

LUXEMBOURG

# PREMIUM

38

LE MAGAZINE DES GENTLEMEN EXTRAORDINAIRES



# TIGER

# 18

NUMÉRO  
SPÉCIAL  
**HABITAT  
& DESIGN**

[www.magazinepremium.lu](http://www.magazinepremium.lu)





ESCAPADE | LA FERME SAINT-SIMEON

# DÉBARQUEMENT EN NORMANDIE

**Repensons les vacances de 'proximité', celles accessibles facilement en voiture et qui pourtant nous offrent un dépaysement absolu, drapé de volupté. Nous avons choisi pour vous un établissement coup de coeur à près de cinq heures de route, sur le littoral normand : La Ferme Saint-Simeon.**

**L**orsque cet hôtel se présente, il le fait presque comme un joli conte : "C'est une belle histoire humaine. Celle de la "Mère Toutain" qui accueillait ses hôtes sur le pas de la porte de son joli manoir normand. Elle savait qu'elle offrait un paysage, une lumière, une perspective magnifique sur l'estuaire de la Seine. Boudin; Pissaro et tant d'autres ne s'y sont pas trompés, la Ferme fut leur refuge et son paysage leur inspiration. À partir de 1825, dans le sillage d'Eugène Boudin, une trentaine de peintres dont Monet, Courbet, Jongkind et Sisley fréquentèrent la Ferme Saint-Siméon qui était encore l'auberge de la Mère Toutain. Avec l'école de Honfleur, se jouera alors l'une des plus belles pages de l'histoire de l'impressionnisme." Vous vous plongez ainsi dans cette période, revoyez ces couleurs, imaginez tous ces grands peintres qui ont été attirés et inspirés par ce lieu. Et vous souhaitez le découvrir aussi, tout comme nous. La famille Boelen, touchée par cette histoire et cette bâtisse particulière, en a fait l'acquisition dans les années 80 pour en faire à nouveau ce 'havre de douceur'. Depuis une trentaine d'années, elle restaure, soigneusement, ce manoir du XVIIIème siècle situé juste à la sortie du petit port de Honfleur. Il est dit que les célébrités du cinéma ont succédé aux peintres, sans doute grâce à sa proximité avec Deauville (à 15 minutes) mais sommes convaincus que son esprit paisible et accueillant y est pour beaucoup aussi.





Les jardins



Le Bistro 'La Boucane'

Une suite



## LA FERME

La famille Boelen a réussi à faire de cette ferme un hôtel 5 étoiles et à l'intégrer dans le célèbre giron "Relais & Châteaux". La Ferme Saint-Siméon est devenue un établissement de luxe, certes, mais elle a su conserver quelque chose de précieux : l'élégance de la délicatesse. La délicatesse d'une histoire honorée, la délicatesse d'une nature répandue, la délicatesse de la simplicité parfois. Le lieu est composé d'une maison principale, d'une chaumière, d'un Pressoir et d'un grand jardin privé. C'est donc empreinte aussi de modestie que l'ancienne auberge est devenue cette somptueuse adresse. Il arrive souvent que seules les marques d'antan lèguent un charme insaisissable. Ici, tout nous renvoie résolument à la Normandie : les colombages, la roseraie parfumée, le jardin d'herbes aromatiques, comme la vue magistrale sur l'estuaire de la Seine. Tout est harmonieux, tant à l'égard du lieu, de son environnement, dominé par l'infini de verts et de blancs du jardin, qu'à l'égard des tons chauds et des matières anciennes qui habillent la bâtisse. Se rendre à la Ferme Saint-Siméon c'est pénétrer en un lieu rare et authentique, là où chêne massif, dallage ancien, grande cheminée et tableaux viennent revêtir les murs et les sols. Les chambres, au nombre de 34, sont réparties dans le bâtiment principal (11 chambres), son pavillon annexe (4 chambres) ainsi que dans le Pressoir (19 chambres). Dans sa douceur de vivre, on peut assister à des sessions de jazz, déguster un Calvados ou un cigare, se détendre à la piscine ou au spa, et même se découvrir un talent d'artiste. Ce berceau de l'impressionnisme brandit fièrement son histoire et propose même de s'y plonger ; le temps d'un cours de deux heures dans le jardin face à l'estuaire de la Seine, comme les peintres jadis, ou d'une nuit dans l'ancien atelier de Corot ou la chambre de Monet, vous pourrez revivre le récit de la Ferme Saint-Siméon, et peut-être devenir un 'peintre en herbe' le temps d'un séjour.

