



Annick Armani, responsable du Botanic Café.

Déjeuner sur l'herbe

Une étape gourmande pleine de fraîcheur dispense ses plaisirs au sein du concept store la Capucine, consacré à l'art de vivre en mode végétal.

Bienvenue dans le nouvel antre dont on parle à Giverny. Créé à l'initiative de Thierry Huau, architecte paysagiste fondateur de Terra Botanica, un parc à thème botanique innovant à Angers, l'établissement a pris place dans un ancien pressoir à deux pas de la maison de Claude Monet. Ce *concept store*, imaginé autour de collections végétales, possède une boutique, une librairie et un café-restaurant, le Botanic Café, qui convie à un « déjeuner sur l'herbe » sur ses tables bistrot, en terrasse ou même à emporter pour un pique-nique dans la campagne environnante. Au menu du chef, Christian Ethevenaux, des

sandwichs créatifs (chèvre, betterave et noix; jambon et ricotta persillée; tartare de bœuf; saumon fumé, câpres, Philadelphia, oignons rouges et mesclun... à 6,50 €), des salades fleuries (viande froide, roquefort, quinoa et légumes grillés à 7,50 €), des soupes, des cassolettes chaudes (moules et pétoncles, travers de porc sauce barbecue... à 6,50 €), des desserts (crumble, fromage blanc et confiture artisanale, salade de fruits et fleurs... à 5,50 €), ainsi qu'un brunch très complet (22 €). Ouvert tous les jours, de mars à novembre.

› **Le Botanic Café**, 80, rue Claude-Monet, Giverny. 02-32-51-76-67.

