

DE PIERRE ET DE BOIS

Récit d'un passeur de maisons

Bruno Delhommé

octobre 2026

À la mémoire de
Gino Colagiacomo.

In pax veritas

Devise de la famille – « la justice pour la paix »

Sommaire

Une maison qu’on quitte 5
Chapitre 1 – Montfoort, une lignée 8
Chapitre 2 – Le légionnaire de 1844 11
Chapitre 3 – Apprendre à accueillir 13
Chapitre 4 – La flamme qu’on contourne 16
Chapitre 5 – Dans l’ombre des palaces 20
Chapitre 6 – Le palais et la cave 23
Chapitre 7 – Regarder le monde : des souvenirs exportés 26
Chapitre 8 – Pourquoi la Normandie 29
Chapitre 9 – Lire une maison comme on lit un vin 32
Chapitre 10 – La discrétion, mon métier 35
Chapitre 11 – Histoires de maisons 37
Chapitre 12 – Le juste prix 40
Transmettre 42
L’auteur 45

PROLOGUE

Une maison qu’on quitte

Une maison qu’on quitte

On me demande souvent d’où me vient ce goût des maisons. J’ai longtemps répondu par le métier, par le vin, par la Normandie. Je crois aujourd’hui que la réponse est plus ancienne : elle tient à une famille qui a dû quitter la sienne.

Selon la tradition de ma famille, nous descendons des comtes de Montfoort, une lignée de la province d’Utrecht, aux Pays-Bas. Tout commence, dit-on, avec un château fort élevé sous l’épiscopat de Godefried van Rhenen, évêque d’Utrecht. Un évêque : c’est important, car chez nous on a toujours parlé de justice, et d’une justice que l’on disait divine, plus haute que celle des hommes.

Les siècles passent. La seigneurie revient à la puissante famille de Rover, puis, par mariage, rejoint la maison de Mérode, célèbre maison belge. Puis viennent les guerres. Le château est détruit par les troupes françaises de Louis XIV. La famille doit fuir. Elle trouve refuge dans le nord de la Belgique, puis en France.

Je n’ai pas connu ce château. Je n’en ai que l’histoire et un blason, que je garde comme on garde une clé dont on ne connaît plus la serrure. Sur l’écu, deux bandes d’or : les frontières qu’il a fallu franchir. Une colombe, pour la paix. Un gland, pour la justice. Un heaume, pour la bravoure et la fidélité. Et sous le tout, une devise : In pax veritas. La justice pour la paix.

Je me suis souvent demandé ce que l’on emporte quand on quitte une maison. Pas les murs, évidemment. On emporte des gestes, une façon de se tenir, un sens de ce qui est juste. Et peut-être, sans le savoir, une attention particulière à ceux qui, un jour, doivent eux aussi quitter la leur.

C’est sans doute pour cela que, dans mon métier, je n’ai jamais su traiter une vente comme une simple transaction. Derrière chaque propriété de caractère, il y a une famille, une histoire, parfois un chagrin. Vendre une maison, c’est la plupart du temps la quitter. Et la quitter bien, avec discrétion, dignité et au juste prix, est une forme de justice que je m’efforce de rendre.

Avant d’aider les autres à trouver ou à quitter leur maison, j’ai appris à accueillir, puis passé des années à Paris, au contact du vin, à apprendre l’exigence, la patience et l’humilité devant ce que l’on ne maîtrise pas. Puis la Normandie m’a appelé : le Pays d’Auge, la Côte Fleurie, ces maisons de pierre et de colombages où l’on sent le temps travailler.

Ce livre est le récit de ce chemin. Il commence par une maison qu’on quitte, et il parle, au fond, de celles que l’on trouve.

CHAPITRE 1

Montfoort, une lignée

Montfoort, une lignée

Montfoort est aujourd'hui une petite ville de la province d'Utrecht, aux Pays-Bas. Selon la tradition de ma famille, c'est là que tout commence. Le comte de Montfoort fait référence à la maison des burgraves, c'est-à-dire des vicomtes de Montfoort, une lignée noble importante de la région, liée à sa défense et aux conflits qui l'ont traversée. Il ne faut pas la confondre avec la famille de Montfort, en France : le nom se traduit de la même manière, mais ce sont deux histoires distinctes.

Notre lignée remonte, dit-on, à 1156, lorsque Godefried van Rhenen, évêque d'Utrecht, fait ériger le château fort de Montfoort. C'est un évêque qui donne ses premières pierres à notre histoire, et c'est sans doute pourquoi, chez nous, on a toujours parlé de justice, et d'une justice que l'on disait divine.

