

# CHERBOURG OCTEVILLE L'ÉCHAPPÉE BELLE



C'est ici qu'il faudra être jeudi prochain, 19 août, à l'arrivée de la 41<sup>e</sup> édition de la Solitaire du Figaro. Une occasion rêvée de découvrir tous les trésors que Cherbourg et ses alentours ont à offrir.

DOSSIER RÉALISÉ PAR ARNAULD DINGREVILLE, PIERRE FLIECX ET ISABELLE FOUGÈRE.  
PHOTOS : HÉLÈNE BAMBERGER POUR LE FIGARO MAGAZINE.

avec



100.7

[www.bleucotentin.com](http://www.bleucotentin.com)





Le bassin du commerce s'avance jusqu'au cœur de la ville, avec ses petits bateaux de pêche ou de plaisance.

# CHERBOURG JOLI BOUT DU MONDE E

Pour les navigateurs de la Solitaire du Figaro, c'est le port d'une arrivée grandiose. Pour le visiteur, c'est une ville à découvrir ou à redécouvrir, car Cherbourg ne cesse de bouger, de changer, et de rajeunir.

**D**es projets de rénovation qui fourmillent, une vocation maritime plus affirmée que jamais et deux sublimes écrans de nature – la Hague et le Val de Saire – pour la sertir. La ville de Cherbourg-Octeville devrait d'ailleurs revendiquer le titre de « perle du Cotentin ». Car Cherbourg bouge. Cherbourg change. Cherbourg rajeunit, comme en témoigne la jeunesse qui anime joyeusement les rues piétonnes et les établissements réservés aux noctambules.

C'est donc cette ville en pleine mutation qui s'apprête à accueillir, dans sa majes-

tueuse rade historique unique et dans les superbes installations de Port Chantereyne, le sprint final des concurrents de la Solitaire du Figaro. Les quelques jours que les marins et leurs équipes techniques vont passer en nord Cotentin devraient sans peine les convaincre d'y revenir pour quelques vacances bien méritées. Car ce bout du monde-là, comme l'appelle et le revendique volontiers Bernard Cazeneuve, le député-maire, possède des atouts touristiques indéniables, désormais mieux mis en valeur.

Côté ville, la richesse du patrimoine a été inventoriée depuis nombre de marées : abbaye du Notre-Dame-du-Vœu, basilique Sainte-

Trinité, fort du Roule, Théâtre d'Or. Autant de joyaux parsemés comme tous les parcs qui procurent cette sensation de ville verte et bleue avec l'eau qui s'engouffre jusqu'en son cœur avec le bassin de l'avant-port et celui du Commerce. Il y a aussi ce plaisir à se perdre dans le dédale des rues étroites du centre piétonnier où petites boutiques et grandes enseignes ont pactisé. Et encore cette agréable sensation, assez rare en province, de constater que la vie ne s'arrête pas au coucher du soleil, aux premières ombres qui s'allongent. La vigueur de la vie nocturne est souvent un baromètre fiable de la vitalité d'une cité. Cherbourg se porte bien. Très bien.

Cette carte touristique, dont la ville a fait un atout maître grâce aux apports de sa façade maritime (voile, plaisance, croisières, transmanche, Cité de la Mer), ne connaîtrait toutefois pas son actuelle réussite si elle ne l'avait pas jouée de concert avec les extraordinaires terrains de jeux que sont à l'ouest





## N COTENTIN

la Hague et à l'est le Val de Saire. Sentier du littoral, dunes, falaises, petites criques, le pays de Millet et de Prévert offre des dizaines de balades en pleine nature, jalonnées de petites auberges qui ont fleuri ces dernières années. Tout comme les petits ports de Barfleur et de Saint-Vaast-la-Hougue, à l'autre extrémité du Cotentin. Et même, au sud, l'extravagante Valognes, aux allures de petit Versailles, ou ce château médiéval de Bricquebec, qui raconte mieux qu'un livre l'épopée des Vikings et des Normands.

On comprend l'engouement des Anglais qui ont fait de Cherbourg et sa région leur escapade préférée. Comme un pont jeté à travers l'histoire avec cette Normandie de leurs origines. On en oublierait presque l'arsenal et ses sous-marins nucléaires ou *Les Parapluies de Cherbourg* de Jacques Demy. Presque. Car si Cherbourg est résolument tourné vers l'avenir, le passé, vous le verrez, n'est jamais bien loin. **P. F.**



Sentiers du littoral, dunes, falaises, le pays de Millet et de Prévert offre plein de possibilités de balades.

## Le quartier Carnot : le Cherbourg de demain

Cette fois, c'est parti. Après sa première étoile (Michelin) obtenue en restauration en 2010 avec Le Pily, c'est un 4 étoiles aux normes de l'hôtellerie que Cherbourg accueillera fin 2011. Le symbole à la fois du renouveau et de l'embellie touristique de la ville, mais aussi tout un projet de transformation et de rénovation qui débordent très largement du quartier des Bassins : espace piétonnier repensé, théâtre rénové, environs de l'hôpital réaménagés, etc.

C'est quai de l'Entrepôt, face au bassin du Commerce, que va prendre place un hôtel Mercure 4 étoiles (110 chambres) doté d'un restaurant. Une bonne nouvelle : le secteur hôtelier, longtemps le talon d'Achille de la ville, ne possédait pas de structure de ce niveau. L'actuel Mercure – rebaptisé Marine Hôtel –, près de la Cité de la Mer, et dont les étoiles pâlisent chaque année un peu plus, sera rasé dès l'ouverture de son successeur, l'ensemble du personnel (30 salariés) intégrant le nouvel établissement. Les travaux devraient débuter à



la fin de cette année, ouverture prévue fin 2011. Un bâtiment qui devrait modifier sensiblement le paysage urbain du quartier puisqu'il comptera dix étages et s'inscrit dans le projet plus global du nouveau centre commercial des Eleis. Celui-ci sera édifié dans le prolongement de l'actuel centre commercial, qui lui-même subira un sérieux lifting. Ces travaux, eux aussi, devraient

débuter avant la fin de cette année.

Lorsque cet ensemble hôtel-centre commercial sera achevé, une place traversante permettra de relier ce quartier Carnot au centre-ville, vers 2012, date à laquelle seront aménagés les bords de la Divette avec, notamment, une piste cyclable. Pour compléter le gigantesque réaménagement de Carnot sont encore prévus une résidence de tourisme d'affaires (120 appartements-hôtels) et plus de 200 autres logements (dont 80 sociaux). Fin 2012, l'ensemble de ce nouveau pôle, qui devrait rééquilibrer le centre-ville, sera achevé. **P. F.**





# DES VACANCES GRAND TOURISME

Dans un panorama grand angle, le nord Cotentin recèle de vrais centres d'intérêt historiques, touristiques et sportifs.



**Jean-Pierre Yvon** a concrétisé l'imaginaire. Ses parapluies étaient célèbres avant même d'être réalisés.

## LES PARAPLUIES DE CHERBOURG CE N'EST PAS (QUÉ) DU CINÉMA

**D**epuis 1996, soit trente-trois ans après le tournage du film de Jacques Demy, d'authentiques parapluies « de » Cherbourg sont conçus et produits ici, dans un atelier de la ville. Et l'affaire prospère, entre luxe et passion.

