

Chez Laurence du Tilly EN TOUTE LIBERTÉ

LA STYLISTE PARISIENNE INAUGURE
DANS UN HÔTEL PARTICULIER DU
CENTRE DE CAEN UN CONCEPT INÉDIT:
L'APPARTEMENT D'HÔTES.

TEXTE PHILIPPE DURU - PHOTOS GAËLLE LE BOULICAUT



On se sent tellement bien chez toi ! » Cette petite phrase, Laurence du Tilly l'a entendue des dizaines de fois dans sa maison parisienne. Au point qu'une petite musique a fini par lui trotter dans la tête... « J'adore la cuisine et la déco, j'aime bien recevoir les gens, alors un jour, je me suis dit : et si j'en faisais quelque chose ? » Le déclic se produit en 2014, au moment où la styliste, auteure de livres de cuisine et collaboratrice de magazines féminins, cherche à fuir la folie de la capitale. Le lieu est tout trouvé. Ce sera la Normandie, dans la région de Caen, où elle possède une maison de famille. Elle repère rapidement un hôtel particulier du

XVIII^e siècle, idéalement situé à deux pas de la place Saint-Sauveur, dans le cœur de la vieille ville. « La bâtisse était complètement décrépite mais possédait un charme fou ! avoue-t-elle. Trois étages, des parquets à chevrons, des boiseries, de beaux volumes... j'ai tout de suite saisi son potentiel. » Car Laurence a un projet bien précis en tête : transformer le bâtiment en appartements d'hôtes, un concept quasiment inédit sur le sol français. « C'est une formule entre la chambre d'hôtes et l'hôtel, explique-t-elle, sans les inconvénients des deux. Dans l'une, l'atmosphère est chaleureuse, mais on n'a pas forcément envie de par-

SOUPE DE CÉLERI, pomme
et panais. Bol, assiette, pichet et
cuillère (Broste Copenhagen).
Serviette (Maison de Vacances).

 **Recette page 114**



AU REZ-DE-CHAUSSÉE,
Le salon mixe la
rondeur du classique,
l'élégance du vintage
et l'audace du
contemporain. Sur la
commode en miroirs
vieillis 70', une compo-
sition de boîtes lumi-
neuses (Dada Light).



Sophie la Girafe et La Joconde revisitée twistent joyeusement l'écrin subtil des boiseries du XVIII^e

À L'ENTRÉE DU SALON, une console zoomorphe arty (Ibride) accueille une collection de petites baigneuses en porcelaine peinte des années 50 (chinée).

DANS UNE CHAMBRE aux tons clairs, la touche indus' de la porte vitrée en métal fait mouche.

MÉLANGE DES GENRES dès l'entrée avec une commode Louis XV coiffée de Colette, la grue naturalisée.



tager l'intimité d'inconnus. Dans l'autre, l'indépendance est totale, mais les services sont désincarnés. Ici, mes hôtes sont à la fois chez moi et chez eux! » En effet, outre l'appartement qu'ils occupent, ils profitent, s'ils en font la demande, de services personnalisés, comme si une bonne fée invisible – Laurence herself – anticipait leurs désirs : pain frais le matin, plat fait maison à réchauffer à leur arrivée, bonne bouteille et plateau de fromages, panier de bûches pour la cheminée, conciergerie... Un salon cosy est en outre ouvert au rez-de-chaussée, où un généreux goûter – machine à café, thés d'exception, cookies... – les attend au retour de balade, à moins qu'ils ne préfèrent s'installer dans un canapé moelleux pour déguster un pur malt japonais. « C'est comme si je leur laissais les clés de la maison, assure la maîtresse des lieux. Ils l'utilisent au gré de leurs envies et m'en tiennent informée. Tout fonctionne sur une relation de confiance, et c'est ce qui touche les gens. » Pour le reste, après 8 mois de rénovation, Laurence, en bonne styliste, a bien évidemment imprimé sa griffe. « Il y a là toutes les choses que j'aime, observe-t-elle. Des meubles de famille, des coups de cœur chinés, du design. Mais si chacun des trois appartements revendique un style – classique au 1^{er} étage, contemporain au 2^e, esprit loft au 3^e, sous les toits –, je me suis surtout attachée à créer des ambiances harmonieuses en fonction de la configuration des lieux. » Et pour boucler en beauté cette aventure innovante, l'entrepreneuse Laurence du Tilly a aménagé sa magnifique cave voûtée en charmant cabinet de curiosités, où elle fait découvrir aux visiteurs sa sélection de produits du terroir. Convivialité garantie! ●



«LE CLASSIQUE», au 1^{er} étage, s'aventure dans le design avec cette table Tulip entourée de chaises 70'. La chaise en métal a été récupérée lors d'un voyage en Italie.

L'ÉCLECTISME est la marque de fabrique de Laurence du Tilly, qui n'hésite pas à marier une lampe Le Deun avec une croix ancienne sur la cheminée du salon.


Un art de la composition ultra-maîtrisé où la beauté des lignes vient rehausser une ambiance douce et chaleureuse



SUR LE PLAN DE TRAVAIL immaculé, les pommes de Normandie sont à l'honneur. Panier (Broste Copenhagen). Bocaux (LSA).

CHEESECAKE à la pomme et au citron. Vaisselle et pelle à gâteau (Broste Copenhagen). Torchon (Maison de Vacances).


