



NOTES D'HÔTEL



1. Une chambre du manoir à tête de lit « Mah Jong » et bureau « Paname » de Roche Bobois, chevets « Niklaus » et tapis « Izri » de La Redoute, lampes « JWDA » de Menu, papier « Panoramique Aladin » chez Le Papiers de Ninon. 2. Le manoir XVII^e aux murs d'ardoise. 3. Le restaurant aux tables « Track », chaises « Queen » et lampes « Kushi » de Roche Bobois, porte-menu Poterie de Bavent. 4. Sous le pommier Jardins de Gally, canapé « Profile », fauteuils « Mamor » et tables « G3 Collection » et « Vogue » de Roche Bobois.

Pennedepie

ÉLÉGANTE ROMANTIQUE

SUR LA ROUTE QUI MÈNE DE HONFLEUR À DEAUVILLE, ENTRE MER ET BOIS DU BREUIL AUX HÊTRES ET RHODODENDRONS SAUVAGES, CE MANOIR DU XVII^e SUR 7 HECTARES DE VERGERS A ÉTÉ TRANSFORMÉ EN HÔTEL 4* DE 27 CHAMBRES ET SUITES, AVEC RESTAURANT GASTRONOMIQUE ET SPA. UN PATRIMOINE REVISITÉ PAR UN COUPLE ÉPRIS DE MODERNITÉ AUTHENTIQUE. PAR Laurence de Calan

Le coup de foudre fut immédiat. Face au superbe manoir normand surplombant la Côte de Grâce, Alexandra et Grégory Guinard n'ont pas hésité. Le couple rêvait d'un projet hôtelier haut de gamme, contemporain et familial. La majestueuse bâtisse du XVII^e avait appartenu, durant des générations, à la famille des fourrures Revillon. Sans y être obligé mais désireux de conserver sa structure extérieure comme aussi l'immense cheminée, les carrelages d'ardoise noire et les parquets de chêne, le duo consulta l'architecte des Bâtiments de France puis baptisa ce paradis « Les Jardins de Coppélia », du nom de leur fille aînée. Avec la décoratrice Aurélie Keime de l'agence Décodeuse, 27 chambres et suites, certaines communicantes, 14 au manoir de style Art déco, 13 dans l'annexe d'esprit industriel, furent imaginées. Papiers peints aux motifs végétaux, couleurs chaudes, ouvertures sur le parc, les prés, le verger et au loin, la mer. « Nous avons la chance de n'en voir que la beauté, sans les bâtiments gênants ! » se réjouit Alexandra. Grâce au directeur Roche Bobois du Havre, Damien Fabulet, un partenariat durable fut noué avec la marque

dont le savoir-faire à la française et la modernité épurée convenaient à l'identité chaleureuse et simple que le couple souhaitait apporter au lieu. Dans la salle à manger lumineuse tournée vers le parc aux arbres centenaires, le chef Damien Fremont propose une savoureuse cuisine gastronomique de saison dont le Turbot rôti, huître d'Isigny snackée, poireau brûlé et sabayon iodé. Même les enfants ont droit à un vrai menu élaboré « afin d'éduquer leur palais », insiste Alexandra. Les circuits courts sont favorisés, comme les vins nature de Culinaries. Un souci d'écologie que l'on retrouve dans les composants bio des produits, la piscine extérieure non chauffée, le cidre des vergers exploités par la Cidrerie d'Apréval voisine ou encore la marque Garancia, fondée par la pharmacienne Savéria Coste, au spa Fée-moi rêver. Et le rêve se poursuit par des balades en trottinette électrique via le bois du Breuil, jusqu'à Honfleur.

LES JARDINS DE COPPÉLIA

Un manoir du XVII^e reconverti en hôtel 4* avec spa, piscine et restaurant gastronomique.

Adresse page 164