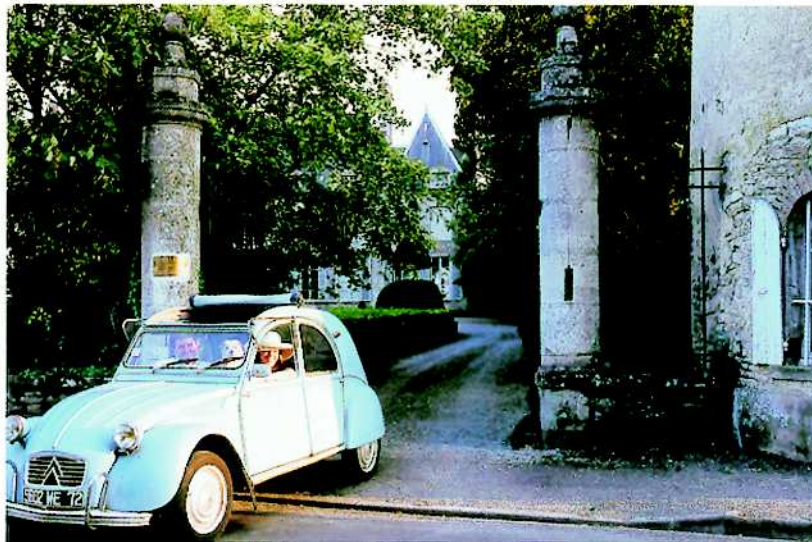




Château et 2 CV... de collection, cela va de soi, vont bien ensemble. Charles-Henry et Ségolène sont en route pour le marché. A leur retour, les paniers de fruits et légumes seront déposés au pied de



l'escalier avant d'être cuisinés par le maître des lieux qui chatouille la cocotte comme personne. Entouré de son beau parc, Saint-Paterne retrouve la fière allure d'une grande maison de famille.

Saint-Paterne, un Jules aux fourneaux

EN PLEINE CAMPAGNE, AUX PORTES DU PERCHE, À QUELQUES KILOMÈTRES D'ALENÇON, CHARLES-HENRY ET SÉGOLENE DE VALBRAY REÇOIVENT DANS LEUR CHÂTEAU-HÔTEL. HISTOIRE D'UNE MAISON FAITE POUR LE BONHEUR. ET SI C'ÉTAIT POUR VOUS ?

RÉALISATION MONIQUE DUVEAU. TEXTE VIOLAINE DE SAINT VAULRY. PHOTOS GUILLAUME DE LAUBIER.





Pas une maison d'hôtes. Plus qu'un simple hôtel. Un peu comme chez soi. On aurait envie d'appeler cet endroit-là : maison d'hôtel. Car si l'histoire du château de Saint-Paterne ressemble d'emblée à celle de beaucoup d'autres propriétés conservées par des « dingues-passionnés-courageux » à grands renforts de chambres, de sens de l'accueil et de jolis meubles anciens... ici, très vite, les choses ont pris un sens un rien différent. Tout commence comme

d'habitude. Ou presque. En 1989, Charles-Henry de Valbray a vingt-trois ans, pas un sou en poche et une jolie propriété sur les bras. Jolie mais en piètre état ! Ni eau, ni chauffage... Haut les cœurs ! Le célibataire s'installe, monte son projet, rafle un ou deux prix du plus jeune entrepreneur de sa région, fait faire des travaux – il avoue une sainte horreur du marteau et autres outils pourtant très intimes de l'habituel propriétaire de chambres d'hôtes – et se lance avec quatre premières

chambres. Aux fourneaux ? Lui-même. Car c'est sa botte cachée, il chatouille la cocotte comme personne et préside en même temps chaque soir sa grande table d'hôtes. D'ailleurs, aujourd'hui, après nous avoir servi l'apéritif au jardin, il nous a concocté une tourte de carottes en robe de chou, des pintadeaux au cidre et une pastilla « côté Normandie ». Mais peu à peu le concept évolue. Ségolène (aujourd'hui sa femme) entre dans sa vie avec des idées très déco plein la tête, la mode



Segolene a profité d'une belle fin de journée pour sortir la table sur laquelle elle a disposé verres et bouteilles pour l'apertif propose à ses hôtes. Elle cueille le tilleul de l'arbre centenaire pour préparer l'infusion du soir, sous l'œil (pas très) attentif du jack-russell Bobo. C'est le moment aussi de goûter au camembert éclaté, servi chaud avec des mouillettes de légumes du potager (carottes, radis et concombre). Nappe, Maison Fassier. Mug, AM.PM.



