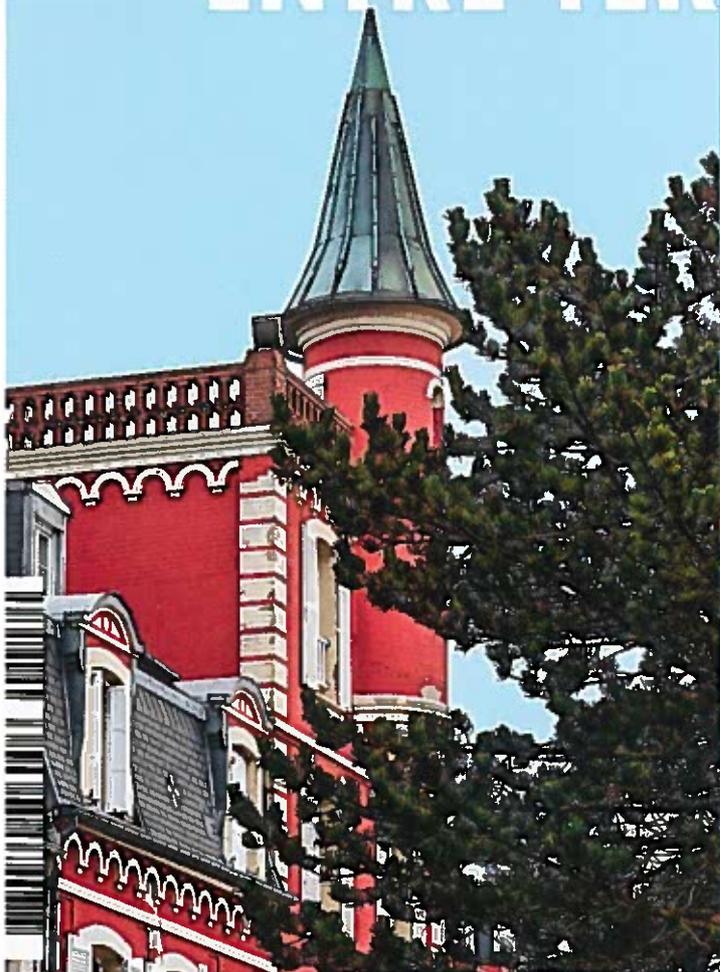


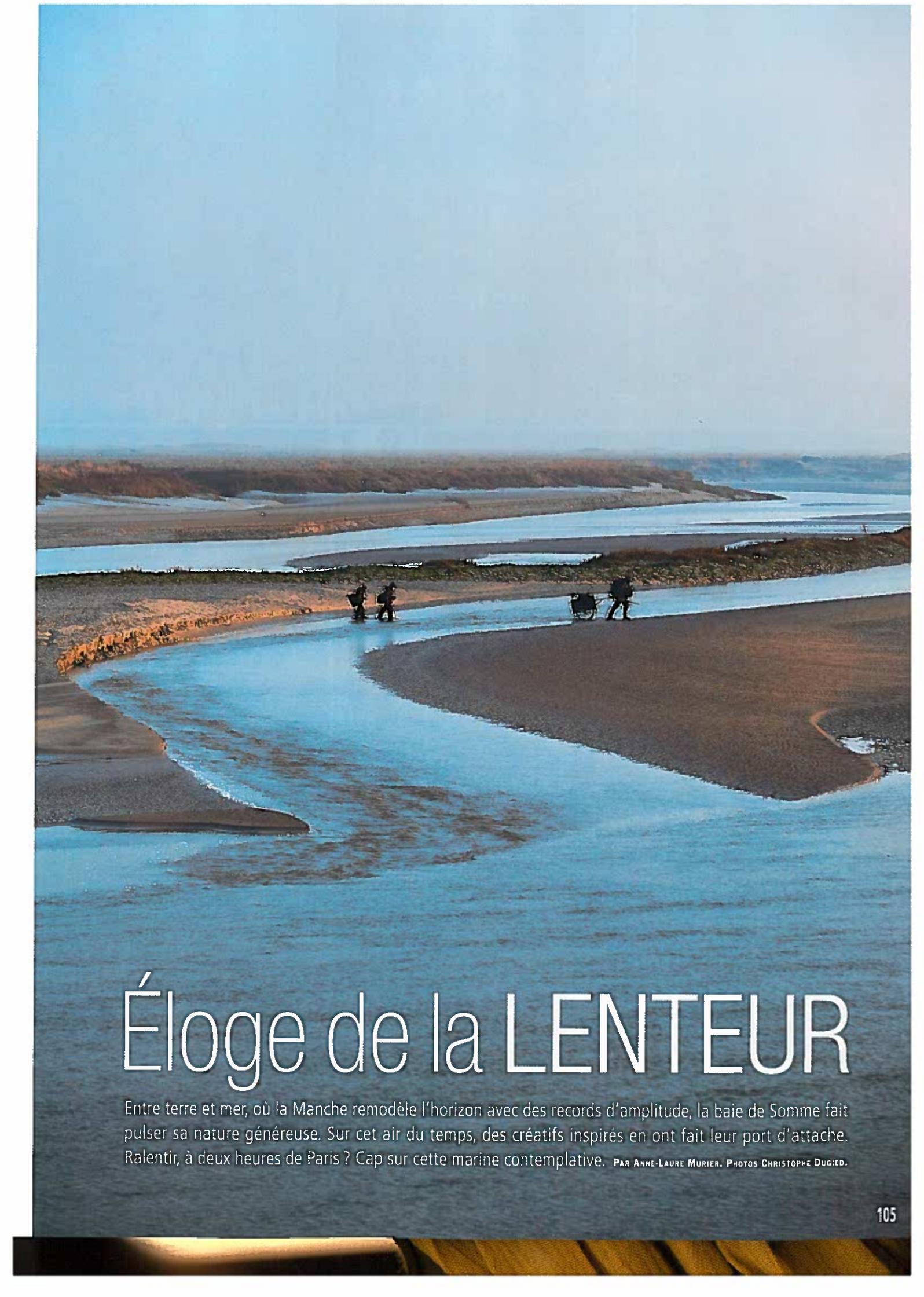
Maisons CÔTÉ OUEST

N° 128 • FÉVRIER - MARS 2017 • cotemaison.fr



BAIE DE SOMME ENTRE TERRE ET MER



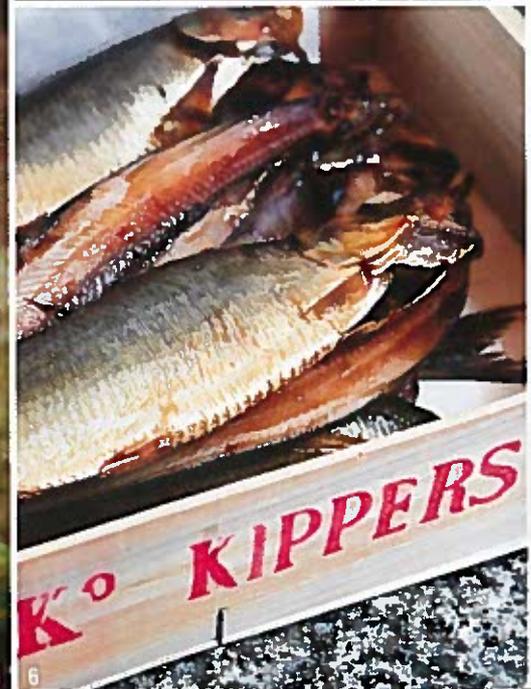
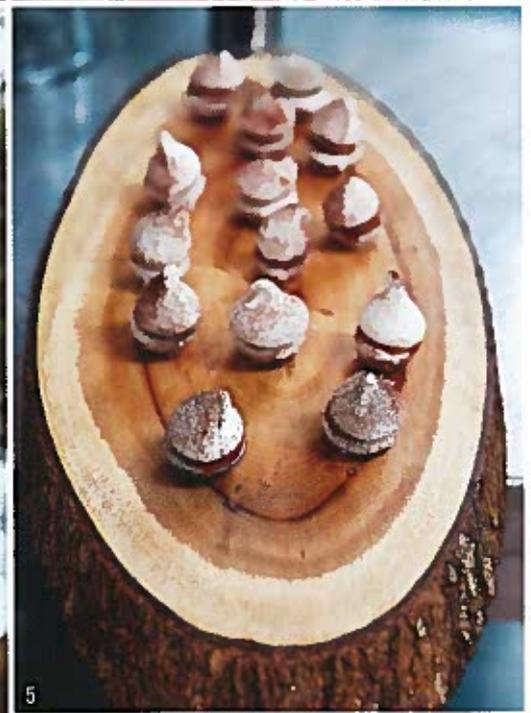
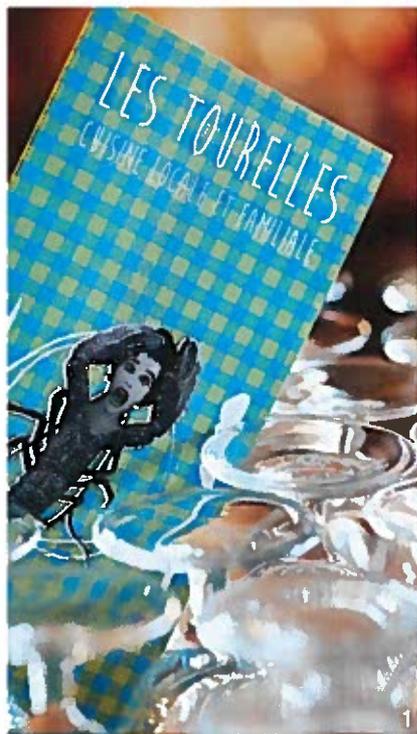


Éloge de la LENTEUR

Entre terre et mer, où la Manche remodèle l'horizon avec des records d'amplitude, la baie de Somme fait pulser sa nature généreuse. Sur cet air du temps, des créatifs inspirés en ont fait leur port d'attache. Ralentir, à deux heures de Paris ? Cap sur cette marine contemplative. **PAR ANNE-LAURE MURIER. PHOTOS CHRISTOPHE DUGIED.**



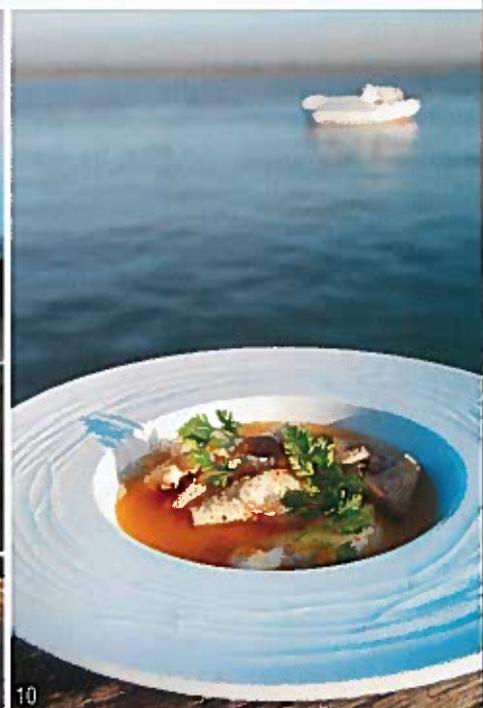
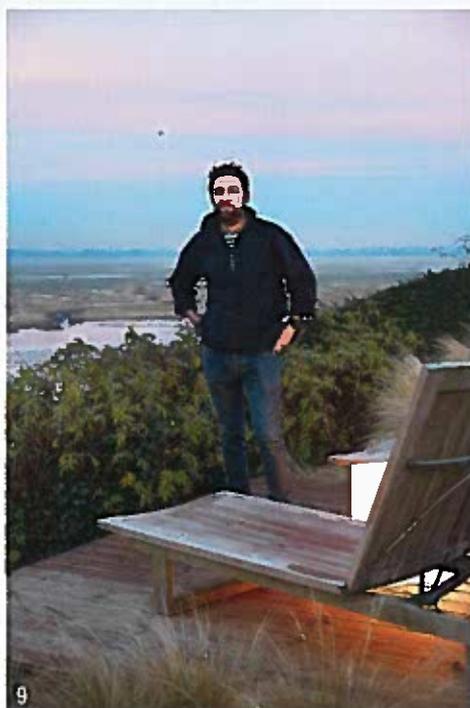
« Grand site de France », la baie de Somme se double d'une réserve naturelle qui s'ouvre sur la Manche. **Ci-dessus et ci-contre**, Saint-Valéry-sur-Somme y ancre une balise d'art de vivre, en miroir du Crotoy qui trempe son caractère au nord de ce littoral picard.



