

LA HAGUE
PRATIQUE

Y ALLER

Situé au bout du bout du Cotentin, le cap de la Hague est à 500 km de Lille, 430 km de Boulogne-sur-Mer. Le train vous y conduit via Paris et la gare Saint-Lazare en 3 h.

S'INFORMER

A Beaumont-sur-Hague, l'Office de tourisme est une adresse incontournable. Leur site Internet est très bien fait : lahague-tourisme.com

TELECHARGER

La Hague sur votre mobile avec « La Hague Tour » disponible sur App store et Android Market.

SE LOGER

Plusieurs hôtels du 1 aux 3 étoiles, des campings, des aires de service pour les camping-caristes : ce petit bout du Cotentin est correctement pourvu.

COUP DE COEUR

L'hôtel de l'Erguillère à Saint-Germain-des-Vaux. Un trois-étoiles juste au-dessus de Port-Racine baigné par le soleil levant. Une étape confortable sans restauration cependant. Une vue magnifique à l'écart du temps. De 55 à 140 € la nuit.
hotel-lerguillere.com

ADRESSE GOURMANDE

La Malle aux épices à Auderville. Ne pas se laisser rebuter par son allure de bar-tabac de village. Il faut traverser le bar pour rejoindre la salle de restaurant où Christophe et Corinne Barjettas vous font goûter une cuisine délicate aux mille et une saveurs, épicée mais pas trop, et qui donne beaucoup de place aux poissons de la côte. A partir de 22 €. lamalleauxepices.com

A PIED

Autre incontournable, le tour de la Hague à pied sur le GR 223 : 16 km de rando avec des a-pics et des vues sauvages et superbes sur la Manche et les îles anglo-normandes.

CAP DE LA HAGUE

Un jardin luxuriant ouvert sur la Manche

La Hague se mérite. Situé au bout du bout de la presqu'île du Cotentin, ce petit coin de granit brut est un vrai paradis pour les amoureux de nature sauvage. Le vent s'y invite en voisin. La Manche en rugit de plaisir. Nous aussi.

Falaises vertigineuses, immenses plages de sable fin, paysages charmants qui lui donnent au air de Bretagne ou d'Irlande, ce cap-là, on en tombe instantanément amoureux. Et c'est pas simple car il faut aller le chercher, accepter de se perdre tout là-haut, loin du monde, pour découvrir cette lande de bruyère parsemée de blocs de granit. Et ce vent qui a vite fait de chasser les nuages inopportuns. Mais La Hague, c'est aussi une terre plus plaisible, « réchauffée » par le Gulf Stream, ce courant maritime né au Mexique qui lui permet d'arborer sans complexe une végétation foisonnante empruntée aux régions subtropicales. La Hague est donc un immense jardin. Comme Vauville, ce jardin botanique créé en 1947 qui abrite aujourd'hui plus de 900 espèces de l'hémisphère austral. En perpétuelle évolution, ce jardin de 4 ha qui domine les îles anglo-normandes plonge le visiteur dans une ambiance subtropicale surprenante. Sa palmeraie, sa muraille de bambous qui l'abrite des vents d'ouest ont façonné ici un lieu étonnant inscrit à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques en 1992.

Chez Jacques Prévert

La Hague, c'est aussi l'ultime refuge de Jacques Prévert, le poète et scénariste d'une cinquantaine de



Symphonie de vert et de bleu quand le soleil s'y met, le cap de la Hague - ici à Port Racine - est un émerveillement.

films dont beaucoup de chefs d'œuvre du cinéma d'après-guerre. Quand le vent s'installait, Prévert et ses copains désertaient la plage de Port-Racine pour trouver refuge dans un jardin extraordinaire. Aujourd'hui Gérard Fusberti, son ami de la Hague, veille amoureusement sur sa mémoire et sur ce pré carré où ses amis artistes ont planté chacun une plante ou un arbre en hommage au poète. « Dépêchez-vous, mangez sur l'herbe, un jour ou l'autre, l'herbe mangera sur vous ». Un jardin où l'on médite ces aphorismes en écoutant le chant du ruisseau et les souvenirs encore vivaces de Gérard Fusberti.

La Hague, c'est aussi l'occasion de rencontre surprenante. Comme Cyrille Forapho, guide de l'association Exspen à Cherbourg, qui vous fait goûter ces bouts d'algues qui recouvrent les rochers à marée basse. Une découverte gustative de ces végétaux marins dont certains ont des vertus thérapeutiques. Et quand on en a assez de tous ces végétaux, rhododendrons, azalées, camélias et autres hortensias, rien de tel qu'une bonne balade au pied du phare de Goury, devant ce Raz Blanchard qui écume de rage. Les courants ici sont particulièrement violents. A l'image de ces paysages tourmentés et sublimes à la fois.
BERTRAND SPIERS

LA TABLE

L'Essentiel, à Petit-Attiches

Dans le Pévèle, à vingt minutes de la capitale des Flandres, le chef Nicolas Rucheton a ouvert au printemps L'Essentiel. La salle, au mobilier moderne et au cadre épuré, témoigne de cette jeunesse. L'exécution minutieuse des plats et le respect des beaux produits témoignent en revanche de la passion d'un chef chevronné. Nicolas Rucheton a côtoyé les plus grands au fil de son tour de France. A 29 ans, le jeune chef était armé pour sauter à pieds joints dans la grande marmite de la gastronomie française créative. Sédduit par les gens du Nord, il a choisi Petit-Attiches, dans ce qui était avant le B Restaurant. Souvent renouvelée, la carte, dont le foie gras à la pêche de vigne et le carpaccio de langoustines émoussillent les papilles, est doublée de menus-surprise, concoctés par le chef selon les produits de saison et l'inspiration du moment (28 € Marché, 38 € Plaisir, 58 € Essentiel). Quand le mercure s'élève, le chef mise sur la fraîcheur et prépare en entrée un magnifique maquereau, sur un lit de pêches et petits navets. Il exécute pour le dessert un sorbet à l'oseille, couleur pomme granny, posé sur des fruits rouges qui explosent en bouche. Et que dire du rouget barbet aux asperges sinon qu'on en redemande... Pour accompagner tous ces mets savoureux, le sommelier propose un petit tour de France des cépages, en commençant par un chinon blanc pour déguster une tuile de parmesan. Une cuisine savoureuse et créative. Oui, c'est bien ça L'Essentiel !
R. C.

19, rue de la Neuville, Petit-Attiches.
Réservations : ☎ 03 20 90 06 97.
le restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi.

CONTACT TOURISME

ANNE TOMCZAK
atomczak@lavoixdunord.fr



présentent

le village
« Place au Nord! »

Rendez-vous sur la Grand Place de Lille
le samedi 1er de 14h à minuit
et le dimanche 2 septembre de 10h à 20h !

AU PROGRAMME des festivités :

- > Des découvertes et des dégustations de produits par nos partenaires régionaux
- > Des émissions télé en direct du village
- > Des jeux pour petits et grands avec le Trucmucho
- > Une scène avec des interviews de personnalités du Nord et des chanteurs
- > Des quizz pour gagner des dizaines de cadeaux

VENEZ DÉCOUVRIR
LES RICHESSES DE LA RÉGION

**BRADERIE
2012**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé