

Bénerville-sur-mer / Blonville-sur-mer
Deauville / Saint-Arnoult / Saint-Gatien-des-Bois
Saint-Pierre-Azif / Touques / Turgéville
Vauville / Villers-sur-mer / Villerville

18 HISTOIRES DE GOÛT

in DEAUVILLE

sharing stories



— VENEZ DÉCOUVRIR —

Deauville

13 Place du Marché, 14800 Deauville
Tél. : 02 31 81 42 42
deauville@lesaccordsparfaits.com

Tous les jours : 10h - 13h et 15h - 19h
Vendredi et samedi : 10h - 13h30 - 15h - 19h30



18
histoires
de goût
et de
cuisine
à partager



18 histoires de goût et de cuisine à partager

Les pieds dans le sable, sur une terrasse le long d'un golf ou dans une salle à manger au décor lèché : ce guide est fait pour tous ceux qui aiment trouver le bon restaurant pour le bon moment. Il vous emmène sur toutes les routes de la gastronomie : des marchés locaux à la visite des distilleries et des adresses confortables pour boire un thé aux glaces givrées qui accompagnent les balades sur la plage. En bonus, des vidéos à découvrir sur notre site. Les chefs y partagent leurs histoires.



Manger la tête dans les étoiles

Trois étoilés Michelin s'approprient les produits locaux

Chez Maximin Hellio : une cuisine de sens et d'histoire

En cuisine dès son plus jeune âge, Maximin Hellio suit les traces de son père, chef étoilé en Bretagne de l'hôtel-restaurant *La Voile d'Or*. Après ses études il part travailler auprès des grands noms de la cuisine française dont Frédéric Anton et les Frères Raimbault puis décide d'ouvrir son propre établissement à Deauville. En 2016, moins d'un an après son ouverture, il décroche sa première étoile au Guide Michelin. Son restaurant est à son image, un cadre raffiné, épuré avec une salle principale inspirée de wagons modernes et un salon bibliothèque à l'étage. La meilleure table se situe sans aucun doute devant les cuisines ouvertes sur la salle à manger.

Côté menu on repère l'amour des produits locaux qui sont mis en avant dans un réel voyage des sens, voyage racontant une histoire. On vous conseille le menu « La Mer en Héritage » qui est cher au chef. On y retrouve la recette familiale du homard bleu aux côtés des propres créations de Maximin Hellio, notamment un savoureux turbot accompagné d'artichaut poivrade

Maximin Hellio
64, rue Gambetta - 14800 Deauville
02.31.49.19.89



Le goût des bonnes choses !



Maximin Hellio a tissé des liens forts avec les producteurs locaux du Pays d'Auge qui lui fournissent des produits d'exception et lui permettent de réaliser des plats riches en saveurs et émotions. Il nous parle avec passion d'Eric Caplier chez qui il va chercher ses œufs de marans avec lesquels il prépare un plat désormais signature : œufs de marans pochés avec une crème de yuzu siphonnée et des champignons d'Orbec poêlés. Maximin Hellio a l'amour des produits normands dont la crème et le beurre d'Isigny qui rehaussent la saveur naturelle des produits locaux. En dessert le chef nous livre les secrets de son millefeuille de pomme revisité et réalisé avec les pommes de la ferme de Pennedepie, ainsi que du Calvados, un crémeux de caramel et des feuilles filo croustillantes.

Découvrez
la suite de
l'histoire ici :



Saveurs d'ici et d'Asie pour aller à l'Essentiel



Après leurs études au sein des écoles *Grégoire Fernandi* et *Le Cordon Bleu*, Charles Thuillant et Mi-Ra Kim acquièrent de l'expérience aux grandes tables parisiennes dont celles de Robuchon. Charles, attaché à sa Normandie natale, propose à Mi-Ra de partir pour une nouvelle aventure et d'ouvrir un restaurant : L'Essentiel. Fraîchement étoilés, Charles et Mi-Ra Thuillant allient la Normandie et l'Asie. Avec l'élégance sud-coréenne et la générosité normande, le couple aussi soudé en cuisine que dans la vie met en avant les produits locaux avec les spécialités asiatiques. Le panais côtoie le miso et les gambas le fruit de la passion dans ce restaurant lumineux et épuré façon verrière d'artisan où vous pourrez admirer les cuisines, confortablement installés.

L'Essentiel

29-31 rue Mirabeau - 14800 Deauville
02.31.87.22.11

C'est la saison qui dicte l'assiette

Charles Thuillant, après avoir enfourché son triporteur, va remplir son panier au marché de Deauville sur lequel il a tissé des liens étroits avec les producteurs. Ils lui réservent ses produits fétiches comme les petites carottes fanes qu'il aime particulièrement cuisiner. En favorisant des produits en circuit court il s'assure de leur fraîcheur et de leur qualité. Pour son restaurant, il évite tout ce qui est énergétivore nous confie-t-il. Comme il le dit d'ailleurs lui-même « c'est la saison qui dicte l'assiette. » Au retour du marché il nous a livré sa recette de carpaccio de noix de Saint-Jacques de Pays avec une vinaigrette à la passion et agrumes accompagné d'endives cuites au yuzu, de mâche et radis locaux.



Découvrez
la suite de
l'histoire ici :

Notre coup de cœur :

Légine, céleri, sauce vierge au wakamé
et Douceur caramel au miso.



L'Essentiel fait partie de l'Association
« Bon pour le Climat »

s'engageant ainsi à proposer au moins une entrée, un plat et un dessert respectant ces trois critères :

- **De saison** : les produits composant les trois plats sont frais et de saison
- **Végétal** : les produits d'origine végétale occupent la plus grande place dans les assiettes
- **Local** : les ingrédients des plats proviennent d'un rayon de moins de 200km

DES PLATS BONS POUR LE CLIMAT !

Une cuisine des 4 éléments

Originaire de Lorraine, Johan Thyriot a fait ses preuves auprès de Christian Willer puis Philippe Labbé du restaurant *La Tour d'Argent*, et enfin chez Michel Bras au *Château de Bagnols*. Il part ensuite quatre années au Japon, sur l'île d'Hokkaido. A son retour il ouvre son propre restaurant avec sa femme à Tarascon. Mais, toujours en quête de nouveaux horizons, il décide de laisser libre court à sa créativité à Trouville-sur-mer.



Au restaurant Le 1912 des Cures Marines de Trouville-sur-mer on se laisse porter par le murmure des vagues, le souffle du vent, la chaleur du soleil et la douceur de la terre. La cuisine de Johan Thyriot est faite de poésie, sous le signe des 4 éléments et d'une inspiration venue du Japon. Les assiettes y sont élégantes, épurées mais riches en saveurs, finesse et couleurs. Le repas s'annonce comme une ode au voyage.

Le 1912

Boulevard de la Cahotte - 14360 Trouville-sur-Mer
02.31.14.25.90



Notre coup de cœur :

La noix de St-Jacques & Kombawa
et le Chocolat de Kayembe & Sarrasin



Table prometteuse Carpe Diem !



Récemment installé à Touques, le Carpe Diem est l'œuvre d'un jeune couple. Fanny Mordelle, Maître Sommelière formée par les plus grands de *La Tour d'Argent* à Paris puis chez *L'Arpège*, Lucas Carton et *Le Saquana* à Honfleur ; et Julien Bichot, Chef Cuisinier deauvillais qui est passé par les tables du *Dauphin* au Breuil-en-Auge, *Le Bréard* à Honfleur puis à Paris chez *Robuchon*, *Le Pavillon Ledoyen* et *La Tour d'Argent*.

Leur cuisine se veut naturelle et de qualité, mêlant tradition et modernité autour d'une présentation raffinée digne d'un restaurant étoilé. Ce n'est que le tout début de leur histoire sur la Côte Fleurie mais cette adresse prometteuse a de beaux jours devant elle.

Carpe Diem

90 - 92 rue Louvel et Brière - 14800 Touques
02.31.87.41.08



Notre coup de cœur :

Le plat de noix de Saint-Jacques snackées, endive confite au jus d'orange façon grenobloise et émulsion de poisson épicée ainsi que le dessert la pomme sous toutes ses formes.

Dans l'effervescence des brasseries

Six institutions à la personnalité bien trempée

En terrasse, à table ou au bar à l'ancienne, ces adresses sont devenues des institutions sur la Côte Fleurie ! Parce que leur principe est souvent d'offrir un service en continu toute la journée, les visiteurs aiment s'y attarder sans contraintes. Leur décoration est chaleureuse, confortable et unique. Elles évoquent habitudes et souvenirs de moments passés en bonne compagnie et une carte simple qui rend hommage aux produits locaux. Choisissez : une savoureuse sole meunière, des Saint-Jacques poêlées ou des moules-frites à la crème ?



Le Cabaret normand

Vous reconnaîtrez sûrement la façade de ce restaurant, lieu emblématique du film « Un Singe en hiver » de Henri Verneuil tourné en 1962, où Jean-Paul Belmondo et Jean Gabin se sont attablés. Plus de 50 ans après le film le lieu n'a pas changé, il garde son charme et son authentique ambiance bistrot.

Le Cabaret Normand

Carrefour du Singe en Hiver
2, rue Daubigny - 14113 Villerville
02.31.87.20.57



Le Drakkar

Le Drakkar, un nom évocateur rappelant l'influence Viking en Normandie. Dans ce bistrot chic et boisé, adresse deauvillaise de la famille Van Colen, on y croise les habitués qui se retrouvent pour savourer des plats de tradition. Au menu : des moules à la normande, du poisson frais (cabillaud, carrelet, sole...), des fruits de mer (tourteau, huître, crevette...) mais également des pièces du boucher. Si la gourmandise vous en dit vous pourrez craquer pour une tarte tatin avec crème ou une tarte aux pommes, normande, bien sûr !

Le Drakkar

77, rue Eugène Colas - 14800 Deauville
02.31.88.71.24



Chez Miocque

Plus ancienne brasserie de Deauville, Chez Miocque est ancré dans le paysage de la ville depuis 1905. C'est un endroit unique à la décoration atypique, pas étonnant que les plus grandes stars du cinéma, de la chanson et même les hommes politiques viennent y manger ! Le soir Miocque se transforme en ambiance brasserie chic où les tables s'encanaillent et discutent devant des plats maison. La cuisine y est fraîche et de saison avec une carte constamment changeante, on recommande les sardines millésimées et la tarte fine aux pommes.

Chez Miocque

81, rue Eugène Colas - 14800 Deauville
02.31.88.09.52



Les 4 Chats

Un incontournable de Trouville-sur-Mer depuis plus de 20 ans, le bistro Les 4 Chats, c'est l'adresse préférée des artistes et peintres en résidence qui viennent s'y retrouver autour de plats de tradition comme un foie gras mi-cuit au chutney ou un parmentier de veau marengo. Des airs de jazz résonnent parfois dans cette brasserie à la décoration chaleureuse et simple.

Le Bistro Les 4 Chats

8, rue d'Orléans 14360 Trouville-sur-Mer
02.31.88.94.94



Brasserie Le Central

Restaurant emblématique, Le Central affiche un look brasserie années 30 avec chaises en bois, banquettes en similicuir rouge et une ambiance familiale. Côté table on se laissera séduire par les fruits de mer et poissons, une pièce de boucher normande comme les côtes de veau, ou encore un plat à base d'œuf comme l'omelette du pêcheur.

Brasserie Le Central

154 Boulevard Fernand Moureaux
14360 Trouville-sur-Mer
02.31.88.13.68



Les Vapeurs

Réelle institution dans le cœur de Trouville-sur-Mer depuis 1927, Les Vapeurs est une brasserie à la parisienne à la décoration dans son jus, hors du temps. On s'y retrouve pour prendre l'apéritif, déguster une friture, un plateau de fruits de mer, une sole meunière ou encore du haddock aux épinards qui font la renommée de l'établissement.

Les Vapeurs

160, Quai Fernand Moureaux
14360 Trouville-sur-Mer
02.31.88.15.24



Ces endroits dont
on fait son QG

Les cafés Brasserie

On s'y rejoint à toute heure, dès le matin pour un café matinal au soleil puis pour déjeuner rapidement, ou prendre un verre' en fin de journée. Chacun a un café-brasserie fait pour lui avec un cadre où l'on se sent comme chez soi.

Brasserie Côté Rive

Au cœur du village de Saint Arnoult, la Brasserie Côté Rive propose petits plats simples, rapides et bons. L'adresse a pour plaisir de ré-inventer le hamburger et peut lancer des défis aux gros appétits.

Brasserie Côté Rive

Avenue Michel d'Ornano - 14800 Saint-Arnoult
02.31.87.61.94

Brasserie de la Mairie

Face à la Mairie, on y déguste des galettes au sarrasin et produits de la mer avec une carte qui change au jour le jour selon l'arrivée du poissonnier. Parmi les spécialités du chef : le cabillaud au chorizo.

Brasserie de la Mairie

73, rue Désiré le Hoc - 14800 Deauville
02.31.88.36.51

Au Bureau

Un cadre digne d'un vrai pub londonien et une ambiance animée lors de concerts ou de soirées sport. Tous les classiques de la brasserie se retrouvent sur son menu : planches à partager, burgers, croque-monsieur, fish&chips, viande à la bière, flammkueche...etc.

Au Bureau

22, avenue de la République - 14800 Deauville
02.31.87.26.26

Le Cyrano

Cette institution du quartier de l'Eglise de Deauville vient d'être rénovée dans un esprit pub. La carte est traditionnelle : entrecôte, cabillaud au citron, salades et petits en-cas à toute heure. C'est aussi une cave à cigares où les plus fins connaisseurs et les amateurs pourront se fournir ainsi qu'un lieu de rendez-vous pour les passionnés de cheval.

Le Cyrano

194, avenue de la République - 14800 Deauville
02.31.88.36.40

Café de Paris

Il borde l'agréable place Morny. Son allure classique et chic invite à s'y poser, en terrasse ou à l'intérieur, pour prendre un café à la française à toute heure et tous les jours de la semaine.

Café de Paris

12 Place Morny - 14800 Deauville
02 31 88 31 60

Le Morny's Café

On se croise à toute heure dans ce café au cadre rétro très 50's. Les midis, on y trouve une cuisine du marché avec chaque jour un plat différent, abordable et généreux. Parfait si on veut lire la presse le matin.

Le Morny's Café

6, Place Morny - 14800 Deauville
02.31.87.32.06



Des bistrots traditionnels

Pour déguster une cuisine bien française

Vous aimez la cuisine traditionnelle française avec des plats généreux, classiques qui rappellent les bons souvenirs d'antan ? Vous êtes à la bonne adresse !

Le Bistro Fleuri

Le Bistro Fleuri a malgré lui quelque chose de très british ! Benjamin Preston et son chef cuisinier, William sont tous deux d'origine anglaise. Pourtant la cuisine se veut normande ici, faite avec des produits frais et locaux. On vient au Bistro Fleuri pour savourer un repas copieux avec de bons vins* dans un cadre cosy et chaleureux nous confie Mr Preston !

Le Bistro Fleuri

61, rue du Général Leclerc - 14113 Villerville
02.31.89.02.92

Le Bougnat

Ce restaurant vintage et atypique se remplit rapidement, il vaut mieux réserver car la cuisine de terroir ne manque pas de séduire les amoureux de la tradition française. Tripes, boudin noir, pot-au-feu, pâte de campagne... Si vous aimez les plats en sauce et les souvenirs de la cuisine d'antan cette adresse est pour vous, d'ailleurs vous pourrez même repartir avec votre terrine maison spéciale Bougnat !

Vous apprécierez sûrement son décor dans l'esprit brocante avec ses murs tapissés de vieilles affiches et un étonnant bric-à-brac.

Le Bougnat

7, rue Breney - 14800 Deauville
02.31.88.16.70

Chez le Bougnat

27, rue Gaston-Manneville - 14160 Dives-sur-Mer
02.31.91.06.13



Nouveau !

Bienvenue à la Brasserie Honorine

On se réjouit d'accueillir la Brasserie Honorine, premier restaurant à ouvrir sur la Presqu'île de la Touques avec vue sur le Bassin Morny. A tester dès l'ouverture !

Brasserie Honorine

Quai de l'Impératrice Eugénie
14800 Deauville



Depuis 1912

DUPONT

avec un thé

Meilleur Ouvrier de France

PÂTISSERIE

CHOCOLAT

SALON DE THÉ



© Studio 911



DEAUVILLE

20 place Morny

02 31 88 20 79

 www.dupontavecunthe.fr

 Facebook DUPONT avec un thé

 Instagram #dupontavecunthe

Bruncher, c'est prendre le temps

Ces formules du dimanche

Tradition du début XIX^e, le brunch, littéralement la contraction de « breakfast » (petit-déjeuner) et « lunch » (déjeuner) allie ces deux repas dans une formule gourmande. Comme une ode à ralentir et prendre son temps pour savourer un repas copieux, il est souvent organisé le week-end, notamment le dimanche.



Brunch en famille à La Belle Epoque

Des mets d'inspiration américaine, du terroir ou tout simplement de tradition française, la table alliera ainsi les œufs brouillés au bacon, les langoustines, viandes cuites à point et fromages normands avant de terminer par une note sucrée aux fruits, tartelettes et entremets chocolatés. C'est l'endroit idéal pour passer un instant en famille avant la fin du week-end.

La Belle Epoque

Hôtel Barrière Le Normandy Deauville
38, rue Jean Mermoz - 14800 Deauville
02.31.98.66.22

Brunch brasserie au Morny's Café

Ambiance brasserie, conviviale et sans chichis, le Morny's Café propose tous les dimanches un brunch français généreux. Après avoir fait votre marché et rempli vos sacs de fruits et légumes, venez déguster des œufs au plat, brouillés ou cocotte avec du pain frais, une pâtisserie spéciale, un café de qualité et un jus d'orange tout juste pressé.

Le Morny's Café

6, Place Morny - 14800 Deauville
02.31.87.32.06

Brunch au coin du feu à La Chaumière

A La Chaumière on a vue sur mer dans un cadre cosy fait de poutres en bois, d'une grande cheminée en pierre et de fauteuils. Un instant de bonheur entre Deauville et Honfleur où il est possible de bruncher chaque dimanche avec un buffet élégant plein de spécialités du chef : tartes, muffins, gaufres...

Hôtel – Restaurant La Chaumière

Route du Littoral Vasouy - 14600 Honfleur
02.31.81.63.20

Un brunch français au Café de Paris

Alors que le marché de Deauville bat son plein sur la place Morny, le Café de Paris invite à prendre une pause et bruncher. Bien que tradition britannique, son brunch est bien français avec des œufs, des tartines, croissants, pains au chocolat, un jus fraîchement pressé et une boisson chaude.

Café de Paris

12, Place Morny - 14800 Deauville
02.31.88.31.60

Brunch les pieds dans le sable à La Folie Douce by Barrière

Si vous souhaitez faire durer votre balade en bord de mer le dimanche matin vous pourrez vous installer à la terrasse de La Folie Douce by Barrière. Le buffet à volonté ne manque pas de créativité avec un large choix de fruits frais, pâtisseries et viennoiseries maison, salades, charcuteries et œufs cuisinés ; tout pour se revigorer !

La Folie Douce by Barrière

1, avenue de la Terrasse - 14800 Tourgéville
02.31.98.65.58

Un brunch au Spa !

Après une matinée au spa, de détente et de soin, venez vous restaurer à l'Ephémère, autour d'un généreux brunch réalisé par les chefs. Retrouvez-y du sucré, du salé et des spécialités maison savoureuses qui laisseront une empreinte dans les mémoires en guise de souvenir de ce dimanche matin sur la Côte fleurie !

L'Ephémère

Hôtel Spa les Cures Marines - Boulevard de la Cahotte - 14360 Trouville-sur-Mer
02.31.14.26.00



Où manger de bons poissons ?

Toutes les idées pour manger la mer



Déjeuner chez
son poissonnier

A quelques pas de la place Morny s'est ancrée l'Etoile des Mers, une poissonnerie aux larges étals. Les enfants, encore curieux et peu farouches, regardent avec étonnement et fascination les bars, turbots, étrilles et autres poissons aux écailles colorées. Si le courage les prend ils essaieront peut-être de toucher les pinces des tourteaux, retenant leur souffle de peur de se faire pincer les doigts ! Plus de peur que de mal, le réconfort d'un bon repas au sein même de la poissonnerie est comme un voyage des papilles. On se laisse guider par le plat du jour, toujours finement cuisiné, mais également les poissons à la plancha, le homard rôti ou encore une délicieuse terrine maison de poissons.

L'Etoile des Mers

74, rue Gambetta
14800 Deauville
02.14.63.10.18



Récemment ouverte, la brasserie l'Ephémère des Cures Marines de Trouville-sur-Mer propose du déjeuner au dîner des buffets de fruits de mer, des brunches et des desserts raffinés dans un cadre élégant d'un bleu profond ou sur une terrasse ensoleillée à deux pas de la mer.

L'Ephémère

Hôtel - Spa Les Cures Marines - Boulevard de la Cahotte - 14360 Trouville-sur-Mer
02.31.14.26.00

Où déguster un plateau de fruits de mer ?

Chaque matin débarquent des poissons et crustacés sur les quais du port ; ils se glissent rapidement dans les cuisines des restaurants qui proposent ainsi de délicieux plats frais de poissons en sauce, de fritures, de moules et des plateaux de fruits de mer à la bonne odeur iodée.

Le Bar de la Mer

Les Planches
14800 Deauville
02.31.88.27.51

Le Bar du Soleil

Les Planches
14800 Deauville
02.31.88.04.74

Le Bellevue

Hôtel-Restaurant Le Bellevue
7, allée du Jardin Madame
14113 Villerville
02.31.87.20.22

Le Celtic Vintage

18, rue du Maréchal Leclerc
14640 Villers-sur-Mer
02.31.87.41.46

Le Garage

118 bis, avenue de la République
14800 Deauville
02.31.87.25.25

Le Ciro's

Boulevard de la Mer
14800 Deauville
02.31.14.31.14

La Péniche

Boulevard de la Mer
Port-Deauville
14800 Deauville
02.31.98.52.75

Les Vapeurs

160, quai Fernand Moureaux
14360 Trouville-sur-Mer
02.31.88.15.24

Un plateau de fruits de mer à toute heure

Les brasseries Van Colen sont de réelles institutions à Deauville et Trouville-sur-Mer ! Ces cinq restaurants familiaux ont tous une âme particulière au décor choisi avec goût. Les produits y sont frais et les recettes simples afin d'avoir tous les arômes des aliments cuisinés, ces brasseries proposent des plateaux de fruits de mer sans réservation !

L'Annexe

4, Rue des Bains
14360 Trouville-sur-Mer
02.31.88.10.27

Brasserie Le Central

5-7, Rue des Bains
14360 Trouville-sur-Mer
02.31.88.13.68

Les Mouettes

11, Rue des Bains
14360 Trouville-sur-Mer
02.31.98.06.97

Le Drakkar

77, Rue Eugène-Colas
14800 Deauville
02.31.88.71.24

Chez Marinette

154-156, Boulevard Fernand-Moureaux
14360 Trouville-sur-Mer
02.31.88.03.21



TROUVILLE | DEAUVILLE

7 LIEUX À VIVRE



BRASSERIE LE CENTRAL

158 boulevard Fernand Moureaux
14360 Trouville-sur-Mer
+33 (0)2 31 88 13 68
www.le-central-trouville.com



RESTAURANT BRASSERIE LES MOUETTES

11 rue des Bains
14360 Trouville-sur-Mer
+33 (0)2 31 98 06 97
www.brasserie-les-mouettes.com



RESTAURANT L'ANNEXE

4 rue des Bains
14360 Trouville-sur-Mer
+33 (0)2 31 88 10 27
www.restaurant-annexe-trouville.com



RESTAURANT ROTISSERIE CHEZ MARINETTE

154/156 boulevard Fernand Moureaux
14360 Trouville-sur-Mer
+33 (0)2 31 88 03 21
www.chez-marinette.com



RESTAURANT LE DRAKKAR

77 rue Eugène Colas
14800 Deauville
+33 (0)2 31 88 71 24
www.le-central-trouville.com



HÔTEL* LE CENTRAL**

5/7 rue des Bains
14360 Trouville-sur-Mer
+33 (0)2 31 88 80 84
www.le-central-trouville.com



MANOIR EN LOCATION LA VILLA L

14800 Tourgéville
+33 (0)2 31 88 80 84
central-hotel@wanadoo.fr

CONTACT

central-hotel@wanadoo.fr
www.le-central-trouville.com



Faites votre marché !

Sur les places des villages ou sous les halles en bois, les marchés sont ici des incontournables pour remplir son panier de poissons tout juste pêchés par les bateaux de nos ports. Selon la saison vous aurez le choix entre crevettes grises, soles, carrelets, bars, barbues, Saint-Jacques, coques...etc. pour varier les recettes et les plaisirs.

Consultez le calendrier des marchés page 49.



Sortez l'épuisette !

A marée basse, chaussez vos bottes, enflez votre marinière et attrapez une épuisette pour aller pêcher à pied. C'est au bord de la mer, sur le sable encore humide et parmi les rochers que l'on trouve coquillages et crustacés. Cette aventure nécessite de garder l'œil vif pour repérer les petites crevettes grises qui glissent au fil du courant et de rester curieux pour desceller les coques, praires, palourdes et autres coquillages cachés sous les rochers. Le meilleur instant est sûrement celui où, après avoir sillonné la plage pendant quelques heures, tout le monde se réunit à table pour partager le butin de chacun, généreusement cuisiné avec les produits de notre région.

Consultez la réglementation sur la pêche à pied sur le site : www.pecheapied-calvados.com



Jouez & mangez

Ou comment allier passion, sport et gastronomie

Le sport et les jeux sont des atouts historiques des villes balnéaires. En la matière, les édiles des villes ont de tout temps fait preuve d'une créativité audacieuse pour renouveler les centres d'intérêt des vacanciers : golfs, hippodromes, casinos, terrains de tennis... quelle que soit l'activité, les infrastructures sont de haute qualité et proposent leurs propres espaces de restauration.



