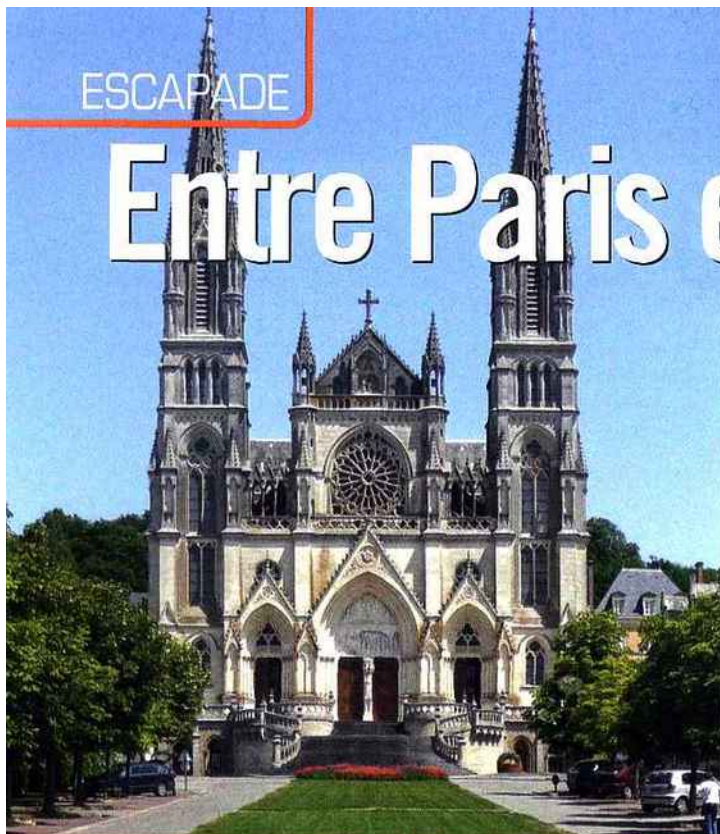


ESCAPADE

Entre Paris et Normandie

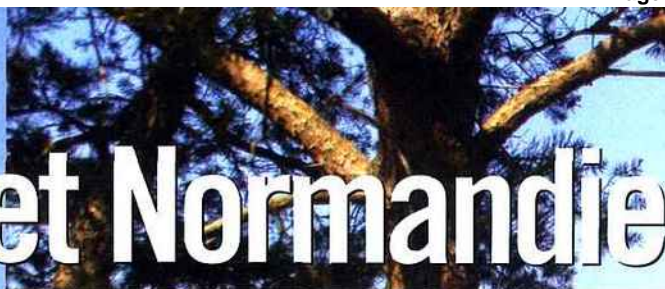


UNE CATHÉDRALE AU MILIEU DES CHAMPS

À la lisière du pittoresque village de La Chapelle-Montligeon, adossée à la forêt de Réno-Valdieu, s'élève en plein champ une immense basilique dont les flèches culminent à soixante mètres de hauteur. Elle attire des pèlerins du monde entier : la basilique Notre-Dame de Montligeon. Ayant nécessité quinze années de construction,

elle conjugue divers matériaux provenant des régions voisines, sable de la Loire, pierre blanche calcaire de Charente et du Poitou, granit d'Alençon... acheminés depuis la gare de Mauves-Corbon à six kilomètres à dos de Percherons. Cet édifice digne des plus belles réalisations gothiques n'a pourtant que cent ans!