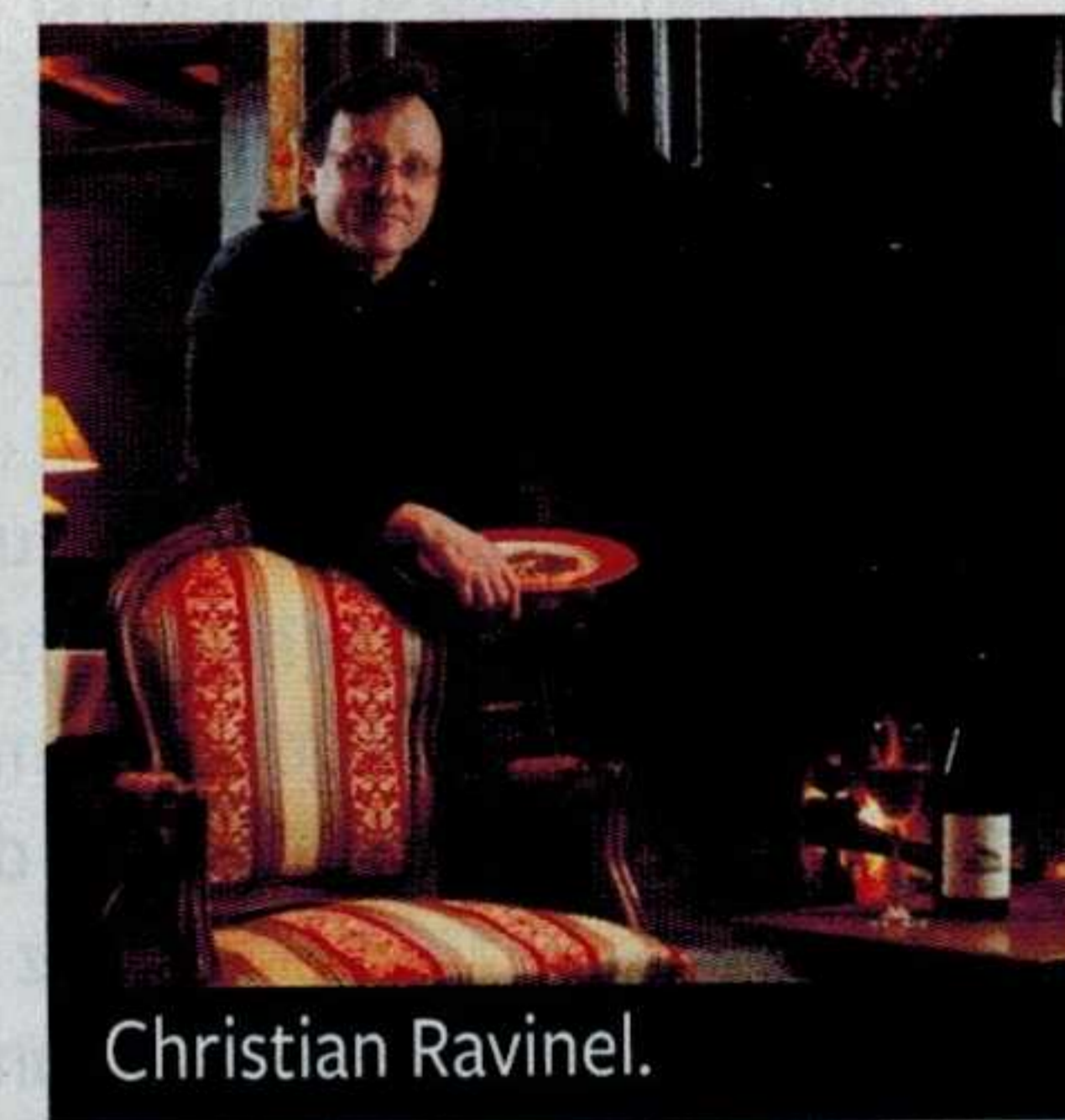
Colombages et vins nature

La maison expose ses colombages, tandis que la cheminée réchauffe une salle rustique mais confortable. Christian Ravinel, qui fut ici étoilé Michelin, a évolué vers une formule plus bistrot, une cuisine plus libre. Et la carte des vins a suivi, tournée vers les vignerons nature: poiré 2003 d'Eric Bordelet, côtes-du-roussillon Les Calcinaires de Gauby, anjou de Jo Pithon, beaujolais du Domaine du Vissoux, languedoc du Mas des Chimères, cidre fermier Marie Bourut (le tout en vente à emporter). Au menu du jour (15-19€, sauf dimanche), une salade tiède de rouget-barbet, un suprême de poulet fermier de Challans aux chateignes et une tarte fine pomme-coing. Pain maison à la farine bio. Autres menus: à partir de 25€.

› **Le Comptoir de l'Étape**

Louis-XIII, 2, route de la Barre-en-Ouche, Beaumesnil.

02-32-45-17-27.



Christian Ravinel.

ET ENCORE...

Sportif et gourmand

Dans la salle avec vue sur le golf d'Evreux, Frédéric Lamarre offre, tous les midis, au club-house, une formule rapide à 12,20 € et un menu à 21,85 € (entrée-plat ou plat-dessert), qui pourrait ralentir les adeptes du green: marbré au foie gras, cassolette de ris de veau aux champignons et porto, fondant au chocolat blanc et

spéculos ou soupe de mangue.

› **La Voie verte Golf d'Evreux**, chemin de Valême, Evreux. 02-32-62-51-16.

Villageois

Cette maison de briques fleurie cache un hôtel-restaurant-crêperie-salon de thé au décor de brocante chic, avec terrasse-jardin. Menus à 18 et 25 € avec

terrines et velouté de légumes maison, plats du jour, tarte normande flambée au calvados, galettes (bacon, roquefort et noix, saint-jacques sur fondue de poireaux...) et crêpes (aux amandes, au chocolat et chantilly...).

› **Les Lions de Beauclerc**, 7, rue de l'Hôtel-de-Ville, Lyons-la-Forêt. 02-32-49-18-90.

Impressionniste

Le lieu conserve la mémoire des peintres amoureux de Giverny. On peut y déjeuner d'une terrine de foie de volailles, d'une brochette d'agneau et d'une tourte aux pommes pour moins de 25 €. Ouvert d'avril à octobre.

› **Ancien Hôtel Baudy**, 81, rue Claude-Monet, Giverny. 02-32-21-10-03.