

Autrice culinaire, **Héloïse Brion** crée des recettes, des livres, des objets pour la maison et des vêtements. Elle porte sur **la plage de Blonville-sur-Mer** une robe-chemise en madras qu'elle a proposée sur son site missmaggieskitchen.com.

1. « Ambroise Alliou, qui a quitté Paris pour la Normandie à peu près en même temps que moi, a le don pour dénicher des objets étonnantes et les mettre en scène de façon géniale sur Instagram. **Sa galerie à Trouville** est spécialisée dans le XX^e siècle, mais il aime faire des exceptions. »

2. « J'ai découvert le **Conservatoire de Lisieux** en prenant des renseignements pour mon fils qui voulait se mettre au piano. C'est l'un des rares bâtiments en brique de la ville qui a survécu à la Seconde Guerre mondiale, un trésor peu connu. »

3. « J'ai rencontré Florian Bourrienne dans le train et je suis tombée amoureuse de ses cidres de garde qu'il fait lui-même près de Livarot. Il m'a présenté Benoît Simottel, le fondateur de la maison **Le Paulmier**, et nous avons décliné ensemble sa **Pommée, un balsamique de pommes**, en y faisant macérer des bâtons de cannelle. »

4. « La pâtisserie Blandiot à **Lisieux** propose de délicieux gâteaux et prépare sur commande des grands babas au rhum à partager. Leurs orangettes et leurs chocolats au praliné sont à tomber. Une institution. »

5. « Les céramiques en grès de **Sandrine Badarello** sont pleines de douceur, comme elle. J'aime sa gamme de tons neutres issus des émaux qu'elle fabrique elle-même. »





Héloïse Brion

Terre d'adoption

Installée en famille dans le pays d'Auge depuis 2019, cette néo-Normande qui a grandi en Floride ne cesse d'en goûter le charme, d'une petite église bucolique à la plage de Blonville-sur-Mer en passant par les villages de Blangy-le-Château et de Touques.

PAR LOUISE PROTHERY PHOTOS CHRISTEL JEANNE

Passionnée de bonne cuisine et de belles tables, Héloïse Brion est aujourd'hui connue pour son compte Instagram, *Miss Maggie's Kitchen*, sur lequel elle poste des photos champêtres du pays d'Auge prises par son époux photographe. Elle y propose aussi des recettes simples à retrouver sur son site Internet tout comme Parsley, sa ligne de vêtements et de décoration. On sait moins que « *Miss Maggie* » est en fait le surnom affectueux donné à sa demeure, une grande villa anglo-normande située près de Lisieux pour laquelle elle et son mari ont eu un coup de cœur en 2015. « La maison avait un côté "vieille anglaise" qui nous a tout de suite donné l'idée de la baptiser ainsi », se souvient cette grande brune au regard décidé. L'emménagement définitif n'a lieu que quatre ans

plus tard, une fois que le couple a définitivement quitté Paris pour opérer un changement de vie complet, passant d'un quotidien surbooké à un rythme toujours très actif, mais plus proche de la nature, des plaisirs de la campagne et du cycle des saisons. Cueillir de l'ail des ours, dénicher des producteurs locaux sur le marché ou des pépites chez les brocanteurs, se balader avec son chien au petit matin, regarder le coucher de soleil au bord de la mer en sirotant un spritz ; la Normandie lui a offert le luxe du temps retrouvé et un certain art de vivre qu'elle décline dans ses deux livres, *Chez Miss Maggie's Kitchen* (2019) et *Mon art de recevoir* (2022). L'exportera-t-elle bientôt en Floride où elle a grandi et où elle projette de s'installer à nouveau ? En attendant, Héloïse Brion profite de son petit coin de Calvados et guette toutes les nouvelles adresses qui méritent le détour. ● —→





La Normandie a offert
à Héloïse Brion
**le luxe du temps
retrouvé et un certain
art de vivre.**

