

VANITY FAIR

Brillant dehors, MORDANT DEDANS NOVEMBRE 2022

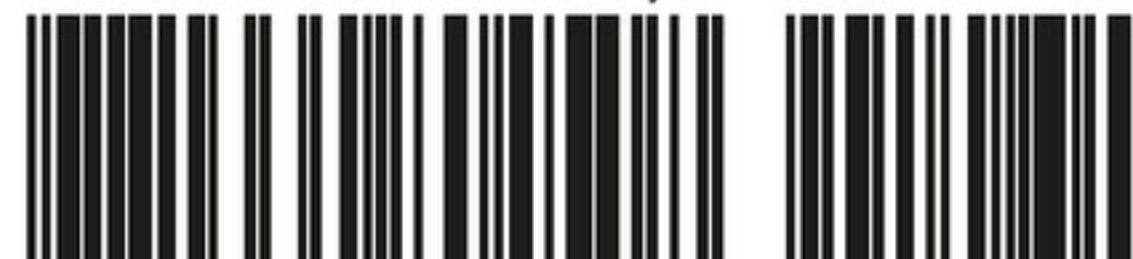
Où étiez-vous, **AUDREY TAUTOU?**

*Tout sur
sa fabuleuse
éclipse
(et son RETOUR!)*

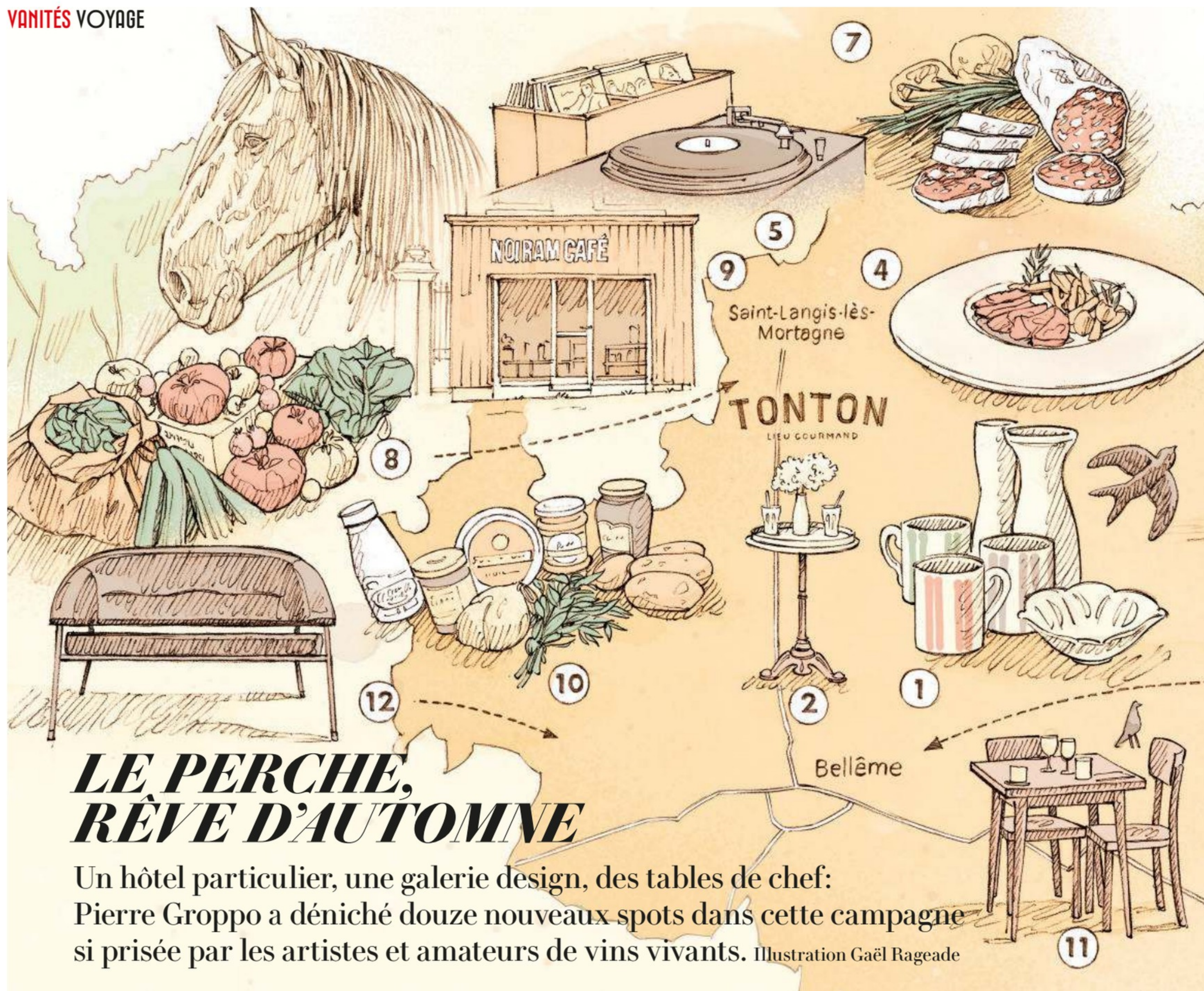
RÉVÉLATIONS
Dans les COULISSES
des dîners entre
PUISSANTS

