

## Colombages normands

L'**Auberge** de la Source offre une cuisine joyeuse et généreuse dans un charmant décor bucolique.



Christophe Biecha

De Deauville à Honfleur, s'offre un bord de mer tricoté week-end chic parisien. Il aura suffi de prendre la tangente d'une petite route roulant ses manières de bonds en rebonds, vallons et sous-bois pour arriver, à l'abord d'une forêt, à quelques maisons anciennes, fermettes devenues auberge. Colombages, pans de bois, torchis et briques dans un touffu de verdure : envolée d'un rustique discret et enjôleur. Imprévu d'un bassin peuplé d'esturgeons : à quand le caviar ? La salle à manger pourrait être d'une grande maison familiale et la flambée dans la cheminée confirme ardemment ce parti bienveillant. Le menu est de générosité – en-

trée, plat, fromage, dessert pour 38 euros – et parle de proximité. Selon une joyeuse cuisine intimiste, faite en confiance : foie gras de canard parfumé au Calvados à qui le velouté de morue fraîche et la brochette de langoustines font aussi appel. La sole cuite meunière y est bien sûr de petite pêche. Pirouette du lapereau farci aux abricots puis un camembert rôti s'imposa. Une vision des choses qui se retrouve dans les chambres (dès 115 euros) bardées de bois entre poutres et parquets, d'une déco dépouillée et jeune. On s'y ferait sans mal !

■ PH. C.

**Chemin du Moulin,  
Barneville-la-Bertran, Calvados  
(14) ; 02-31-89-25-02.**