

GÎTES ET CHAMBRES D'HÔTES

À Maizières, Les Arpents verts jouent la carte de l'authenticité

Pascale et Jean-Philippe Réal sont Maiziérois depuis quatre ans. Originaires de Tourcoing, ils demeurent aujourd'hui au 72 rue d'Ambrines. Et depuis leur installation, ils n'ont pas chômé, associant leur changement radical de vie au projet qu'ils ont baptisé Les Arpents verts...

Une maison d'hôte, des chambres d'hôtes et une table d'hôte, voilà la mission. La démarche n'est pas si simple puisqu'elle désigne d'après leur calcul, neuf mois de travaux. La fermette est du XIX^e siècle et revêt encore les charmes d'une construction en torchis. Le couple remonte ses manches et coule les dalles, aménage les arrivées d'eau, s'affaire sur les poses du système d'électricité et d'isolation. Pierre par pierre, jour après jour, leur site change de peau grâce à deux charmantes chambres thématiques. Bleuets et coquelicots offrent un confort raffiné et se trouvent dans l'annexe qui jouxte la maison. En parallèle, la grange et l'étable ont ressuscité. Mais comment expliquer que pour l'employé communal à Bouves et la comptable à Bruay, le relooking n'a duré que neuf mois ? « Nous sommes tous les deux à mi-temps ce qui nous a permis de nous investir à fond et selon notre souhait. La semaine, le week-end. Tout était prétexte pour nous plonger dans cette entreprise. L'année prochaine, nous allons créer une troisième chambre aménagée dans une roulotte tzigane sédentaire. La première étape sera de construire celle-ci, j'ai déjà les plans et le châssis ! » Le propriétaire oublie aussi de dire qu'il est autodidacte côté bricolage et qu'il est, avec sa femme, animé par certains dons manuels, artistiques et culinaires... Arrivée à son terme, cette mission menée de front est saluée par les propriétaires mais aussi par « Clé vacances » qui leur attribue le label début 2008. Trois clés justement décernées et qui

ouvrent les portes des Arpents verts sur d'autres réjouissances, culinaires cette fois-ci. Car si la table d'hôte est dressée, l'explosion de saveurs et le bon goût du terroir sont les premiers à y être invités. Les hôtes peuvent dès le matin badiner avec le petit-déjeuner 80 % fait maison. Le chocolat est préparé à l'ancienne, tout comme les yaourts et les confitures... Le retour aux sources et l'équilibre alimentaire sont toujours au menu. « Nous proposons une confiture chocolat banane pour les enfants. Et les parents se régaleront de celle faite à base de fleurs de pissenlits. » Pour le dîner, place à la poêlée de Saint-Jac-

« Cette année, le taux d'occupation est quasi identique à celui de l'an dernier. Le mois d'août sera décisif. »

ques avec effilochés d'endives, croustillant de camembert, lapin à la chicorée, confit de côtelettes de porc aux pommes... Le couple met les petits plats dans les grands, mais sans chichis, et met sa créativité au service de la région. Inspiré par le succès des recettes, le couple envisage même d'en faire un livre. « Pour l'instant, ce n'est encore qu'une ébauche. On ajoutera peut-être quelques anecdotes de grands-mères, c'est à étudier. Enfin les idées sont là... » Pascale et Jean-Philippe se passent le tablier au grès de leurs humeurs et lorsque les fourchettes s'animent, la maison d'hôte prend toute sa dimension. « Cette année, le taux d'occupation est quasi identique à celui de l'an dernier. Le mois d'août sera décisif. Les vacanciers de juillet préparent leur visite à l'avance, ceux d'août impriment et arrivent au dernier moment, en fonction du temps... Nous avons reçu des Russes, des Australiens, des Gallois, des Hollandais, des Lillois. Certains reviennent pour la troisième année consécutive... » ■ ANNE CHRÉTIEN (CLP)



Le couple, installé rue d'Ambrines, met sa créativité au service de la région.