AUDREY TAUTOU PHOTOGRAPHIÉE PAR SOFIA & MAURO
NUMÉRO 106 - NOVEMBRE 2022 - WWW.VANITYFAIR.FR

L 13348 - 106 - F: 4,50 € - RD



ENQUÊTE
Ces DICTATURES
qui traquent
leurs OPPOSANTS
sur le sol français



LE PERCHE, RÊVE D'AUTOMNE

Un hôtel particulier, une galerie design, des tables de chef: Pierre Groppo a déniché douze nouveaux spots dans cette campagne si prisée par les artistes et amateurs de vins vivants. Illustration Gaël Rageade

LE PLUS DÉCO

1. Studio7Avril

Où ? 26, rue Ville-Close, Bellême.

Pourquoi ? Pour la sélection d'objets et de mobilier lancée par l'ex-Parisienne Laure de Bayser. Ce studio de création n'hésite pas à voyager de l'Inde au Maroc, tout en prodiguant des conseils d'aménagement intérieurs pointus.

À ne pas rater : les affiches régionales auto-éditées, délicieusement rétro.

LE PLUS VITAMINÉ

2. Tonton Café

Où ? Place de l'Europe, Bellême.

Pourquoi ? Ce nouveau venu brouille agréablement les pistes. Dans ce mi-néo-café, mi-restaurant placé sous le signe de la gourmandise, on peut aussi acheter meubles et éléments de déco ainsi que des produits d'épicerie.

À ne pas rater : les jus minute, dont les « Tata Louison » et « Tata Renée ».

LE PLUS DESIGN

3. Maison Close

Où ? 21, rue Ville-Close, Bellême.

Pourquoi ? Ne vous laissez pas tromper par le nom du lieu. Le plaisir est ici celui des yeux, dans cette galerie hébergée dans un élégant hôtel particulier. On y trouve une belle sélection de mobilier et de céramiques des années 1950 à 1980.

À ne pas rater : les luminaires sur mesure d'Olivier Premoli, véritables sculptures suspendues.

LE PLUS AUTHENTIQUE

4. Les Pieds dans l'eau

Où ? 28, chemin de la Folle-Entreprise, Saint-Langis-lès-Mortagne.

Pourquoi ? Pour la carte courte et la cuisine de saison de Gaspard Noury et Mélanie Vieira, servie en hiver dans une belle salle aux cheminées historiques. Assiettes ultra-soignées mais jamais arrogantes, et belle surprise du pain fait

maison, à découvrir face à l'étang.

À ne pas rater : la tarte aux pommes, proposée toute l'année.

LE PLUS GALETTE

5. Microsillon

Où ? 6 rue Notre-Dame, Mortagne-au-Perche.

Pourquoi ? Saviez-vous que les premiers vinyles d'Elvis Presley furent pressés dans le Perche ? Renouant avec l'histoire de l'usine de Tourouvre, encore aujourd'hui leader mondial, Thomas Peyrou a ouvert cette adresse célébrant tous les styles de musique (jazz, funk, rock...) et faisant la part belle au vintage.