En 1281, la puissante dynastie de Rover récupère le titre et la seigneurie de Montfoort. En 1583, par mariage, elle rejoint la maison de Mérode, une célèbre maison belge. Les siècles passent. Les conflits aussi. Un jour, le château est détruit par l'invasion des troupes françaises sous Louis XIV.

Il faut alors partir. La famille fuit le pays et se réfugie dans le nord de la Belgique, puis en France. Ce n'est pas un exil que l'on choisit : c'est un exil que l'on subit. On emporte ce qui tient dans les bras : un nom, une mémoire, une devise.

Cette devise, la voici : In pax veritas. Pour nous, elle veut dire : la justice pour la paix. Elle est gravée sur un blason dont je connais chaque détail. L'écu est traversé de deux bandes d'or, qui sont les frontières. La colombe est la paix. Le gland est la justice. Le heaume dit la bravoure et la fidélité.

Ce que je ne sais pas, c'est le chemin exact qui mène de ces comtes jusqu'à moi. Il y a un chaînon dans cette histoire, et ce chaînon est un homme qui, un jour de 1844, a changé de nom pour en prendre un plus français. C'est par lui que l'histoire de ma famille se poursuit en France, et c'est par lui que commence le chapitre suivant.

CHAPITRE 2

Le légionnaire de 1844

Le légionnaire de 1844

Dans ma famille, on raconte que le lien avec les comtes de Montfoort passe par un homme dont je ne connais pas le nom d'origine. Ce que je sais, c'est qu'en 1844, il s'est engagé dans la Légion étrangère.

La Légion n'avait alors que treize ans. Elle accueillait des hommes venus de partout, qui avaient quitté un pays, une famille, parfois un passé, et que l'on ne questionnait pas. En entrant, mon aïeul a pris un nom plus français : Delhommé.

Je me suis souvent demandé ce que l'on ressent en changeant de nom. On laisse une maison derrière soi, et on ne la reverra pas. Celui-là n'a pas laissé son nom d'origine à ses descendants. Il nous a laissé autre chose : un nom que nous portons, et le sentiment que l'on peut repartir de zéro sans renier d'où l'on vient.

Je me demande souvent comment cet homme a survécu. La Légion était partout : en Algérie, à l'Alma, devant Sébastopol, à Magenta, à Solférino. Je ne sais pas s'il y était. Je ne sais pas ce qu'il a vu, ni ce qu'il a laissé derrière lui, ni même quel nom il portait avant de prendre celui que je porte.

On m'a dit qu'il aurait fini sa vie près de Charleroi, en Belgique. Je n'en ai pas de preuve. Mais je préfère ne pas savoir plutôt que d'inventer. Si j'ai hérité de lui quelque chose, j'espère que c'est ce courage-là : celui de tout quitter, jusqu'à son identité, et de continuer à marcher.

CHAPITRE 3

Apprendre à accueillir

Apprendre à accueillir





L'Auberge des Étangs, à Coye-la-Forêt, où j'ai appris le métier.

Je suis né le 23 octobre 1971. J'ai commencé mes études de restauration hôtelière en 1988, au château de Montvillargenne, près de Chantilly, dans l'Oise. Au château, j'apprenais la théorie, et un peu de pratique. Le reste de la pratique, le vrai métier, je l'ai appris à L'Auberge des Étangs, à Coye-la-Forêt, un petit village au bord des bois.

J'y ai eu beaucoup de chance. Mon maître d'apprentissage, Gino Colagiacomo, en était le propriétaire. C'était un grand défenseur de la cuisine et du service à la française, de ces gens qui croient qu'une table bien tenue est une forme de politesse envers ceux que l'on reçoit. Avec son épouse, il m'a pris sous son aile. Ils m'ont appris la valeur des choses.

Ils m'ont surtout appris l'honnêteté. Quand on se trompe, on le dit. On ne le cache pas, on ne le maquille pas : on le reconnaît, et on fait mieux la fois suivante. Je n'ai jamais oublié cette leçon, et je crois qu'elle est au cœur de ce que j'appelle aujourd'hui le conseil honnête. Dire à un vendeur que son prix est trop haut, c'est la même exigence que de reconnaître une erreur en salle.

J'ai obtenu mon BEP de restauration et d'hôtellerie en 1990, puis, en 1992, un diplôme en œnologie. À vingt ans, j'avais en poche de quoi servir à table et de quoi parler du vin.

Mes diplômes en poche, mon maître d'apprentissage et son épouse m'ont aussi aidé à choisir mon orientation. C'est grâce à eux que j'ai pris, plus tard, la route de Paris.