© COLLEPIRE



À cheval sur l'Orne la Sarthe, le Loir-et-Cher et l'Eure-et-Loir, le Perche est la première campagne verte à une heure de Paris. Dans les nuances du vert, bocage et collines, forêts et rivières composent un paysage qui a la délicatesse d'une aquarelle. On le parcourt à pied, en vélo, en calèche et bien sûr à cheval percheron, figure emblématique du cru. « Je suis Percheron, c'est-à-dire autre que Normand. Le Perche est un coin de province très déterminé, un pays de monticules, assez boisé avec de grasses prairies. On reconnaît le Perche à une certaine aisance des maisons, aux chevaux vigoureux, aux moulins prospères... » C'est un terroir façonné par des générations de paysans, « dessiné par la charrue, la pioche et la hache (...). Les hommes ont orné cette vallée sans seulement y penser, comme une paysanne relève ses cheveux », écrit Alain ⁽¹⁾, natif de Mortagne-en-Perche où un musée lui est consacré. Dans les pas du philosophe, on sillonne les chemins creux, à l'ombre des

chênes et des hêtres millénaires qui nous rappellent que le nom Perche puise ses racines dans le prégaulois « pertica », désignant une forêt aux grands arbres.

L'ANCIEN ET LE NOUVEAU MONDE

Née en 1114 de la fusion du comté de Mortagne et des seigneuries de Nogent et de Bellême, cette ancienne province, qui a su conserver son charme bucolique et ses traditions comme celle du fameux boudin noir de Mortagne, est classée depuis 1998 « Parc Naturel Régional ». À une dizaine de kilomètres de Nogent-le-Rotrou, capitale percheronne que surplombe le fier château Saint-Jean (classé monument historique), le manoir de Courboyer à Nocé accueille la maison du Parc. Non loin, l'écomusée du Perche à Saint-Cyr-la-Rosière invite à découvrir traditions et savoir-faire locaux. Plus au nord se trouve Tournouze, petite cité ornaise qui fut au XVII^e siècle « le lieu d'Europe qui a contribué, pour la plus grande part, au peuplement du Nouveau Monde⁽²⁾ ». Depuis 2006,

AU PAYS DES 400 MANOIRS

Courboyer (abritant la maison du Parc Naturel Régional du Perche à Nocé), l'Angenardière, Beaulieu ou encore Lormarin... « Le Perche a ses manoirs comme les pays de la Loire ont leurs châteaux. Modestie oblige!⁽¹⁾ » À partir du XV^e siècle, après la guerre de Cent Ans, des familles enrichies au service du roi ou dans les affaires firent édifier dans ces collines verdoyantes proches de Paris d'élégantes « maisons des champs ». Les tours en sont la marque. Restaurés par des amoureux des vieilles pierres dans les règles de l'art (valorisation des solives et colombages, tomettes en terre cuite, enduits à la chaux...), ces manoirs semblent avoir traversé, intacts, l'épreuve du temps...

Circuit « Route des manoirs et traditions » disponible à la Maison du Parc: 02 33 25 70 10

1) Philippe Siguret dans son livre « Les Manoirs du Perche ».



Manoir de Lormarin

© COT ORNE





Le Perche!



- à mélanger**
- 400 g de boudin noir
 - 4 tranches de pain de campagne
 - 2 bottes d'oignons nouveaux
 - 50 g de noisettes hachées torréfiées
 - 1 botte de ciboulette - Sel - Poivre
 - 1 pomme Granny-Smith - 5 pommes Golden
 - 50 g de mimolette
 - 1 échalote
 - 50 g de vinaigre de cidre
 - 50 g de crème liquide - 1 œuf
 - 1 cuillère à café de miel - 100 g de farine
 - 100 g de chapelure de pain
 - 4 fines tranches de lard
- Ingrédients pour 4 personnes**