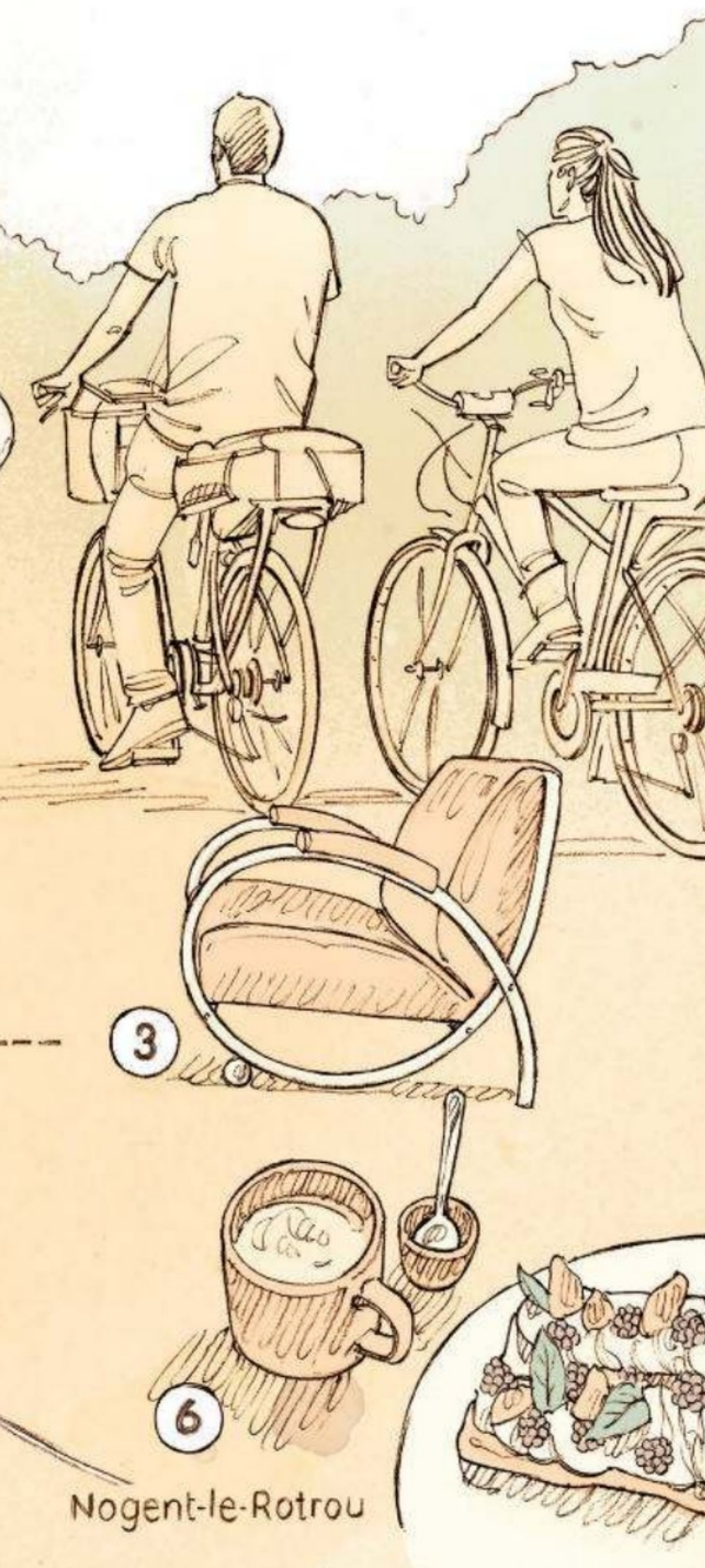
À ne pas rater : les actualités de l'association Du Bruit Dans les Longères, à suivre sur leur page Instagram.

LE PLUS PÊCHU

6. Du Peps

Où ? 17, place Saint-Pol, Nogent-le-Rotrou.

Pourquoi ? Ouverte au printemps dernier



par trois filles dans le vent, cette échoppe lumineuse est devenue en quelques mois le hot spot de la place du marché, où l'on peut déjeuner de salades et de desserts maison, mais aussi repartir avec son imbattable formule à emporter.

À ne pas rater : le carrot cake. Et la sélection de vins vivants.

LE PLUS PRIMÉ

7. Les cochons sont dans le pré

Où ? Le Hamel, Saint-Ouen-de-Sécherouvre.

Pourquoi ? Ne cherchez pas de compte Instagram chez cet éleveur spécialisé dans la race ancienne des porcs de Bayeux. Au mois de juin dernier, Jérôme Lepoivre a remporté le championnat du meilleur saucisson de France, catégorie « nature ». Un goût de l'authentique à retrouver aussi dans les terrines et saucisses percheronnes, toutes fabriquées dans un rayon de 30 kilomètres.

À ne pas rater : le stand médaillé, au marché de Mortagne le samedi matin.

LE PLUS VÉGÉTAL

8. Une ferme du Perche

Où ? La Forêt Réveillon.

Pourquoi ? S'il fournit bon nombre de restaurateurs locaux, cet établissement de maraîchage bio (une quarantaine de légumes de saison) propose aussi des visites sur place, pour comprendre la dynamique entamée ici en 2018 et à laquelle Jean Imbert a recours au Plaza Athénée.

À ne pas rater : les formations organisées avec Jean-Martin Fortier, génial pape canadien de la permaculture.

LE PLUS CORSÉ

9. Noiram Café

Où ? 10, rue des Quinze-Fusillés, Mortagne-au-Perche.

Pourquoi ? Marion Bouillette torréfie ici les meilleurs cafés du coin, et ce n'est pas les professionnels du Perche qui vous diront le contraire, vu le succès des arabicas éthiques provenant du Brésil, du Pérou, d'Éthiopie, proposés en grains ou selon quatre moutures différentes.

À ne pas rater : la sélection d'épices, dont celles pour le vin chaud...

LE PLUS ACHALANDÉ

10. Le Comptoir Général

Où ? Rue Foinart, Belforêt-en-Perche.

Pourquoi ? Parce qu'en moins d'un an, cette épicerie est devenue l'adresse incontournable pour se dépanner aussi bien en œufs, farine ou sel que pour trouver le poulet rôti du samedi, des cosmétiques bio, des sauces asiatiques d'Umami Paris ou une simple boîte de haricots.

À ne pas rater : le service postal, pour envoyer vos cartes et faire des jaloux.

LE PLUS AÉRIEN

11. Oiseau oiseau

Où ? 5, place Saint-Germain, Préaux-du-Perche.

Pourquoi ? Parce que cette adresse ouverte par Sven Chartier est devenue en un peu plus d'un an le spot gourmand locavore de la région, séduite par les talents du chef de feu Saturne et la jolie sélection de la cave à vins.

À ne pas rater : la grande table commune près du poêle à bois.

LE PLUS SÉLECT

12. Galerie Rateau

Où ? Grand-Place, La Perrière.

Pourquoi ? Pour rêver de meubler un jour sa longère avec les trésors du design superbement mis en scène depuis un an par Jonathan. Ce collectionneur trentenaire n'a pas son pareil pour rassembler des pièces de Robert Mathieu, Pierre Guariche, Mercedes Balaye...

À ne pas rater : les vernissages et les drinks variés, pour plonger dans un Perche qu'on ne soupçonne pas.

HÔTES PARFAITS

Pour un week-end de fin d'année hors du temps et loin de tout.



Maison Ceronne, c'est cette adresse un peu folle lancée par Vincent et Clément. La « Maison du paradoxe », comme ils disent, oscille entre design et tradition, vieilles pierres et bain nordique, petits gratins et piscine à contre-courant. La maison d'hôte passe ce mois-ci en mode hiver : séances de cinéma, karaoké, canapés dans lesquels se blottir un livre à la main sont à l'honneur. Dehors, même par temps frais, la magie opère : un jardin sous le givre, le ciel comme une immense aquarelle gris-bleu, et la rencontre à programmer avec la trentaine de chevaux confiés par la SPA à cet exceptionnel domaine de plusieurs dizaines d'hectares.

Maison Ceronne, Sainte-Céronne-Lès-Mortagne. maisonceronne.com

