



Communiqué de presse

DESTINATION D'AUTOMNE

La Ferme Saint Siméon et L'Auberge de la Source

Luxe & Nature

En automne, on a toujours des envies de Normandie.

Et en Normandie, il y a tout pour nous plaire, à Nous, les Belges !

Quelques petites heures de voiture seulement pour accéder à ces deux adresses de style et de référence, où tout invite à la détente esthétique et gourmande:

La Ferme Saint Siméon, *Relais&Châteaux*, et **L'Auberge de la Source**, hôtel de charme, ont su innover tout en maintenant leurs classiques pour offrir à une clientèle de plus en plus sollicitée une vraie parenthèse saisonnière.

Chacun de ces hôtels est une expérience à vivre.

Etapas gourmandes & Soins bio tout nouveaux

A la Ferme Saint Siméon, sur les hauteurs de Honfleur, on magnifie les saisons.

L'accueil est à l'image des grandes maisons qui font les légendes.

Les chambres sont comme des bulles hors du temps à l'intérieur desquelles filtre la belle lumière de l'estuaire de la Seine.

A l'arrière-saison, le chef explore les textures automnales avec une cuisine gastronomique empreinte de couleurs, saveurs et primeurs locales, tandis que la Ferme de bien-être, entièrement ouverte sur la nature, met la pomme à l'honneur en proposant des «soins du verger» uniques en leur genre.

A l'Auberge de la Source, c'est comme si l'essence avait précédé l'existence.

A l'automne, en lisière du bois, la nature environnante est un bonheur fait d'oxygène et de lumière. S'offrir ce rêve-là après le rush de la rentrée, c'est un repos délicieux, une escale de charme, une pause gourmande.

Cette belle demeure typiquement normande possède 15 chambres. Comme à la Ferme Saint Siméon, l'esprit de la griffe et du mobilier Flamant avive la chaleur des lieux.

Service de presse: Catherine Bailby Tel. + 32 473 863 823 e-mail: catherinebailby@skynet.be

Ferme Saint Siméon
Rue Adolphe Marais
14600 Honfleur
Normandie - France
www.fermesaintsimeon.fr

Auberge de la Source
Chemin du Moulin
14600 Barneville-la-Bertran
Normandie - France
www.auberge-de-la-source.fr



Dossier de presse

LA FERME SAINT SIMEON

DORMIRESPRIT ACTUEL, MEMOIRE DU PASSE ET LUXE INTIME

Il flotte encore sur cette adresse historique, un air de début de 20ème siècle, comme une poésie de Baudelaire, comme une impression désuète de déjeuner sur l'herbe, des envies de bord de Seine, des humeurs impressionnistes... Certains artistes s'en sont inspirés, d'autres y ont vécu en résidence. On peut encore dormir aujourd'hui dans la chambre de Monet ou dans celle de Corot.

L'audace de la rénovation a laissé subsister le charme des vieilles demeures normandes en y associant une atmosphère bio-chic et néo-rurale contemporaine. Le lobby boisé et feutré offre une telle intimité chaleureuse que, dès l'accueil, on a le sentiment d'être chez soi. Le bois dans la décoration joue ici pleinement son rôle. La touche branding Flamant donne un écho particulier à la nature environnante. La clientèle est sous le charme du goût donné aux choses, grand salon et canapés ultra confortables, flambées dans la cheminée, couleurs subtiles, murs lambrissés, chambres de caractère.

DECOMPRESSERESPRIT BIO-CHIC, SPA POMMES ET LAIT

Si la nature fait pousser les pommes en Normandie mieux que partout ailleurs, c'est pour que la Ferme Saint Siméon puisse vous offrir les bienfaits détoxifiants et amincissants de soins bio «Tout Pomme».

Le spa de la Ferme Saint Siméon a un cachet unique, un petit quelque chose qui se la joue à part, avec sa belle piscine sous arcades et ses grandes baies vitrées d'où l'on aperçoit l'estuaire de la Seine.

Les massages à la pomme ou au lait de Normandie ont une magie très particulière, comme ceux aux pierres précieuses qui rééquilibrent corps et esprit.

MANGERESPRIT DE TERROIR, GASTRONOMIE ET PRIMEURS LOCALES

L'inspiration du chef, Mickaël Lelièvre, est solidement ancrée dans le terroir normand.