Le Brummel

Au rez-de-chaussée du Casino Barrière Deauville, Le Brummel offre un cadre chic et lustré. Sur sa terrasse spacieuse, on déguste une carte de brasserie ou un plat à la carte de saison. Idéal après un spectacle dans le théâtre à l'italienne du casino.

Le Brummel

Casino Barrière de Deauville
2, rue Edmond Blanc
14800 Deauville
02.31.14.31.14

Le Cercle

Un endroit hors du temps dans un vaste salon de style Empire. Le Cercle surplombe la salle des jeux de table. La carte est simple mais raffinée avec des plats tradition comme le suprême de volaille farci aux champignons accompagné de pommes grenailles à la truffe.

Le Cercle - Casino Barrière Deauville
2, rue Edmond Blanc - 14800 Deauville
02.31.14.31.14

Le Jardin du Méridien

Au cœur du Casino Tranchant de Villers-sur-Mer, Le Jardin du Méridien offre un cadre sobre et élégant et une cuisine de tradition qui valorise les produits de la région. On recommande notamment le magret de canard Vallée d'Auge !

Le Jardin du Méridien

Casino Tranchant de Villers-sur-Mer
Place Fanneau - 14640 Villers-sur-Mer
02.31.14.44.88

Le Plaza Café

Pour les petits creux au cœur de la salle des machines à sous, des plats bistro-bistro simples et savoureux.

Le Plaza Café - Casino Barrière Deauville
2, rue Edmond Blanc - 14800 Deauville
02.31.14.31.14



Près des chevaux

Le Grand Manège

Au cœur du Pôle International du Cheval, Le Grand Manège offre un cadre unique cintré de baies vitrées panoramiques sur les carrières. Vous pourrez vous y poser confortablement dès l'aube avec un café matinal, tout en observant les entraînements ou selon les concours, des disciplines parfois étonnantes : le saut d'obstacles bien sûr, mais aussi le dressage, ou le polo. Profitez également des animations et concerts au fil de l'année.

Le Grand Manège

14, avenue Ox & Bucks - Pôle International du Cheval - 14800 Saint-Arnoult
02.31.14.06.01

Le Meeting

Situé face à l'entrée de l'hippodrome de Deauville, Le Meeting est un charmant restaurant qui met en valeur les produits du terroir dans un menu épuré pour un maximum de fraîcheur. Son cadre moderne et cosy invite à se poser en suivant en direct les plus grandes courses au fil des saisons.

Le Meeting

38, avenue Hocquart de Turtot - 14800 Deauville
02.31.98.21.32

Face aux pistes de l'hippodrome de Deauville Clairefontaine

A Clairefontaine, vous pourrez déjeuner dehors avec raffinement au milieu des fleurs à « La Terrasse », au restaurant « Le Panoramique » avec vue sur les courses ou encore de manière champêtre au « Déjeuner sur l'Herbe » ; tout est possible avant l'ouverture des paris !

L'hippodrome est ouvert de juin à octobre, retrouvez le calendrier sur notre site.

Hippodrome de Deauville-Clairefontaine

Route de Clairefontaine
14800 Tourgéville - 06.73.90.34.36

LES RESTAURANTS DES HIPPODROMES

Au cœur de l'hippodrome de Deauville – la Touques

Déjeunez avec une vue panoramique sur les pistes au restaurant gastronomique « La Toque » situé au dernier étage de la majestueuse tribune ; savourez un déjeuner brasserie dans le charmant cadre du restaurant « Les Jardins du Paddock » ; ou déjeunez sur le pouce au snack bar « Les Haras ».

Hippodrome de Deauville – La Touques

45, Avenue Hocquart de Turtot - 14800 Deauville - 02.31.14.20.53



Au
golf

Restaurant du Golf de Saint-Gatien

Dans les bâtiments normands en colombages qui longent les terrains, le cadre est champêtre. On s'y retrouve volontiers en grandes tablées après une longue séance de golf autour d'un repas de tradition.

Restaurant du Golf

Chemin de la Mue - 14130 Saint-Gatien-des-Bois
02.31.65.19.99

Le Club House du Golf Barrière Deauville

Un cadre confortable, près de la cheminée en hiver ou en terrasse l'été, pour un café entre golfeurs ou un déjeuner traditionnel avec quelques pointes exotiques.

Club-House du Golf Barrière Deauville

Mont Canisy - 14800 Deauville
02.31.14.24.23



Au
tennis

Le Tie Break

Au bord du terrain de tennis de Deauville, Le Tie Break revêt des allures de Roland Garros. Tout est fait pour se sentir bien : une grande cheminée en pierre, allumée les jours frais, une ambiance un peu bistrot pour une cuisine traditionnelle et très fraîche ! Salade, plat et poisson du jour au menu sans oublier les desserts eux aussi faits maison. Un lieu étonnant et presque un peu secret !

Le Tie Break

Tennis de Deauville
6, boulevard de la Mer - 14800 Deauville
02.31.88.16.05

Le Grand Chelem

Nouveau restaurant né avec le Lawn Tennis Club Deauville Normandie – complexe de tennis sur herbe quasi unique en France – Le Grand Chelem vous offre une vue 360° sur les terrains qui bordent sa terrasse. En cuisine vous pourrez choisir entre les plats maison du chef ou un buffet sucré et salé généreux.

Le Grand Chelem

Lawn Tennis Club Deauville Normandie
Chemin de la Briqueterie - 14800 Touques
09.70.75.36.70



Hurricane Bar

Une décoration unique colorée mais surtout accueillante. On se pose volontiers pour boire un verre - l'une des nombreuses bières à la carte - ou savourer un plat maison traditionnel. Les recettes sont classiques et on ne s'en lasse pas : moules marinières, camembert rôti, fondue au Pont-l'Évêque... On mange en rigolant autour d'un jeu de société ou en regardant un match à la télé.

Hurricane Bar

22, rue du Maréchal Foch
14640 Villers-sur-Mer
06.60.03.54.56

UNE HISTOIRE DE GOÛT 8

Les restos sur la plage

Du gastronomique au très convivial



DEAUVILLE PROCHAINEMENT

COURS MORNAY UN ÉCRIN, AU CŒUR DE DEAUVILLE

APPARTEMENTS NEUFS DU 2 AU 5 PIÈCES

icade-immobilier.com
01 41 72 73 74



ICADE - Immeuble OPEN - 27 Rue Camille Desmoulins CS 10166, 92130 Issy-les-Moulineaux Cedex-SASU au capital de 29 683 456 euros
RCS Nanterre 784 606 576 - N° Orias 13003036 - IOBSP Mandataire Non Exclusif Carte TCPI 7501 2016 000 016 385 délivrée par la CCI de Paris.
Crédit photo : IStockphoto - Illustrations non contractuelles, à caractère d'ambiance. Création : © CQFD Communication - Mars 2018.

Le Bar de la Mer et ses fruits de mer

Au pied des Planches, face à la plage de Deauville Le Bar de la Mer possède une grande et belle terrasse reconnaissable à ses fameux fauteuils bleus. C'est l'endroit idéal pour profiter du soleil lorsqu'il est à son apogée. Sa table est légère et déroule son tapis rouge aux produits de la mer : fruits de mer, plancha, sole meunière ou encore brochette de sardines, vous risquez de ne pas savoir quelle spécialité du chef choisir ! Une chose est sûre, chaque plat semble encore meilleur lorsqu'il est savouré avec vue sur la Manche.

Le Bar de la Mer

Les Planches - 14800 Deauville
02.31.88.27.51

Le très animé Bar du Soleil

A deux pas de son cousin Le Bar de la Mer, Le Bar du Soleil se distingue par ses fauteuils, transats et parasols orange dans un cadre d'inspiration Art Déco. On y vient surtout boire un verre mais la cuisine vaut aussi le détour. Simple, légère mais gourmande avec des plats comme le dos de saumon aux légumes et gingembre ou le burger du soleil. On peut aussi déguster une coupe glacée en terrasse, un banana split peut-être ?

Le Bar du Soleil

Les Planches - 14800 Deauville
02.31.88.04.74

Le gastronomique Ciro's

Juste à côté du Bar de la Mer, Le Ciro's est une institution sur la plage de Deauville. La cuisine gastronomique met en avant les produits marins, cuisinés avec fierté, que l'on déguste avec la Manche en ligne de mire. Leur plat phare ? La bouillabaisse Royale du Ciro's préparée avec du homard, bar, saumon et cabillaud.

Le Ciro's

Boulevard de la mer - 14800 Deauville
02.31.14.31.31

La Folie Douce by Barrière

La Folie Douce by Barrière possède une terrasse les pieds dans le sable où il fait bon prendre le soleil. Lorsqu'il se couche on apprécie aussi la belle salle intérieure à la décoration raffinée et élégante où l'on peut également savourer de délicieux plats de saison réalisés par le chef.

La Folie Douce by Barrière

1, avenue de la Terrasse - 14800 Tourgéville
02.31.98.65.58

La Terrasse des Ammonites

Un bar-restaurant d'habités tout au bout de la plage de Bénerville. On s'y retrouve boire un verre les pieds dans le sable pour célébrer le week-end. Ici la cuisine est fraîche et la carte change selon l'arrivage. Les produits de la mer et du terroir ont une place de choix avec une touche de simplicité pour mieux en apprécier les saveurs.

La Terrasse des Ammonites

39, rue des Lais de Mer - 14910 Bénerville-sur-Mer
02.31.88.40.33

Vue sur le Marais

Le marais de Blonville-Villers est un espace naturel protégé et remarquable. Endroit calme et apaisant, on apprécie la terrasse du restaurant avec vue sur le marais, à l'abri du vent. La cuisine de La Terrasse du Marais est classique avec un menu selon les saisons.

La Terrasse du Marais

Avenue Jean Moulin - 14640 Villers-sur-Mer
02.31.87.58.42



Les adresses uniques & inventives

Ni classiques, ni exotiques, ces adresses ont un style bien à elles.

DÉCO INDUSTRIELLE - DÉCO INDUSTRIELLE



La Cantine

La Cantine c'est l'adresse où l'on mange avec simplicité, générosité et gourmandise dans un cadre industriel décalé et vraiment convivial. La carte ne manque pas de choix indémodables dont on ne se lasse pas : tartares, entrecôte, filet de bar, cabillaud... Cependant on penche facilement pour le fish and chips maison et le burger normand !

La Cantine de Deauville
90, rue Eugène Colas - 14800 Deauville
02.31.87.47.47



Le Garage

Au cœur de Deauville, au Garage, la décoration est branchée, actuelle et chaleureuse avec aussi un esprit industriel. Au menu : des plats de bistrot type gastronomique. A la carte on retrouve des gambas grillées, un filet de bar snacké ou encore un magret de canard Pays d'Auge.

Le Garage
118 bis avenue de la République - 14800 Deauville
02.31.87.25.25



Le paleron de bœuf Angus : savoureux !

Le chef cuisinier de la Brasserie Le Jardin nous a livré le secret de sa recette de paleron de bœuf Angus juste snacké accompagné de carottes confites, petit chou, écrasé de pommes de terre et jus épicié. Il prend soin de nettoyer les petits légumes pour garder la toute jeune peau riche en saveurs et de travailler les pommes de terre cuites et écrasées au fouet afin de conserver une texture à l'ancienne plus goûteuse. Le bœuf Angus, bœuf d'exception, est cuit dans un bouillon aromatique pendant quatre heures pour qu'il reste tendre et s'imprègne de toutes les saveurs du bouillon.

Découvrez
la suite de
l'histoire ici :



Le Bistrot aux Demoiselles

Le Bistrot aux Demoiselles offre un cadre vintage et chic où l'on peut se poser pour un café ou savourer un plat du marché. Ici la cuisine est généreuse, faite avec amour par le chef qui a la passion du goût. Les plats changent selon les saisons mais on notera le succès de la côte de veau, ou du millefeuille de pommes et boudin noir avec sa sauce moustadée.

Le Bistrot aux Demoiselles

48, rue Gambetta - 14800 Deauville
02.31.88.32.38



Brasserie Le Jardin

A la Brasserie Le Jardin, décor contemporain. Les miroirs et le grand lustre central apportent une luminosité tandis que la mezzanine donne au lieu un côté aérien et léger. Les assiettes sont élégantes et traditionnelles mais toujours savoureuses. Si vous hésitez pour le dessert optez pour le succulent de Martine Lambert avec sa sauce chocolat.

Brasserie Le Jardin

5, rue Hoche - 14800 Deauville
02.31.81.10.05



Presque sur la plage, la Digue de Villers

Un instant paisible face à la mer, une déco moderne, chaleureuse et confortable : on se prend à avoir envie de s'installer là pour quelques heures. Le soleil baigne volontiers la grande terrasse tandis que les soirées se recentrent au cœur du restaurant, près de la cheminée. La cuisine y est inventive, raffinée et élaborée. Elle remet au goût du jour les classiques de notre région avec quelques inspirations d'ailleurs.

La Digue de Villers

Avenue de la République - 14640 Villers-sur-Mer
02.31.88.61.47



La Péniche

La Péniche, amarrée au pied des marinas a vue sur Port Deauville et sur la plage. Un endroit lumineux. La cuisine est à la hauteur du lieu, avec des spécialités de la mer et une cuisine de tradition raffinée. Laissez-vous tenter par le filet de merlu au beurre blanc citronné.