Dans de simples carafes en verre, Casa, une préparation maison : du thé glacé à la poivre – qui se fait aussi à la pomme, Normandie oblige !



des maisons d'hôtes bat son plein, le côté « tout le monde à la même table » a fait son temps. Le jeune couple comprend qu'il lui faut faire évoluer Saint-Paterne pour mieux l'aider à grandir. On crée une piscine, on augmente le nombre de chambres en essayant de les rendre assez différentes les unes des autres. Quelques-unes conservent un style très « château » (avec toujours beaucoup de tissus au mur et au-dessus des lits, posés en baldaquin pour donner à la pièce un air vrai-

ment cosy), d'autres prennent des allures plus tendance avec des alliances noir et taupe ou mauve et parme, une autre encore se teinte d'un air de Sud dans un genre un peu marocain, une dernière joue la sobriété du lin, du beige et du blanc. On sert désormais le dîner par petites tables, mais toujours au plat et deux fois « comme à la maison » souligne Charles-Henry... Mille détails douilletts et bien choisis rappellent, façon maison, les grands hôtels : dans chaque chambre, un



La crème de lentilles aux baies roses est accompagnée d'une tartine de foie gras frais escalope. Assiettes creuses sur le thème des poules et des coqs, AM.PM.



Dans l'orangerie, où les poules ont pris l'habitude de venir picorer, on a dressé un immense buffet décoré de pommes et de poires. Lustre fait d'un cercle de fer ancien et de photophores de couleur, José Esteves. Linge en chanvre, nappe verte et cloche à melon en verre, Maison Fassier. Cloche grillagée siglée, José Esteves. Assiettes et coupelles, AM.PM.



Posée sur un plat en terre cuite vernissée, la tourte de carottes s'est habillée d'une robe de chou et de quelques brins de ciboulette. Elle sera servie avec une sauce au beurre et à la crème fraîche.





Au Menu

CAMEMBERT ÉCLATÉ

MOUILLETES DE LÉGUMES DU JARDIN

CRÈME DE LENTILLES AUX BAIES ROSES
ET SA TARTINE DE FOIE GRAS ESCALOPÉ

TOURTE DE CAROTTES EN ROSE DE CHOU

PIN D'OR AUX AU CŒUR

GRATIN DE POIRES AUX ÉPICES
POIRES POCHÉES AU POMMEAU
PASTILLA « CÔTÉ NORMANDIE »



Sa charrette remplie de
pommes du verger,
le jeune Diego fait une
petite pause « camembert
éclaté » et trempe
avec délectation
ses mouillettes de radis.
Le chef a préparé
des pintadeaux au cidre
servis avec des
pommes caramélisées.
Cloche en grillage
siglée, José Esteves.
Il proposera également
un étonnant gratin de
poires aux épices qui se
sert chaud comme
un gratin de légumes.
Torchon, Maison
Fassier ; caquelons,
Emile Henry.



Pour le dessert, la
pastilla « côté
Normandie », une idée
de Charles-Henry,
à la confiture de lait et
dés de pommes. Et, dans
de belles coupes à
l'ancienne en verre, Côte
Bastide, des poires
pochées au pommeau.

petit carafon de pommeau, dans les salles de bains, des savons translucides à la coupe, une boîte à poudre en cristal, de l'eau de Cologne dans un flacon ancien accompagnent les lieux d'un parfum d'élégance. Charles-Henry et Ségolène sont là si l'on a besoin d'eux. Elle dirige chaque matin ses hôtes vers les différentes activités et visites possibles dans la région et vers 19 heures, à ceux qui le souhaitent, ils proposent un apéritif

dans un hôtel, on peut vivre sans eux dans cette maison-château et peut-être même s'y croire un peu comme chez soi... Car c'est tout l'art de ces hôtes pas comme les autres de vous laisser imaginer, le temps d'un dîner ou d'une soirée, que la maison vous appartient. Un sens de l'accueil légendaire et qu'ils entendent bien cultiver, quitte à innover ou à réinventer leurs classiques. En proposant des *murder parties* par exemple (ces soirées « petits crimes entre amis », comme





ils l'ont déjà fait l'année dernière, ou encore des week-ends de cours de cuisine donnés par Charles-Henry (auteur de l'excellent livre *Les jules aux fourneaux*), ou encore, très différent, en utilisant leurs vacances d'hiver pour louer une très belle maison à l'étranger où ils reçoivent leurs hôtes comme chez eux. Bref, plein d'idées pour ces deux là. De quel côté se dirigeront-ils pour leurs prochaines aventures hôtelières : vers l'ouest, l'est ou le sud ? Affaire à suivre...◇ RECETTES PAGE 122.