En 1963, Jean-Pierre Yvon a 12 ans. A la sortie de l'école, le gamin ne rentre pas directement à la maison faire ses devoirs. Émerveillé, il suit dans les rues le tournage du film qui sera palme d'or à Cannes l'année suivante, *Les Parapluies de Cherbourg*. Le mal est fait : Jean-Pierre ne reprendra pas l'entreprise familiale, les Tanneries Yvon, créées en 1800 ! L'Institut français de la photographie de Paris fait de ce passionné de photo un professionnel qui écume le monde de la mode (*Elle*, *Marie-Claire*) et de la publicité (*Publicis*). En 1981, il revient à Cherbourg et ouvre une boutique de bijoux, soieries et accessoires de mode où l'on retrouve les plus grandes marques. Un jour, le déclic se fait : « *Je réalise que je suis à Cherbourg, que dans le monde entier on m'a parlé des parapluies de Cherbourg mais que le produit n'existe pas !* » En 1986, il lance le premier modèle, appelé Ville, noir avec

l'écusson de la cité normande brodé. Il est fabriqué à Chalon-sur-Saône, chez Neyrat-Peyronie, et la broderie est confectionnée à Cholet. Un modèle qui, comme tous ceux qui suivront, est testé en soufflerie à l'institut aéronautique de Saint-Cyr : il résiste à 90 km/h de vent de face, 45 km/h de vent arrière (aujourd'hui, on atteint 140 km/h pour certains modèles). En 1996, il n'a plus le choix : pour faire évoluer le produit, soit il vend la marque aux Japonais, soit il s'installe à Cherbourg, solution qu'il retient. Il ouvre alors un atelier de 9 personnes, qui hisse en dix ans le Véritable Cherbourg au rang d'œuvre d'art de luxe. Demoiselle, Milady, Milord, Pébroque... au total 12 modèles, 22 couleurs, 10 finitions possibles sans compter le sur-mesure, avec des matériaux traditionnels (hêtre, charme du Jura, jonc, châtaignier) ou en fibre de verre, carbone, polyester, micro-fibres, micro-cuir, acier, chrome, argent massif et dorure à l'or 18 ou 24 carats.

De véritables petits bijoux qui peuvent valoir 150 ou 200 euros (des exemplaires de la série limitée D-Day se vendent à 500 euros). Aujourd'hui Cartier, Van Cleef and

Arpels, Roederer, Krug, Ruinart, Dom Pérignon, Piaget et autres Weston travaillent en collaboration avec Jean-Pierre Yvon, qui planche sur la future F1 du parapluie pour cet automne. Mais chut ! C'est top secret. En attendant, son extraordinaire boutique vous attend dans le quartier piétonnier. Vous ne verrez plus la pluie du même œil. **P. F.**

Le Véritable Cherbourg, 30, rue des Portes, 50100 Cherbourg. (02.33.93.66.60 ; [www.parapluiedecherbourg.com](http://www.parapluiedecherbourg.com)).

## CHERBOURG UNE VILLE PHOTOGRAPHIQUE

**O**uvert fin 2008, le centre d'art contemporain Le Point du Jour, consacré à la photographie, est unique en son genre en France. Posé tel un cube réfléchissant au pied de la montagne du Roule, cet espace de 600 m<sup>2</sup> organise des expositions, accueille des artistes en résidence, publie des livres et décerne le prix Roland-Barthes de l'essai sur la photographie. Une initiative portée par trois passionnés qui ont fait de la ville un lieu de référence. Auteurs régionaux, artistes recevant commande ou créateurs reconnus dans l'histoire de la photo, la programmation privilégie les travaux sur le réel plutôt que ceux sur la fiction. Jusqu'au 26 septembre, le centre expose *Une route, un chemin. Sur la côte ouest de la Manche*, commande réalisée par Maxence Rifflet, sur cette voie côtière qui relie Cherbourg à Coutances. Des images qui invitent à contempler autrement cette zone séparant le littoral et le bocage : dans ses paysages infinis de dunes et de rochers, dans les gestes de ses habitants, à l'usine, en balade ou au travail. **I. F.**

Centre d'art Le Point du Jour, 107, avenue de Paris, 50100 Cherbourg-Octeville (02.33.22.99.23 ; [www.lepointdujour.eu](http://www.lepointdujour.eu)).





## TROU NORMAND ET PLAISIR DES YEUX

C'est vrai, le golf de Cherbourg, perché sur les hauteurs de La Glacière, ne compte que neuf trous. Et, comme le dit Eric Buhot, membre du comité de l'association qui le gère, « pour un Anglais, un golf, c'est 18 trous ». Avec les ferrys qui déversent quotidiennement leurs flots de sujets de Sa Gracieuse Majesté, on comprend son impatience, partagée par Jean-François Choquart, le président, devant le projet d'extension lié à un concept global liant hôtellerie, restauration et nouveau club-house. La phase d'achat de terrain devrait être finalisée début 2011. En attendant, les amateurs peuvent déjà se régaler sur ce superbe parcours, qui offre des vues imprenables sur la rade mais aussi de bonnes difficultés techniques liées autant au dénivelé qu'aux vents souvent présents. Tout en profitant des conseils et cours dispensés par Arnaud Lagniel, ancien professionnel sur le circuit européen et entraîneur à la ligue de Basse-Normandie. **P.F.** Golf de Cherbourg, rue des Verriers, 50470 La Glacière. (02.33.44.45.48).



ASSOCIATION DREKNOR

## UN DRAKKAR POUR RACONTER LA NORMANDIE

L'attachement à leur terre et à leurs racines, Nathalie Hersent et son mari, Marc, l'ont chevillé au corps. Depuis plus de cinq ans, ils se consacrent, entourés d'une multitude de bénévoles enthousiastes, à Dreknor, réplique exacte (au nombre de pièces près) du Gokstad, bateau viking du XI<sup>e</sup> siècle exposé au musée d'Oslo. Pas une simple lubie : « A la base, c'est un projet culturel et pédagogique, explique Nathalie, présidente de l'association créée pour fédérer les bonnes volontés. Il s'agit de transmettre cette histoire des invasions vikings, notre histoire, à nos enfants et même aux adultes, car elle est bien trop peu connue des Normands eux-mêmes. Mais aussi de représenter la Normandie en France et à l'étranger. »

Démarré en 2001, le chantier (installé sur le terre-plein des Mielles, près de la gare maritime) ne prend son essor qu'en 2003, à la suite de l'ouverture d'un site internet.

Près de 500 adhérents qui permettent à l'association de financer Dreknor, « dragon normand », sur les plans envoyés par Oslo.

Juin 2008, c'est l'apothéose pour Marc, qui a conduit le chantier (alors qu'il travaille dans le nucléaire), et pour Nathalie. Dreknor est baptisé par un parrain qui consacre la rigueur du travail effectué : l'ambassadeur de Norvège en France ! Depuis, Dreknor poursuit son œuvre pédagogique. On l'a vu à l'Armada de Rouen, il est venu à Paris, fait de fréquentes sorties le long des côtes normandes (aucun tarif, seulement des dons) et reçoit à son bord (23,50 mètres) baptêmes, mariages, enterrements de vie de garçon. Nathalie et Marc ont un ultime rêve : mener Dreknor jusqu'en Sicile. Comme les Vikings d'hier !

**P.F.**

Association Dreknor, 40, rue Louis-Philippe, 50100 Cherbourg. (06.85.48.04.13 et 06.85.48.04.13 ; [www.dreknor.fr](http://www.dreknor.fr)).

## GALERIES 117 LA MÉMOIRE SOUS LA PIERRE

Pour les atteindre, il faut gravir la montée des Résistants qui mène au sommet de la montagne du Roule et au fort. A mi-hauteur, la forêt cache une forteresse souterraine chargée d'histoire. Les Galeries 117 ont ouvert il y a à peine un an, grâce à la ténacité d'une poignée de passionnés mené par Carl Bunoust, le créateur du mémorial de la Liberté, à Quinéville. Sept cents mètres de galeries abandonnées depuis la guerre ont été déblayés. En 1940, Cherbourg est le seul port en eau profonde de France. La montagne qui le surplombe est donc un lieu hautement stratégique pour l'armée allemande, qui fait creuser par des prison-

niers de guerre français une forteresse troglodyte desservant quatre batteries avec une vue à 90° sur la ville. Beaucoup de prisonniers meurent en extrayant à la dynamite 10 000 tonnes de pierres. Les galeries abritent la garnison allemande jusqu'à la prise d'assaut par les Américains après le Débarquement. Dans cette atmosphère minérale éclairée de lumières changeantes, le visiteur parcourt les galeries humides, suivant une scénographie évocatrice et sobre. On y voit des lits de garnison, des équipements militaires, on y entend des bruits de balles et d'attaques. Un lieu d'histoire collective, habité du souvenir des morts de tous les bords. Des



quatre batteries aménagées à flanc de colline, la vue sur Cherbourg et son port est imprenable et s'étend jusqu'au cap de la Hague. Pour la visite, prévoir un pull : dans les galeries, il fait à peine 12 °C. **I.F.** Galeries 117, montée des Résistants, 50100 Cherbourg-Octeville (02.33.23.32.44 ; [www.galeries117.fr](http://www.galeries117.fr)).



