémentant les murs, des nappes en lin sont recouvertes par de la vaisselle fine et de petits bouquets de fleurs. L'ever, une autre salle de la chaumière est ouverte,



Jean-Marie Huard et Fabienne Desmonts devant les fourneaux.

Plus intimiste et rustique avec ses boiseries apparentes, la salle permet aux gourmands de déguster un bon plat à côté d'un feu de cheminée.

Une cuisine personnelle

Le Petit Coq aux Champs est une valeur sûre des tables gastronomiques. «*C'est une cuisine tout à fait personnelle. Il y a des plats traditionnels mais*

très demandés et d'autres qui sont un peu plus régionaux. En fait cela dépend des saisons et des envies», commente celui qui invente, entre autres, le pot au feu de foie gras et la croustille pomme camembert. Plusieurs menus sont ainsi proposés aux amateurs de la bonne cuisine française : un menu à 38 euros (avec crustacés et foie gras), un menu du Marché (43 euros apéritif, deux verres de vin et café com-

pris), un menu de la Mer ou encore celui très prisé par les touristes, le menu « découverte » (68 euros) qui contient huit plats (dont 4 premiers plats).

Une table où charme et saveurs ne font plus qu'un.

Laetitia Geneste

• Le Petit Coq aux Champs : à Campigny. Deux salles de 40 couverts, 12 chambres d'hôtel. tel. 02.32.41.04.19 - www.lepetitcoqauxchamps.fr

La recette du chef

Simple et savoureuse, la **Croustille Pomme Camembert** est un délice.

Ingredients (4 personnes) : 4 feuilles de brick, 1 pomme, 1/2 camembert, beurre fondu.

Faire poêler au beurre la pomme coupée en 12 quartiers (cuisson dorée). Couper 1/8 de camembert par personne en trois morceaux. Beurrer la feuille de brick des deux côtés. Placer au centre les 3 quartiers de pomme puis poser par-dessus les morceaux de camembert. Fermer en auréoliers et attacher le tout avec une ficelle de cuisine pour la cuisson. Passer au four à 180°C jusqu'à coloration (environ 2 min.). Poser sur un lit de salade et couper la ficelle avant de servir...