



Sauge

AUBERGE PERCHERONNE

L'EXPRESSION MODERNE
DU TERROIR
par Amandine Chaignot

A woman with her hair in a bun, wearing a white chef's coat, stands in profile against a rustic stone wall. Green foliage is visible on the left and bottom. The background is a textured wall of light-colored stone with some darker patches.

Le lieu et son territoire

Un peu d'histoire...

Elle débute en 2022 lorsque la cheffe Amandine Chaignot, amoureuse inconditionnelle et habitante de la campagne perchonne, découvre par l'intermédiaire de Tom Rial (maraîcher et cofondateur d'Une Ferme du Perche) le Jazz Café, dans la petite ville de Réveillon (environ 360 habitants), située à seulement quelques kilomètres de Mortagne-au-Perche. À cette époque, le dernier commerce de la commune de Réveillon ne demandait qu'à muter, ou plutôt à renaître, sous l'impulsion d'un repreneur. Convaincue du potentiel, la cheffe Amandine Chaignot signe et entreprenavd une rénovation intégrale du lieu avec l'aide de son frère Camille, architecte. Enthousiasmé par ce nouveau projet, tout le village s'implique en participant également aux travaux.

Saunage

Restaurant pluriel

Sous les poutres centenaires de cette bâtisse chargée d'histoire, attablés au *Bistrot* ou assis à la *Table* fine dining, les convives sont invités à un voyage autour du terroir percheron. Sauge, c'est un subtil équilibre entre tradition et modernité. Un lieu où la convivialité rencontre l'élégance. Que ce soit pour un déjeuner entre amis, un dîner en amoureux *ou une célébration*, le restaurant promet une expérience culinaire inoubliable. Entre ses murs, l'amour de la gastronomie commence par celui des produits.

Le lieu incarne une philosophie axée sur les produits locaux et saisonniers et la valorisation des saveurs d'une région à forte identité paysanne.

Bienvenue chez Sauge! Le restaurant pluriel ouvre ses portes et invite les gourmets et gourmands de la région et d'ailleurs, à goûter à une cuisine d'exception, sublimée par l'atmosphère unique du Perche. Une région poétique, axée sur la nature, empreinte d'histoire et de saveurs.

Les différents espaces

Sauge auberge percheronne offre une expérience culinaire unique où l'authenticité d'un bistrot de campagne rencontre l'excellence d'une table de fine dining.

Le lieu de 200m² entièrement réhabilité avec l'aide de l'architecte Camille Chaignot, le frère de la cheffe, se divise en plusieurs espaces distincts. Le bistrot, lieu des rendez-vous quotidiens et la table gastronomique pour des moments plus exceptionnels.



Le bistrot

Dès l'entrée, un grand comptoir de bar accueille les convives au bistrot. La salle abrite une cinquantaine de couverts. Le mélange de matières crée une ambiance à la fois brute et chaleureuse avec, au sol, du travertin. Les murs sont recouverts de pierre piquée et de pierre de taille de la région. Les touches d'acier et de béton brut témoignent de la volonté d'insuffler de la modernité au lieu et contrastent avec le mobilier chiné en bois et l'argenterie dépareillée qui trône sur les tables. Les suspensions en porcelaine Seam, aux lignes pures, signées Seppe Van Heusden pour Serax, habillent les plafonds. Une grande cheminée trône au centre de la pièce pour se réchauffer au cœur de l'hiver. La carte du bistrot change très régulièrement en fonction des envies et au gré des arrivages des producteurs locaux. Elle comprend : trois entrées à partager, deux ou trois propositions de plats, un fromage et un dessert. Le mot d'ordre ? Une cuisine française, fraîche et ancrée dans son territoire. Les plats mettent en lumière des recettes simples et percutantes qui allient le beau, le bon et le terroir.