# LE GOÛT DES VACANCES UN TERROIR

Belles lettres, bières fines et bonne chère font partie des plaisirs incontournables d'un séjour ici quelques adresses, et les conseils qui permettent de mieux en profiter.



La brasserie L'Eldorado, dont les cuves jouxtent la salle, propose un plateau dégustation de ses 5 bières.

PHOTOS: HÉLÈNE BAMBERGEN / ALE FIGARO MAGAZINE

## L'ART ET LA MANIÈRE D'ACCOMMODER LA LEVURE

Ce pourrait être la devise d'Emmanuel Toulorge. Il y a deux ans encore, il était dans le pétrin de sa boulangerie. Aujourd'hui, il est à la tête de la brasserie L'Eldorado qui abrite dans ses murs une micro-brasserie et sa bière, la Transat. « Depuis deux ans, je m'intéressais à la bière, dit-il. J'ai fait un stage à l'école de brasserie de Nancy et avec M. Néel, mon prédécesseur, qui a fondé la micro-brasserie il y a dix ans. » Emmanuel et Sylvie, sa femme, sont ainsi passés du monde des petits matins à celui des grandes nuits. L'Eldorado, ouvert 7 jours sur 7, offre aux consommateurs 500 mètres carrés sur deux niveaux,

soit 240 places assises, 15 mètres de bar... et quelques billards. Rayon bière, la micro-brasserie produit 600 litres par semaine, déclinés en blonde (70 %), ambrée (10 %), blanche (10 %), rousse (5 %) et brune (5 %). A cela s'ajoutent une cuvée bière de mars et une bière de Noël. Une production à base de houblon anglais et d'orge français malté en Belgique. La production représente de 40 à 45 % des ventes - remarquable pour une micro-brasserie -, à côté d'un éventail de plus de 100 bières du monde entier.

P. F.

L'Eldorado, 50, rue François-Lavieille, 50100 Cherbourg (02.33.53.08.68).

## LE PARADIS DU CAKE AU CITRON

C'est une spécialité que tous les Cherbourgeois connaissent. A leurs dires, le cake au citron du Café Pompon n'a pas d'équivalent au monde ! Sa recette est d'ailleurs déposée, paraît-il... Il faut dire que, pour obtenir un tel moelleux, il doit bien y avoir un secret ! Situé en plein centre-ville, le café, au décor marin et acidulé, propose également un choix de pâtisseries, de galettes et d'assiettes composées à déguster sur place ou à emporter.

I. F.

Café Pompon, 1, rue du Maréchal-Foch, 50100 Cherbourg-Octeville (02.33.53.08.75).



## STYLE ANGLAIS POUR LA RÉGENCE



A La Régence, on tient bon la barre pour garder le cap.

Confort, qualité, atmosphère British : c'est l'adresse à ne pas manquer à Cherbourg si l'on désire jouer la carte du binôme hôtel-restaurant. Situé sur le quai Caligny, non loin du pont tournant, l'établissement d'Agnès et Gilles Lechevalier est une valeur sûre.

Côté restaurant, bois et velours rouge donnent une ambiance anglaise que justifie la présence d'une forte clientèle venue par ferry d'outre-Manche et qui semble connaître l'adresse par cœur. Si coquillages, crustacés et poissons ont la part belle dans l'assiette, c'est au cœur d'une cuisine élaborée où la qualité ne joue pas au détriment de la quantité, comme peuvent en témoigner les menus Régate (19,90 €, du lundi au vendredi), Grand Large (27,90 €) et Croisière (23,90 €) qui complètent la très large carte. Côté hôtel, 21 chambres dont 8 donnent directement sur le port (toutes en accès Wi-Fi gratuit). Toujours une ambiance cosy et, surtout, toute une gamme de prix selon le nombre de personnes : de 66 à 110 € (de 1 ou 2 personnes), de 78 à 122 € (3 personnes), 95 € (familiale de 4 personnes) et 107 € (familiale 5 personnes). Sans oublier une soirée Etape affaires (75 €) et une formule demi-pension gourmande de 93 à 137 € (1 personne) et de 120 à 164 € (2 personnes).

P. F.

La Régence, 42, quai Caligny, 50100 Cherbourg (02.33.43.05.16 ; [www.laregence.com](http://www.laregence.com)).

**Le Café Pompon**  
et ses deux matelots... à pompon.



# PLAISIRS

cherbourgeois. Nous vous indiquons

## L'ESPRIT DE DÉCOUVERTE À FEUILLETER

Fondée par la famille Nicoli au XIX<sup>e</sup> siècle et reprise par la famille Ryst, cette librairie indépendante reste la référence à Cherbourg. Ce qui fait son succès : l'esprit de découverte qui préside au choix de ses libraires. Lumineuse et spacieuse, elle offre, à côté des ouvrages obligés, de belles surprises : l'intégrale des reportages de Kessel en poche, *Sur les falaises de marbre*, d'Ernst Jünger, une sélection de revues et de magazines inspirés et des dizaines de titres qui trônent rarement sur les présentoirs et qu'il faut d'ordinaire commander. A noter, une série de coups de cœur avec le nom du libraire qui a sélectionné l'ouvrage et peut en parler. La librairie organise aussi des rencontres et des signatures. Son programme reprend à la rentrée. En octobre, un espace Ecole des loisirs pour les enfants sera inauguré en présence de Dorothée de Monfreid et, le 6 novembre, François Vallejo viendra présenter *Les Sœurs Brelan*, son dernier opus.

I. F.

Ryst, 16, Grande-Rue, 50100 Cherbourg  
(02.33.53.48.57 ; [www.librairie-ryst.com](http://www.librairie-ryst.com)).



Joëlle Lesauvage  
cultive l'indépendance  
d'une librairie de qualité.



Pierre Marion,  
seulement 30 ans,  
mais une cuisine  
de talent.

## LE PILY, LA BONNE ÉTOILE DE CHERBOURG

La bonne nouvelle est tombée au début de l'année : la ville possède enfin le premier restaurant étoilé de son histoire. Une belle réussite : Le Pily n'a ouvert ses portes qu'en 2007. Trois ans pour décrocher un macaron dans le Guide Michelin, ce n'est pas courant. Mais Pierre Marion, le chef, malgré ses tout juste 30 ans, n'a rien d'un novice : « J'ai débuté à 16 ans à Paris, chez Le Divellec », dit-il tranquillement. Vont suivre La Cantine des Gourmets, La Luna, le Château d'Audrieu, près de Bayeux. Mais ses véritables clas-

ses, c'est au Chabichou à Courchevel qu'il les effectue : trois saisons d'hiver, dont deux comme second. L'été, Pierre rejoint La Marine, autre belle grande maison à Barneville-Carteret, au sud du Cotentin.

Le retour au pays se fait via Saint-Vaast-la-Hougue et Les Fuchsias, dont il dirige les fourneaux aidé d'un second du Chabichou qui l'a suivi. Deux années de bonheur... et un petit regret : « C'est aux Fuchsias que j'aurais bien aimé décrocher mon étoile. » L'amour en décide autrement. Avec Lydie, native de Montebourg (lui est de Valognes),

ils trouvent que Cherbourg manque d'un petit restaurant plus moderne, plus inventif. Ce sera Le Pily, petite structure tout en longueur qui peut accueillir jusqu'à 24 couverts. Un restaurant étoilé dont la belle modestie des prix laisse rêver : deux menus à 35 et 39 euros en plus d'une formule modulable le midi (18 ou 23 euros) et un grand menu le soir à 61 euros. « Habituellement, on dit qu'une étoile amène 30 % de chiffre d'affaires supplémentaire. Vu la taille de notre restaurant, on se satisfera de 10 %. L'étoile est surtout une bonne chose pour les jeunes qui sont avec moi, cela leur servira dans leur carrière. Personnellement, je suis très fier. Je sais aussi que le plus difficile est de la garder et que la perdre peut être une catastrophe. Mais mon ambition est de m'améliorer et d'améliorer ce qu'il y a dans l'assiette en continuant à faire ma cuisine, qui est une cuisine personnelle. » Laissez-vous guider par cette étoile, mais n'oubliez pas de réserver.

P. F.

Le Pily, 39, Grande-Rue, 50100 Cherbourg (02.33.10.19.29). Fermé le mercredi, le samedi midi et le dimanche soir.



Gourmandises  
croquantes  
et craquantes.

## ÉPICERIE FINE ET DÉCO DOUCEURS SALÉES SUCRÉES

Dans cette boutique à la devanture rétro, une sélection d'épices et de condiments, de terrines, de biscuits, de thés, de caramels et aussi quelques originalités comme du sucre à barbabapa. Salées Sucrées propose aussi de très chics ustensiles de cuisine, de la vaisselle élégante, des bougies parfumées et des nappes du meilleur ton.

I. F.

Epicerie fine Salées Sucrées, 5 bis, rue Christine, 50100 Cherbourg-Octeville (02.33.04.02.45).

## Et aussi

Le Café de Paris,  
40, quai Caligny  
(02.33.43.12.36).

Une institution locale, à la qualité toujours irréprochable, à la différence, parfois, de l'accueil.

La Marina,  
30, quai Caligny  
(02.33.43.51.80).

Une brasserie poissons et fruits de mer à la fraîcheur de produits indiscutable, comme le service des jeunes en salle.

La Cale,  
2, place de la République  
(02.33.93.11.23).

A deux pas de l'hôtel de ville, la bonne adresse du quartier. Si le soleil est de la partie, réservez votre déjeuner en terrasse.



Depuis le bord du « Pluvier » qui a accompagné les voiliers de la Solitaire pour les dernières étapes, les hommes d'équipage saluent le « Cormoran » qui, lui, a patrouillé du Havre à Gijón lors des premiers jours de la course.



# LA MARINE NATIONALE DANS LA COURSE

## LE « PLUVIER » EN SOLITAIRE

Surveillance du trafic, lutte contre la pollution, sécurité des chefs d'Etat en visite, course du Figaro... Le patrouilleur maintient le cap.

C'est une véritable escapade que le *Pluvier* va clore en franchissant, aux côtés des concurrents de la Solitaire 2010 du Figaro, la ligne d'arrivée au large de Cherbourg. Le navire de la Marine nationale, qui a escorté la course ces derniers jours, retrouve son port d'attache et ses missions habituelles de surveillance des côtes et du trafic maritime sur la Manche. D'une capacité de 400 tonnes à pleine charge, pouvant atteindre une vitesse de 22 nœuds, long de 54 mètres, il aura slalomé majestueusement au milieu des voiliers pendant plus d'un mois, avec à son bord un équipage de 21 personnes, augmenté d'une escouade de journalistes.

Avant la Solitaire du Figaro, le *Pluvier* avait

bénéficié d'un check-up complet de plusieurs semaines. « Une fois par an, nous effectuons des navigations techniques pour vérifier tous nos équipements, des embarcations jusqu'aux machines » précisait, avant le départ, le jeune lieutenant de vaisseau Patrick de Bouteiller, qui commande le patrouilleur depuis un an. Le reste de l'année, le bateau navigue le long des côtes, sous l'autorité de la préfecture maritime. En 2009, il a ainsi assuré, entre autres missions, la surveillance du plan d'eau devant le cimetière américain de Colleville-sur-Mer, lors de la venue des présidents Sarkozy et Obama pour les cérémonies d'anniversaire du Débarquement.

Pendant les missions, sur la passerelle du *Pluvier*, barreaux, officiers de quart, opérateurs machines, responsables des communications et du suivi des cartes se relayent. En coordination avec le Centre régional opérationnel de surveillance et de sauvetage (Cross), l'équipage monte à bord des embarcations de plaisance et de pêche pour vérifier les dispositifs de sécurité, porter assistance ou vérifier qu'aucune activité illicite de pêche n'est menée. Les officiers de l'équipage sont d'ailleurs assermentés pour intervenir en cas de nécessité. « Le *Pluvier* dispose de deux

Zodiac pour monter à bord des bateaux. Quand la mer est grosse, nous utilisons un Hurricane. Ce puissant pneumatique peut atteindre une vitesse de 30 nœuds. »

Equippé d'un pilote automatique et de deux radars, le navire mène également des missions de lutte préventive contre la pollution, en cas de naufrage de vrailleurs ou de chimiquiers surtout, ou lors de découpage d'épaves dangereuses en mer. Si ses sorties se déroulent dans leur grande majorité le long des côtes normandes, le *Pluvier* assure aussi des missions exceptionnelles de sécurité et de représentation, recevant souvent des visiteurs à bord pour expliquer les missions de la marine. « Avant la Solitaire, nous avons assuré des missions de police des pêches dans le cadre européen, raconte le lieutenant de vaisseau Patrick de Bouteiller. Avec des inspecteurs communautaires à bord, nous avons effectué des contrôles sur des navires étrangers au large de la Grande-Bretagne, et nous sommes même allés jusqu'à Bruxelles en passant par les canaux. Vu la taille du *Pluvier*, les manœuvres sur les écluses de l'Escaut n'ont pas toujours été simples, mais c'est un beau souvenir ! »

I. F.



# HAUTE SURVEILLANCE POUR ZONE STRATÉGIQUE

Le préfet maritime de la Manche et de la mer du Nord règne sur un secteur où s'opèrent 25 % du trafic mondial. Une mission délicate en mer agitée... et surpeuplée.

L'arrondissement maritime Manche-mer du Nord (du Mont Saint-Michel à la frontière belge) est l'un des couloirs marins les plus dangereux de la planète et, avec le détroit de Malacca, le plus fréquenté, avec près de 25 % du trafic mondial. Plus de 600 navires, en moyenne, s'y déplaçant au même moment, il fait l'objet d'une surveillance et d'une mobilisation permanentes de la part des autorités civiles et maritimes, sous la houlette du vice-amiral Philippe Périssé, préfet maritime de la Manche et de la mer du Nord, commandant la zone.

Il dirige et coordonne, au nom de l'Etat, cinq missions essentielles : sauvegarde en mer des personnes et des biens, protection de l'environnement, maintien de l'ordre, lutte contre les activités illicites et défense des droits souverains et des intérêts de la nation.

Et dans quelle mer ! Agitée d'abord, avec des passes extrêmement délicates et des courants ravageurs, comme le fameux raz Blanchard, au large de la pointe de la Hague. Surpeuplée ensuite : « *Le trafic de cargos est permanent, comme sur une autoroute, mais sans échangeurs ni ponts. S'y ajoutent 130 traversées quotidiennes entre la France et la Grande-Bretagne, à angle droit du flux principal.* » Agitée, surpeuplée et aussi... minée : « *Après deux conflits mondiaux, les fonds sont couverts de mines quasiment toutes piégées, qui risquent d'exploser si on les change de profondeur, avec un filet de pêche par exemple. Depuis soixante-cinq ans, le chenal de Cherbourg, port stratégique le plus sensible du pays, puisqu'on y fabrique des sous-marins nucléaires, est nettoyé deux fois par an par des chasseurs de mines. Trente tonnes d'explosifs sont détruites chaque année.* »

L'intensité du trafic en Manche-mer du Nord et le danger que représentent certaines marchandises transportées par les cargos nécessitent une surveillance constante. Mais celle-ci doit respecter les principes du droit maritime international : « *La mer est un espace de liberté et doit le rester*, explique le préfet maritime. *Nous essayons de réglementer le moins possible. En cela, nous différons beau-*



Philippe Périssé, préfet maritime de la Manche et de la mer du Nord : « La mer est un espace de liberté et doit le rester ».

*coup de l'espace aérien. Notre « tour de contrôle » à nous, le Cross, surveille le trafic, identifie les bateaux, leur porte assistance, mais elle ne leur donne pas d'ordres ! »*

Pour surveiller et porter assistance rapidement en cas d'accident, le préfet maritime dispose de nombreux moyens : militaires d'abord, avec des Abeilles, les remorqueurs les plus puissants d'Europe, qui peuvent aussi bien approcher un chimiquier qui fuit qu'accueillir à leur bord jusqu'à 300 naufragés, et aussi trois patrouilleurs comme le *Pluvier*. S'y ajoutent deux navires de la gendarmerie nationale, un des Affaires maritimes, deux hélicoptères Dauphin, capables de treuiller des naufragés dans des conditions extrêmes, plus trois hélicoptères de la Sécurité civile. Sans compter les équipements des douanes

et ceux des pays voisins – Angleterre, Irlande, Belgique et Pays-Bas – liés à la France par une convention d'assistance mutuelle. Cherbourg compte aussi un groupe de plongeurs-démineurs spécialistes du dépiégeage d'assaut, capables d'agir avec les commandos d'intervention spécialisés dans les actes terroristes ou les prises d'otages.