Ils étaient déjà âgés à l'époque, et ils ne sont plus de ce monde aujourd'hui. Je veux leur dire ici merci.

Les services, et le dimanche

Il existe plusieurs façons de servir : à la française, à la russe, à l'anglaise, et à l'assiette, que l'on dit américaine. Beaucoup ont disparu des salles. Gino avait sa manière de conduire le service selon le plat commandé, et je l'observais.

Mais mes souvenirs les plus marquants, ce sont les dimanches à onze heures trente, l'heure du repas du personnel, en salle comme en cuisine. Une grande et belle tablée, avec les extras du dimanche. Avant de m'asseoir, j'avais mon rôle : découper les poulets et les volailles à la russe sur le guéridon, ou lever les filets de la sole que Gino avait cuisinée pour lui ou pour sa femme.

Gino était dur, et sa femme plus encore. Mais ce qu'il me reste, ce sont tous ces moments partagés : le marché de Rungis à quatre heures du matin, les repas à la fin du marché, les glaces que je mangeais l'été, le fromage blanc de campagne l'hiver. Je ne manquais de rien. J'avais l'impression de faire partie de la famille.

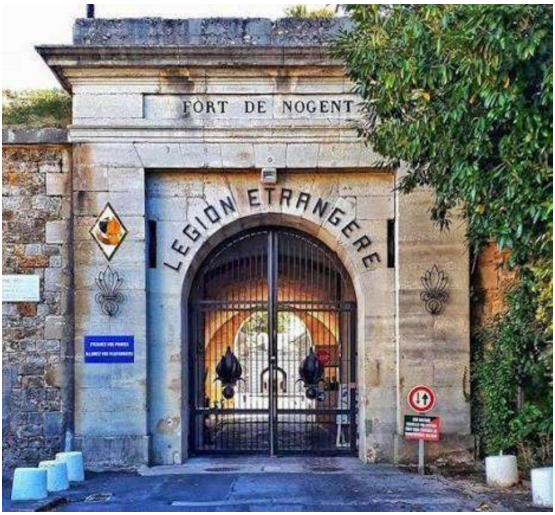
Je me souviens d'un jour où Madame Colagiacomo, revenant du marché local, avait remarqué que je me rasais mal. Elle m'a tendu un superbe rasoir et son savon en me disant : « Cette fois, rase-toi bien, sinon c'est moi qui te rase. » Je vous laisse imaginer l'allure que j'avais au final.

Je l'ai encore, ce rasoir. Je ne m'en sers plus : comme je le dis à mes garçons, c'est un collector. Mais chaque jour, en le voyant, je pense à elle.

CHAPITRE 4

La flamme qu’on contourne

La flamme qu’on contourne



Le portail du fort de Nogent, où la grenade à flammes veille sur la porte.

À la sortie de mon diplôme, en 1992, j’ai pris les emplois qui se présentaient : commis de salle, barman, commis sommelier, à Senlis, dans l’Oise, à Ermont, dans le Val-d’Oise. C’était en attendant mon incorporation.

Je suis entré dans l’armée en octobre 1992. Le service national durait alors un an, mais j’ai signé pour trois ans. J’ai fait mes classes à Fontainebleau, au 120e régiment du train. J’ai ensuite servi à Paris, au 1er régiment du train, puis au fort de Nogent, toujours au 1er RT, et j’ai terminé au 5e régiment d’infanterie. Je n’ai quitté l’uniforme qu’en novembre 1995, maréchal des logis-chef de réserve.

Sous l’uniforme, j’ai retrouvé mon premier métier : on m’a confié l’encadrement de la restauration des officiers. J’ai aussi parlé avec d’anciens militaires qui finissaient leur carrière. L’un d’eux, un capitaine, m’a montré son permis de chameau, délivré par l’armée

française quand il était en Algérie. Je n'ai jamais oublié ce petit papier : il venait d'un autre monde, et il me rappelait, sans que je le sache encore, ma propre histoire de famille.

Pendant cette période, j'ai aussi passé mon premier brevet de secouriste à la caserne des pompiers de Paris, boulevard Masséna.

Le Jeanne d'Arc

Ma mission la plus marquante fut celle du Jeanne d'Arc. J'étais alors au 1er régiment du train. C'était, je crois, en mars 1994. Nous avons roulé de Paris jusqu'à Toulon, car le porte-hélicoptères Jeanne d'Arc était en Méditerranée, et nous devions l'aider à son réassort en mer.