TARTINE DE BOUDIN NOIR AUX OIGNONS

- Préparer la compotée d'oignons : émincer les oignons, puis les faire revenir avec une noix de beurre sans coloration dans une poêle. Laisser compoter 20 minutes à feu doux puis ajouter le miel, les noisettes et la ciboulette hachée, saler et poivrer.
 - Confectionner la tartine : tailler 4 fines tranches de pain puis les détailler avec un emporte-pièce de 10 cm de diamètre. Les toaster au four avec un peu d'huile et une pincée de sel pour les rendre croustillantes.
 - Pour la mousseline de pomme acidulée : éplucher les golden, les vider, les couper en quartiers. Faire suer une échalote émincée puis ajouter les pommes Golden, le vinaigre de cidre, la crème et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient cuites. Mixer dans un blender pour obtenir une purée de pomme onctueuse. Vérifier l'assaisonnement.
 - Préparer les chips de lard : faire cuire entre deux plaques allant au four les tranches de lard pendant 10 min à 160 °C.
 - Pour faire le boudin croustillant : tailler 4 tronçons de boudin de 3 cm de long, retirer la peau puis les paner à l'anglaise, en les passant dans la farine, l'œuf battu et la chapelure. Faire frire pendant 4 min à 180 °C.
 - Monter la tartine : disposer généreusement de la compotée d'oignons sur la tartine puis ajouter 5 rondelles de boudin et le boudin croustillant au centre, passer au four 5 min à 180 °C, puis dresser.
 - Décorer avec des bâtonnets de pomme Granny-Smith et des copeaux de mimolette.
- Recette communiquée par Freddy Pommier, chef à l'Hôtel du Tribunal, à Mortagne-au-Perche*

la Maison de l'Émigration française au Canada perpétue la mémoire de cette formidable épopée.

VILLAGES DE CARTE POSTALE

Après les balades en attelage, une partie de pêche à la mouche, une matinée de cueillette de champignons, il fait bon flâner au gré de villages fleuris. Ancienne capitale des comtes du Perche, Mortagne regorge de vieilles ruelles pavées. À quelques pas,

La Perrière avec ses demeures classées monuments historiques : sur la place, la Maison du Filet rappelle que ce village était réputé entre 1850 et 1950 pour ses ateliers de broderie sur filet et de filet perlé, prisés par de grands couturiers. Depuis La Perrière, il suffit de traverser la forêt de Bellême pour découvrir la « bellissima » (étymologie de Bellême). Passé le porche du XV^e siècle, la vieille ville dévoile ses nombreux antiques. En remontant vers le

nord-est, à Rémalard, s'ouvrent les vallées de la Commeauche, de l'Huisne et de la Corbionne jalonnées d'une ribambelle d'anciens moulins. Plus au nord, autour de Longny-au-Perche, le parcours se poursuit à travers forêts et bois éclairés de beaux étangs, dont certains sont ouverts à la promenade.

- 1) Dans Portraits de famille, publiés en 1961 - Musée mémorial Alain : Maison des Comtes du Perche à Mortagne-au-Perche Tél. : 02 33 25 25 87.
- 2) Selon le géographe français Élisée Reclus.



à déguster

En guise de mise en bouche, le camembert et la pomme (150 variétés sont recensées dans le Perche) sont incontournables. Le premier se retrouve dans des recettes percheronnes comme la fromagée, pâte à tartiner composée de vieux camembert, thym, ail, poivre, cidre et calvados, ou inédites comme les escargots au camembert du Perche. Tandis que la pomme enveloppe de ses parfums des spécialités, salées et sucrées : rôti de porc au cidre, côte de veau gratinée au cidre, lapin au cidre, poulet aux pommes, beignet de pomme, confiture

TOUTES LES SAVEURS DE LA NORMANDIE...

de cidre doux, galette percheronne (à la crème, au miel...). Au cœur des verts bocages percherons, le lait et la pomme côtoient les produits de la ferme, comme le porc qui fournit deux spécialités : le boudin noir de Mortagne-au-Perche et les fameuses rillettes sarthoises à tartiner. Dans ce pays d'eau et de forêts, les amateurs de gibiers, de champignons sauvages, de poissons et d'écrevisses sont servis. Et bien sûr, le tout s'accompagne de jus de pomme ou de cidre du Perche (en cours de labellisation), de pommeau et de calvados (avec modération).

carnet de chantiers PAGE