Le passage d'une course comme la Solitaire du Figaro en Manche-mer du Nord demande la mise en place d'un dispositif spécial : « *Nous devons assurer la sécurité nautique des participants, mais aussi réduire au maximum l'impact de la course sur le trafic habituel. Nous suivons le passage de la compétition grâce à nos moyens de surveillance déployés sur toute la côte, dont nos deux Cross et nos quatorze sémaphores, et nous tenons tous nos moyens d'intervention en alerte.* »

I.F.

## Le Cross Jobourg veille 24 heures sur 24

Du sommet de leur tour de la pointe de la Hague, équipée d'un radar de 220 mètres de haut, les agents du Cross Jobourg surveillent la circulation sur la Manche 24 heures sur 24. A certaines heures, la salle de contrôle bourdonne de voix radio : des navires qui s'identifient, donnent le détail de leur route et de leur cargaison. Parallèlement à cette surveillance, le Cross reçoit les appels de détresse et coordonne les sauvetages, de la simple avarie au grave naufrage, en passant par les disparitions en mer.

I.F.





# SOUS LE CHARME AUTHENTIQUE D'UNE

Au départ de Cherbourg, vers l'est, il serait dommage de ne pas pousser jusqu'au Val de Saire. De Barfleur à Saint-Vaast-la-Hougue, la presqu'île du Cotentin y dissimule quelques-uns de ses plus beaux trésors.



**Plantes exotiques** dans le jardin et mets exquis dans les assiettes : l'Hôtel de France et son restaurant Les Fuchsias, ou le plaisir à petits prix.



## UNE OASIS AU CŒUR DE SAINT-VAAST-LA-HOUGUE

C'est sous le même toit que s'abritent l'une des meilleures tables et quelques chambres parmi les plus douillettes du Cotentin. A Saint-Vaast-la-Hougue, sous la double enseigne des Fuchsias et de l'Hôtel de France, voilà donc une étonnante oasis de verdure. Jean-Pierre et Isabelle Brix sont à la tête de cet établissement aux mains de la famille depuis 1957. A l'époque, l'hôtel ne comprenait que 12 chambres. Il s'est agrandi, tout comme la véranda du restaurant et le jardin, qui n'était alors qu'un mouchoir de poche. « En 1986,

*nous avons repris la maison qui est au fond du jardin. On l'appelle aujourd'hui Les Feuillantines, raconte Isabelle Brix. Nous y avons construit 12 chambres, installé des salons de petit déjeuner et un salon de séminaire. Enfin, en 2003, nous avons fait un petit pavillon Fantaisie avec des chambres qui donnent directement sur le jardin.* » Pour être précis, il existe désormais, au fond du jardin, un petit gîte de mer (4 personnes) complètement indépendant de l'hôtel, qui possède son propre accès. Au total, 35 chambres dont 13 donnant sur le jardin et 3 en rez-de-jardin. Sur la base de 2 per-

sonnes : de 52 à 110 € en basse saison et de 62 à 132 € en haute saison. Pension : de 86 à 123 € (selon la saison), 1/2 pension, de 62 à 99 €.

Côté restaurant, la gastronomie s'invite à table avec Mathieu le Tinier. Ce jeune chef a succédé à Pierre Marion (maintenant au Pily, à Cherbourg) dont il était le second ici et avec qui il a travaillé plusieurs étés au Chabichou, à Courchevel, sans oublier un passage à La Palme d'Or, à Cannes, et à l'auberge Grand Maison de Mur-de-Bretagne. C'est dire que la qualité est à la hauteur du décor. La véranda accueille de

60 à 70 couverts, la salle rose a, quant à elle, une capacité de 35 à 40 couverts. Par beau temps, c'est dans le jardin semi-exotique, en terrasse, que le couvert est dressé. Pour un repas magique. A l'affiche, en plus de la carte, cinq menus : Express (17,70 €), Terroir (29 €), Entre terre et mer (39 €), Du large (45 €) et De l'Estran (60 €). Des prix de province pour des mets de roi. A noter que Mathieu le Tinier organise régulièrement des cours de cuisine. **P. F.**

Hôtel de France et restaurant Les Fuchsias, 20, rue du Maréchal-Foch, 50500 Saint-Vaast-la-Hougue (02.33.54.40.41 ; [www.france-fuchsias.com](http://www.france-fuchsias.com)).



## UN CABINET DE CURIOSITÉS

Une boutique de décoration qui fourmille de curiosités et de surprises. Sélectionnés avec un goût sûr, des bijoux, des porte-bonheur, des bougeoirs, des boussoles, des coquillages ou des étoiles de mer, des sacs à courses aussi. Beaucoup de matières naturelles et quelques compositions décoratives maison, comme ces globes de verre à l'ancienne abritant des arbres à perroquets rouges. Une adresse idéale pour chiner des cadeaux branchés et à des prix raisonnables. **I. F.**

Galerie Saint-Thomas, 39, rue Saint-Thomas-Becket, 50760 Barfleur (02.33.43.50.98).



# CÔTE GRANITIQUE...

## LA PLUS GRANDE CAVE À WHISKIES DE FRANCE

**S**i vous tenez à ne pas faire mauvaise figure en Cotentin, masquez toute surprise si on vous évoque la Maison Gosselin de Saint-Vaast. On ne vous pardonnerait pas d'ignorer une telle institution. Tenue depuis 1889 par la même famille, l'épicerie est devenue incontournable pour les amateurs de raffinement, jusqu'aux Anglais ou aux Allemands de passage dans la région, attirés par la renommée de l'établissement. Thés et cafés torréfiés, salaisons, épices, moutardes, confitures ou conserves sont estampillés maison à la manière des grandes épicerie parisiennes. Françoise Gosselin, l'arrière-petite-fille de Clovis, fondateur de l'épicerie, et son mari aiment d'ailleurs à se qua-

lifier d'« Hédiard » ou de « Fauchon » normands. « *Nous sélectionnons le meilleur de chaque produit, et ça marche.* » Les couloirs de la grande épicerie mènent à une cave tout aussi réjouissante : champagnes rares, variétés de rhums inattendues (plus de 80 étiquettes), large rayon d'eaux-de-vie où le calvados règne en maître. Mais le cœur de la maison, le saint des saints, c'est la cave à whiskies, unique en France, où l'on peut déguster sur un bar en zinc jusqu'à 350 références. Des écossais et des irlandais bien sûr, mais aussi des whiskies belges, espagnols, indiens, japonais... **I. F.** Epicerie Gosselin, 27, rue de Verrée, 50550 Saint-Vaast-la-Hougue (02.33.54.40.06 ; [www.maison-gosselin.fr](http://www.maison-gosselin.fr)).



**L'une fait galerie**, l'autre vend des produits du terroir. Deux boutiques qui se complètent afin de réjouir l'œil et le goût autour d'un thème : le Cotentin.

## PAS SEULEMENT DES GALERIES PHOTO

**B**arfleur est l'un des plus jolis petits ports de pêche et stations balnéaires de la côte est de Cherbourg, avec ses maisons de granit et sa débarque (les chalutiers, une fois rentrés en milieu de journée, vendent leurs poissons sur les quais). On y trouve aussi les célèbres « blondes », des moules sauvages pêchées au large. Lumières marines et Quai des saveurs, deux magasins voisins, situés sur le port, exposent et vendent des photographies encadrées de Jérôme Houyvet, qui a réalisé de très belles images aériennes du Cotentin. Pour tenir compagnie à ses clichés, le photographe a eu la bonne idée de collecter des objets de décoration aux tons sobres et modernes, des jouets, des boîtes de caramels et d'épices et des ustensiles tendance rétro.

**I. F.** Lumières marines et Quai des saveurs, 11, quai Henri-Chardon, 50760 Barfleur (02.33.43.42.09 ; [www.lumieresmarines.com](http://www.lumieresmarines.com)).



**La 4<sup>e</sup> génération de Gosselin** a encore perfectionné cette épicerie ultrafine où l'on trouve de tout. Même des poissons, des fromages et des cadeaux !

OLIVIER CALLEAU





# ENTRE MER ET CAMPAGNE, L'ÉLÉGANCE NORMANDE

On est déjà dans le bocage normand, mais encore assez près de la mer pour que l'Histoire imprègne les lieux. Nous y avons repéré plus d'une étape intéressante.



## UNE ESCALE MÉDIÉVALE À L'HOSTELLERIE DU CHÂTEAU

Les Anglais, qui ont rarement mauvais goût en matière de vieilles demeures, raffolent de l'endroit. Il est vrai que le château de Bricquebec, des XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles, est là pour leur rappeler leur propre histoire, l'heure où Vikings et Normands se mêlaient, où Guillaume le Conquérant fourbissait ses armes. Pas étonnant que la clientèle anglaise se donne rendez-vous à l'Hostellerie du Château. Elle y vient en vieille décapotable ou à moto, casquette à la Sherlock Holmes et veste de tweed.

Si l'hôtel ne dispose que de 17 chambres (9 supérieures, 3 luxe, 3 famille et 1 standard en plus de la chambre n° 2, dite de la Reine), chacune affiche son style, un mobilier différent, des teintes différentes, des dimensions différentes. Avec le charme comme dénominateur

commun et une épaisseur des murs qui vous garantit un sommeil réparateur. Prix : de 72 à 120 €. Tarifs demi-pension de 58 à 133 €.

Si vous avez le choix, préférez le dîner au déjeuner. A la nuit tombée, la salle des Chevaliers vous plonge dans une ambiance toute médiévale quand les bougeoirs sont allumés. A votre disposition, le menu du Château (de 16 à 21 €), celui des Chevaliers (29 €) ou celui de la Reine (de 33 à 39 €). Sans oublier une carte qui mêle moderne et classique, viandes et poissons, sans oublier les volailles. Un repas digne du Moyen Âge. La carte des vins se laisse, elle aussi, visiter avec plaisir. Bref, une étape de roi.

P. F.

L'Hostellerie du Château, 4, cour du Château, 50260 Bricquebec (02.33.52.24.49 ; [www.lhostellerie-bricquebec.com](http://www.lhostellerie-bricquebec.com)).

## LA DYNASTIE DU BISCUIT EN SA MAISON BURNOUF

Palets fins, brioches, rochers de coco, doigts de dame et amandines : depuis cinq générations, dans la famille Burnouf, la pâtisserie est un don et une passion. De leur Maison du Biscuit de Sortosville-en-Beaumont (à 7 kilomètres à l'ouest de Bricquebec), ils ont fait un vrai palais de la gourmandise, une

mencé. Elle s'est poursuivie avec de grands succès et de sérieux revers. Face à l'occupation allemande, la ruine, la convoitise des grands groupes industriels et la faillite, la famille Burnouf a toujours tenu en retournant à ses fourneaux. Ce sont ses financiers et ses madeleines qui l'ont souvent sauvée. Installée depuis une

Car les produits Burnouf, garantis sans conservateurs ni colorants, se gardent à merveille au congélateur ! Depuis quelques années, Marc a élargi son offre. Il propose ainsi une gamme d'épicerie fine : d'excellentes huiles d'olive italiennes, des terrines de qualité, mais aussi thés, cafés, vins, poudre d'amande, sucres aromatisés ou pépites de chocolat. Un salon de thé qui ne désemplit pas propose une dégustation des meilleures pâtisseries de la maison. On peut y croiser la grand-mère du jeune Kevin. D'un œil tendre, elle le regarde annoncer aux habitués qu'il vient d'obtenir son diplôme de pâtissier. Et l'écoute s'emballer sur ses projets, sur son plaisir à marier les arômes, à inventer de nouvelles recettes. Elle chuchote alors : « La pâtisserie, c'est un métier d'art, je vous assure ! » **I. F.** Maison du biscuit, 50270 Sortosville-en-Beaumont (02.33.04.09.04 ; [www.maisondubiscuit.fr](http://www.maisondubiscuit.fr)).



enfilade de salles au décor rétro peuplées de ravissantes boîtes à douceurs. Marc, le père, et Kevin, le fils, y accueillent les visiteurs, les guidant dans leurs choix, suggérant les associations de saveurs, racontant l'histoire de leurs recettes. C'est avec un aïeul meunier puis devenu roi de la brioche que la saga familiale a com-

quinzaine d'années dans une ancienne laiterie, la Maison du Biscuit n'a cessé de s'agrandir, portée par un bouche à oreille formel qui dépasse aujourd'hui les frontières de la Normandie. Le dimanche, c'est un ballet continu de gourmands venus acheter un dessert ou faire parfois des provisions de biscuits pour l'année.





## VALOGNES, « LE PETIT VERSAILLES NORMAND », GARDE L'ÉLÉGANCE DES CORSAIRES

**A**u XVIII<sup>e</sup> siècle, de nombreuses familles aristocratiques, lassées de leurs manoirs champêtres, se retrouvaient à Valognes pour fuir les rigueurs de l'hiver. Elles y ont construit de luxueuses demeures dans lesquelles elles menaient une vie mondaine et intellectuelle. Surnommée alors « le petit Versailles normand » (un des personnages du *Turcaret* de Lesage remarque qu'il faut « *trois mois de Valognes pour achever un homme de cour* »), le bourg a conservé quelques belles demeures de cette période « *féroce aristocratique* », selon Barbey d'Aureville.

C'est à une famille d'écumeurs des mers et de mousquetaires du roi, les Jallot de Beaumont, que Valognes doit son plus bel hôtel particulier. En 1767, Pierre Guillaume, comte de Beaumont, fait appel à l'architecte Raphaël de Lozon pour transformer une vieille demeure dont il a hérité en résidence d'hiver. D'un classicisme audacieux, l'hôtel est un hymne à la pierre de taille, qu'il allège, sculpte et éclaire de grandes baies vitrées ouvrant sur un jardin à la française. Son péristyle à balcon donnant sur la cour d'honneur, et

surtout son escalier d'honneur intérieur, véritable envolée de pierre de six mètres de hauteur, lui confèrent une incroyable légèreté, accentuée par une lumière qui pénètre généreusement par les larges fenêtres à carreaux. Très endommagé au cours de l'histoire, l'hôtel de Beaumont a été restauré par son actuelle propriétaire et résidente, la comtesse des Courtils. Les salles du rez-de-chaussée et du premier étage, remarquablement aménagées, se visitent. On y découvre du mobilier XVIII<sup>e</sup> et des instruments de musique rares, qui donnent une idée de la vie mondaine qu'ont abritée ses murs. C'est ici que Barbey d'Aureville a situé l'une de ses nouvelles *Diaboliques* : *Le Dessous de cartes d'une partie de whist*, jeu en vogue dans l'aristocratie qui prenait ses quartiers d'hiver à Valognes. **I.F.**

Hôtel de Beaumont, 11, rue Barbey-d'Aureville, 50700 Valognes (02.33.40.12.30 ; [www.hoteldebeaumont.fr](http://www.hoteldebeaumont.fr)).



## DOUCEURS DE BÉNÉDICTINES

**D**e passage à Valognes, faites un détour par l'abbaye Notre-Dame de Protection. Fondée au XVII<sup>e</sup> siècle, elle ne se visite malheureusement pas car elle abrite un ordre de sœurs bénédictines. Mais ces dernières fabriquent dans le secret de leur couvent de succulentes pâtes de fruits aux arômes naturels qu'elles vendent à la boutique de l'abbaye.

Abbaye de Valognes, 8, rue des Capucins, 50700 Valognes (02.33.21.62.84/87).

## CIDRE ET EAU-DE-VIE MUSEZ DANS DEUX AMUSANTS MUSÉES

**M**oins de deux cents mètres plus loin, ces deux délicieux petits musées de terroir dans le quartier du « petit Versailles normand », à l'ombre donc de l'hôtel de Beaumont et de ses jardins.

C'est dans la Maison du Grand Quartier, bâtie fin du XV<sup>e</sup> siècle, qu'a élu domicile le très complet Musée régional du cidre. Au fil des étages (vue superbe sur les jardins de l'hôtel de Beaumont), toute



l'histoire du breuvage normand et de ses techniques au fil des siècles est racontée, avec une impressionnante collection de presses qui disent mieux qu'un long discours la difficulté et la pénibilité de cet art de recueillir le jus de la pomme et de le faire fermenter.

