

La Perrière. Belforêt-en-Perche

PARFAIT RELAIS

EN LIEU ET PLACE D'UN HÔTEL-RESTAURANT, UN COUPLE DE TRENTENAIRES PASSIONNÉS A SU CRÉER CE LIEU AU CONCEPT INNOVANT MÉLANT BAR-SALON DE THÉ, BONNE TABLE, CHAMBRES D'HÔTES ET BIENTÔT ESPACE BIEN-ÊTRE ET BOUTIQUE. LE TOUT DANS UN CADRE TENDANCE ET CHALEUREUX. PARI AUDACIEUX, DÉJÀ APPLAUDI! PAR Laurence de Calan PHOTOS Christophe Dugied



ACCUEIL STYLÉ

Dans une salle parquetée en chêne, murs colorés de la teinte « Off-Black » de Farrow & Ball, ancien bar repeint, suspensions du Maroc, appliques et fauteuils Opjet, tables Atmosphère & Bois, plantes de Nature Stabilisée et au fond, zelliges d'Ateliers Zelij.



1. Maud Plaza et Benjamin Vanhaeverbeek ont entièrement repensé le lieu. 2. Assiette La Brocante des Morues. 3. Table basse chinée dans le Perche, canapés Le Cèdre Rouge, piano Pleyel 1890, éclairages et poufs Opjet. 4. Suspension Chez les Voisins et tableau chiné. 5. Dans la chambre peinte en « Picture Gallery Red » de Farrow & Ball, tête de lit, coussin et jeté de lit Madura, tabouret marocain, applique liseuse BHV. 6. Sur une table en bois et métal, lampe Opjet ; au fond, cage chinée.

L'affaire n'a pas traîné... À peine Maud Plaza, 30 ans, et Benjamin Vanhaeverbeek, 35 ans, natif de Bruxelles, voyaient leur proposition d'achat acceptée en février dernier que le jour même, des entreprises locales lançaient les travaux de gros œuvre ! Le jeune couple, qui a une maison dans le Perche, avait bien quelque temps hésité devant l'ampleur du chantier mais bientôt réalisé le potentiel offert par ce café-restaurant situé au cœur du village très prisé de La Perrière. Maud, après des études de communication, tient à Bois-Colombes en région parisienne son family concept store Louve et Léopold, du nom de leurs deux bouts de chou. Guillaume a travaillé dans un restaurant à Oslo avant de monter ses sociétés d'affaires dans les télécoms, d'informatique à l'international et d'immobilier. S'il a le goût du risque et fonctionne au feeling, il n'en a pas moins les pieds sur terre. « Allions-nous pouvoir gérer le lieu sans y habiter en permanence ? Finalement, nous nous sommes beaucoup investis, nous avons nous-mêmes tout choisi et suivi dans le moindre détail. » Résultat, dès la mi-août s'ouvrait leur restaurant d'une cinquantaine de couverts avec sa terrasse,

un salon cosy, un bar où savourer l'un des délicieux cocktails de Jessica. Succès immédiat. Puis en septembre, 4 suites et 3 chambres spacieuses et lumineuses. Soit, sur 550 m², un espace confortable au cadre élégant de pierre, bois, velours vert sapin et couleurs chaudes. « Ce que nous proposons, c'est l'occasion de passer un bon moment. » Le chef percheron Julien Bonmarin change sa carte chaque semaine, privilégie circuits courts et produits locaux de saison : cannelloni de courgettes au chèvre frais, tournedos de canard et son écrasé de charlotte à l'huile parfumée, tiramisu du Perche... Le jeudi ont lieu en musique les Nuits d'Horbé. Face à l'engouement pour ce concept inédit, le tandem ne compte pas s'arrêter là. En 2021 s'ajouteront une boutique de déco, articles pour enfants et épicerie fine ainsi qu'un espace de remise en forme avec piscine et spa derrière la maison. Le duo sait déplacer les montagnes, enfin les collines !

LE RELAIS D'HORBÉ

—
Sur la place du village, une halte revisitée avec goût par un duo trentenaire.
Adresse page 000