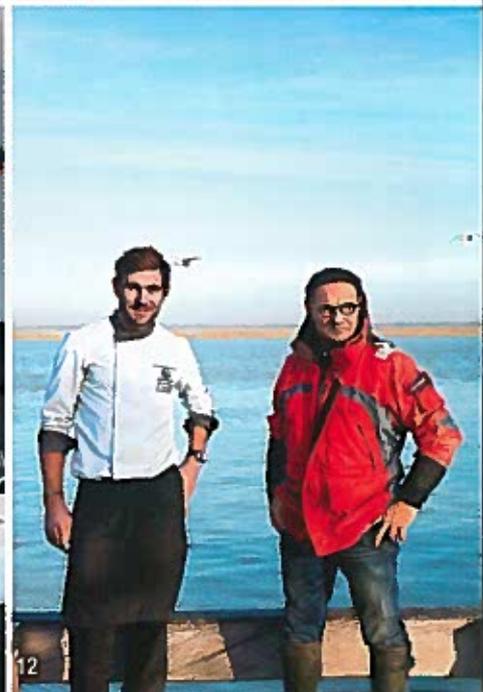


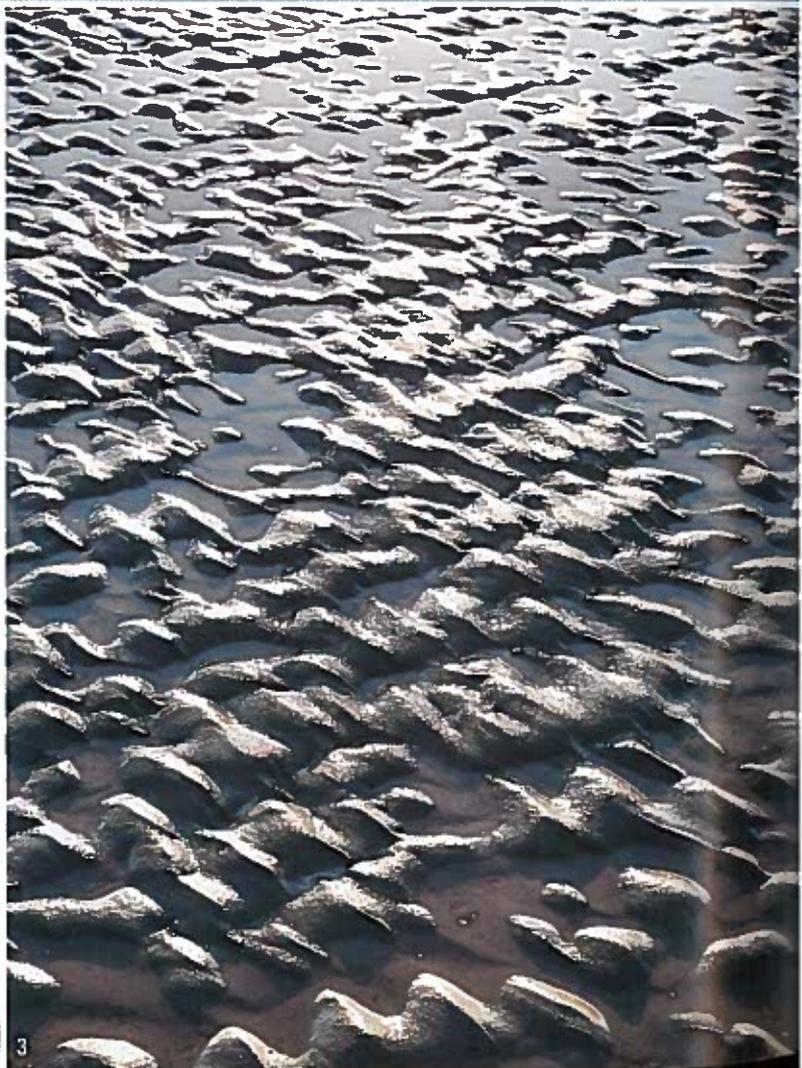
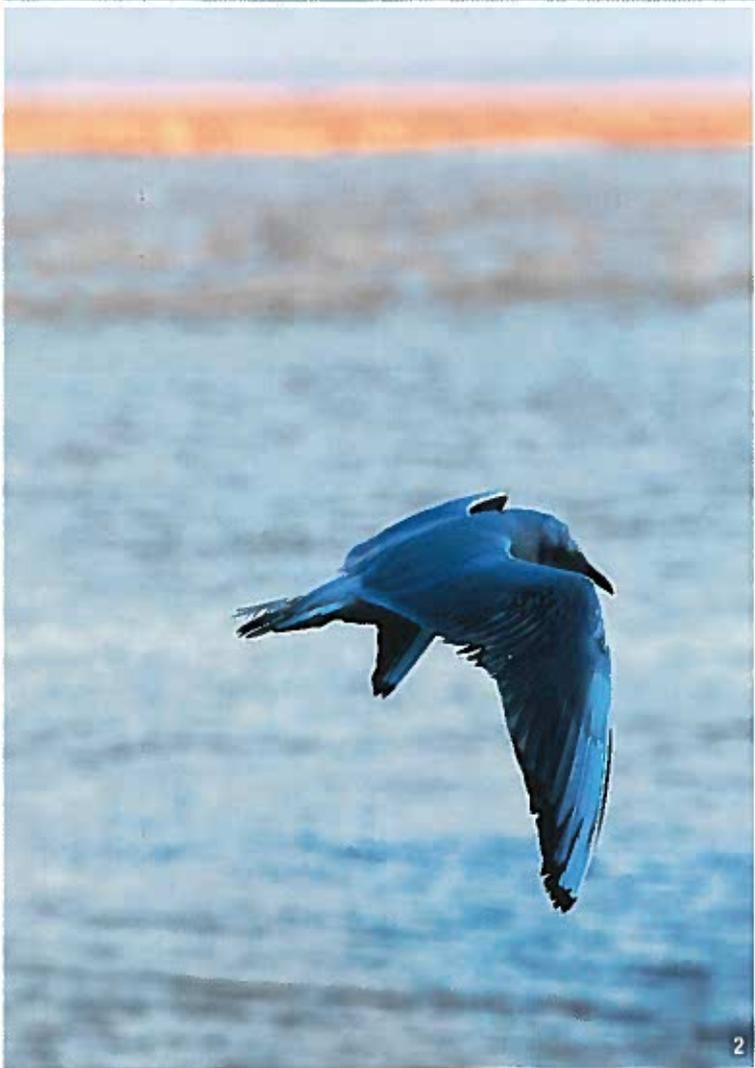
SLOW FOOD AU MENU

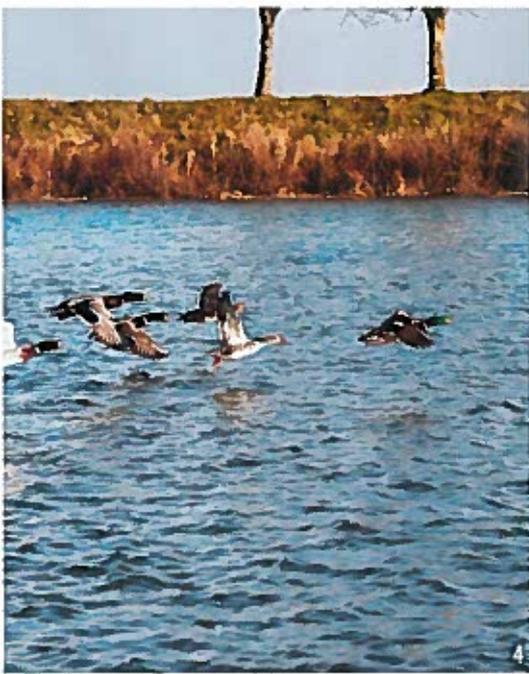
« Turbot, barbu ou sole, les poissons de sable supplantent le gibier et la coquille Saint-Jacques à partir de février, mars », projette Pascal Lefebvre, à l'Auberge de la Marine. Maître restaurateur gratifié d'une assiette Michelin, celui que le Gault et Millau présentait dès 2013 comme « un jeune chef qui bouge les lignes » a une recette bien à lui pour valoriser les produits de la baie de la Somme : sans les dénaturer, créer la surprise. Savoureux après un pâturage de prés salés d'au moins 75 jours et autant d'exercice au grand air de ces champs inondés par la Manche, l'agneau AOP est une révélation selon la cuisson ; d'où la dégustation conjointe d'une côte grillée et d'un gigot en brochette, complétés par un confit en cassolette. L'escargot du Marquenterre ? Oubliez l'ail ! « Je l'associe au maquereau fumé, avec une poignée d'asters. » Pour cet autre trésor de la baie, à l'instar des espèces qui aiment le sel et regorgent d'oligoéléments, la mer livre son marché en mai. « Autrement dit "locavore", cette cuisine primitive est un retour aux vraies sources », appuie Sébastien Porquet, autre enfant du cru, officiant à la Table des Corderies. « Et quand il n'y a pas, il n'y a pas ! » Du Crotoy jusqu'à Saint-Valéry-sur-Somme, cette philosophie est partagée grâce à l'association Baie de Somme Zéro Carbone. Après avoir ressuscité l'hôtel-restaurant des Tourelles en 1994, avec son mari et une bande d'amis, Dominique Ferreira Da Silva a eu l'idée de cette « intelligence collective éco-responsable » pour limiter l'empreinte du tourisme, tant sur l'environnement que sur le bien-être des populations locales. Une utopie qui fait de délicieuses vagues.



1, 2 et 3. Via une association, les fondateurs des Tourelles militent pour l'écotourisme. 4, 5 et 6. Fumaison d'aiguilles de pin, harengs : au parc du Marquenterre, la nature se découvre aussi au restaurant. 7. Les agneaux de prés salés ont une saveur iodée unique. 8. Dans son food truck, Ludovic Dupont cuisine bourgeoises, légumes oubliés, « belles envahissantes »... 9 et 11. La meilleure brigade du chef des Corderies ? « Les producteurs. » 10 et 12. Au Mathurin, qui jouxte la poissonnerie paternelle, Pierre-Alain Delaby a le goût du circuit court.

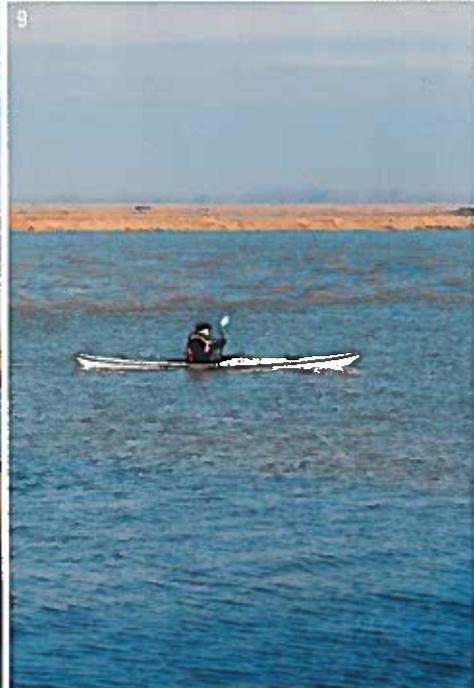






AU RYTHME DE LA NATURE

Outre le tempo des saisons, les marées donnent la mesure, au jour le jour, de la baie de Somme ; après le mont Saint-Michel, elle est le théâtre d'un des plus forts marnages des côtes européennes, où le flot peut avancer de trois mètres par seconde ! « Selon le calendrier, c'est à la lampe frontale ou à la lumière de la lune que nous ramassons les coques », souffle Pierre, pendant qu'un soleil froid embrase la pointe du Hourdel. Dans son sillage, près de 170 pêcheurs patentés avancent contre frimas et cours d'eau, charriant leur quota réglementaire sur un vélo sans selle, ni pédales. Des héros de la Somme ? « En travaillant la baie, nous ne sommes pas dans un tunnel », pirouette ce jeune de 26 ans, passionné par atavisme. Au printemps, ces professionnels se muent en cueilleurs de plantes marines. Asters, mais aussi salicornes appelées ici passe-pierre, ou encore obiones : un marché de la mer, chéri par les restaurateurs. De près salés en vasières, l'estuaire est aussi un extraordinaire garde-manger pour les oiseaux de toutes plumes, vedettes du parc ornithologique du Marquenterre. « Oies cendrées, pluviers dorés, tadornes de Belon ou spatules blanches, ils sont nombreux à hiverner ici », zoom le naturaliste Philippe Carruette, alors que près de 65 % de l'avifaune européenne trouve refuge dans cet environnement d'exception. D'un guide à l'autre, apparaît Jean Boucault, qui compose un duo d'une drôle d'espèce avec Johnny Rasse. « Appeler les oiseaux est une culture locale, que nous pratiquons depuis l'enfance à la faveur de concours », s'enthousiasment, entre deux sifflets, les Chanteurs d'Oiseaux ; talent faisant, ces « bagués d'origine » ont changé de ramures, faisant s'envoler leurs costumes noirs de la Folle Journée à Nantes jusqu'à des scènes japonaises.



1 et 3. Marche aquatique, le longe-côte file droit sur les fonds sablonneux du Crotoy. 2, 4 et 6. Entre vasières et prés salés, les oiseaux trouvent des zones de halte, d'hivernage et de nidification. 5. En mode majeur, les Chanteurs d'Oiseaux déclinent une culture locale. 7. Selon les saisons, les pêcheurs à pied récoltent coques ou plantes marines. 8. À louer dans l'enseigne *outdoor* éponyme, les vélos No Shoes mettent en roue libre sur tout terrain. 9. Autre mobilité douce, le kayak permet de prendre les eaux à côté des veaux marins et phoques gris.



