

# Du nouveau au domaine de l'Abbaye

Le domaine de l'Abbaye attaque la haute saison avec deux nouveautés. À commencer par la réfection d'une partie du jardin.

Commencé au cours du premier trimestre 2023, l'aménagement de la deuxième zone du jardin, le potager des moines, situé après le jardin des simples, a été restructuré en vue de l'améliorer visuellement et d'en simplifier l'entretien.

## Foodtruck

« Nous avons remplacé une partie des bordures en bois vieillissantes par des zones pavées. Les allées en sable, difficiles d'entretien en raison de l'interdiction d'herbicides, sont à présent engazonnées. Les travaux ont été réalisés par Pigeon TP, d'Arcisses. L'installation de jeux pour enfants et de mobilier d'extérieur com-



**NOUVEAUTÉ.** Le foodtruck du restaurant de la Forge vient compléter l'offre du salon de thé du domaine de l'Abbaye.

me une gloriette et des bancs est prévue pour cet été. Le tout pour un montant de 29.144 €, aidé par le Département dans le cadre du FDI à hauteur de 30 %, laissant 20.401 € à la charge de la CDC Terres de Perche », indique Émilie Huet, responsable du domaine. « Les cultures de légumes sont à présent axées sur les plantes qui

seront utilisées lors du festival d'automne. »

Autre nouveauté, la présence, pour la haute saison, d'un foodtruck sur le parvis de la Grange aux Dîmes. Il a été présenté vendredi en présence de Bruno Jérôme, vice-président au tourisme et à l'économie de la CDC et maire adjoint de la Loupe.

Un complément aux ser-

vices que propose le salon de thé installé au rez-de-chaussée.

« Les visiteurs souhaitent souvent se restaurer en plus des boissons. Les foodtrucks de la région avaient déjà rempli leur agenda et la proposition des restaurateurs de la Forge est tombée au bon moment », explique Émilie Huet, en présence de Camille Parsoire et Nathanaël Gaujon. Jusqu'à la mi-septembre, du mercredi au dimanche, de 10 à 18 heures, ils proposeront crêpes sucrées et croque-monsieur réalisés à partir de produits locaux. « Ils seront préparés à la Forge et snackés dans le foodtruck par Cencia, embauchée à cet effet. Ils pourront être consommés sur la terrasse de la Grange aux Dîmes ou emportés grâce à leur conditionnement adapté », précisent les restaurateurs. ■