

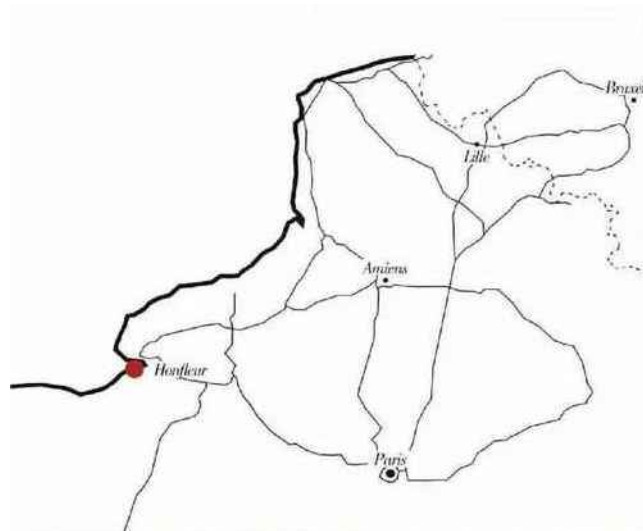


ALLER-RETOUR

Un week-end à Honfleur

Si vous rêvez de vous offrir un week-end en amoureux, au calme, au bord de l'eau et pas trop loin de Paris ou de Bruxelles, voici deux adresses de charme à Honfleur, qui ne laisseront personne indifférent !

TEXTE MARIE DELLOYE



Voyage impressionniste à la Ferme Saint-Siméon

Cette ancienne auberge datant du XVII^e siècle, située sur les hauteurs de l'estuaire de la Seine, a vu défilier quelques-uns des plus grands peintres impressionnistes, comme Courbet, Sisley, Jongkind ou encore Eugène Boudin. Aujourd'hui transformée en magnifique hôtel cinq étoiles appartenant au club très fermé des Relais&Châteaux, la Ferme Saint-Siméon propose à la fois le charme ancien de ses murs à colombages, le confort royal des ses installations (spa, piscine, sauna, hammam), et les délicieux mets de son restaurant gastronomique ! Préservée d'une modernisation trop éloignée de son terroir, la Ferme Saint-Siméon baigne dans son jus, avec ses 35 chambres grandioses où ont logé Courbet et Monet entre autres... Les vues sur la Seine sont imprenables... Côté gastronomie, c'est le jeune chef normand Mickaël Lelièvre, qui élabore des trésors aux multiples saveurs. Il a notamment fait ses classes chez Frédéric Anton, en son trois-étoiles du Pré Catelan. Dévoué à la cuisine

traditionnelle de sa région, il privilégie l'authenticité. On fond par exemple devant un camembert mariné au Calvados, ou une escalope de foie gras rôtie, pain perdu à la figue, figue au chocolat et cacahuète, émulsion cacahuète... Un talent brut qui devrait, on l'espère, rapporter une première étoile au restaurant de la Ferme...

Et parce qu'un week-end à Honfleur promet aussi de grandes balades dans l'arrière-pays, la Ferme Saint-Siméon a concocté avec un guide passionné, Arnaud Guérin, une série de 5 carnets « road books » qui vous emmèneront dans les ruelles escarpées d'Honfleur, sur les plages du Débarquement, vers Étretat, ou encore dans les coteaux du Pays d'Auge à la découverte des distilleries de Calvados, entre autres ! Mention spéciale pour l'entreprise familiale Boulard ([site : calvados-boulard.com](http://calvados-boulard.com)) qui vaut le détour avec ses énormes alambics de distillerie et ses caves de fûts de chêne... Pour terminer par une dégustation de Calvados du Pays d'Auge à ne pas rater !



Infos pratiques

• La Ferme Saint-Siméon :

Compter entre 195 et 375 € pour une chambre standard, et entre 310 € et 475 € pour une chambre supérieure avec vue sur l'estuaire. Le petit-déjeuner s'élève à 28 € par personne (30 € servi en chambre). Le spa propose des forfaits de plusieurs jours sur les thèmes régionaux à base de pommes ou de lait, entre autres. Compter 385 euros pour un forfait « Tout pomme » de deux jours, 65 € pour un gommage « cassonade », 70 € pour un enveloppement aux « trois laits »... Le restaurant propose, en plus de sa carte, des menus variés à compter à partir de 75 €, 90 € et jusque 129 €. Des paniers pique-nique sont également proposés et permettent de partir en promenade, accompagné d'un guide, en toute sérénité ! (45 € boissons incluses).
20 rue A. Marais, 14600 Honfleur, tél : +33 (0)231 817 800, site : fermesaintsimeon.fr.

• L'Auberge de la Source :

Compter entre 115 € et 300 € pour une nuit, 15 € par personne pour le petit-déjeuner (buffet). Le restaurant s'élève à 39 € par personne hors boissons. À partir de 75 € pour un massage aromatique.
Chemin du Moulin, 14600 Barneville-la-Bertran, tél : +33 (0)231 89 25 02, site : auberge-de-la-source.fr.

Le charme de l'arrière-pays à l'Auberge de la Source

Racheté en 2007 par les propriétaires de la Ferme Saint-Siméon, cet hôtel 4 étoiles apporte aux visiteurs le confort et le charme d'une douce retraite dans la campagne normande. Avec ses quinze chambres boisées, son jardin de pommiers, et le petit ruisseau qui le traverse, cette auberge constitue une halte idéale pour les amoureux du calme et de la nature. Située à cinq minutes en voiture de Honfleur, elle propose également une cabine de massage et un petit restaurant tenu par un ancien de la Ferme Saint-Siméon. Ici, pas de carte, mais un menu dicté par le marché du jour, avec un choix de trois entrées, cinq plats et deux desserts, tous savoureux et étonnants. On retient par exemple le dos de cabillaud rôti, vinaigrette de condiments au xérès et caviar d'aubergine, ou encore le pigeon parfumé au foie gras, crème de lentilles et canard fumée... Et pour ceux qui descendent sur la route des vacances, vers le Sud de la France, l'Auberge constitue une étape de charme à ne pas négliger ! ■