L'URGENCE DE RALENTIR

Pour s'y poser régulièrement depuis trente ans, y compris en compagnie de ses enfants, Laurence Gautier avait un tropisme avéré pour la baie de Somme. « Fin 2012, j'ai choisi mon camp : je m'y suis installée à plein-temps », pétille cette ancienne chef de projet pour la Banque Mondiale. Son ingénierie suivante ? Acheter, rénover et diriger l'hôtel-restaurant Les Pilotes, ancré sur les quais de Saint-Valéry-sur-Somme. À voir le relookage inspiré de toutes les pièces, couloirs compris, on devine que son compagnon Pierre Adriana a accompagné ce changement de cap ; graphiste toujours, il a d'ailleurs signé le nouveau logo de l'établissement, imprimant son air du temps entre meubles vintage, éditions déjà iconiques et imprimés contemporains. À quelques encablures, sur le port de plaisance, Laurent Rivière a, quant à lui, cédé à un retour aux sources. Après un cabotage capital, en tant que juriste, l'art de vivre de son terroir lui a manqué, dont l'équitation et la navigation. Boutique à deux pas de chez lui, vitrine parisienne depuis peu, exportation sous toutes les latitudes : il administre les ventes d'Inouï-toosh, marque d'écharpes dessinées et tissées au petit point par une Parisienne qui n'a pas plus résisté à l'appel du large. C'est derrière les remparts de la ville haute que Pascal Grimberg a doublement changé d'air ; entre évolutions techniques et aléas managériaux, cet ingénieur du son a senti le vent tourner. Succès de leurs magnifiques chambres d'hôtes faisant, Nathalie Bourdin a volontiers dérivé, larguant les ressources humaines pour donner libre cours à son goût à la déco. Du Vélocipède à La Femme d'à côté, cet art de vivre complice leur donne le sourire à plein-temps, en roue libre.

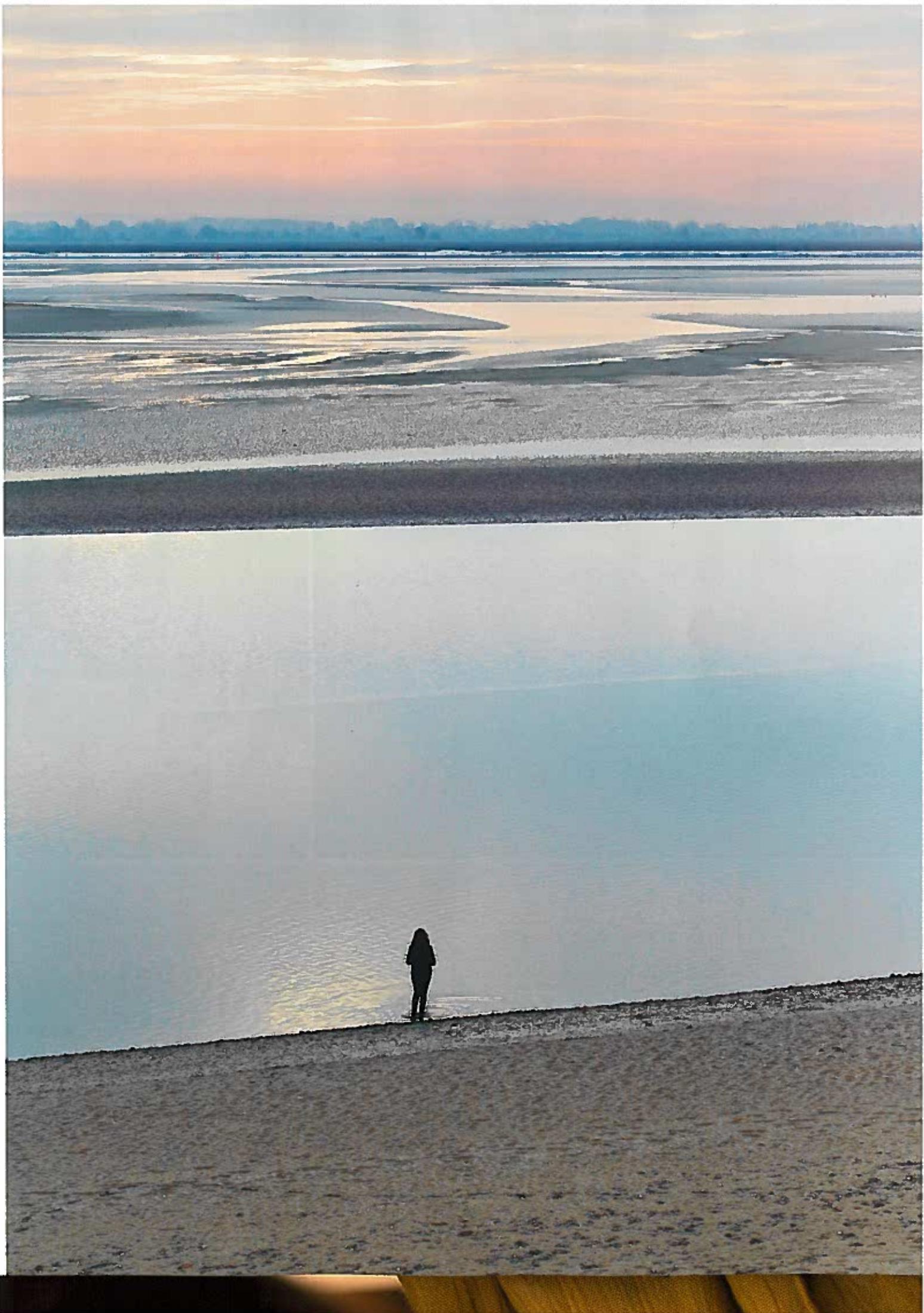


1 et 2. À la belle saison, Laurent Rivière loue volontiers sa maison d'armateur aux touristes du week-end : « le 21 ». 3 et 4. Brique nue, comptoir bleu canard, ampoules à filament : à la table d'hôte et salon de thé du Vélocipède, Pascal Grimberg a donné une nouvelle saveur à sa vie. À l'étage, les chambres arborent la même décoration inspirée. 5 et 6. 25 chambres, 64 couverts : changement de cap aussi pour Laurence Gautier et Pierre Adriana, aux Pilotes. 7 et 8. Variation de style pour La Femme d'à côté, qui a pris ses quartiers face au Vélocipède.