La Péniche

Boulevard de la Mer - Port de Deauville
14800 Deauville
02.31.98.52.75



Le Yacht Café

Au Yacht Café, l'ambiance yacht est à l'intérieur. On se croirait sur le pont d'un bateau ou dans la cabine d'un capitaine. Agréable et confortable, on y déguste bien entendu des repas iodés. Sa grande terrasse sur la Place du marché invite à la contemplation.

Le Yacht Café

Place du Marché - 14800 Deauville
02.31.88.30.58

L'incroyable Café Marius

Tentez aussi de prendre l'air au Café Marius. Un restaurant situé sur le toit d'une boutique de décoration avec une vue imprenable sur les toits de Deauville !

Café Marius

21, Rue Gontaut Biron
14800 Deauville - 02.31.98.40.40



La très chic Villa Gabrielle



Ce restaurant a en effet des allures de villa avec une décoration haute couture, s'inspirant de Gabrielle Chanel. La grande couturière Coco Chanel a ouvert une boutique à Deauville en 1913 où elle a vendu ses premières créations sous le nom de « Gabrielle Chanel ». Les salons prennent la couleur des paons et sont meublés avec de confortables fauteuils et canapés. Le menu est de type brasserie chic, le risotto aux truffes et cèpes ne manque pas d'allure et la sole au beurre blanc a toujours ses habitués.

Villa Gabrielle

85, rue Eugène Colas - 14800 Deauville
02.31.98.71.86

UNE HISTOIRE DE GOÛT 10



Gastronomie soignée & explosive

Le homard d'Augusto Chez Laurent

Chez Augusto, le homard est la spécialité !

On part volontiers pour ce voyage des saveurs dans ce restaurant décoré façon yacht, avec de larges banquettes bleues, des boiseries laquées et une décoration marine qui nous plonge dans l'univers aquatique. Poissons, fruits de mer et crustacés s'invitent à table avec des plats tous aussi alléchants les uns que les autres. On craque pour le mariage terre et mer du filet de turbot au beurre demi-sel d'Isigny, sauce armoricaine et gratin de pommes de terre normandes.

Augusto Chez Laurent

27, rue Désiré le Hoc - 14800 Deauville - 02.31.88.34.49

Voyage dans le temps à La Belle Epoque

Ce restaurant du fameux Hôtel Barrière Le Normandy Deauville vient d'être rénové. Dans sa salle lumineuse, lustres en cristal et grands miroirs contrastent avec un mobilier moderne de bois et de velours. La cuisine révèle elle aussi ses contrastes : le tartare s'acoquine avec la truffe et les éclairs avec les graines de courge.

Outre le brunch du dimanche (voir page 23), la carte inclue aussi un menu « bon, beau et bienfaisant » appelé Menu Aerial Wellbeing for the Future™. Il se base sur les principes nutritionnels de la tradition énergétique chinoise. Deux menus au choix sans gluten ni lactose, dont l'un est végétarien.

La Belle Epoque

Hôtel Barrière Le Normandy Deauville
38, Jean Mermoz - 4800 Deauville
02.31.98.66.22

En cuisine avec Christophe Bezannier, chef du restaurant La Belle Epoque.

Amoureux des produits locaux, de saison et du goût, le chef nous confie les secrets de la cuisson douce à basse température de sa recette de double côte de veau avec des pommes de terre grenaille, des asperges vertes et des petits pois fraîchement écosés. Il s'agit d'un plat à partager en famille ou entre amis pour afin de faire de la gastronomie un instant de convivialité.



Découvrez la suite de l'histoire ici :



Vue imprenable au Bellevue

Le Bellevue est remarquable avec une vue plongeante sur la mer, surplombant les toits des villas villervillaises. Ce lieu hors du temps a conservé son charme rassurant et élégant au fil des années. La salle du restaurant se situe au cœur d'une véranda dans un cadre sophistiqué. Vous y savourerez un menu de tradition gastronomique aux produits de Normandie réalisés par le chef Mickaël Roy.

Hôtel - Restaurant Le Bellevue

12, rue du Général Leclerc - 14113 Villerville
02.31.87.20.22

Mickaël Roy, disciple d'Escoffier

En cuisine il aime travailler avec les produits frais et locaux. Il va chercher ses légumes de saison à la Ferme du Château à Villerville qui cultive ses produits en agriculture biologique et biodynamique. Lorsqu'on lui a rendu visite, Mickaël Roy travaillait la betterave, le chou romanesco, le chou kale, le potimarron et la carotte. Le chef du Bellevue nous a livré sa recette de lieu jaune poêlé à la sauce au caramel citronné et mitonné de légumes de la ferme.



Découvrez la suite de l'histoire ici :

Le Celtic Vintage

Récemment rénové, le Celtic Vintage conserve son charme de bistrot rétro avec chaises en bois et bar à l'ancienne tout en ayant une touche moderne et tendance. La nouvelle cuisine du restaurant se veut bistro-nomique, à la fois traditionnelle et gastronomique avec de fins assaisonnements. Ici on ne retrouve que des produits de saison et un accueil aux petits soins pour passer un moment convivial et mémorable.

Le Celtic Vintage

18, rue du Général Leclerc - 14640 Villers-sur-Mer
02.31.87.41.46

La Chaumière, au bord de l'estuaire

Avec une vue splendide sur la mer et l'estuaire de la Seine, La Chaumière possède un cadre typiquement augeron : bâtiments en colombages, jardin verdoyant, grande cheminée intérieure (et même une extérieure !) et baies vitrées pour une ambiance cosy, calme et paisible. Sur ses belles tables en bois, une cuisine entre tradition et modernité ainsi que quelques inspirations asiatiques. Le filet mignon de porc au caramel de cassis nous fait déjà saliver.

Hôtel - Restaurant La Chaumière

Route du Littoral-Vasouy - 14600 Honfleur
02.31.81.63.20

Le majestueux Côté Royal

Au cœur de l'Hôtel Barrière Le Royal Deauville, Le Côté Royal fait preuve de prestige, raffinement et élégance. Ses fenêtres majestueuses, ses long rideaux plissés, ses boiseries et son ambiance à la fois précieuse et accueillante nous transportent vers un autre temps l'instant d'un repas. On y apprécie la cuisine à la hauteur du cadre, toute en finesse, dans un esprit « brasserinomique » comme le dit si bien le chef.

Le Côté Royal

Hôtel Barrière Le Royal Deauville - Boulevard Eugène Cornuché- 14800 Deauville
02.31.98.66.33

Le Matisse

Sur les hauteurs de Villers-sur-Mer, cet hôtel 4 étoiles offre une splendide vue dégagée sur la mer et une cuisine orientée vers la tradition normande. On apprécie notamment le cabillaud rôti au crumble de noisettes, légumes oubliés et la crème de champignons et le dessert signature tarte au citron Matisse.

Le Matisse

Le Domaine de Villers - Chemin du Belvédère
14640 Villers-sur-Mer
02.31.81.80.80

Le Comptoir et la Table, un brin italien

Face au port de Deauville dans un cadre recherché, charmant et simple, on se concentre sur l'assiette et les instants passés en partage. La cuisine est ensoleillée aux accents italiens et surtout avec les produits de saison du marché. Le chef associe terre et mer comme un savoureux risotto aux Saint-Jacques et à la truffe.

Le Comptoir et la Table

1, quai de la Marine - 14800 Deauville
02.31.88.92.51

La Flambée pour spécialité

Dans ce restaurant au cadre feutré, chaud et accueillant on fleurit la bonne odeur de la cuisine au feu de bois ! La spécialité : le flambage ! Les poissons et viandes y sont grillés à la cheminée pour des saveurs uniques et inimitables comme la brochette de Saint-Jacques accompagnée d'une tartelette de légumes. On terminera ce délicieux repas en délicatesse avec un dessert gourmand et délicat, flambé aussi peut-être ?

La Flambée

81, rue du Général Leclerc - 14800 Deauville
02.31.88.28.46

Le Lassy, une vue à couper le souffle

Le restaurant de l'Hôtel Barrière L'Hôtel du Golf jouit d'une vue exceptionnelle et à couper le souffle sur l'estuaire. Le Lassy, récemment rénové, possède un décor raffiné réalisé par Chantal Peyrat et de larges baies vitrées panoramiques pour profiter de la vue. On se laisse volontiers porter par le cabillaud poché au bouillon aromatique et son risotto safrané puis par les choux façon Forêt Noire.

Le Lassy

Hôtel Barrière L'Hôtel du Golf Deauville
Mont-Canisy - 14800 Saint-Arnoult
02.31.14.24.00



DOMAINE DE VILLERS



HOTEL RESTAURANT & SPA



Hôtel 4 étoiles avec vue sur la baie, situé à 8 km seulement de Deauville.

Vous serez séduit par son splendide espace Spa composé d'une piscine, d'un jacuzzi, hammam, sauna et terrasse. Le Spa vous propose une gamme complète de soins et de modelages signée "Cinq Mondes".



Le Matisse, restaurant du Domaine de Villers est une table d'exception bénéficiant d'une terrasse avec une vue imprenable sur la baie de Deauville et d'une cheminée.



Domaine de Villers
Chemin du Belvédère
14 640 Villers sur Mer
02.31.81.80.80
www.domainedevillers.com
info@domainedevillers.com

Le verdoyant 1899

Le 1899 se love dans un cadre verdoyant d'exception, celui des Manoirs de Tourgéville, un ensemble de bâtiments anglo-normands typiques. Côté salle le 1899, ce sont de grandes cheminées, d'épais rideaux en velours rouges et de belles boiseries. Aux beaux jours les tables se glissent à l'extérieur dans un jardin fleuri. A la carte on retrouve des produits de saison cuisinés avec soin comme la lotte et ses patates douces façon fish and chips.

Le 1899 - Les Manoirs de Tourgéville

668, chemin de l'Orgeuil - 14800 Tourgéville
02.31.14.48.68

Le Spinnaker

Le Chef Frédéric Lesieur a posé ses valises en 2008 au Spinnaker. Restaurant moderne et épuré, le chef cuisine les produits du marché et des commerçants locaux pour préparer des plats gourmets. Le turbot y est cuit à la vapeur et servi sur une douce mousseline de chou-fleur et une duxelle de champignons, le tout arrosé de jus de veau à la châtaigne. On se laisse séduire par les menus « gourmand » et « dégustation » qui permettent de passer un moment gastronomique abordable.

Le Spinnaker

52, rue Mirabeau - 14800 Deauville - 02.31.88.24.40

Frédéric Lesieur : de la douceur dans les recettes

Au marché, Frédéric Lesieur, chef du Spinnaker retrouve son boucher favori, chez qui il choisit du paleron de bœuf d'exception car bien persillé ce qui, nous dit-il, est le secret d'une viande tendre et savoureuse. Le paleron du boucher lui inspire une recette terre et mer, il allie la pièce de bœuf à du homard bleu cuit à la vapeur pendant 6 minutes précisément.

Découvrez
la suite de
l'histoire ici :



Emmanuel Andrieu : fier de travailler avec des produits locaux

Emmanuel Andrieu, chef du restaurant Le 1899 depuis plus de sept ans nous a montré comment cuisiner des escargots du Pré d'Auge en cocotte lutés avec une marinade de vin blanc, champignons, tomates, herbes fraîches et crème fermière. C'est pour lui un plaisir de travailler avec les produits locaux qui sont savoureux et de qualité, la crème de la recette est produite à moins de 10 km des manoirs. Pour la recette tous les ingrédients sont mijotés ensemble pour plus de saveurs mais le secret est de ne pas ajouter la crème à la casserole pour qu'elle conserve la texture douce et veloutée bien typique de ce produit de Normandie.

Découvrez
la suite de
l'histoire ici :



L'Annexe

Au cœur de Trouville-sur-mer, L'Annexe possède un cadre contemporain, élégant et minimaliste. La cuisine fraîche mêle les saveurs, parfois venues d'ailleurs comme le rouleau de printemps aux langoustines ou la pastilla de poulet à la sauce soja, parfois de Normandie avec une choucroute de la mer aux poissons tout juste débarqués des quais. Une cuisine bistronomique de qualité.

L'Annexe

4, rue des Bains - 14360 Trouville-sur-Mer
02.31.88.10.27



*Breton Traiteur, situé en plein cœur
de Deauville est une institution
qui fait partie du patrimoine*



Depuis plus de 4 générations, Breton traiteur et son équipe perpétuent les valeurs de son fondateur : la passion du métier, la recherche de l'excellence et le partage du savoir-faire.

Christophe et Nadia Breton sont à la tête de cet établissement. Christophe a commencé sa carrière auprès de Georges Blanc et Alain Ducasse à Singapour et New York, mais aussi à Paris, Vonnas et bien d'autres lieux des plus prestigieux. Christophe privilégie les produits frais, du terroir, de saison et réinvente un

univers de goût et explore de nouvelles saveurs.

Breton Traiteur vous accompagne dans tous vos événements, qu'ils soient familiaux ou d'entreprises, nous pouvons prendre en charge la totalité de votre mise en scène et vous assurer des moments privilégiés inoubliables.