Il met dans ses assiettes un nouvel équilibre en phase avec l'humeur ambiante, fait de saveurs régionales dont les «locavores» se raviront.

Les saisons sont sublimes avec ce petit quelque chose en plus qui fait qu'en automne, les produits sont particulièrement exaltants.

Le bonheur, c'est de pouvoir vous faire profiter d'un avant-goût de cette formidable expérience gustative (recette en annexe).

FLÂNERESPRIT NEO-RURAL ET BALADES CULTURELLES

On connaît les vergers normands au printemps. On connaît moins la Normandie à l'arrière-saison. Pourtant, c'est à cette période-là qu'il faut la découvrir ou la redécouvrir. L'automne normand a des moments de grâce. L'amateur de tourisme nature s'enfoncera avec bonheur dans les lumières changeantes du ciel qui, quand il habille d'or le jardin paysager, offre une impression d'éternité. De l'hôtel, on s'en va flâner à pied jusqu'à Honfleur avec déjà dans l'idée le plaisir du retour de promenade et d'un bon thé au coin du feu.



A VOIR

Sur place:

Les amateurs d'art aiment se promener dans le jardin de la Ferme Saint Siméon sur la trace des impressionnistes et profiter de la présence de la galerie d'art contemporain installée au coeur de la propriété.

Faites-vous plaisir en rencontrant les artistes Impressionnistes ! La Ferme Saint-Siméon vous propose des cours de peintures avec un professeur natif du pays, qui vous propose également une visite guidée au Musée Eugène Boudin et qui sera ravi de partager son expérience et ses connaissances avec vous.

Une activité en parfaite harmonie avec l'environnement du site.

Un cour d'aquarelle de 2 heures avec «Gervaise»: 50 € par personne

Découverte du musée Eugène Boudin

- Un pass d'accès au musée Eugène Boudin à Honfleur consacré à l'Impressionnisme
- Visite privilégiée guidée par Gervaise 50 € par personne

A l'extérieur:

Quant à l'attractivité culturelle, elle n'est pas en reste en cette période de l'année.

Pour les explorateurs contemporains, la saison automnale offre un bel échantillon culturel:

Du 7 juin au 9 novembre 2014

Nicolas de Staël. Lumières du Nord Lumières du sud, au **MuMa, Musée d'art moderne André Malraux**

www.muma-lehavre.fr

Du 12 novembre au 9 décembre 2014

Automne en Normandie. Festival pluridisciplinaire de théâtre, musique et danse

automne-en-normandie.com/fr

Les 15 et 16 novembre 2014

Salon de la Création dans les Greniers à sel de Honfleur

Du 25 au 30 novembre 2014

Festival du film russe de Honfleur

Le Musée Eugène Boudin à Honfleur

Service de presse: Catherine Bailby Tel. + 32 473 863 823 e-mail: catherinebailby@skynet.be

Ferme Saint Siméon

Rue Adolphe Marais

14600 Honfleur

Normandie - France

www.fermesaintsimeon.fr

Dossier de presse

L'AUBERGE DE LA SOURCE

SE RESSOURCER

Mieux qu'une auberge, dit la presse, c'est un sentiment.

Un lieu qui offre toute la zénitude d'une Normandie qui comporte encore les émotions fortes de nos réminiscences d'enfance, petites madeleines de Proust savoureuses et réconfortantes, à l'image des chambres bardées de bois, poutres apparentes, parquet de chêne, draps blanc immaculé et tissus Vichy.

La demeure est charmante. On y est comme à la maison. Véronique, la maîtresse des lieux, est aux petits soins.

A toute heure, mais particulièrement à celle du thé, on aime y faire une pause gourmande.

Pour les envies de massage, il y a dans le jardin, une adorable petite maison-cabine à colombages, où sont proposés des soins bio inédits à base de produits maison composés de pommes de Normandie.

SE PROMENER

Sur la commune de Honfleur, entre vagues et bocages, l'Auberge de la Source est une ancienne demeure aux alentours de laquelle il fait bon respirer un air qui requinque. Terre et mer. Charme et campagne. Bassin d'eau romantique et esturgeons. En automne plus que jamais, on profite pleinement de l'air iodé, de la nature omniprésente et de la forêt voisine.