La table fine dining

Propice à la dégustation en toute intimité, cet espace se dote d'une douzaine de tables. Confortablement installés dans des fauteuils tapissés de tweed, les convives se laissent guider par un menu qui sonne comme une invitation à la découverte de la Normandie. Pour y déguster des mets lisibles, de ceux qui subliment le produit sans jamais le dénaturer. Sur les tables nappées, l'argenterie se mêle ici aux couteaux haut de gamme d'artisans. Côté vaisselle, la cheffe a opté pour de la céramique sur-mesure réalisée par l'artiste Yin Chang (YC Workshop). Témoin de son attachement à son environnement, la cheffe Amandine Chaignot offre ici une expérience plus intime mettant à l'honneur une cuisine mûrement réfléchie.





Les terrasses



Durant les beaux jours, on aime se retrouver sous la glycine qui court le long des murs en pierres du restaurant. Deux espaces extérieurs s'offrent aux clients : le premier, devant le restaurant sur la place de l'église. Et un second, plus caché, qui ne demande qu'à se laisser découvrir.



Les producteurs

Sauge est un lieu de partage et de rencontres. Et cela commence dans le pré. Le restaurant recense ainsi le meilleur de l'agriculture du Perche et de la Normandie avec des produits parfaitement sourcés tels que les légumes bio d'Une Ferme du Perche, une entreprise familiale qui produit également des fruits et des fleurs coupées biologiques et encourage une agriculture qui régénère les sols et la vie. Du côté des boissons, on retrouve les bières de la brasserie artisanale La Vertueuse, les cidres, poirés et pommeaux de la distillerie familiale Maison Ferré ou encore le café Noiram de Marion situé à Mortagne au Perche. La cheffe souhaite valoriser tout un écosystème de producteurs locaux.



« J'imagine Sauge comme la pierre angulaire d'un projet de plus grande envergure ; C'est un projet que j'ai envie d'inscrire dans la durée et qui me tient beaucoup à cœur. »

*Amandine Chaignot,
cheffe-propriétaire de Sauge.*

Pouliche

Pouliche

Il s'agit du tout premier restaurant de la cheffe. Ouvert depuis octobre 2019, on vient passer un moment chaleureux, du lundi au dimanche midi. Seul ou bien entouré, on y propose de découvrir une cuisine à la fois ludique, réconfortante et locale. De celle qui respecte les sols et les hommes. A noter : tous les mercredis, le restaurant propose une carte 100% végétarienne et les dimanches et les jours fériés, ambiance « le poulet des familles » : on s'autorise tout et on se sent comme à la maison.

11 rue d'Enghien, Paris 10^e.

Café de Luce

Un café-bistrot montmartrois, implanté au cœur du quartier fétiche d'Amandine Chaignot, baptisé en clin d'œil au prénom de sa grand-mère et sa cuisine. Ici, sous les tilleuls de la place du théâtre de l'atelier, on retrouve une cuisine authentique pour les tablées de copains, les déjeuners d'affaires ou seul sur le pouce... Une table ouverte midi et soir, populaire et de caractère pour se créer de nouveaux souvenirs. Parmi les plats fétiches : les fameux œufs mayo, les cuisses de grenouilles en persillade ou le tartare de bœuf aux herbes.

2 rue des trois frères, Paris 18^e.

Les adresses parisiennes
d'Amandine Chaignot

A close-up photograph of fresh sage leaves. The leaves are green, elongated, and have a serrated edge. They are attached to a woody stem. The background is a light, textured surface.

Informations pratiques

SAUGE

Adresse : 9, place de l'Église - 61400 Réveillon

Téléphone : 02 33 83 63 23

Horaires : du jeudi au dimanche
de 12h15 à 14h30 et de 19h15 à 21H

Tarifs Le bistrot : 25€ au déjeuner et 45€ au dîner

Tarifs La Table : 45€ au déjeuner et 75€ au dîner

Site web : www.sauge-aubergepercheronne.fr

Instagram : @sauge.auberge.percheronne