La pérennité de cette institution repose sur des valeurs incontournables : le choix des produits, le respect des clients et la transmission du savoir-faire.

**1, Place de Morny
14800 Deauville**

**Tél : 02 31 88 22 90
info@breton-traiteur.com
www.breton-traiteur.com**



**BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE**

4 Générations de Savoir-faire

Mangez en toute simplicité

Notre carnet d'adresses



Le meilleur de la cuisine chez soi avec les traiteurs

Henri Morel, un traiteur d'exception

Installé à Tourgéville depuis plus de dix ans, Henri Morel travaille avec les plus grands de la région : hôtels, manoirs, grands événements. Son savoir-faire de haute qualité est mis à disposition de tous pour les cocktails et événements dans des lieux exceptionnels ou chez soi.

Henri Morel Receptions
Glatigny - 14800 Tourgéville
02.31.65.16.83



Le savoir-faire familial des Breton

Si l'on vous parle d'une famille connue dans le centre de Deauville on nommera sûrement la famille Breton ! Installée sur la place Morny depuis quatre générations, leur savoir-faire de traiteur est plus que renommé. Formés auprès des plus grands de la cuisine, les charcutiers-traiteurs Breton sont « Meilleurs Ouvriers de France » et mettent en avant les produits frais de saison et locaux. Charcuteries, entrées et plats froids ou chauds, chaque semaine de nouveaux plats à emporter sont disponibles. Vous ne passerez d'ailleurs sûrement pas devant leurs vitrines sans repartir avec quelques spécialités charcutières sous le bras !

Breton Traiteur - 1, Place Morny - 14800 Deauville
02.31.88.22.90

HENRI MOREL RÉCEPTIONS

CUISINIER - TRAITEUR
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS



OFFREZ UNE CUISINE DE SAVEURS
À TOUS VOS ÉVÉNEMENTS...

HM

TOURGÉVILLE-DEAUVILLE
02 31 65 16 83

WWW.HENRI-MOREL-RECEPTIONS.COM

JB Traiteur, des plats concoctés par un chef

Jennifer Bellaiche, ou JB, est à la tête de ce traiteur pignon sur rue au cœur de Deauville. En plus des plats du jour élaborés par le chef, JB Traiteur propose des terrines et pâtes, des spécialités italiennes, des fromages et cidres locaux ainsi que d'autres plats savoureux à emmener chez soi.

JB Traiteur

123 Avenue de la République – 14800 Deauville
02.31.14.99.70



En ville

Bar les 4 Chats - 9, Rue d'Orléans
14360 Trouville-sur-Mer - 02.31.88.94.94

Bar Le Jardin du Méridien
Casino Tranchant de Villers-sur-mer
Place Fanneau - 14640 Villers-sur-mer
02.31.14.44.88

Boat Factory - 31, Rue de Strasbourg
14640 Villers-sur-Mer - 02.31.81.14.99

Brok Café - 14, Avenue du Général de Gaulle
14800 Deauville - 02.31.81.30.81

Au Bureau - 22, Avenue de la République
14800 Deauville - 02.31.87.26.26

Café de Paris - 12, Place Morny
14800 Deauville - 02.31.88.31.60

L'Atelier 110 – Traiteur

L'Atelier 110 c'est une histoire de chef, Jean-Pierre Faure a notamment fait ses preuves dans de grands établissements comme Barrière ou au sein des cuisines de l'Assemblée Nationale. Amoureux des bons produits, il propose aux gourmands une cuisine généreuse mêlant les classiques avec une pointe d'originalité.

L'Atelier 110 - Traiteur

110, rue du Général de Gaulle
14360 Trouville-sur-Mer - 02.31.88.75.91

Honfleur traiteur

Honfleur Traiteur a le sens du beau et du bon ! Avec ses 25 années d'expérience il propose une cuisine de tradition avec des saveurs innovantes. Honfleur Traiteur s'occupe de tous vos événements ainsi que vos déjeuners au travail.

Honfleur Traiteur

Z.A du Plateau - 14600 Honfleur
02.31.14.59.70

C'est l'heure de raconter votre journée et les anecdotes qui vont avec autour d'un verre* et de savoureuses petites mises en bouche dans des endroits uniques.

Côté Rive - Avenue Michel d'Ornano
14800 Saint-Arnoult - 02.31.87.61.94

La Plancha - 57, Avenue de la République
14800 Deauville - 02.31.89.98.19

Le Drakkar - 77, Rue Eugène Colas
14800 Deauville - 02.31.88.71.24

Le Morny's Café - 6, Place Morny
14800 Deauville - 02.31.87.32.06

Manhattan Café - 70, Rue Gambetta
14800 Deauville - 02.31.81.44.38

O2 Sofa Bar - Casino Barrière de Deauville
2, Rue Edmond Blanc - 14800 Deauville
02.31.14.31.14

Sur la plage

La Digue de Villers - Avenue de la République - 14640 Villers-sur-Mer - 02.31.88.61.47

La Folie Douce by Barrière - 1, avenue de la Terrasse - 14800 Tourgéville - 02.31.98.65.58

La Terrasse des Ammonites - 39, rue des Lais de Mer - 14910 Bénerville-sur-Mer
02.31.88.40.33



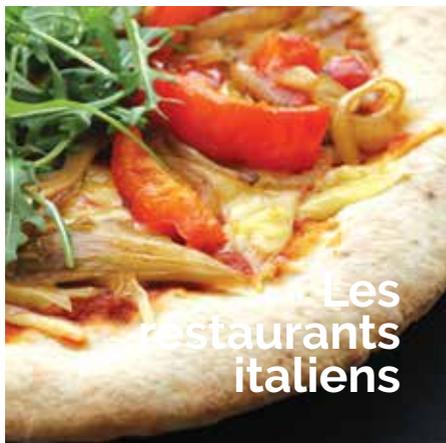
Les galettes au sarrasin font partie des traditions culinaires françaises, fines ou épaisses mais surtout généreusement garnies et grillées avec ce petit goût de noisette unique qu'offre le sarrasin, ce blé noir ancestral, accompagné d'une petite bolée de cidre*.

L'Atelier de Luc - 19, Place du Général Leclerc et Avenue Jean Moulin (à côté du Paléospace)
14640 Villers-sur-Mer - 02.31.87.92.11

L'Atelier de Luc - 1, place Tivoli - 1460 Trouville-sur-Mer - 02.31.81.51.81

Comme à la Maison - 24, rue Michel d'Ornano - 14640 Villers-sur-Mer - 02.31.98.57.03

Crêperie Le Vieux Normand - 124, boulevard Fernand Moureaux - 14360 Trouville-sur-Mer
02.31.88.38.79



Si vous souhaitez pousser le voyage jusqu'au bout du monde, nous vous invitons au bord du bassin méditerranéen, en Italie, pour savourer des plats colorés et ensoleillés ! Pizze, pasta, antipasti, risotto... les spécialités ne manquent pas pour un dépassement assuré.

Barbara - 79, rue du Général Leclerc
14800 Deauville - 02.31.98.01.90

Il Parasole - 6, rue Hoche - 14800 Deauville
02.31.88.64.64

Il Parasole - 2, Place Fernand Moureaux
14360 Trouville-sur-Mer - 02.31.87.33.87

Il Parasole - 2, rue Haute - 14600 Honfleur
02.31.98.94.29

Villa Leona - 24, rue Désiré le Hoc
14800 Deauville - 02.31.88.46.52

Remplir ses paniers à l'italienne !

Ramenez un morceau d'Italie chez vous en faisant halte chez Casa Rina, l'épicerie fine du cœur de Deauville, Tenue par Domenico Zambetta, un italien originaire de la région des Pouilles, et sa femme, Casa Rina ne manque pas de choix : produits italiens du sol au plafond, formaggi, vini, antipasti, lasagne, carciofi et autres spécialités sont à disposition.

Casa Rina - 11, Place Morny - 14800 Deauville
02.31.81.40.77



Que l'on souhaite manger rapidement pour profiter pleinement des visites et événements inDeauville ou tout simplement prendre une crêpe ou une glace à emporter pour continuer votre balade le long de la plage, nous avons les adresses qu'il vous faut !

L'Encas - 48 bis, rue Olliffe - 14800 Deauville - 02.31.98.96.55

Pizza Campione - 38, rue Olliffe - 14800 Deauville - 02.31.87.61.75

Pizza Nocchio - 3 rue du Général de Gaulle - 14640 Villers-sur-Mer - 02.31.87.15.06

Princesse Sophie - Les Planches - 14800 Deauville

Locavores, à vos carnets !

Tous les lieux pour privilégier les produits d'ici



Les Saveurs d'Antan

Manger des produits frais directement du producteur ? C'est possible aux Saveurs d'Antan ! Ce lieu est étonnant : il regroupe restaurant, ferme et boucherie. On y propose des terrines maison et on y élève des vaches Salers. Dans le restaurant on retrouve ce cadre authentique et l'ambiance traditionnelle d'antan. Une adresse pour les amateurs de cuisine du terroir.

Les Saveurs d'Antan

Domaine de la Griserie 14130 Saint-Gatien-des-Bois
02.31.65.63.43



La Ruche qui dit Oui

« La Ruche qui Dit Oui » regroupe des producteurs locaux qui se donnent rendez-vous toutes les semaines sur le parking de la gare de Trouville-Deauville pour distribuer des paniers de produits à leurs adhérents. La ruche compte aujourd'hui 9 producteurs qui se réunissent tous les vendredis soir de 16h30 à 18h30.

Pour adhérer : www.laruchequiditoui.fr

Six adresses pour s'approvisionner :

EARL du Lieu Herpin

Carrefour des Forges de Blonville-sur-mer
14950 Saint-Pierre-Azif.
Fabrication de yaourts artisanaux au lait entier
« Le Petit Blonvillais »

La Ferme du Château

Rue du Général Leclerc - 14113 Villerville
Légumes bio en permaculture, jus de pommes et œufs

La Ferme de la Croix Solier

Chemin de la Croix Solier - 14800 Tourgéville
Vente de vieux Calvados

La Ferme du Lieu Bill

Clos du Lieu Bill
14910 Blonville-sur-Mer.
Vente de jus de fruits, cidres, pommeaux, poiré et calvados

Les Marchés

Marchés hebdomadaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Deauville <i>(vacances scolaires zone C)</i> Villers/ Mer <i>(été)</i>	Deauville Blonville/ Mer <i>(vacances de Printemps, été)</i> Villers/ Mer	Deauville <i>(vacances scolaires zone C)</i> Villers/ Mer <i>(été)</i> St-Gatien-des-Bois <i>(été)</i>	Deauville <i>(vacances scolaires zone C)</i> Touques Villers/ Mer <i>(été)</i>	Deauville Blonville/ Mer <i>(vacances de Printemps, mai, juin, été)</i> Villers/ Mer	Deauville Villers/ Mer <i>(été)</i> St-Gatien-des-Bois	Deauville <i>(* jours fériés du 25/02 au 11/11)</i> Villers/ Mer <i>(été)</i>

Marchés bio

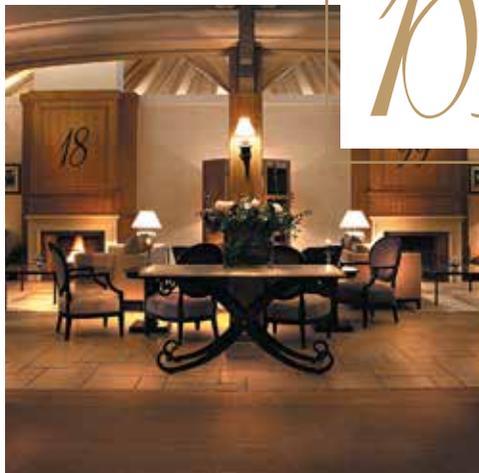
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
			Deauville			

Marchés aux poissons

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Deauville <i>(vacances scolaires zone C)</i>	Deauville	Deauville <i>(vacances scolaires zone C)</i>	Deauville <i>(vacances scolaires zone C)</i>	Deauville	Deauville	Deauville <i>(* jours fériés du 25/02 au 11/11)</i>

Marchés nocturnes

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
						Blonville/ mer <i>(été)</i>



LE RESTAURANT DES MANOIRS DE TOURGÉVILLE

UNE CUISINE TRADITIONNELLE ET INVENTIVE...



LES MANOIRS

Tourgéville



668 Chemin de l'Orgueil - Tourgéville, 14800 Deauville
www.lesmanoirstourgeville.com / +33 (0)2 31 14 48 68

A l'heure de l'instant thé

Cinq adresses pour prendre le temps



Un thé et une crème glacée chez Amorino

Un savoir-faire italien pour des crèmes glacées gourmandes et savoureuses ainsi que des sorbets riches en fruits. Chez Amorino vous pouvez faire halte pour marier chaud et froid lors d'une pause thé ou chocolat chaud. Outre les glaces, vous pourrez également savourer une crêpe ou quelques pâtisseries avec votre boisson. On fond pour le parfum Noisette Trilobata, encore meilleur présenté en forme de rose Amorino !

