



La Maison d'Horbé

un salon de thé, restaurant, brocante unique,
 prisé par les célébrités, en plein cœur du Perche

En 1992 l'écrivain parisien Julien Cendres et son ami photographe Jean Noël Laurier tombent sous le charme de La Perrière et y font l'acquisition d'une résidence secondaire qu'ils restaurent avec amour.

Le village millénaire marqué dans son histoire par la forte empreinte du clergé et de l'artisanat local voit apparaître un nouveau commerce deux ans plus tard. La Maison d'Horbé est née et avec elle, une brocante accueillant la clientèle avec thé et petits biscuits contre le sourire des hôtes ravis, pour seule monnaie d'échange. A l'époque, pour Julien Cendres, « Le salon de thé n'est pas prévu, mais il suffira qu'un jour Laurent

Loingtier, habitué du lieu nous le propose pour que nous sautions le pas ». Chartrain de naissance, Nogentais d'adoption, ce dernier, passionné de gastronomie et de dé-





coration, a fait ses armes dans la cuisine de sa mère cordon bleu et dans celles de la Papotière (table bien connue des nogentais). Le succès est au rendez vous, et petit à petit la création du restaurant s'impose comme une suite logique à cette aventure.

Chantal thomas charmée par l'endroit

« La venue de Chantal Thomas qui s'installera dans le petit bourg percheron, celles de nombreux artistes qui lui emboitent le pas, rénovant à tour de bras leurs nouvelles habitations, métamorphosent peu à peu la Perrière » explique encore l'écrivain. La Maison d'Horbé devient alors un lieu incontournable et branché, où bobos, parisiens, habitants de la région et célébrités se rendent régulièrement.

La presse nationale écrite et télévisuelle, les médias en tous genres y font des reportages à tel point qu'aujourd'hui : « Il n'est pas un jour où nous ne soyons présents dans un magazine, nous faisons la couverture d'Aladin en ce moment ». Il faut dire que cette création improbable au beau milieu de la campagne percheronne agit comme une magie étrange, conjuguant dans un subtil éventail, raffinement, éclectisme, sophistication et bon gout dans un esprit 18^{ème} omniprésent. Entre les éclats irisés d'une multitude de lustres à pampilles; les reflets opalins des porcelaines de Chine ou anglaise qui volent la vedette à l'argenterie du temps passé; les bijoux originaux, les tableaux et petit meubles, le regard ne cesse de virevolter d'un objet à l'autre comme un papillon ivre de tant d'opulence.

Un peu plus loin, les grandes cloches de verre emprisonnant gâteaux, biscuits et gourman-

disés diverses, trônent aux côtés de superbes fourneaux surmontés de cuivres rutilants. Les gourmands séduits par les effluves des plats en préparation les longent, le regard envieux avant d'atteindre le salon de thé. L'illustration d'un vieux conte anglais, se superpose à la réalité, tant la beauté du lieu vous rappelle à l'enfance. Les tables rondes recouvertes de lourdes étoffes aux tons chauds et rompus, les murs ornés de grands portraits et l'ambiance feutrée invitent à la contemplation et à la dégustation. « Je viens ici parce qu'on ne trouve cela nulle part ailleurs, l'on a l'impression d'être chez vous, me confiait Françoise Fabian à ce sujet » évoque encore Julien Cendres. La cuisine de Laurent y est aussi pour quelque chose. Elle est appréciée par les convives du Mans, de Chartres de Paris, de Nogent et de tout le Perche. « Certains ne viennent que pour savourer mes plats ». Ses riz de veau aux morilles, son foie gras maison etc, font fureur auprès des gourmets. « Ici l'on mange à toute heure au salon de thé ou au restaurant, les clients peuvent repartir avec leur bouteille de vin, acheter des confitures, du foie gras, m'apporter même leurs terrines pour que je les prépare pour Noël. Avec 2000 pots de confitures plus originales les unes que les autres, 350 kg de foie gras fabriqués chaque année ici, je peux croire que mes préparations ont du succès. »

Reste qu'il faut mieux retenir pour déjeuner ou diner le week end. La maison d'Horbé ouvre tous les jours en vacances scolaires et le vendredi, samedi, dimanche et fêtes de 11 à 20 heures et sur rendez-vous. Fermée le lundi. Tél : 02 33 73 18 41.