Croisement de poneys fjords et de chevaux de selle, les chevaux Henson sont caractéristiques de la baie de Somme. Faune ou flore, la riche biodiversité de cette mosaïque de paysages s'épanouit au gré de marais, dunes et prés salés, alternant sur quelque 70 km². L'estran se découvre deux fois par jour, exposé plein sud au Crottoy – une exception sur le littoral de la Manche. À la marée d'équinoxe, en mars, le spectacle s'annonce grandiose.

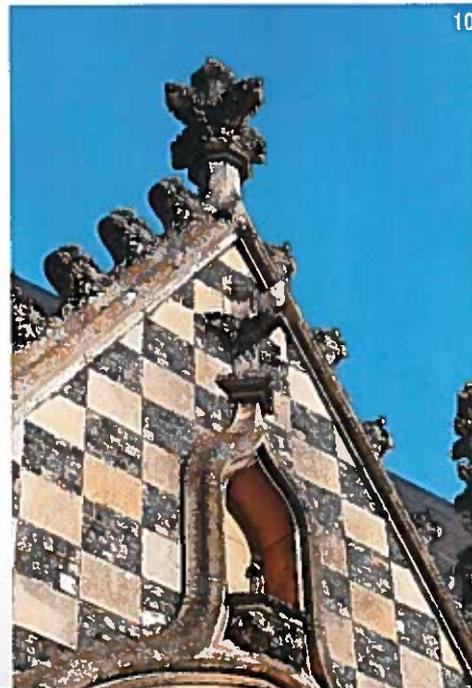






UNE CONTEMPLATION CRÉATIVE

Érable, noyer, merisier ou hêtre... la baie de Somme renouvelle ses ressources dans la forêt de Crécy. « Ce sont des bois durs, que je récupère auprès d'amis élagueurs ou de scieurs à moins de cinquante kilomètres de chez moi », se félicite Florence Vandehende. Sous sa marque bien nommée Kermesse Sauvage, cette créatrice d'ustensiles de cuisine tourne des pièces uniques en bois debout, « c'est-à-dire dans la bûche. S'il y a des nœuds, je les répare avec des queues-d'aronde. » Un artisanat d'exception, non seulement servi sur un plateau au Mathurin, mais adoubi par l'étoilé La Grenouillère dans le Pas-de-Calais voisin. Avec leurs imprimés qui racontent une autre histoire instinctive, tissés en Inde dans de chaleureuses matières 100 % naturelles, les écharpes de Lise Guitton et Mathilde Bon conquièrent, elles aussi, un horizon large. Le bureau d'Inouïtoosh ? Face à la baie : les deux créatrices y puisent des envies de nouveautés et de couleurs, à l'image de leur attachement pour l'esthétique et la nature. « Je laisse émerger les choses », explique la peintre Pippa Darbyshire, qui est tombée amoureuse de la baie lors d'un séjour aux Tourelles. « J'ai ouvert la fenêtre : c'était une marine encadrée ! » Installée depuis à Noyelles-sur-Mer, où son mari Peter fait tourner un café jouxtant son studio ouvert au public, elle promène tous les matins ses pinceaux devant ce camaïeu en mouvement. « J'essaie de traduire ce sentiment de silence », esquisse la Britannique. Aux Portes de la Baie, c'est une allée de la méditation, parmi d'autres éléments de patrimoine, qui inspire les résidents de l'abbaye royale de Saint-Riquier : depuis 2012, un Centre culturel y invite artistes et chercheurs à un ressourcement fécond.



1, 3 et 5. La créatrice de Kermesse Sauvage a son atelier à la lisière de la forêt de Crécy. 2. Inouïtoosh met en vitrine ses écharpes sur les quais de Saint-Valéry-sur-Somme. 4. C'est là aussi qu'est ancrée la céramiste porcelainière Marie Verlet, inspirée par les couleurs du ciel. 6 et 7. « Baie de Somme, date » : des titres éloquentes pour les marines de Pippa Darbyshire ! 8, 9, 10 et 11. Centre culturel, l'abbaye royale de Saint-Riquier soutient les artistes, à commencer par Daniel Nadaud qui a conçu l'allée de la Méditation. Nathalie Plet contribuera, quant à elle, à une exposition prochaine sur le lin.



NOS ADRESSES EN BAIE DE SOMME

ESCALES DE NUIT

LES TOURELLES. Premières en Picardie à avoir reçu l'éco-label européen, ces trente-cinq chambres face à la baie mettent à table la même responsabilité environnementale que son restaurant. 2-4, rue Pierre-Guerlain, 80550 Le Crotoy. Tél. 03 22 27 16 33 et lestourelles.com

LES PILOTES. Ancrées sur les quais, ces vingt-cinq chambres promettent de beaux rêves aux fans d'influences sixties ; entre meubles vintage et imprimés contemporains, le restaurant ne dépareille pas. 62, rue de la Ferté, 80230 Saint-Valéry-sur-Somme. Tél. 03 22 60 80 39 et lespilotes.fr
AU VÉLOCIPÈDE & LA FEMME D'À CÔTÉ (4 ET 6). Autre horizon inspiré dans ces huit chambres d'hôtes, dans deux maisons pavant les ruelles historiques ; table d'hôte et salon de thé régaleront du même air du temps. 1 et 2, rue du Puits-Salé, 80230 Saint-Valéry-sur-Somme. Tél. 03 22 60 57 42 et auvelocipede.fr

