



Daniel Gasnot, le patron du « Bouchon », a le sourire : son bistro marche bien.

PHOTOS: GILLES RIGOUTEL

Aux portes de la Normandie

La belle aventure du « Bouchon de Cocherel »

Pacy-sur-Eure, 80 kilomètres de la capitale. Aucun restaurant valable à l'horizon. Si, « Le Bouchon de Cocherel », ouvert depuis le 6 février.

Difficile de faire un bon repas sur les routes qui mènent de Paris à Evreux ou Louviers. Les restaurants alentour sont miséreux. Une exception à la sortie de l'autoroute, tout près de Pacy-sur-Eure, à Chaufour-les-Bonnières : *Le Bon Accueil*, de l'ex-maire du pays, M. Magne. Réception souriante, table excellente. Mi-routier, mi-gastronomique. Le turbot beurre blanc, superbe, est servi rose à l'arrêt, comme chez les étoilés. Et le chef, fils de la maison – deux fois par semaine à Rungis –, ne manque pas d'idées. Ce restaurant abordable, planté sur la nationale 13, à 80 kilomètres de Paris, fait le plein midi et soir, dimanche midi compris.

Saine émulation, en face, le propriétaire de l'hôtel *Les Nymphéas*, lui aussi sur la RN 13, est réputé pour son foie gras, cham-

pion dans les dégustations. Les Parisiens font le déplacement tout au long de l'année jusqu'à Chaufour pour rapporter les terrines de Jean-Claude Linget. Sur cette route pas très gaie, deux bonnes surprises attendent donc les automobilistes. Il faut rentrer dans Pacy-sur-Eure et prendre la route de Louviers pour atteindre Cocherel, ravissant village au bord de l'Eure, bordé de magnifiques maisons à colombage. Aristide Briand, prix Nobel de la paix, y habitait et y est enterré.

Orgueil de la région, *La Ferme de Cocherel*, 3 fourchettes rouges au Michelin, a dû fermer en octobre 2009, à la suite du décès de l'épouse du chef-propriétaire, Pierre Delton. Une aventure de vingt-six années. Ensuite, six mois porte close, puis la résurrection, début février 2010. Fini la grande salle à manger tristounette, place au *Bouchon de Coche-*

rel. Le fils, Daniel Gasnot, et le second, Frantz Dulysse, se sont repliés dans la partie bar. Une trentaine de couverts dans un cadre chaleureux et intime. Place à un bistrot où l'on se sent bien, à une formule abordable, une cuisine classique bourrée de bonnes idées. On ne s'ennuie pas au *Bouchon de Cocherel*. L'extérieur, parmi les arbres et les fleurs, est ravissant, et l'intérieur, charmant et chaleureux.

En plus de la carte, des suggestions. Frantz Dulysse, en devenant chef à part entière, prend des initiatives et fait d'intéressantes propositions. Ainsi, cette queue de bœuf émincée présentée dans un os à moelle, macaronis au jus, près de la ratatouille fraîcheur, saumon fumé maison, et le turbot rôti, écrasée de pommes de terre.

En ouvrant *Le Bouchon*, Daniel Gasnot savait qu'il fallait serrer les prix pour réussir. Il présente

une formule à 25 euros (entrée-plat ou plat-dessert). Avec de très bonnes suggestions : tartare de bar aux épices, émincé de granny-smith ; œufs pochés vigneronne aux escargots ; grand jambon Serrano, betteraves fumées maison. Parmi les plats : râble de lapin et pâtes fraîches ; poisson du jour ; andouillette sauce fourme d'Ambert, endives braisées ; entrecôte mayo-béarnaise, gratin.

Desserts maison : choux chantilly minute, panna cotta, mousse au chocolat, tatin aux pommes.

Daniel Gasnot, bon connaisseur du vin, a compris que pour attirer la clientèle les prix des bouteilles devaient être raisonnables. Les vins sont bien choisis. Avec des offres intéressantes : bordeaux, Château Patache d'Aux 1998, 33 euros, Château Ramage la Bâtisse 2003, 45 euros ; beaujolais, Morgon Drouhin 2008, 21,50 euros. Mais il manque, malgré tout, quelques bonnes bouteilles d'appel dénichées chez de petits viticulteurs. Ça existe. Lorsqu'on dépense 31 euros pour un repas 3 plats, le prix d'une bouteille doit osciller entre 20 et 38 euros. Sauf exception.

En tout cas, l'ouverture du *Bouchon de Cocherel* est une bonne nouvelle pour les habitants de la région et les résidents secondaires. L'accueil est d'une grande



Les chambres de l'hôtel, parmi les arbres et les fleurs.

gentillesse, le service, celui d'une belle maison, la cuisine, vraiment excellente. On souhaite beaucoup de succès à Daniel et Frantz, qui se lancent avec enthousiasme dans cette belle aventure.

■ MAURICE BEAUDOIN

Le Bouchon de Cocherel, hameau de Cocherel, 27120 Pacy-sur-Eure (02.32.36.68.27). Formule 25 € ou entrée 6 €, plat 19 €, dessert 6 €. Fermé mardi et mercredi. Parking. Deux chambres douillettes : 100 € la nuit.