

Certaines MAISONS D'HÔTE offrent des expériences culinaires aussi savoureuses que secrètes. Mais, attention : elles réservent leurs tables uniquement à ceux qui dorment chez eux. Pas de draps, pas de plats ! Voici nos 8 coups de cœur.

POUR
DÎNER,
faut coucher

8. La Bruyle, dans le Lot

Le gîte Parquets de chêne, pierres apparentes, cheminée à faire rôtir un bœuf... L'ancien relais de poste s'est offert une restauration dans les règles et le charme d'un havre de famille aux meubles disparates et à la piscine posée au creux d'un pré. Et le très rare double four à pain fonctionne toujours !

Le couvert Ce four n'est pas le seul foyer de cuisson, mais parfois s'en échappent de délicieux effluves de porc confit et de gratin de courge spaghetti à la sauge. Franck, fin amateur de vin, et Pascale, qui a cumulé cours d'œnologie, de pâtisserie et de cuisine, ont quitté leur vie de cadres parisiens pour suivre le rythme des saisons. Les légumes à ratatouille mijotent séparément, la terrine de tomates oubliées éclate de tons pourpre, rose et jaune. Ils vont à pied choisir agneau du Quercy, canard gras et lait de chèvre, et attendent la Saint-Jean pour faire leur vin de noix vertes.

Y ALLER. Lieu-dit Colonjac, Saint-Michel-de-Bannières (Lot), www.labruyle.com. Table, 30 €. Chambre double à partir de 75 €. Vol A/R Paris-Brive-la-Gaillarde à partir de 354 €, www.airfrance.fr

■ ADRIEN MANDALOPOULO