SE RESTAURER

Il y a un côté stimulant dans la cuisine joyeuse et généreuse du chef, et mari de Véronique, Yanick Bernouin. En salle, c'est le même esprit de générosité qui accueille le client. Le terroir dans l'assiette, la flambée dans la cheminée, l'ambiance conviviale, tout est là pour engager le repas dans une atmosphère «bistronomique» qui rassemble. C'est le goût de l'époque, la chaleur normande, une version gourmande du bonheur.

Le chef vous emmène dès à présent dans son univers et ses petits secrets... (recette en annexe)

Service de presse: Catherine Bailby Tel. + 32 473 863 823 e-mail: catherinebailby@skynet.be

Auberge de la Source

Chemin du Moulin

14600 Barneville-la-Bertran

Normandie - France

www.auberge-de-la-source.fr



Annexe:

Recettes Automnales

Ferme Saint Siméon – Chef Mickaël Lelièvre

«Velouté de châtaigne aux Saint-Jacques et truffe d'automne»

Ingrédients pour 4 personnes:

500 gr de châtaigne cru

12 gr de truffe

1 oignon émincé

50 gr de poitrine fumée, taillée en lardon

1 l cl de bouillon de volaille

125 gr de crème liquide

12 noix de Saint-Jacques

60 gr de beurre

Sel, poivre

Cerfeuil

Préparation

Faire colorer l'oignon et la poitrine fumée dans 30 gr de beurre

Ensuite ajouter les châtaignes et ajouter le bouillon de volaille

Laisser cuire 30 minutes à feu moyen

5 minutes avant la fin de cuisson ajouter la crème liquide

Ensuite mixer le tout et réserver.

Couper les Saint-Jacques en deux et mettre 1es lamelles de truffe à l'intérieur.

Assaisonner les Saint-Jacques avec du sel et du poivre

Faire chauffer les 30gr de beurre restant pour qu'il soit noisette et poêler les noix 2 minutes de chaque côté

Enfin déposer les noix sur un papier absorbant

Chauffer les 4 assiettes

Déposer 3 noix par assiette et verser le velouté chaud dessus

Décorer avec un brin de cerfeuil.

L'Auberge de la Source – Chef Yanick Bernouin

«Crémeuse de Courge Butternut et Noix de Saint-Jacques Rôties»

Ingrédients pour 4 personnes:

12 coquilles Saint-Jacques (préparées par votre poissonnier)

1 courge «Butternut» d'environ 1 kg

1 oignon

2 échalotes

1 gousse d'ail

150 gr de poitrine fumée

1/2 l de bouillon de poule

10 cl de vin blanc

100 g de beurre



50 cl de crème fraîche épaisse
10 cl de lait
4 tranches de jambon sec
Cerfeuil, sarriette
4 cerneaux de noix
Huile d'olive, sel, poivre

LE VELOUTÉ DE COURGE:

Dans une casserole sur feu doux faire revenir, avec le beurre sans coloration, la poitrine fumée coupée en dés, l'oignon et les échalotes hachées et l'ail. Après 3 mn, ajouter la courge préalablement épluchée et détaillée en morceaux, brins de cerfeuil et sarriette. Saler, poivrer, puis ajouter le bouillon de volaille. Laisser cuire 20 minutes à feu moyen.

Ajouter la crème et laisser recuire 5 minutes. Retirer la sarriette puis passer le tout au mixer, en y incorporant le lait. Vérifier l'assaisonnement puis conserver le velouté au chaud.

LES COQUILLES ST JACQUES:

Dans une poêle antiadhésive, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive (Attention à la cuisson de la coquille st Jacques elle est fragile et ne doit surtout pas être «bouillie» et trop cuite !)

Déposer les noix dans l'huile bien chaude, assaisonner et laisser cuire 1,5 minutes, puis les retourner sur un plat à part afin de les remettre ensuite au four 2 minutes avant le dressage.

LE DRESSAGE:

Enfourner les coquilles à four chaud. Verser la crème de courge chaude dans les bols, déposer 3 noix par personne, puis effiloche le Jambon sec sur chaque bol. Terminer le dressage avec les pluches de cerfeuil et les cerneaux de noix.

MES CONSEILS ET ASTUCES:

Vous pouvez également ajouter à cette crème quelques Champignons de saison et aussi une fine julienne de citron confit.