Nous avons décollé dans un gros hélicoptère chargé de marchandises, portes ouvertes, sans ceinture. Les parois tremblaient, le bruit des pales était assourdissant. À bord, l'équipage ne nous a pas épargné un petit bizutage, mais nous avons été accueillis comme des membres d'équipage, sur ce véritable village flottant.

Le Jeanne d'Arc était un vaisseau-école d'officiers. On saluait le Pacha, le commandant de bord, une fois par jour, le matin, aux couleurs, et plus ensuite. Ce jour-là, c'était son anniversaire, et ses derniers jours à la tête du bâtiment : j'ai eu l'honneur de déjeuner avec lui.

J'étais heureux d'avoir marché dans les pas de mon père, qui avait fait son service militaire dans la Marine, sur ce même bâtiment.

Le fort de Nogent

Et puis il y a eu le fort de Nogent. Avant cette mission, j'ai dû y passer pour une revue de paquetage, ce sac où l'on range ses affaires. Le fort abritait un régiment de la Légion étrangère. Je me suis présenté, je suis entré dans l'enceinte du fort. Le garde m'a indiqué un bureau, puis m'a donné la direction d'en face.

Je me suis dirigé vers l'endroit indiqué. Soudain, mes pieds ont quitté le sol. J'étais sur le point de marcher sur la grenade à flammes de la Légion étrangère, un enchevêtrement de briques peintes aux couleurs de la Légion, posé là, devant moi. « Respect à la flamme et au régiment », m'a dit le légionnaire. Il fallait la contourner.

Je me demande encore aujourd'hui comment je ne l'ai pas vue. Je crois que tout cela était prévu : je venais sans doute de faire connaissance avec le bizutage du régiment. Mais ces hommes se sont montrés d'une extrême gentillesse envers chacun d'entre nous.

J'y repense souvent. Quand on entre dans la maison de quelqu'un, on respecte ses symboles, même ceux que l'on ne reconnaît pas. Et j'y repense aussi parce que, près d'un siècle et demi plus tôt, un homme de ma famille s'était engagé dans cette même Légion. Je ne sais pas par quelle porte il est entré, mais je sais qu'il y est entré.

CHAPITRE 5

Dans l’ombre des palaces

Dans l’ombre des palaces

À ma sortie de l’armée, j’ai eu la chance de croiser des personnes qui m’ont aidé à trouver mes premiers postes. Le premier fut commis de salle au restaurant de l’Assemblée nationale, où je suis resté six mois. Je me souviens d’avoir demandé au maître d’hôtel : « Comment dois-je les appeler ? » Il m’a répondu : « Appelle-les monsieur ou madame le président. » Je croyais qu’il plaisantait. « Non, m’a-t-il dit, ils sont tous président de quelque chose. » Cela m’arrangeait bien, moi qui ne comprenais rien à la politique.

Puis j’ai rencontré un directeur de la société Laplace, qui m’a embauché assez vite pour développer les vins auprès des cavistes et des palaces parisiens. J’y suis resté un an. Une rencontre m’a ensuite mis le pied à l’étrier et conforté dans la voie des palaces et des grands restaurants, où j’ai travaillé jusqu’en 2002.

À Paris, j’ai donc travaillé dans l’ombre des grands palaces. Je répondais à toutes leurs demandes et à toutes leurs exigences, souvent dans des délais très courts. Dans ce monde-là, on ne dit pas non. On dit oui, même à des demandes improbables, et l’on s’arrange pour réussir ce qui paraissait impensable.

On n’y arrive jamais seul. J’ai eu la chance de travailler avec des gens d’exception, figures de l’ombre eux aussi. Certains nous ont quittés depuis. Avec eux, j’ai appris que l’on peut faire des choses remarquables sans jamais être sous les projecteurs, et que la discrétion fait partie du métier.

Dans les palaces, le mot « le client est roi » prend tout son sens. Chez nous, on dit aussi qu’« impossible n’est pas français ». Réussir ce qui paraît impossible, c’est parfois comme sauver une vie sur un champ de bataille : on ne réfléchit pas, on agit, et on le fait bien.

Mon métier me faisait aussi voyager par le vin. Avec mes partenaires, je goûtais et je faisais connaître des vins du monde entier : un Manso de Velasco du Chili et un Mas la Plana d'Espagne, tous deux de la maison Miguel Torres, une Commandaria Saint-John de Chypre, des vins des coteaux de l'Atlas, au Maroc, des icewines du Canada, un Beringer de Californie, et bien sûr des vins français de vignerons exemplaires.

Ces vins ont une qualité rare : ils ne parlent ni de guerre, ni d'argent, ni de symboles religieux. Ils parlent de plaisir.

