

C'est tout bon

En cuisine et au restaurant, ce qui nous met en appétit (extrait)



par Laurence Haloche

le vendredi 17 mai

Cher(e)s hédonistes,

Si pour l'Ascension, vous étiez sur le pont à défaut de le prendre, peut-être allez vous pouvoir, ce week-end de Pentecôte, larguer les amarres : organiser, même à la dernière minute, une fugue à l'écart de la ville, loin de ce qui rend aiguës les violentes stridences de l'actualité. Et si aux destinations du Sud, toujours prisées, vous pensiez à la Picardie ? Oui, pourquoi pas ? Labellisée Grand Site de France, la baie de Somme est l'une des plus majestueuses de l'hexagone, à deux heures en train, trois heures de Paris et de Lille en voiture. Rien de mieux pour s'offrir un bol d'air vivifiant. Les paysages entre deux rives, le vertige des eaux qui n'ont pas besoin de se montrer tapageuses dans leur pleine beauté sépia, leurs longues étendues en rubans qui s'étirent, et filent droit... Le spectacle apaise la rétine. Posé sur l'horizon, le regard s'échappe, l'esprit vagabonde, allégé par le privilège d'une humeur douce... Sur son promontoire, la cité médiévale de **Saint-Valery-sur-Somme** invite à la flânerie, le long de sa digue, dans ses ruelles pavées, à la découverte de la chapelle des Marins, qui restituent la riche histoire de cet ancien port de pêche florissant qui a vu passer Charlemagne, Guillaume Le Conquérant, Jeanne d'Arc, mais aussi les peintres Eugène Boudin, Edgar Degas et Braquaval, les écrivains Victor Hugo, Colette, ou Julien Green. Sans oublier, les plaisirs gourmands. Car pour se restaurer, les marchés, les restaurants, bars et commerces de bouche ne manquent pas. Ces adresses font même du village une destination qui nourrit le goût du bon, du frais, et surtout du vrai...

Bonne lecture et bon week-end

Les Corderies Hôtel & Spa. 214, rue des Moulins (03.22.61.30.61).



Service au jardin quand l'absence de vent le permet. *S.D.P.*

Dans le haut du quartier historique des marins, l'hôtel des Corderies abrite un restaurant qui propose une cuisine assez élaborée, et de qualité. Deux sœurs se partagent les responsabilités de cet établissement, Clotilde Renner et Géraldine Senlis, arrivée récemment derrière les fourneaux. Décoratrice d'intérieur, cette autodidacte a été inspirée de se lancer dans le culinaire en s'appuyant sur des produits locaux, de saison bien sourcés. La courte carte, garantie d'une parfaite fraîcheur, oriente facilement la commande. Actuellement : pêche selon l'arrivage, carotte en deux façons, beurre blanc au yuzu ou volaille de Licques AOC, asperges et champignons, desserts à l'orange ou dacquoise spéculoos, ganache café crémeux chocolat et glace café. Une adresse qui passe encore sous les radars, mais mérite le détour. Environ 70 € à la carte.