Amorino

57, rue Désiré le Hoc - 14800 Deauville
09.50.48.13.16



L'étonnant Comptoir du Voyageur

Le Comptoir du Voyageur est un lieu étonnant, à la fois boutique et salon de thé on y retrouve de charmants éléments de décoration comme de la verrerie, des bougies, du linge. Dans ce lieu cosy à souhait on s'attable pour déguster un thé accompagné d'une pâtisserie traditionnelle comme des macarons ou quelques moelleux.

Le Comptoir du Voyageur

38, avenue Michel d'Ornano
14910 Blonville-sur-Mer
02.31.81.15.46

Teatime à l'Anglaise chez Dupont avec un thé

A la tête de la maison depuis 1990, Jean-Pierre Etievre est consacré Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Chocolatier de France par la Toque d'Or en 2012. Les pâtisseries proposées sont variées pour accompagner votre thé, la simplicité de la gourmandise d'une madeleine, des viennoiseries françaises au feuilletage léger ou encore un Sévigné dont le succès ne tarit pas depuis 1933.

Dupont avec un thé - 20, Place Morny - 14800 Deauville - 02.31.88.20.79



Ambiance feutrée au Bar du Normandy

Le Bar du Normandy a un charme particulier avec ses murs boisés ornés de miroir et de grands tableaux, ses larges fauteuils et son grand bar où sont gardés les alcools les plus fins. L'ambiance est feutrée, semblable à un salon littéraire où l'on se pose volontiers pour savourer un thé fin, issu d'une sélection spéciale Barrière, biologique, de Pascal Hamour.

Bar de l'Hôtel Barrière Le Normandy Deauville

38, rue Jean Mermoz - 14800 Deauville
02.31.98.66.22



Un thé vue sur mer à l'Outre-Mer

Dans un salon coloré et reposant avec une vue panoramique sur le littoral, à deux pas des falaises des Vaches Noires, l'Hôtel Outre-Mer offre un instant de paix à l'heure du thé. Chaque jour des pâtisseries maison à la farine biologique et aux oeufs fermiers sont proposées. On ne refuserait pour rien au monde une part de fondant au chocolat à savourer avec un thé parfumé, un café rare ou un chocolat chaud gourmand parmi le grand choix proposé !

Salon de Thé de l'Hôtel Outre-Mer

1, rue du Général Leclerc - 14640 Villers-sur-Mer
02.31.87.04.64

UNE HISTOIRE DE GOÛT 14

Chocolatiers, pâtisseries & co

Pour les plaisirs sucrés

Chocolats de Beussent-Lachelle

Les chocolats Beussent ont débuté en 1985 dans l'arrière-pays boulonnais, à Beussent. Le succès est rapide et des boutiques ouvrent les unes après les autres. Aujourd'hui les chocolats Beussent Lachelle possèdent leur propre exploitation de cacao en Equateur, garantissant la traçabilité et la qualité des fèves de leur récolte au produit final. Les chocolats sont fins, tant en arômes qu'en formes : figurines, chocolats fourrés et même des tablettes géantes à casser au marteau !

Chocolats de Beussent-Lachelle

56, rue Gambetta - 14800 Deauville
02.31.88.89.56

Jean-François Foucher

Pâtissier de renom, Jean-François Foucher est originaire de Cherbourg. Il débute sa carrière à 15 ans et acquiert son expérience auprès de Chefs étoilés français avant de partir aux Etats-Unis, en Argentine et au Japon pour étoffer ses connaissances. Aujourd'hui il possède plusieurs boutiques dans lesquelles il propose ses créations comme le napolitain chocolat, pistache et framboise ou l'entremets chocolat « pur Brésil ».

Jean-François Foucher

13, rue Désiré Le Hoc - 14800 Deauville
02.31.88.55.31

Dupont avec un thé

La Maison Dupont avec un thé a été fondée en 1912 où Jean-Pierre Etievre, Meilleur Ouvrier de France, œuvre depuis les années 90s avec passion pour partager ses nouvelles créations. Aussi douée en pâtisserie qu'en chocolaterie, l'équipe de Dupont réalise des chocolats gourmands comme de gros carrés tablettes et des chocolats spéciaux selon les saisons. La grande religieuse montée avec des éclairs chocolat et café fait pétiller les yeux, le Sévigné aux noisettes et amandes fait saliver les papilles depuis 1933.

Dupont avec un thé

20, Place Morny - 14800 Deauville
02.31.88.20.79

Léonidas

Maison de chocolats de renom fondée dans les années 1880s Léonidas s'installe en Belgique dans les années 1910s. Consacrée à plusieurs reprises, Léonidas est notamment réputé pour ses pralines, savoureuses et généreuses. La chocolaterie pense à tous et possède également des gammes de chocolats sans sucres ajoutés, sans gluten et kasher.

Léonidas

52, rue Olliffe - 14800 Deauville
02.31.88.43.34



Croquez inDeauville

Les spécialités de notre territoire



Les parasols deauvillais en une seule bouchée !

Eric Dufay a mis tout son savoir et son attachement à la Normandie autour d'une création unique et gourmande : les parasols de Deauville. Biscuits croquants mêlant les saveurs du Pays d'Auge tels que la pomme, le caramel et le beurre salé ; les parasols de Deauville sont délicatement rangés dans un coffret d'exception à offrir, partager ou savourer en secret.

ETONNANT !
ETONNANT !

Le moule de cuisson des parasols a été
créé par un spécialiste de l'aérospatial !

En vente à :
Deauville Tourisme - Quai de l'Impératrice Eugénie
14800 Deauville - 02.31.14.40.00
La Cave de la Plage - 2, Rue du Maréchal Foch
14640 Villers-sur-Mer - 02.31.81.13.24
Les Caves Morny - 45 avenue de la République
14800 Deauville - 02 31 81 53 82



Le miel deauvillais

Pour contribuer à enrayer le phénomène de mortalité des abeilles – espèce essentielle pour les échanges de gène et le maintien de la biodiversité – la Ville de Deauville a implanté des ruches dans les lieux municipaux les plus adaptés.

En vente à :
Deauville Tourisme
Quai de l'Impératrice Eugénie - 14800 Deauville
02.31.14.40.00



Le jus de pommes Deauville

La ferme de Billy située à Rots presse le jus Deauville. A la couleur dorée du soleil d'été, à la fois sucré et légèrement acidulé, c'est le breuvage parfait à siroter sur le sable sous un parasol coloré.

Jus de pommes disponibles chez :

Ferme de Billy - 29 Bis, Rue de l'Eglise
14980 Rots - 02.31.97.32.04

Deauville Tourisme - Quai de l'Impératrice
Eugénie - 14800 Deauville - 02.31.14.40.00

Le parfait équilibre des saveurs

Martine Lambert prépare toutes les glaces dans son laboratoire avec des matières premières de qualité. Elle fait fabriquer ses propres outils et moules comme celui pour réaliser des tuiles croustillantes aux amandes. La clé du succès : le parfait équilibre entre le fruit et le sucre mais aussi la parfaite maturation des fruits.

Découvrez
la suite de
l'histoire ici :



Le savoir-faire givré à l'Atelier de Luc

Luc est un maître glacier dont les glaces réchauffe les cœurs. Il élabore les recettes et fabrique ses glaces et sorbets avec de vrais fruits de saison et du lait entier pour plus de saveurs ! Les cônes biscuités vous feront fondre de plaisir, notamment la coupe menthe et chocolat à la gourmande et rafraîchissante.

L'Atelier de Luc

19, place du Général Leclerc
et avenue Jean Moulin (à côté du Paléospace)
14640 Villers-sur-Mer
02.31.87.92.11

1, place Tivoli - 1460 Trouville-sur-Mer
02.31.81.51.81

Les glaces et sorbets de Martine Lambert

Martine sait faire fondre de plaisir tout gourmand de glaces et sorbets ! Venue à Deauville presque par hasard pour vendre ses créations sur la plage l'été, c'est en 1981 qu'elle y installe définitivement sa boutique. Martine a le goût et l'exigence des bons produits ; elle sélectionne avec soin des ingrédients locaux qu'elle sublime autour d'une cinquantaine de parfums. Lequel choisirez-vous en premier ? Praliné amande ? Tiramisù ? Ou encore fruit de la passion ?

Martine Lambert

76T rue Eugène Colas - 14000 Deauville -
02.31.88.94.04

Les Glaces Pompon

L'histoire familiale des glaces Pompon débute en 1919 sur les plages de Trouville et Deauville où tout le monde se rappelle et connaît ce stand de glaces ambulants. C'est le rendez-vous fraîcheur chaque été sur les plages.



L'algue verte bienfaitrice

D'abord consommée au Mexique par les Aztèques, la spiruline se développe de manière naturelle dans plusieurs lacs d'eau douce. Ce n'est que dans les années 60 qu'elle se fait connaître en Occident, démarrant ainsi son exportation et sa production en bassin. Loin des grandes industries de spiruline, c'est dans l'Eco-Domaine de Bouquetot que Akal Food a choisi de s'installer pour produire une spiruline artisanale de manière raisonnée en permaculture. La spiruline est une excellente source de protéines végétales, de fer, d'iode et pro-vitamines A en plus d'être alcaline. Venez goûter à cet or vert !

Eco-domaine de Bouquetot

Chemin des Broches - 14950 Saint-Pierre-Azif
09.72.58.22.02



L'air marin de la vaisselle Degrenne

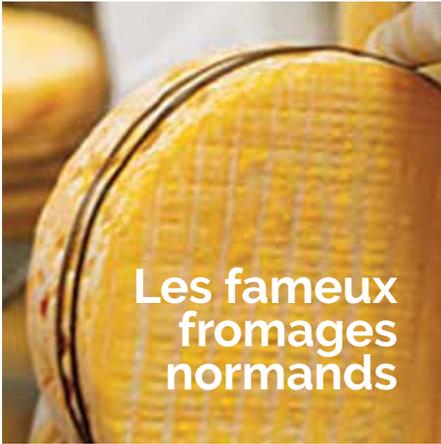
La marque Degrenne, installée à Vire depuis 1967, s'est inspirée de l'une des stations balnéaires les plus emblématiques, Deauville, pour réaliser une toute nouvelle gamme de vaisselle. La collection pose sur les bords et le centre des assiettes de délicats coquillages à la manière de l'aquarelle avec des teintes douces dans un camaïeu de gris-bleu et de beiges. Le design est moderne et épuré pour un résultat intemporel.

En vente à :

Deauville Tourisme

Quai de l'Impératrice Eugénie - 14800 Deauville
02.31.14.40.00

Tous les points de vente Guy Degrenne



Les fameux fromages normands

Le Camembert

Fromage normand des plus fameux en France et à l'étranger, le Camembert possède une délicate croûte blanche, dite fleurie. Son goût unique a été peaufiné à travers les âges. L'un des secrets de fabrication du Camembert est que contrairement aux autres fromages il est moulé à la louche.

Le Livarot

Il se distingue par sa belle couleur jaune paille, le Livarot daterait de la fin du Moyen-Âge. Il est également unique car il est réalisé à partir de lait écrémé. Le mystère de sa couleur vient lors de son affinage, il est lavé et brossé avec un colorant végétal naturel appelé le rocou. Il est également encerclé avec cinq fines bandelettes de roseaux séchés.

Partez à la découverte des secrets des fromages normands !

Le Village Fromager Graindorge propose des visites guidées pour apprendre leurs secrets de fabrication, vous dévoilant également les caves d'affinage. Vous saurez tout de leur fabrication : de l'arrivée du lait à l'emballage

Le Neufchâtel

Le Neufchâtel ou « bonbon de Neufchâtel » comme il est surnommé, est le plus ancien fromage normand, il date de 1035 ! Sa forme de cœur bien particulière qui le distingue de tout fromage vient de la Guerre de 100 ans, les jeunes filles formaient des cœurs en fromage pour témoigner leur affection aux soldats anglais ! Lors de la fabrication on ajoutait traditionnellement un morceau du précédent fromage pour aider au développement des bonnes bactéries et ainsi avoir un meilleur résultat.

Le Pont l'Evêque

Le nom d'origine du Pont-l'Evêque est en réalité « Angelot », soit celui d'une pièce de monnaie car celui-ci servait comme moyen d'échange pour les salaires et les impôts. Son nom actuel n'est établi qu'au XVIIIe alors qu'il connaît grand succès sur les marchés de Pont-l'Evêque, c'est aussi le moment où il prend sa forme carrée pour se différencier du Livarot.

des fromages ! La visite se termine avec une dégustation d'une belle assiette de fromages. En juillet et août vous pourrez également vous accouder au bar à fromages proposant 4 plateaux de dégustation à partager.

Village Fromager Graindorge - 42, rue Général-Leclerc - 14140 Livarot - 02.31.48.20.10

Le Village Fromager



Découvrez la fabrication du Livarot et du Pont l'Evêque au coeur des ateliers fromagers



Le moulage

Les caves d'affinage

L'emballage

*Visite conseillée le matin pour voir la fabrication (sauf le vendredi)
Boutique: fromages & produits du terroir*



*Bar à fromages : dégustation
des saveurs normandes
(juillet - août)*

À 15 minutes de Lisieux



Du 01/04 au 30/06 : lundi au samedi 9h30-13h/14h-17h30 ;

Du 01/07 au 31/08 : lundi au samedi 9h30-17h30 et le dimanche 10h30-17h30 ;

Du 01/09 au 31/10 : lundi au samedi 9h30-13h/14h-17h30 ;

Du 1/11 au 31/03 : lundi au vendredi 10h-12h30/14h30-17h30 et le samedi 10h-13h

Le Village Fromager E. Graindorge
14140 Livarot - 02 31 48 20 10 - visite@graindorge.fr - www.graindorge.fr

Où acheter les produits normands ?