Un soir, un grand palace

Un soir, après vingt-deux heures, un grand palace parisien m'a téléphoné. Un client devait partir le lendemain, et il lui fallait un Château d'Yquem 1966, du temps où le château appartenait au comte de Lur-Saluces. À huit heures trente, j'en avais trouvé un, un magnum, pour environ huit mille francs, soit près de mille deux cents euros.

Restait à le lui remettre avant son départ. J'ai pris un taxi jusqu'à Orly, où les bagagistes étaient en grève, avec un service minimum. J'ai pu remettre le coffret, au nom du palace, avec un service à la française, digne de nos plus grands palaces.

C'est là que je suis devenu ce que je suis encore : quelqu'un qui écoute, qui comprend ce que l'on attend avant même que cela ne soit dit, et qui tient parole.

Et puis, malgré les palaces, j'ai gardé une certitude : la France est un pays merveilleux si l'on sait être terre à terre, apprécier les choses simples de la vie et les rencontres qu'elle offre.

CHAPITRE 6

Le palais et la cave

Le palais et la cave

À Paris, j'ai conseillé des univers très différents : de petits bouchons, des restaurants, des palaces. Partout, la même question : quels vins choisir, et lesquels servir avec quoi. Aujourd'hui encore, je conseille certains cavistes et certains magasins pour leur réassort en bons et très bons vins de vignerons. En Normandie, mes interlocuteurs sont surtout des dirigeants passionnés de vin, de ceux qui ne se contentent pas de remplir des rayons.

En 2005, je me suis spécialisé sur les vins de Bourgogne, à Beaune, auprès de l'interprofession des vins de Bourgogne.

Le vin m'a appris des règles simples, que je répète volontiers. La première, que l'on m'a transmise en Bourgogne : quand on déguste, on commence par les rouges, puis on passe aux blancs. Pourquoi ? Parce que, comme on dit :

« Blanc sur rouge, rien ne bouge ; rouge sur blanc, tout fout le camp. »

Autrement dit, des blancs bus à la fin ne nous font pas oublier les rouges. Le palais se souvient de ce qu'on lui a donné en dernier. Je trouve que c'est aussi vrai des maisons : la dernière visite efface souvent les autres, et il faut savoir ordonner ce que l'on montre.

Le vin, c'est aussi des histoires. Un jour, lors d'une visite de chai à Pernand-Vergelesses, un vigneron m'a demandé si je savais pourquoi le village portait ce nom. J'ai répondu : parce que c'est le nom du village, tout simplement. Il a souri. Au temps des rois, m'a-t-il raconté, il y avait là une auberge, un relais de poste, dont l'aubergiste s'appelait Fernand. C'était aussi un très bon vigneron. Chaque noble qui s'y arrêtait disait, en buvant :

« Fernand, vin je bois, verre je laisse. »

Le vin était si bon que chacun vidait son verre et le laissait vide. Et en bon Français, le F de Fernand s'est peu à peu écrit P : Fernand est devenu Pernand. Quant à « verre je laisse », il a fini, avec le temps, par donner Vergelesses. Voilà, m'a-t-il dit, d'où viendrait le nom du village.

Je ne sais pas si l'histoire est exacte, et je ne prétends pas le savoir. Mais il y a des légendes partout dans le monde, et j'ai toujours pensé que dans chaque légende, il y a une part de vérité. Celle-ci me rappelle surtout qu'un bon vin, une auberge et un accueil, ça ne change pas depuis des siècles.

CHAPITRE 7

Regarder le monde : des souvenirs exportés

Regarder le monde : des souvenirs exportés

J’ai beaucoup voyagé : au Canada, en Angleterre, en Belgique, en Pologne, à Chypre, et dans bien d’autres pays encore. Je dois ces voyages à une chance. Jeune et pas très riche, j’ai pu être invité dans plusieurs de ces pays grâce à leurs ambassades en France, avec un interprète, un hôtel, tout ce qui rend un voyage possible. Quand on est jeune et que l’on n’a pas grand-chose, on est plus que redevable de tout cela. Je ne l’ai jamais oublié.

Partout, je m’intéressais au vin, bien sûr, mais aussi à la culture, à l’architecture, à l’histoire. Ces visites m’ont émerveillé. Le monde est beau, et l’on y apprend tellement de choses en se déplaçant, bien plus qu’en lisant dans des livres.

À Chypre, le guide me parlait de son pays avec tant d’amour qu’on aurait dit qu’il parlait de sa propre mère ou de son propre père. J’y ai vécu des choses très simples, et pourtant je ne manquais de rien. Il suffisait de tourner la tête pour que l’histoire surgisse : tout se racontait. Une merveille.