LES CORDERIES. Seul 4 étoiles, cet hébergement contemporain contemple la baie jusque dans son sauna : un Spa à double bienfait. 214, rue des Moulins, 80230 Saint-Valéry-sur-Somme. Tél. 03 22 61 30 61 et lescorderies.com

LE 21. S'éclipsant alors, l'hôte de ces trois chambres laisse volontiers la jouissance totale de sa maison d'armateur : élégant, à deux comme en tribu. 21, quai Perrée, 80230 Saint-Valéry-sur-Somme. Tél. 06 75 87 54 33 et le21.org

LE DOMAINE DU VAL (8). Pour deux à huit personnes, ces trente maisons en bois ne manquent de rien : cuisine pour chacune, piscine chauffée en partage, vélos à louer. Route du Val, 80132 Grand-Laviers. Tél. 03 22 20 02 69 et le-domaine-du-val.com

LE PRESBYTÈRE (9). En complément de quatre chambres, deux roulotte renouvellent la bonne aventure côté jardin. 3, rue de la Falaise, 80230 Saigneville. Tél. 03 22 60 98 34 et aupresbytere.fr

LES MAZURES (11). Une longère d'architecte bardée de bois, un jardin labellisé refuge LPO, un bouquet de ruches près du potager : ces trois chambres d'hôtes mettent au vert. 2, rue de la Prairie, 80370 Beaumetz. Tél. 03 22 32 80 52 et lesmazures.com

LE COTTAGE DE PORT-LE-GRAND. Dans l'arrière-pays, briques et tommettes picardes rehaussent les tons design de ce gîte pour huit personnes, avec un parti pris des plus urbains. 2, rue de l'Église, 80132 Port-le-Grand. Tél. 06 88 97 12 52 et auxportesdelabaiedesomme.com

PAUSES GOURMANDES

LA NATURE A DU GOÛT (1). Amuse-bouches « branchés » ou sauce « herbanaise », le traiteur Ludovic Dupont se suit à la trace grâce à son food truck « décomestible ». Le P'tit Marais, 4, rue du Grand-Marais, 80100 Abbeville. Tél. 03 22 24 17 22 et lanatureadugout.fr

LE CARRÉ GOURMAND (3). Depuis 2015, l'ancien chef des Tourelles concocte en solo un menu ultralocal,

unique midi et soir, sans fausse note, comme son nouveau chez lui. 53, rue de la Porte-du-Pont, 80550 Le Crotoy. Tél. 03 22 27 46 72.

L'AUBERGE DE LA MARINE (5). Au rez-de-chaussée de six chambres, ce restaurant concentre son inspiration dans l'assiette, tel un tartare de bar et langoustines avec une tuile aux algues ; produits de la mer ou gibier, le meilleur de la baie par un des meilleurs. 1, rue Florentin Lefils, 80550 Le Crotoy. Tél. 03 22 27 92 44 et aubergedelamarine.com

LE MATHURIN. Du bateau à l'assiette, sans réservation, c'est la seule ligne gastronomique de Pierre-Alain Delaby ; son comptoir s'agrandissant, il faut d'ailleurs redoubler de patience pour ses inégalées saveurs iodées. 1, place des Pilotes, 80230 Saint-Valéry-sur-Somme. Tél. 03 22 30 08 50.

LA TABLE DES CORDERIES. Dans l'hôtel éponyme, Sébastien Porquet prend un plaisir contagieux à valoriser les producteurs dans sa « cuisine de territoire », avec une personnalité qu'on goûte dès les murs. 214, rue des Moulins, 80230 Saint-Valéry-sur-Somme. Tél. 03 22 61 30 61 et lescorderies.com

LES PILOTES. Satellite de l'hôtel, son bar aussi stylé que panoramique est un repère d'initiés pour les happy hours quotidiens et ses huîtres (quasiment) à toute heure. 62, rue de la Ferté, 80230 Saint-Valéry-sur-Somme. Tél. 03 22 60 80 39 et lespilotes.fr

LE RELAIS DE LA BAIE. Au pied de la gare, ce café-galerie d'art mérite une halte pour les brunchs de Peter et les tableaux de Pippa ; ouverture saisonnière ou sur rendez-vous. 1, route du Crotoy, 80860 Noyelles-sur-Mer. Tél. 03 22 23 50 20 et relaisdelabaie.com

BOL D'AIR

PARC DU MARQUENTERRE (2). Haut-Lieu de l'ornithologie sur 200 hectares, cette réserve naturelle ouvre les yeux sur le terroir jusque dans son self, grâce à Benoît Varlet. 25 bis, chemin des Garennes, 80120 Saint-Quentin-en-Tourmont. Tél. 03 22 25 68 99 et parcdumarquenterre.fr

ESPACES ÉQUESTRES HENSON (7). Au pas dans des dunes boisées ou au galop sur la plage, la nature se trouve sous le sabot de ces chevaux typiques de la baie. 34, chemin des Garennes, 80120 Saint-Quentin-en-Tourmont. Tél. 03 22 25 68 64 et henson.fr

LE GOÛT DU VOYAGE

CASEUS (10). Avec la Picardie en rayon, cette fromagerie multiplie les spécialités locales, tel le crémeux au safran de la baie de Somme. 3, place des Pilotes, 80230 Saint-Valéry-sur-Somme. Tél. 06 26 20 07 22.

KERMESSE SAUVAGE. Pièces uniques artisanales, distribuées par Poivre et Sucre au Crotoy et La Sardine à Saint-Valéry-sur-Somme, ces arts de la table en bois local s'achètent aussi en ligne. kermessesauvage.com

FEUILLE DE ROUTE

somme-tourisme.com