Les Accords Parfaits

Sur la place du marché dans le cœur vivant de Deauville, Les Accords Parfaits est une épicerie fine proposant parmi les meilleurs produits des plus grandes marques. Des alcools fins, de région et de France, du thé de qualité, du café fraîchement moulu, des confitures délicates et d'autres produits d'exception issus du savoir-faire des artisans français.

Les Accords Parfaits - 13, Place du Marché
14800 Deauville - 02.31.81.42.42

La Cave de la Plage

La Cave de la Plage de Villers-sur-Mer a un charme particulier, à la fois classique et traditionnel avec de grandes caisses en bois qui contiennent les nectars de notre terroir. Dans cette épicerie fine à deux pas de la plage on retrouve les plus belles bouteilles de Cidres, Calvados, Pommeau ou encore whiskies, rhums et champagnes. On y retrouve aussi des petites marques artisanales qu'on ne trouve nulle part ailleurs, de quoi repartir de cette cave les bras chargés de bonnes choses.

La Cave de la Plage - 2, Rue du Maréchal Foch
14640 Villers-sur-Mer

Les Caves Morny

Cette épicerie fine propose parmi les meilleurs produits normands avec un large choix de Cidres et Calvados AOP Pays d'Auge mais également plus de 300 références de vins dont les meilleurs crus, ainsi que des rhums arrangés et des spiritueux. Pour accompagner un bon vin ou un bon cidre normand rien de tel qu'un petit plateau de fromages de notre terroir sélectionné par les Caves Morny, non ?

Les Caves Morny - 45 Avenue de la République
14800 Deauville - 02 31 81 53 82

Crèmerie Normande

Cette petite boutique dans le cœur historique de Villers-sur-mer recèle de produits du terroir généreux en saveurs. On y retrouve naturellement les meilleurs fromages du Pays d'Auge qu'on accompagne volontiers d'un Cidre AOP également vendu à la Crèmerie Normande. C'est une adresse à noter lors de votre passage à Villers-sur-mer.

Crèmerie Normande - 31, Rue Michel d'Ornano
14640 Villers-sur-Mer - 02.31.88.85.72

Nature et Gourmandise

Si vous aimez les produits artisanaux comme les confitures, les bières, les conserves et autres douceurs vous trouverez votre bonheur chez Nature et Gourmandise. On y déniche même la toute nouvelle bière locale Bel Orge brassée à Villers-sur-Mer, une découverte à ne pas manquer !

Nature et Gourmandise - 24, Rue du Maréchal Foch
14640 Villers-sur-Mer - 02.31.88.86.56

Pêche Abricot

Pêche Abricot c'est l'épicerie fine de Blonville-sur-Mer où l'on trouve tout : fruits, légumineuses, fromages, terrines et des produits du terroir. De quoi remplir son panier comme au marché !

Pêche Abricot - 8, Rue du Général de Gaulle
14910 Blonville-sur-Mer - 06.01.82.20.60



Les biscuiteries et produits locaux

Au Jardin des Délices

21, rue Mirabeau
14800 Deauville - 02.31.88.80.40

Biscuiterie Delaunay

36, rue Désiré Le Hoc
14800 Deauville
02.31.88.15.30

La Boutique de Deauville Tourisme

Quai de l'Impératrice Eugénie
14800 Deauville

Conserverie La Belle Iloise

21, rue Désiré Le Hoc
14800 Deauville
02.31.88.91.15

La Trinitaine

40, rue Désiré Le Hoc
14800 Deauville - 02.31.88.09.97

VOIR P.49 DU GUIDE



Les marchés locaux



Les supermarchés

Carrefour City

10, rue du Général Leclerc
14640 Villers-sur-Mer
02.31.87.14.81

Carrefour Market Deauville

49, avenue de la République
14800 Deauville
02.31.88.30.52

Carrefour Market Tourgéville

Chemin de Clairefontaine
14800 Tourgéville
02.31.88.31.12

Coccimarket

2, rue des tennis
14910 Blonville-sur-Mer
02.31.87.91.81

Et si vous parcouriez les distilleries ?

Cidre, Pommeau, Calvados n'auront plus de secrets pour vous*

La Normandie est la région emblématique de la pomme, on la trouve sous toutes ses formes dont une déclinaison de plusieurs alcools dorés que le monde entier nous envie. Ces breuvages cachent un savoir-faire de plusieurs générations, de plusieurs siècles voire presque d'un millénaire. Le Cidre, le Calvados et le Pommeau sont tous les trois liés dans leur processus de fabrication mais ont tous des secrets que vous pourrez découvrir en visitant domaines et distilleries du territoire.

A l'origine des alcools

Cidre

Des pommes mûres à point et tombées de l'arbre est fait un jus qui, après fermentation de plusieurs mois, donne naissance au cidre dont les bulles roulent le long du palais, laissant exploser en bouche les saveurs des pommes de Normandie. Dans le Pays d'Auge les cidres sont légèrement sucrés et acidulés, ce qui les rend désaltérant et leur confère un taux d'alcool entre 3,5% et 4,5%.

A savoir ! Seuls les cidres demi-sec répondant à un cahier des charges bien précis peuvent obtenir l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Pays d'Auge.

Calvados

Du cidre naît le Calvados, nectar aromatique à la belle couleur vermeille. Après longue fermentation du cidre il est alors distillé deux fois pendant de longs mois avant d'être mis en fûts en bois de Chêne où il est paisiblement laissé, à vieillir et à s'affiner. Deux ans sont cependant minima pour qu'il puisse obtenir l'appellation AOC Calvados Pays d'Auge.

Pommeau

Le cidre et le calvados ont permis la création, en 1982, du Pommeau, doux et puissant à la fois mêlant ces deux alcools. Le Calvados utilisé est âgé d'au moins 2 ans puis le mélange est laissé à vieillir pendant 18 mois, son taux d'alcool atteint alors environ 18%.

Calvados Christian Drouin

Domaine Cœur de Lion

Cette ferme normande du XVII^{ème} siècle, typique de l'architecture augeronne, est toute entière dédiée à la pomme.

La passion, le goût de l'artisanat et l'amour des produits ont été récompensés en trois générations par plus de 205 médailles d'or.

VISITEZ SON PRESOIR,
SES CHAIS DE VEILLISSEMENT

BALADE DANS LES VERGERS
SOUS LES POMMIERS



Visite guidée et dégustation gratuites - Boutique sur place
Ouvert toute l'année du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h

1895 route de Trouville - 14130 COUDRAY-RABUT
A 2 km de Pont l'Evêque direction Trouville sur la RD677

Tél. 02 31 64 30 05 - Fax 02 31 64 35 62
Email : coudray@calvados-drouin.com

 Calvados Christian DROUIN - www.calvados-drouin.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.



Calvados Expérience, musée multi-sensoriels

Au cœur de son lieu de naissance, à Pont-l'Évêque, embarquez pour une expérience historique unique en remontant le temps des Vikings à nos jours sur les traces du Calvados, cet élixir connu dans le monde entier. Ce voyage sensoriel vous révélera les secrets et mystères de fabrications, de la pomme à la bouteille, en terminant votre visite par une dégustation des meilleurs crus.

Calvados Expérience

Route de Trouville - 14130 Pont-l'Évêque
02.31.64.30.31



Le Calvados aux 5 sens du Château du Breuil

Voir, toucher, sentir, écouter puis déguster... Voici le programme du Château du Breuil pour vous livrer les secrets de fabrication du Calvados Pays d'Auge et de sa V.I.P, sa Very Importante Pomme ! Avec ses 22.000 pommiers elle est sans aucun doute la reine du domaine, si vous aussi vous souhaitez rencontrer cette invitée de marque rendez-vous au Château du Breuil-en-Auge.

Château du Breuil

Les Jourdain - 14130 Le-Breuil-en-Auge
02.31.65.60.00



Chez Calvados Christian Drouin

Distillerie familiale et artisanale, les Calvados Drouin se situent dans des bâtiments authentiques en colombages de l'architecture augeronne du XVII^e siècle. Les vergers conservent des variétés de pommes ancestrales du Pays d'Auge au goût unique qui donnent aux produits une qualité d'exception. Les Calvados Drouin ont d'ailleurs reçu plus de 160 médailles d'or et des prix d'honneur ! On peut visiter le domaine puis déguster du Calvados issu de cuvées spéciales.

Calvados Christian Drouin - 1895 route de Trouville - 14130 Coudray-Rabut - 02.31.64.30.05



Distillerie Busnel

LA DISTILLERIE BUSNEL EST LA DERNIÈRE GRANDE DISTILLERIE DE CALVADOS EN ACTIVITÉ.

Découvrez les activités du calvados en parcourant notre salle de distillation Pays d'Auge avec ses alambics en cuivre, nos chais de vieillissement où s'entremêlent les fragrances caractéristiques de la pomme, notre musée et ses outils d'antan...

Terminez cette expérience unique au cœur de notre boutique par une dégustation de nos références les plus prestigieuses.



VISITES

Ouvert de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30

Tous les jours de mars à mi-novembre

Les week-ends et vacances scolaires

de mi-novembre à fin décembre

Consulter en saison les horaires sur les réseaux sociaux.

GROUPES : TOUTE L'ANNÉE SUR RENDEZ-VOUS

VISITES EN FRANÇAIS ET EN ANGLAIS

Entrée 2 euros (dégustation incluse).

Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans.

PARKING GRATUIT



DISTILLERIE BUSNEL - Route de Lisieux - 27260 Cormeilles (GPS : N49°14'42.519"E0°48.348")

Tél. : 02.32.57.80.08 - Fax : 02.32.42.29.33

www.distillerie-busnel.fr - lamaisonbusnel@busnel.net



A la distillerie Busnel

Distillerie en Pays d'Auge depuis 1820, la Distillerie Busnel se situe dans un cadre typiquement normand à Cormeilles. Lors de la visite on découvre les étapes de fabrication de l'élixir normand et de fûts de chêne où reposent les calvados lorsqu'ils développent leurs plus beaux arômes. Vous pourrez y déguster trois types de Calvados : VSOP, 12 ans d'âge et la cuvée ancienne spéciale de 22 ans pour les connaisseurs.

Distillerie Busnel

Route de Lisieux - 27260 Cormeilles
02.32.57.38.80

Au Domaine de la Pommeraie

Le Domaine de la Pommeraie possède de grands vergers aux multiples variétés de pommes. Les visites y sont gratuites et permettent de découvrir les secrets de fabrication du Calvados avant de terminer avec une dégustation des plus fins breuvages.

Domaine de la Pommeraie

Le Bourg - 14600 Gonneville-sur-Honfleur
02.31.89.20.11

Au Manoir d'Apreval

Le Manoir d'Apreval compte pas moins de 17 variétés de pommes dans son verger à l'appellation Agriculture Biologique qui s'étend sur 25 hectares. Ces variétés permettent de créer des Cidres, Calvados et jus de pommes bien typiques du Pays d'Auge. Les visites guidées et dégustation sont possibles l'été ainsi qu'un espace pique-nique champêtre sous les pommiers.

Manoir d'Apreval

14600 Pennedepie
02.31.14.88.24



Apprenez à déguster le cidre au Manoir !

Agathe Letellier du Manoir d'Apreval fait ses propres mélanges de cidre dont le mélange AOP Pays d'Auge qui garantit l'utilisation de certaines variétés et la prise de mousse naturelle en deux fermentations. L'Appellation permet un réel équilibre des saveurs entre moelleux, amer et une faible acidité nous a confié Agathe.

**Découvrez la suite de l'histoire
sur notre site : www.indeauville.fr**

Domaine de La Pommeraie

A 4 KM DE HONFLEUR AU CŒUR DU PAYS D'AUGE

Dans un cadre typiquement normand, Le Domaine de la Pommeraie vous révélera la fabuleuse histoire du Calvados...

Dans nos vergers à la salle de distillation Pays d'Auge en passant par nos chais, vous suivrez l'élaboration de ce précieux nectar.

La visite se termine au cœur de notre boutique par une dégustation de nos plus grandes références.



Ouvert de 10h à 12h30 / 14h30 à 18h30

Tous les jours de fin mars
à mi-novembre

Les week-ends et vacances scolaires
de mi-novembre à fin décembre

Consulter en saison les horaires sur les réseaux sociaux

GROUPES : TOUTE L'ANNÉE SUR RENDEZ-VOUS.

VISITES EN FRANCAIS ET EN ANGLAIS.

PARKING GRATUIT

VISITE ET DEGUSTATION GRATUITES /
FREE TOUR AND TASTING

LE DOMAINE DE LA POMMERAIE, Le Bourg - 14600 Gonneville-sur-Honfleur
(GPS : N49°23'13.9"E0°14'453")

Tél. : 02.31.89.20.11 ou 06.07.67.50.60 - Fax : 02.31.89.27.93

Email : domainedelapommeraie@orange.fr / www.distillerie-du-domaine-de-la-pommeraie.com



Retrouvez les alcools normands en vente dans les caves du territoire !