C’est là que j’ai découvert la Commandaria Saint-John, un vin historique dont on dit que Jésus l’aurait bu avec ses apôtres avant d’être capturé. Je le raconte comme on me l’a raconté : c’est une légende. Mais j’aime les légendes, car dans chacune il y a une part de vérité.



Commandaria Saint-John, le vin de Chypre : un souvenir exporté qui a traversé les siècles.

En Allemagne, j'ai vu des architectures qui ressemblent à celles de la Normandie. En Angleterre, j'ai vu des « hostères », ces maisons de pierre grise aux fenêtres assez étroites, que l'on retrouve aussi sur d'anciens couvents ou monastères de la Manche, en France. Chaque fois, la même impression : on retrouve en France beaucoup de choses d'origine étrangère, et à l'étranger beaucoup de choses venues de France.

Pour moi, tout cela représente des souvenirs exportés par des personnes nostalgiques de leur passé : de la France vers l'étranger, et de l'étranger vers la France. Une maison de pierre, un vin, un nom de famille, un blason : chacun emporte ce qu'il peut de chez lui, et le reconstruit ailleurs, pour ne pas oublier.

C'est aussi l'histoire de ma famille. Elle est partie des Pays-Bas, elle a traversé la Belgique, elle est arrivée en France, et elle a gardé une devise et un blason comme on garde un souvenir.

CHAPITRE 8

Pourquoi la Normandie

Pourquoi la Normandie



Honfleur : la pierre, l'ardoise et la mer.

En novembre 2002, j'ai acheté une maison de campagne à Saint-Siméon : une grande maison de maître des années 1930, avec du terrain, et pas un bruit. Mes seuls voisins étaient des vaches. En février 2003, je suis venu la rénover. En novembre 2003, je m'y suis installé.

Pourquoi la Normandie ? Je ne saurais pas le dire avec précision. Ce que je sais, c'est que j'adore l'histoire, et que la Normandie en a tellement qu'une vie ne suffit pas à tout voir, à tout étudier, à tout comprendre.

Ici, chaque village a une histoire. Les Vikings, Guillaume le Conquérant, les liens avec l'Angleterre : on marche sur des siècles. Et puis il y a la beauté naturelle, la campagne du Pays d'Auge, la mer de la Côte Fleurie, ce mélange de terre et de mer que l'on retrouve dans les maisons, dans les paysages, et même dans les vins que l'on aime y boire.

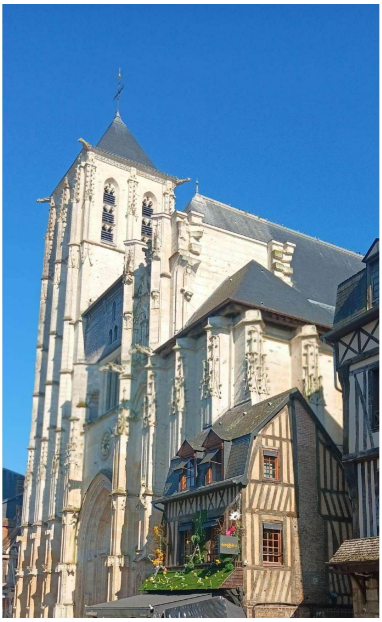
Je ne suis pas resté inactif. De 2005 à 2010, j'ai animé une association, À la découverte des vins. Je conseillais les clients dans les grandes surfaces, contre rémunération, et je reversais les bénéfices, sous forme de don, à une école pour enfants en difficulté. Depuis 2010, j'exerce en mon nom propre, comme conseil en vins et spiritueux, puis en immobilier. De 2015 à 2024 environ, j'ai aussi dirigé Oeno-Concept Animation : des animations sous forme de jeu de casino, où l'on apprenait à découvrir le vin en jouant. J'ai passé des examens en marketing digital et en immobilier.

Je crois qu'on choisit un lieu comme on choisit un vin. Pas seulement avec la raison, mais avec ce qu'il nous fait ressentir, et avec le temps qu'on a envie de lui consacrer. La Normandie est un de ces lieux où l'on a envie de rester, parce qu'on sait qu'on n'aura jamais fini de la découvrir.

CHAPITRE 9

Lire une maison comme on lit un vin

Lire une maison comme on lit un vin



Colombages et pierre : une maison se lit comme un vin, par couches.

Dans mon métier, je lis une maison comme je lisais un vin. On ne juge pas un vin au premier coup d’œil, ni au premier verre. On regarde, on laisse respirer, on goûte, on attend la finale. Une maison demande la même patience.

Je regarde d’abord la robe : la façade, la pierre, les colombages, la lumière sur les murs. Puis le nez : l’odeur du lieu, ce qui se dégage en entrant, ce que l’on ne peut pas photographier. Puis la bouche : la circulation des pièces, le volume, les matériaux, la manière dont la maison se laisse habiter. Et enfin la finale, ce qu’il en reste une fois dehors, quand on y repense le soir. Une maison de caractère est une maison dont on se souvient.

Le territoire compte autant que le bâti, comme le terroir compte pour un vin. Honfleur n'est pas Deauville, Pont-l'Évêque n'est pas Cabourg, et Touques, Villers, Blonville, Trouville, Beuzeville ou Pont-Audemer ont chacun leur caractère. Je connais ces lieux, je les ai arpentés, et je sais ce qu'une adresse apporte, ou n'apporte pas, à un projet de vie.

C'est pourquoi je ne donne jamais une estimation à la légère. Une estimation, pour moi, doit être précise, objective et réaliste. Elle repose sur l'état actuel du marché normand, sur l'analyse des transactions récentes, et sur une stratégie de prix adaptée à ce bien-là, pas à un autre. Je préfère dire la vérité dès le premier rendez-vous plutôt que de flatter un vendeur et de le décevoir six mois plus tard.

Quand le projet le demande, je propose aussi un audit : une analyse détaillée, technique et patrimoniale, avant toute acquisition ou toute mise en vente. Comprendre un bien en profondeur, c'est se donner les moyens de décider calmement. Et ne rien précipiter, c'est souvent la meilleure façon d'aller vite.

CHAPITRE 10

La discrétion, mon métier

La discrétion, mon métier

On me demande parfois ce qui fait la différence dans mon métier. Je réponds : la discrétion. Je l'ai apprise à Paris, dans l'ombre des grands palaces, où le travail bien fait ne se voit pas. Je l'ai gardée.

Certains vendeurs ne veulent pas que leur maison soit exposée. Ils ne souhaitent pas d'annonce, de pancarte, ni de curiosité du voisinage. Pour eux, je pratique ce que l'on appelle l'off market : une vente sans exposition publique, auprès d'acquéreurs qualifiés que j'ai pris le temps de connaître et dont je connais le projet. La confidentialité est assurée, et la maison trouve preneur par la confiance plutôt que par le bruit.

Je ne travaille pas seul. Avec Delhomme-immo-normandie, je m'appuie sur un réseau de partenaires locaux de confiance : des notaires, des spécialistes du financement, des artisans de la rénovation. Chacun fait son métier, et chacun sait qu'il engage mon nom.

Quand la vente se fait de manière plus visible, je soigne la mise en valeur : des photographies professionnelles, des visites virtuelles, une diffusion ciblée auprès des acquéreurs qui comptent. Et pour les vendeurs qui me confient un mandat en exclusivité, je mets en œuvre toute ma stratégie, y compris numérique, et des propositions off market ciblées.

Ce que j'aime avant tout, c'est l'accompagnement personnalisé. Je préfère un vendeur que je suis de près à dix mandats que je ne verrais jamais. L'exigence, pour moi, ne se mesure pas au nombre de biens, mais à la qualité de l'attention que l'on porte à chaque famille.

CHAPITRE 11

Histoires de maisons

Histoires de maisons



Le long de l’eau, des maisons qui ont gardé leur mémoire.

Chaque maison que j’ai vendue ou aidé à acheter est une histoire. Elles sont toutes différentes, et je ne les raconterai jamais autrement qu’avec pudeur : les noms, les adresses et les détails qui permettraient de reconnaître quelqu’un resteront dans mes carnets. Mais il y a deux maisons dont je peux parler, parce qu’elles résument ce que j’aime dans ce métier.

La première est ce que l’on appelle la maison du cordier. De l’extérieur, ce n’est qu’une apparence : une maison traditionnelle normande, comme on en voit partout. En réalité, c’était l’ancienne maison d’un pêcheur, dans un ancien port normand rempli d’histoire. Il faut entrer pour comprendre. Dans le bois, une corde a été sculptée, et c’est d’elle que la maison tient son nom. Plus loin, un escalier est tenu par un mât de

bateau. Rien n'avait été caché, rien n'avait été expliqué : la maison racontait toute seule la vie de ceux qui l'avaient habitée.