## LES CHAMBRES

Les 34 chambres de la ferme sont toutes décorées par Christine Boelen avec un souci extrême du détail. Mariant harmonieusement les styles, elle a fait de chaque chambre un univers unique. Les belles harmonies entre classique et contemporain, les matériaux chinés dans de vieilles maisons normandes, les boiseries anciennes et les tissus de créateurs créent une atmosphère douce et enveloppante. Spacieuses et très lumineuses, les chambres offrent pour la plupart une vue sur l'estuaire. Celles du Pressoir disposent d'une terrasse ou d'un balcon permettant

d'admirer le panorama. On y retrouve quelquefois des meubles de famille ou des objets chinés par la propriétaire. Les lustres et appliques sont en cristal de Venise, les tissus de la maison Pierre Frey et Manuel Canovas. Deux chambres 'Signature' racontent à elles seules la belle histoire des lieux : la chambre 22 fut chère à Claude Monet lorsqu'il faisait escale à Honfleur. Face à l'estuaire et très lumineuse, le père de l'impressionnisme s'y retrouvait pour peindre et goûter à la beauté des ciels normands. La chambre 19, ayant hébergé plusieurs fois le peintre Jean-Baptiste Corot, est un nid douillet et un havre de paix idéal pour une escapade romantique. Un lieu pour vivre de doux instants avec vue sur la Seine, coucher de soleil à l'horizon et petites attentions de la Ferme.

## LES RESTAURANTS

**Les Impressionnistes Restaurant** : réminiscence d'auberge ancienne, poutres apparentes, grande cheminée 'Seigneuriale' et oeuvres impressionnistes au mur donne le ton. L'ambiance chaleureuse du restaurant gastronomique rappelle que ce lieu est chargé d'histoire. Le chef doublement étoilé et Meilleur Ouvrier de France Jacques Maximin signe désormais la carte de cette table gastronomique. Cette grande signature de la gastronomie française renoue avec bonheur avec ses origines du Nord en interprétant une partition marine magistrale. Il propose une cuisine vive et fraîche admirablement interprétée par le chef exécutif de la ferme Mathieu Pouleur, qui tire partie de l'offre des producteurs locaux, choisis pour la sincérité de leurs produits et leur savoir-faire traditionnel. Au menu : l'huître bio de Thomas Lenoir de l'île de Chausey, poireaux farcis aux coquillages et pressé de pommes de terre confit au beurre, ou encore le homard du Cotentin fumé au bois de fenouil, condiment carotte-pamplemousse. Le terroir n'est pas oublié avec son ris de veau doré au sautoir, potimarron de chez Monsieur et Madame Hebert ou l'agneau normand, condiment aux algues et pommes rattes confites au beurre. Caramel au beurre salé, en soufflé chaud, pommes confites et sorbet Calvados ou croustillant Guanaja viennent terminer le repas. La Ferme Saint-Siméon propose aussi une viande de bœuf exceptionnelle, provenant d'élevages exclusivement nourris au cidre de Normandie !

**La Boucane Bistro** : situé dans une authentique chaumière normande, le restaurant La Boucane marie adroitement style contemporain et matériaux anciens. L'espace s'inscrit autour d'un four à feu de bois ouvert sur la



La Ferme produit son propre cidre

salle qui donne au lieu toute sa personnalité. La carte de style bistrot normand reste simple et met à l'honneur les produits de la mer comme la papillote de moules de Normandie, la tarte fine de sardines fraîches marinées ou la sole à la plancha. Tiramisu minute à la prune, soupe de fruits rouges ou crème brûlée au chocolat concluent le repas. Là encore, le chef met les produits locaux et bio à l'honneur.

## SPA "LA FERME DE BIEN-ÊTRE"

Discrètement installé entre la piscine chauffée, le solarium, le hammam et les jacuzzis, le spa offre une parenthèse de douceur et un voyage sensoriel. On y savoure des soins de beauté bio : une fois de plus la saisonnalité est de mise. La marque Clé des Champs signe en effet des soins adaptés à chaque saison et se base sur un concept qui s'inspire de la médecine traditionnelle énergétique mettant en avant un organe par saison. Ainsi, on retrouve au fil de l'année des soins à base de coquelicot au printemps, de framboise l'été, de châtaigne l'automne, et de potiron et de miel l'hiver. Tous les soins du spa sont préparés sur mesure, en fonction des besoins de chacun, et certains sont spécialement créés pour la Ferme. Pour un weekend improvisé, une escapade romantique ou un séjour bien-être, on se laisse envelopper par le charme de la Ferme Saint-Siméon et par l'expérience qu'elle nous offre.