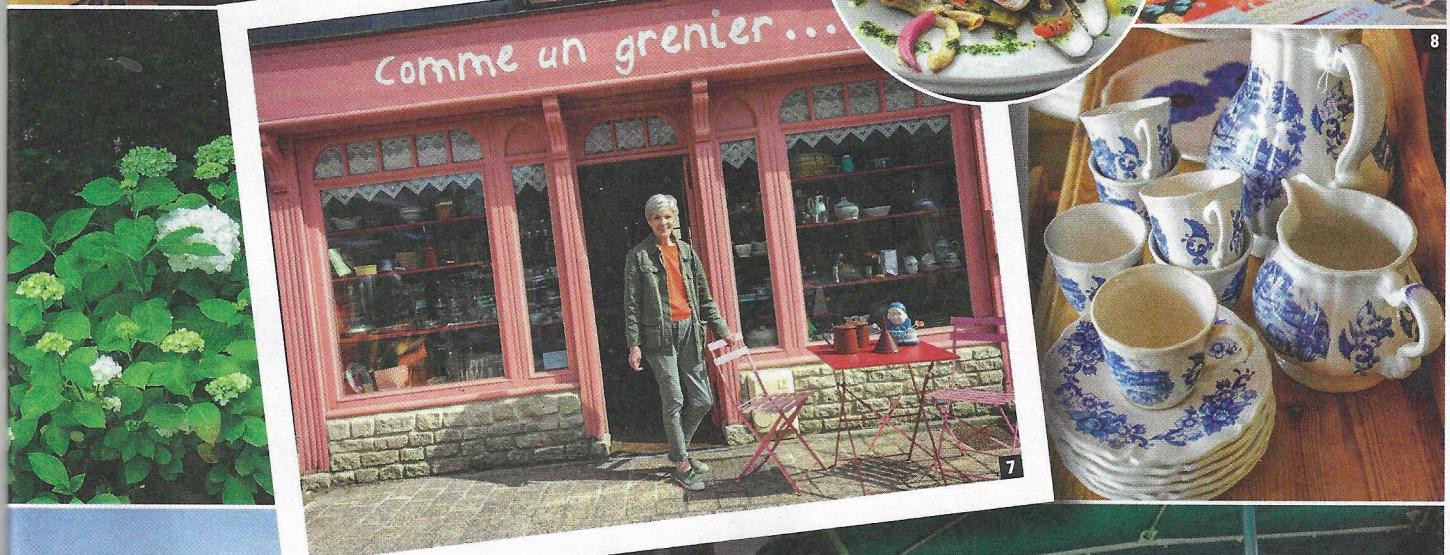


1. « De chez moi, je vais à pied au [château de Boutemont](#) où l'on peut déambuler ou bouquiner dans les sublimes jardins en écoutant le chant des oiseaux et l'eau de la fontaine. »

2. « Située juste à côté de l'ancienne mairie format maison de poupées de Norolles, [l'église Saint-Denis](#) a un charme fou avec ses carreaux anciens, ses rangées de bancs fermées

par des portes en bois et son plafond en forme de coque de bateau. »

3. « [Jules Desfrières](#), tonnelier, et [Agathe Pérès-Nillus](#), ex-architecte, ont ouvert en mars ce joli restaurant, [L'Ordonnance](#), en plein centre-ville de Lisieux. Ce jeune couple passionné propose une cave de plus de 150 vins nature et une fromagerie en plus de leur carte, conçue chaque



jour à partir de produits frais et locaux. »

4 & 5. « Le nom du **restaurant Key West**, idéalement situé sur la plage de Blonville-sur-Mer, est pour moi un clin d'œil à la partie de ma vie passée en Floride. On peut y venir avec les enfants, qui jouent dans le sable sous nos yeux, l'équipe est adorable et **leurs couteaux** sont parfaitement cuisinés. »

6. « J'apprécie les conseils des libraires et encore davantage quand ils connaissent mes goûts. Je vais à la **librairie Les Grands chemins de Lisieux**, où j'ai dédicacé mon premier livre, en toute confiance. Les fiches sur les ouvrages sont bien écrites et les enfants ont le droit de feuilleter ce qu'ils veulent. »

7 & 8. « À Touques, on repère facilement **la brocante Comme un Grenier** grâce à

sa devanture rose. C'est un endroit où l'on déniche des pépites à prix très raisonnables et elle présente le grand avantage de rester ouverte tout l'été. »

9. « **La Maison Mouche** vient d'être inaugurée à Beaumont-en-Auge par mon amie Élodie Garamond. Dans cette bâtie ancienne décorée avec beaucoup de goût, elle a aménagé cinq chambres d'hôtes champêtres. Un point

de départ idéal pour visiter la Normandie. »

10. « Avec mes amis, nous nous retrouvons le week-end dans le ravissant village de **Blangy-le-Château** pour boire un verre. Tous les détails de la rue principale me séduisent : l'association du vert et des briques, le travail des vitrines anciennes, la jolie devanture du fleuriste... »

11. « Je vais au **marché de Lisieux** tous les samedis matins pour acheter les délicieux champignons d'Orbec, les bouquets de fleurs de **la ferme Bouiner dans les Champs** qui propose aussi de nombreux plants potagers, les Pains du fournil, dont la farine vient du Moulin de la Peltre dans le Perche, les falafels cuits minute et les fromages de chèvre d'un monsieur qui est là depuis 1976. »