La seconde est une toute petite maison, d'une trentaine de mètres carrés à peine. On y trouvait une énorme cheminée, avec un banc de pierre. Et dans l'âtre, des sculptures de blasons de familles. Trente mètres carrés, et toute une lignée gravée dans la pierre. Je me suis souvenu à ce moment-là de mon propre blason, et de ce que l'on garde quand on n'a plus rien d'autre.

Voilà ce que j'aime dans mon métier : les surprises de l'histoire, et la transmission de l'âme même de la maison. Qu'importe la taille. Seule compte l'histoire d'une maison, ce qu'elle raconte, et c'est cela qui lui donne sa valeur historique. Je ne vends jamais des mètres carrés : j'aide à transmettre une mémoire.

CHAPITRE 12

Le juste prix

Le juste prix

J’ai appris à l’auberge qu’il faut dire quand on se trompe. J’ai appris à Paris qu’il faut tenir parole, même dans l’ombre. J’ai appris en voyage que chaque lieu a son histoire et que l’on doit la respecter. Tout cela se rejoint dans une seule idée : le juste prix.

Le juste prix, ce n’est pas le plus haut, ni le plus bas. C’est celui qui reconnaît à la fois la valeur de la maison, l’état du marché et la situation de la famille. Un prix trop haut fait traîner une vente et fatigue ceux qui la portent. Un prix trop bas trahit un patrimoine. Entre les deux, il y a une voie étroite, et c’est elle que je m’efforce de trouver, avec honnêteté.

Dans ma famille, on a toujours parlé de justice. Sur notre blason, la colombe représente la paix, le gland la justice, et la devise dit : In pax veritas. La justice pour la paix. Je n’ai jamais trouvé de plus belle définition de mon métier. Rendre justice à une maison et à ceux qui la quittent, pour que chacun s’en aille en paix, et que celui qui arrive s’y installe en paix.

Je dis la même chose à celui qui vend et à celui qui achète : prenez le temps, regardez bien, demandez-vous ce que cette maison représente pour vous, et acceptez que la vérité soit la meilleure des bases pour un accord durable.



In pax veritas : la justice pour la paix.

ÉPILOGUE

Transmettre

Transmettre

Je pense à l'homme de 1844 qui a changé de nom pour repartir de zéro. Je pense à la famille qui a fui un château et gardé un blason. Je pense à mes maîtres, à l'auberge, au régiment, aux palaces, aux voyages, à la Normandie.

Si j'ai voulu écrire ces pages, ce n'est pas pour parler de moi. Je ne cherche pas à me mettre en valeur. Je voudrais simplement faire comprendre la richesse de notre patrimoine, celui des pierres comme celui des cultures : une maison, une église, un canal, une bouteille de vin de Chypre, tout cela raconte des gens qui sont passés avant nous et qui ont emporté leurs souvenirs avec eux.

Autrefois, on foulait le raisin dans des bacs de pierre, puis on faisait vieillir le vin dans des tonneaux de bois. La pierre et le bois : la matière qui reçoit, et le temps qui travaille. C'est aussi de pierre et de bois que sont faites les maisons que j'aime, ces maisons à colombages et à cheminées sculptées, où l'on sent que quelqu'un a vécu avant nous.

J'ai aussi compris que la chance d'une vie, ce sont les rencontres. Croiser des personnes ouvertes d'esprit, curieuses du monde, capables d'écouter, voilà une richesse qu'aucune maison ne remplace. Je dois beaucoup à celles que j'ai rencontrées sur mon chemin.

Alors, comme un clin d'œil à la célèbre phrase, je me répète souvent : être ou ne pas être. Mais pas au sens du théâtre. Pour moi, être, c'est être ouvert au monde : regarder, écouter, accueillir. Ne pas être, c'est seulement paraître. Et c'est ainsi, je crois, que l'on apprend à mieux interpréter : à lire plus justement un lieu, une personne, un passé.

On ne possède jamais vraiment une maison, ni un vin, ni un nom : on les reçoit, on en prend soin, et on les transmet. C’est ce que j’essaie de faire, jour après jour, à ma manière.

Être, plutôt que paraître.

L’auteur



Bruno Delhommé est né en 1971. Il a appris l’accueil dans l’Oise, servi sous l’uniforme, travaillé dans l’ombre des grands palaces parisiens, étudié l’œnologie et parcouru le monde avant de s’installer en Normandie, à Saint-Siméon, en 2003. Avec Delhomme-immo-normandie, il accompagne ceux qui vendent ou cherchent une maison de caractère entre Côte Fleurie et Pays d’Auge. Il croit que les maisons, comme les vins, ont une âme et une histoire qu’il s’agit de transmettre.