Le musée de l'Eau-de-Vie, qui est aussi celui des vieux métiers, a trouvé place dans l'hôtel de Thieuville. Là encore, outils et vieilles machines retracent la saga de ceux qu'on appelait les bouilleurs de cru. Des techniques... plus alambiquées qu'il n'y paraît. A la suite, près d'une vingtaine de vieux métiers sont évoqués au travers de leurs outils comme de leurs étonnantes réalisations. Deux visites que vous ne regretterez pas (4 € les deux).

**P.F.**

Musée régional du cidre, rue du Petit-Versailles à Valognes (02.33.40.22.73). Musée de l'Eau-de-Vie et des Vieux Métiers, rue Pelouze, 50700 Valognes (02.33.40.26.25).



# FACE AU GRAND LARGE

Ports de pêche minuscules, falaises vertigineuses, paysages saisissants. De l'ouest de Cherbourg émane une atmosphère unique, qui inspira longtemps le poète Jacques Prévert.



LES ATELIERS APOIUS

## L'ERGUILLÈRE UN 3 ÉTOILES DE MER

**A**dossé à la colline qui la protège des vents d'ouest dominants, surplombant Port-Racine, définitivement consacré plus petit port de France, et avec pour toile de fond la délicieuse anse Saint-Martin, L'Erguillère est le plus bel établissement hôtelier de tout le Nord Cotentin. En tout cas, le seul véritable 3 étoiles digne de ce nom. Cet ancien hôtel des années 60, redevenu maison particulière, Nicolas Chanu l'a remis au goût du jour pour en faire un véritable petit bijou – ouvert en 2007 – sur le sentier du littoral : 10 chambres seulement, mais dont 8 avec vue sur le grand large, chacune dotée d'une décoration particulière, toujours avec des lignes épurées et un mobilier soigné. La chambre



LES ATELIERS APOIUS

n° 7, avec son mur où s'inscrit en intégralité le poème de Prévert *Sables mouvants*, rappelle que nous sommes à deux pas du village d'Omonville-la-Petite où sa dernière demeure, transformée en musée, vous attend. L'Erguillère, avec sa superbe terrasse face à la mer que le soleil vient lécher dès le petit matin, fait également bar et salon de thé. Les prix pratiqués restent plus que raisonnables au regard de la qualité de la maison et de sa situation. Comptez ainsi de 75 à 95 € la nuit en basse saison, de 85 à 120 € en moyenne saison et de 95 à 140 € en haute saison. A défaut d'offrir de la restauration, Nicolas Chanu a mis sur pied avec son voisin du Moulin à Vent un forfait qui devrait satisfaire les gastronomes. **P.F.**

L'Erguillère, Port Racine, 50440 Saint-Germain-des-Vaux  
(02.33.52.75.31 ; [contact@hotel-erguillere.com](mailto:contact@hotel-erguillere.com)).

## LE MOULIN À VENT SE SENT POUSSER DES AILES

**D**écidément, la Hague n'en finit plus de réserver de bonnes surprises aux amateurs de bonnes tables. Ainsi, Le Moulin à Vent, ouvert en 2006 par Antoine et Audrey Fernandes à Saint-Germain-des-Vaux, face à l'anse Saint-Martin et Port-Racine. Les voyages qu'Antoine a effectués à travers toute la planète, dès sa sortie de l'école hôtelière de Paris, ont enrichi l'art culinaire qu'il propose dans la vieille maison du début du siècle dernier et la superbe salle à manger qui fait face à la mer, en alliant création et tradition. Avec des prix très sages : menus Autour du marché à 23 €, Autour du voyage à 33 € et Autour des atomes – cuisine moléculaire – à 43 €. Pour les amateurs, Antoine organise également des ateliers cuisine. **P.F.**

Le Moulin à Vent, 10, route de Port-Racine, 50440 Saint-Germain-des-Vaux (02.33.52.75.20 ; [www.le-moulin-a-vent.fr](http://www.le-moulin-a-vent.fr)).



## L'AUBERGE DES GROTTES FACE AUX ANGLO-NORMANDES

**C'**est au bout du monde. La route ne va pas plus loin. L'Auberge des Grottes, plantée à l'extrémité du nez de Jobourg, l'une des plus hautes falaises d'Europe (128 m), vaut bien ce détour. Face aux Anglo-Normandes, avec à droite le cap de la Hague et le fameux raz Blanchard, le panorama offre sur la côte est sublime. Autant dire que par beau temps la terrasse est prise d'assaut. Huîtres, homards et autres crustacés tiennent une belle place sur la carte. Mais l'éventail des menus

proposés par le chef, Eric Loisel, a de quoi retenir l'attention : après les trois premiers déjà bien séduisants (à 18 €, 23 €, et 30 €), on passe aux choses sérieuses avec le Haguard (45 € pour deux personnes minimum) et enfin le Jobourg (63 €) où cohabitent Saint-Jacques, foie gras et homard. Quant aux viandes, elles sont cuites devant vous par Eric Loisel lui-même. Une étape indispensable par beau temps. **P.F.**

Auberge des Grottes, le nez de Jobourg, 50440 Jobourg. (02.33.52.71.44 ; [www.aubergedesgrottes.com](http://www.aubergedesgrottes.com)).



## LES DÉLICIEUX EFFLUVES DE LA MALLE AUX ÉPICES

**L'**enseigne de bar-tabac dissimule une véritable caverne d'Ali Baba de l'art culinaire. Christophe Barjettas, Auvergnat d'origine, donne son coup de patte depuis plus de six ans avec une cuisine fusion métissée toute en épices et fruits exotiques, insolite en ces lieux à la décoration intérieure de poufs et de sofas, mais pour laquelle on accourt de partout. Salade de bœuf thaï (8,50 €) et currys végétariens, de volaille ou de poisson (de 12 à 16,50 €) voisinent sur une carte qui comporte deux menus à 14 et 22 €, sans oublier une assiette découverte à 17 €. **P.F.**

La Malle aux Epices, 50440 Auderville (02.33.52.77.44 ; [www.lamalleauxepices.com](http://www.lamalleauxepices.com)).







## LE MANOIR DU TOURP STAR DE CINÉMA

**M**agnifique manoir agricole des XV<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, posé au cœur de la Hague avec vue sur la mer, cet ensemble de bâtiments ordonnés autour d'une cour centrale avait charmé Roman Polanski qui, en 1979, y a tourné plusieurs scènes de *Tess*, avec Nastassja Kinski. Racheté par le Conser-

vatoire du littoral en 1996, il a été entièrement restauré et abrite désormais un centre culturel. Objectif : offrir à la Hague un pôle d'attraction qui rompt avec son image de zone d'implantation industrielle et nucléaire. A l'entrée, un large pigeonnier abrite des expositions. Dans la chapelle, un film retrace l'histoire du manoir. Quant au corps de logis, il abrite une exposition consacrée à la région, sa faune, sa flore et son histoire, et des expositions temporaires thématiques. Jusqu'à

mai 2011, « Nos ancêtres les hommes » explore le mode de vie des tribus de chasseurs-cueilleurs de la préhistoire, la naissance de la spiritualité, de la guerre et du commerce. **I.F.** Manoir du Tourp, 50440 Omonville-la-Rogue (02.33.01.85.89 ; [www.letourp.com](http://www.letourp.com)).



## OMONVILLE-LA-PETITE DE LA CHAMBRE NOIRE

**A**chetée par Jacques Prévert pour y finir ses jours, en 1977, cette petite maison est un endroit émouvant et inspiré.

Cette année, le lieu accueille une exposition consacrée aux amis photographes du poète : Robert Doisneau, Brassai, Izis et bien d'autres. Une trentaine de portraits de l'artiste en studio ou sur le vif, ainsi que des livres publiés en binôme et des publications dans des magazines. « *J'ai toujours été copain avec les photographes, disait Jacques Prévert. Comment se fait-il que des gens vous prennent avec le même appareil, avec la même pellicule, avec le même éclairage, et c'est pas le même animal qui sort ?* »

**I.F.**

Maison Jacques-Prévert,  
50440 Omonville-la-Petite  
(02.33.52.72.38 ; [www.sitesetmusees.cg50.fr](http://www.sitesetmusees.cg50.fr)).



## CHAMBRES AVEC VUE AU DUR ÉCU

**D**epuis la nuit des temps, la route côtière qui relie Cherbourg à la pointe de la Hague est une zone habitée et protégée par les hommes. A la sortie d'Urville en direction de l'ouest, le manoir du Dur Ecu s'adosse à la colline à quelques centaines de mètres de la plage. Mâchicoulis, meurtrières, murs épais (jusqu'à 1,10 m), toit en pierre du pays, sa structure médiévale a été allégée à la Renaissance, avec l'ouverture de fenêtres à meneaux qui éclairent les 12 chambres de son corps de logis principal. C'est dans ces bâtiments que les propriétaires (depuis 1750) et résidents actuels ont installé deux gîtes avec vue sur la mer. Entièrement équipés, ils peuvent accueillir respectivement un couple avec enfant, et jusqu'à six personnes pour le plus grand. Un fleuron du patrimoine normand, un joli parc battu par les vents, et la plage juste de l'autre côté de la route : une adresse unique. Ouvert toute l'année, location à la semaine (180 € et 250 € en basse saison, 450 € et 550 € en été).

**I.F.**

Manoir du Dur Ecu, sortie d'Urville-Nacqueville sur la D45 (06.10.58.68.41). Propriétaire : Philippe René-Bazin. Réservations : [gites@durecu.com](mailto:gites@durecu.com)

## LES GALETS D'URVILLE SPA BIO

**F**ormée dans les grands instituts aux massages les plus relaxants, Coralie, la fondatrice du spa d'Urville, propose un modelage exclusif du dos aux galets chauds. Le salon et les salles de massage sont décorés de matières et de couleurs naturelles. Ne manquez pas la petite terrasse en teck d'inspiration zen et orien-



tale pour se relaxer en buvant un thé vert. Gommages et rituels du monde à la carte, hammam, hydromodelage et soins minceur : tous les produits utilisés sont bio et souvent préparés par la maîtresse des lieux, à base de fleurs et de plantes. A partir de 38 € les 30 min de modelage aux galets chauds. Forfaits spa de 1 h 30 à 4 matinées à partir de 99 €.

**I.F.**

Les Galets d'Urville, 630, place de l'Ancien-Village-Normand, 50460 Urville-Nacqueville  
(02.33.94.16.62 ; [www.lesgaletsdurville.fr](http://www.lesgaletsdurville.fr)).





## LES ÉTOILES À PORTÉE DE LA MAIN

Il est presque plus aisé de toucher les étoiles du doigt que de dénicher le planétarium Ludiver, tant les panneaux indicateurs du lieu sont fantaisistes. Disons qu'il se situe entre Flottemanville-Hague et Tonneville. Pour le reste, fiez-vous... à votre bonne étoile. Ludiver, inauguré il y a dix ans, enregistre malgré tout 25 000 visiteurs annuels. Son planétarium, son espace muséographique, ses coupoles d'observation télescopiques et ses ateliers en font un formidable et passionnant outil pédagogique interactif. L'espace, la vulcanologie, la sismologie, l'océanographie, la radioactivité, la climatologie (ne ratez pas la salle des tempêtes, embruns et vent force 8 compris), l'histoire des calendriers et des compteurs de temps sont au menu d'une visite superbement mise en scène. A l'étage, un belvédère avec panorama à 360 degrés donne à la fois sur la rade de Cherbourg à l'est et le cap de la Hague et les îles anglo-normandes à l'ouest. Un chemin balisé de cadrans solaires vous ramène à l'entrée où trône une superbe spirale du temps, un cadran solaire hélicoïdal polaire qui rappelle la célèbre phrase de Théodore Monod, mise ici en exergue : « *Le temps est un moment sans fin.* » Comme celui qu'on passe à Ludiver...

P. F.

Planétarium Ludiver, 50460 Flottemanville-Hague/Tonneville (02.33.78.13.80 ; [www.ludiver.com](http://www.ludiver.com)). Entrée : 7,50 €.

## GOURY, LES SAUVETEURS AUX 900 VIES

Refuge des pêcheurs pris dans le terrible courant du raz Blanchard, ancienne cache de naufrageurs, Goury est aussi un poste bien connu des sauveteurs – bénévoles – normands de la SNSM depuis 1871. La très belle station octogonale qui abrite leur canot est devenue l'emblème du port. Le hangar de 1926, reconstruit à l'identique en un peu plus grand, permet de sortir quels que soient le temps et la marée, grâce à deux rampes de mise à l'eau, l'une orientée vers l'intérieur du port et l'autre vers la mer. Autrefois, les sauveteurs se portaient au secours des navires en difficulté à bord de canots à rames ! L'alerte était alors donnée par un coup de canon tiré depuis le sémaphore, qui hissait le pavillon noir. Aujourd'hui, c'est par téléphone qu'ils reçoivent les alertes. Ils sont prêts à embarquer et à sortir en quinze minutes à bord du *Mona Rigolet* leur vedette actuelle.

I. F.

Station SNSM, port de Goury. En été, ouvert tous les jours de 11 h à 12 h 30 et de 15 h à 19 h.



# AU BOUT DU MONDE

C'est ainsi que l'on surnomme la côte ouest de la Hague. Un « bout du monde » lumineux, replié sur une myriade de caps, d'anses et de vallons.



## DIÉLETTE LA MÉMOIRE DE LA MINE

C'est à la dynamite qu'on allait arracher le fer ! » Emilien Diguët, ancien mineur, coule aujourd'hui une paisible retraite à Flamanville, au-dessus du Port Diélette. Avec d'anciens compagnons, il a réuni photos, outils, plans et souvenirs de la mine. Et le petit musée qui lui est dédié à la mairie de Flamanville est un peu sa seconde maison. L'épopée minière sous-marine de Diélette remonte à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. « *Nous avions un minerai de très*

*bonne qualité, un des meilleurs d'Europe, avec plus de 60 % de teneur en fer pur.* » De 1855 à 1962, les creusements de puits se succèdent. « *Plus les années passaient, plus on creusait profond : 10 mètres sous l'eau pour le premier puits, jusqu'à 160 mètres pour le quatrième. On ne risquait pas de coup de grisou, mais la noyade.* » Emilien Diguët était spécialiste des explosifs. Quand il débute à Diélette, la mine tourne déjà à plein rendement. Depuis 1907, elle est équipée d'un transbordeur aérien long de 642 mètres permettant de remplir un cargo de 6 000 tonnes. On extrait alors jusqu'à 300 000 tonnes de minerai par an. Travailler huit heures d'affilée à 160 mètres sous la mer n'impressionnait ni Emilien Diguët ni ses com-

pagnons. Parmi les objets exposés qu'il affectionne, les « marrons », jetons qui servaient aux mineurs à pointer. Son numéro, c'était le 143. Et puis il y a eu le cinéma. En 1946, Henri Calef tourne à la mine de Diélette les extérieurs de *La Maison sous la mer*, avec Viviane Romance. La mine ferme définitivement ses portes en 1962, noyée et recouverte aujourd'hui en partie par les implantations nucléaires. C'est pour éviter l'oubli qu'Emilien Diguët et ses compagnons de l'Association des mines et carrières de Flamanville-Diélette ont consigné leurs mémoires dans des petits classeurs à l'ancienne, précieusement conservés au musée. I. F. Mairie de Flamanville (02.33.52.52.29 ; [www.flamanville.fr](http://www.flamanville.fr)). Tous les jours, de 14 h à 19 h.

## Et aussi

Diélette-Guernesey, ligne directe (45-60 min) plusieurs fois par semaine jusqu'au 1<sup>er</sup> septembre avec la compagnie Manche Iles Express (0.825.131.050 ; [www.manche-iles-express.com](http://www.manche-iles-express.com)). A-R à partir de 39 €.

Exposition « Les déferlantes » à l'office de tourisme de Goury, face à la station SNSM. Une exposition de photos d'amateurs inspirées du best-seller *Les Déferlantes* de Claudie Gallay, dont l'intrigue se déroule à Goury.

Terroirs du Cotentin, au village d'Auderville, une nouvelle boutique installée dans une maison traditionnelle de la Hague, propose une sélection de produits régionaux. 78, rue du Presbytère, 50440 Auderville (02.33.04.55.28).