 [Recette page 114](#)



DOS DE CABILLAUD en écailles de pomme. Vaisselle, plateau en bois et fourchette (Broste Copenhagen). Serviette (Maison de Vacances).

 **Recette page 114**

RISOTTO AUX POMMES, noix et gorgonzola. Bol, assiette et cuillère (Broste Copenhagen). Torchon (Maison de Vacances).

 **Recette page 114**





Design et produits bio font bon ménage autour des recettes inspirées par le terroir de Normandie

BOIS NATUREL, MÉTAL, fourrure, tons clairs... La touche scandinave est sublimée par une série graphique de miroirs.

RETOUR DE LA PLACE Saint-Sauveur, à deux pas, avec des côtes de blettes et des pommes du marché.

DES SANGUINES de Marcel Roche trouvées dans un catalogue du début XX^e habillent joliment les murs blancs. Vase 60' chiné. Lampe (Coming B). Broc (Jars).



Chez Laurence du Tilly 4 idées sucrées salées autour de la pomme



CHEESECAKE À LA POMME ET AU CITRON

Pour 6-8 personnes

150 g de beurre fondu + 1 noix pour le moule • 350 g de spéculoos
• 3 pommes golden • 1 citron non traité • 250 g de fromage blanc
• 450 g de fromage frais (de type Saint-Moret ou Philadelphia) • 200 g de crème fraîche épaisse • 150 g de cassonade • 3 œufs + 2 jaunes
• 1 cuil. à soupe de maïzena

Beurrez un moule à manqué. Préchauffez votre four à 180 °C. Versez les spéculoos dans le bol d'un mixer et réduisez-les en miettes. Ajoutez le beurre fondu, mixez à nouveau et déposez le mélange dans le fond du moule. Étalez le biscuit et tassez-le bien pour égaliser le fond. Cuisez 10 min, sortez du four et laissez tiédir. Pelez les pommes, ôtez le cœur et râpez-les grossièrement. Récupérez le zeste du citron à l'aide d'un couteau économe, émincez-le finement. Pressez le citron et réservez le jus. Fouettez le fromage frais avec la crème, le fromage blanc et la cassonade. Ajoutez les œufs un à un, puis les jaunes. Diluez la maïzena dans le jus de citron, incorporez ce mélange à l'appareil, puis les pommes râpées et les zestes. Versez l'ensemble sur le fond de biscuits et enfournez. Au bout de 15 min, réduisez la température à 100 °C et poursuivez la cuisson pendant 1 h. En fin de la cuisson, laissez le cheesecake refroidir dans le four la porte entrouverte. Placez-le ensuite au réfrigérateur au moins 24 h.



SOUPE DE CÉLERI, POMMES ET PANAIS

Pour 4 personnes

4 pommes • ½ boule de céleri-rave
• 4 panais • 1 bouillon Kub Or • 1 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse • 4 noix de Saint-Jacques • 1 noix de beurre • 1 cuil. à soupe de pistaches émondées grossièrement concassées • sel, poivre du moulin

Pelez les pommes, le céleri et les panais. Coupez fruits et légumes en cubes. Versez dans une casserole et mouillez à niveau. Ajoutez le bouillon et cuisez à feu doux pendant 20 min. Mixez, ajoutez le sel, le poivre et la crème fraîche, réservez. Faites dorer les Saint-Jacques 2 min sur chaque face dans une poêle avec une noix de beurre. Servez la soupe parsemée des pistaches hachées avec les Saint-Jacques.



DOS DE CABILLAUD EN ÉCAILLES DE POMME

Pour 4 personnes

100 g de fromage frais (type Petit Billy)
• 2 cuil. à soupe de pesto • 1 pomme granny-smith • 4 dos de cabillaud de 150 g
• 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • quelques brins de ciboulette • sel, poivre du moulin

Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez le fromage frais et le pesto. Taillez la pomme en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Tartinez les pavés du mélange de fromage frais et recouvrez de fines lamelles de pommes en les faisant se chevaucher. Enduisez une plaque de cuisson d'huile d'olive, déposez-y les dos et enfournez pour 15 min. Au sortir du four, poivrez, saupoudrez de ciboulette ciselée et servez sans plus attendre avec une petite poêlée de poireaux.



RISOTTO AUX POMMES, NOIX ET GORGONZOLA

Pour 4-6 personnes

1 oignon • 2 pommes • 100 g de tomates confites • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
• 400 g de riz à risotto • 15 cl de vin blanc
• 1,5 l de bouillon de volaille bouillant • 50 g de mascarpone • 100 g de parmesan • 100 g de gorgonzola • 1 poignée de noix • ciboulette • sel, poivre du moulin

Pelez l'oignon et hachez-le. Pelez les pommes, coupez-les en cubes. Émincez les tomates. Dans une cocotte, chauffez l'huile et faites revenir l'oignon pendant 5 min. Ajoutez le riz et les dés de pomme. Versez le vin blanc, remuez le temps que le liquide s'évapore. Mouillez avec une louche de bouillon, remuez sans arrêt. Quand la première est absorbée, ajoutez une deuxième louche, et ainsi de suite. Remuez régulièrement jusqu'à épuisement du bouillon, soit 30 min environ. Sortez du feu et ajoutez le mascarpone, les tomates, le gorgonzola émietté et le parmesan. Poivrez, mélangez, saupoudrez de ciboulette ciselée et de noix concassées. Servez aussitôt.