

côté femme



L'auberge
Le Petit Coq aux
Champs,
en Normandie.

50 Carnet de voyages

6 auberges de charme pour un week-end d'automne



Bucolique le Petit Coq aux Champs.

OÙ EST-CE ?

À 10 km au sud de Bayeux.

HÉBERGEMENT

Le Petit Coq aux Champs****. Douze chambres et un duplex, de 110 à 141 €. 10 € le petit déjeuner. Demi-pension à 107 ou 113 €.

Menus à 30 ou 60 €. Fermé du 3 au 25 janvier. La Pommerai, 27500 Campigny. Tél. 02 32 41 04 19 ou www.lepetitcoqauxchamps.fr

CADEAU AUX LECTRICES

Un digestif, sur présentation du magazine.



DR - F. Louchet

EN NORMANDIE une chaumière enfouie dans la verdure

La trouver sera votre première mission : enfouie dans une verdure que l'automne a saupoudrée d'or, cette grande chaumière normande semble se cacher à la lisière du petit village de Campigny, entre Pont-Audemer et Saint-Georges-du-Vivier. Le soulagement pointe quand se dresse enfin le grand toit de chaume, au milieu d'un adorable parc paysager, piqué de bouleaux, de cèdres et d'érables. À l'intérieur, les propriétaires ont su garder tout le charme désuet de la campagne normande. Les

chambres sont petites, mais ont du cachet : murs couleur lin en ciment brossé, bons gros édretons sur les lits, rideaux légers en tissu jaune et bleu, petites terrasses ouvrant sur le jardin, meubles (secrétaires, écritoirs, commodes) chinés dans les brocantes du coin... Au retour d'une balade – qui vous aura fait découvrir le pays d'Auge ou Honfleur –, ou après avoir emprunté les circuits pédestres – qui démarrent de la chaumière et s'enfoncent dans le bocage –, dirigez-vous vers le bar, au plafond de paille

apparente. Là, il fera bon se réchauffer d'un verre de calvados ou se régaler devant un repas face à la cheminée du restaurant. Le chef, Jean-Marie Huard, y déploie toute la palette du terroir normand : pot-au-feu de foie gras aux choux croquants, turbot rôti, selle d'agneau en croûte de sel, crêpes flambées... Les fans de cuisine pourront même profiter des démonstrations proposées par le chef, sur une demi-journée pour les plus passionnés qui voudraient voler quelques secrets de gastronomie locale... ▶