Les Accords Parfaits

13, Place du Marché - 14800 Deauville
02.31.81.42.42

Les Caves Morny

45, Avenue de la République
14800 Deauville - 02.31.81.53.82

La Cave de la Plage

2, Rue du Maréchal Foch
02.31.81.13.24

Au Jardin des Délices

21 Rue Mirabeau - 14800 Deauville
02.31.88.80.40

Nature et Gourmandise

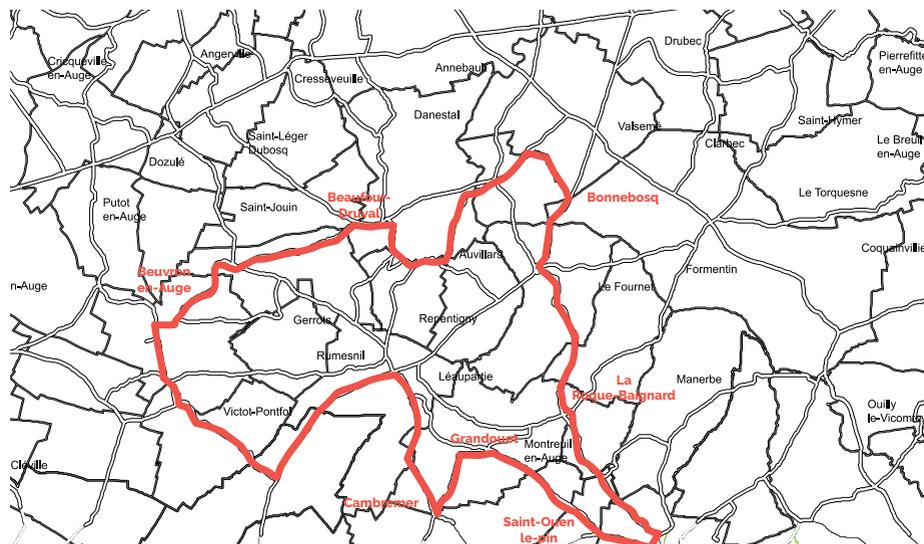
24, Avenue du Maréchal Foch
14640 Villers-sur-Mer
02.31.88.86.56

Rencontrez Le Chef Barman du Normandie

Arrivé au Bar de l'Hôtel Barrière Le Normandie Deauville en 1988, Marc Jean est aujourd'hui Chef Barman et roi des cocktails. Le Normandie est devenu sa deuxième maison, lieu où il crée des cocktails inédits derrière lesquels se cachent toujours des anecdotes qu'il a vécues auprès des plus grandes célébrités. Le barman aime mettre au goût du jour les alcools normands du Pays d'Auge comme le Calvados qu'il glisse dans le « MojiDos » un mojito qui ne manque pas, chaque année, d'avoir du succès !

La Route du Cidre

Le Route du Cidre est un itinéraire touristique de 40 km qui passe par les routes aux plus beaux manoirs, aux plus beaux châteaux et aux plus beaux villages typiques du Pays d'Auge. Au fil de ce parcours, vous retrouverez 15 producteurs qui vous inviteront à venir déguster leur meilleur cidre dans leur cave. Vous pourrez également rencontrer d'autres fabricants de produits artisanaux comme la laine ou les produits laitiers.



Restaurants sur la route des distilleries et du Pays d'Auge

Auberge des Deux Tonneaux

Dans cette chaumière en colombages du XVII^e siècle. Le décor est traditionnel mais surtout typique avec des outils agricoles, une large cheminée et des trophées de chasse. La cuisine est aussi typiquement normande avec des tripes à la mode de Caen, des croustillants de Pont-l'Evêque, du boudin artisanal ou encore de la teurgoule maison. On ne se lasse pas de la vue dégagée sur le Pays d'Auge depuis la terrasse, confortablement installé sous les pommiers.

Auberge des Deux Tonneaux - Le Bourg
14130 Pierrefitte-en-Auge - 02.31.64.09.31

Auberge du Vieux Tour

Sur la route de Pont-l'Evêque on s'arrête volontiers dans cette chaumière normande au décor typique. Chaises en bois sur sol en tomettes, quelques boiseries aux murs le tout dans une salle lumineuse, tout y est pour nous inviter à nous attabler et savourer une cuisine traditionnelle à base de produits de la mer frais ou de pièces du boucher.

Auberge du Vieux Tour - Le Bourg
14800 Canapville - 02.31.65.21.80

La Haie Tondue

A quelques lieues de la route du cidre, La Haie Tondue vous accueille dans son cadre naturel jusqu'à la façade végétale du restaurant. La cuisine est traditionnelle avec de bons produits du Pays d'Auge comme le filet de bœuf au Camembert ou le « Norman Coffee » qui attirent la curiosité des gourmands.

La Haie Tondue - 3, route de Caen
14130 Drubec - 02.31.64.85.00

Le P'tit Beaumont

Au cœur du village normand aux belles façades en colombages colorées de Beaumont-en-Auge, Le P'tit Beaumont est un vrai bistrot de campagne à la décoration actuelle. Ici les produits du terroir ont belle part !

Lorsque l'été arrive vous pourrez également profiter de la belle terrasse ensoleillée et paisible pour savourer un déjeuner des plus authentiques.

Le P'tit Beaumont - 20 rue du Paradis
14950 Beaumont-en-Auge - 02.31.64.80.22

Les Tonneaux du Père Magloire

Comme dans un autre temps, une autre contrée digne des romans de Tolkien, prendre son repas dans un grand tonneau de plus de 8.000 litres a quelque chose d'irréel ! Et pourtant aux Tonneaux du Père Magloire, c'est possible et vous pouvez vous attabler autour d'un plat on ne peut plus normand avec un Cidre AOP Pays d'Auge en dégustation. N'hésitez pas à choisir la Teurgoule en guise de dessert, ce riz au lait normand cuit plusieurs heures au four avec de la cannelle est à tomber par terre !

Les Tonneaux du Père Magloire
Route de Trouville - 14130 Pont-l'Evêque
02.31.64.65.20

Goutez au Trou Normand !

Le trou normand est un petit verre de Calvados de tradition régionale bu entre deux plats. Il redonne l'appétit et favorise la digestion. Aujourd'hui le trou normand est de plus en plus servi avec une boule de sorbet, souvent à la pomme.

Cuisinez comme un grand chef

Des cours faits pour les passionnés

Vous avez toujours rêvé de cuisiner comme un chef ? De la cuisine de chef étoilé raffinée à la cuisine normande traditionnelle en passant par la cuisine végétale et la pâtisserie, découvrez l'ensemble des cours proposés sur le territoire.

Eco-domaine de Bouquetot

Au cœur de la nature dans un Eco-domaine avec des cabanes dans les arbres, de magnifiques bâtisses normandes du XVIII^e siècle et un air pur, venez cuisiner les légumes de saisons cultivés en biodynamie et apprivoiser la spiruline. Avec les cours de cuisine de l'éco-domaine vous apprendrez à maîtriser et à adopter la cuisine crue, à réussir vos fonds de tarte comme un chef pâtissier et tout simplement à cuisiner des plats savoureux, sains et responsables.

Eco-domaine de Bouquetot

Chemin des Broches - 14950 Saint-Pierre-Azif
09.72.58.22.02



Dans un ancien corps de ferme

Lieu original et inédit, l'Eco-domaine de Bouquetot a été créé en 2009 et a pour but de valoriser et préserver le site écologique sur lequel il est implanté ainsi que d'accueillir des initiatives favorisant l'agriculture biologique, les énergies renouvelables, l'éco-tourisme et la pédagogie. Le site accueille aujourd'hui plusieurs acteurs dont Akal Food qui produit de la spiruline, les Noctam'bulles qui construit des cabanes dans les arbres, les Ecuries et Elevage de parts qui élèvent des chevaux de courses et des bovins, Terricole, expert en lombricompost, et plus récemment un apiculteur - maraîcher en biodynamie qui propose des fruits et légumes en vente directe et sur le marché de Villers-sur-Mer.

L'Essentiel

Récemment étoilé, le restaurant l'Essentiel de Mi-Ra et Charles Thuillant propose des cours de cuisine comme un instant de partage pour apprendre à maîtriser les produits et leur cuisson. Vous saurez présenter élégamment vos assiettes pour être, vous aussi, un chef le temps d'un repas.

L'Essentiel

29, rue Mirabeau - 14800 Deauville
02.31.87.22.11

Maximin Hellio

Vous rêvez de cuisiner avec un chef et de déjeuner avec lui ? Maximin Hellio vous invite en cuisine et à sa table pour un moment de partage inoubliable pour une à deux personnes. Vous apprendrez à cuisiner une entrée, un plat et un dessert avec des produits frais et de saison, entre terre et mer.

Maximin Hellio

64, rue Gambetta - 14800 Deauville
02.31.49.19.49

Psyché chez Valérie

L'alimentation vivante n'a pas de secrets pour Valérie, réelle passionnée qui aime partager son savoir et son amour pour la cuisine saine. Laissez-vous guider par ses cours de cuisine végétale hauts en couleurs et qui ne manquent pas de gourmandise ! Vous découvrirez les infinies possibilités des fruits, légumes et produits du quotidien avec une touche de superaliments.

Psyché chez Valérie

7, rue Hoche - 14800 Deauville
02.31.98.08.00

Retrouvez la recette du Paris-Deauville d'Eric Frechon

Le Paris-Deauville est la création du Meilleur Ouvrier de France Eric Frechon. Originaire de Normandie, il a ouvert en 2013 son restaurant à Paris, le Lazare, situé sur le parvis de la Gare Saint-Lazare. Le Paris-Deauville, gâteau moelleux et fondant, en est le dessert signature.

Pour 8 personnes :

- 1 litre de lait entier
- 120 g de farine de blé
- 200 g de sucre
- 125 g de beurre
- 8 œufs
- 250 g de sucre
- 15 cl d'eau
- Une pincée de sel

Préchauffer le four à 180°C

Verser 3 cm d'eau dans une plaque allant au four afin de réaliser le bain-marie.

Préparer le caramel en versant les 250g de sucre et l'eau dans une casserole.

Porter le tout à ébullition jusqu'à l'obtention d'un caramel coloré et ajouter un petit peu d'eau pour obtenir un caramel liquide.

Tapisser des moules à savarins individuels de caramel.

Délayer la farine dans le lait dans une casserole et porter à ébullition.

Laisser cuire à feux doux pendant 5 min en remuant fréquemment avec un fouet.

Ajouter la moitié du sucre et le beurre. Casser les œufs et séparer le blanc du jaune.

Hors du feu ajouter les jaunes d'œuf un à un.

Dans un grand saladier fouetter les blancs avec une pincée de sel afin de les monter en neige. Ajouter progressivement les 100g de sucre restant.

Ajouter les blancs en neige au mélange précédent et mélanger délicatement.

Répartir la préparation dans les moules et enfourner pour 40 minutes de cuisson au bain-marie.

Servir frais en nappant de caramel lors du démoulage.

Rendez-vous avec la gastronomie

Des expériences à vivre



Les samedis du Bouquetot

Dès le printemps et tout le long de l'été l'Eco-domaine du Bouquetot invite à découvrir le lieu et ses acteurs autour d'un marché de producteurs. Voir page 69

Dates sur le site : www.indeauville.fr

Chemin des Broches
14950 Saint-Pierre-Azif
09.72.58.22.02



Pique-nique géant de Villers-sur-Mer

Quoi de mieux que de déjeuner sur l'herbe au bord de l'eau, une nappe à carreau posée sur le sol et autour, famille, amis ou voisins... Plus on est, mieux c'est ! Voici l'idée formidable du Pique-nique géant de Villers-sur-Mer ! Animations et jeux à partager ensemble vous attendent toute la journée.

Le 3^{ème} dimanche de juillet

Plan d'eau du marais de Villers-sur-Mer
14640 Villers-sur-Mer
02.31.87.01.18



La Fête de la coquille Saint-Jacques et des fruits de mer de Villers-sur-Mer

Lorsqu'on demande à Jean l'événement qu'il attend avec impatience chaque année, une seule réponse : la fête de la coquille Saint-Jacques de Villers-sur-Mer ! Ancien marin et pêcheur de Saint-Jacques il ne manque aucune édition de la fête car, dit-il, « C'est une vraie fierté pour les pêcheurs de proposer leurs coquilles et fruits de mer fraîchement pêchés en mer. »
Rendez-vous le dernier week-end d'octobre pour célébrer la Coquille !



Jardins et Terroir à Blonville-sur-mer

Rendez-vous des passionnés de jardinage et des amoureux des produits artisanaux, Jardins et Terroirs rassemble des pépiniéristes, horticulteurs, producteurs locaux et artisans avec ateliers-conseils, balades à dos de poneys et la musique de l'orgue de Barbarie.

Le dernier dimanche d'octobre
Blonville-sur-mer
02.31.87.91.14



Deauville Gourmet Gourmand

Que vous soyez gourmets ou simplement gourmands, le salon sera l'événement à ne pas manquer. Surfant sur la vague des tendances culinaires, vous pourrez retrouver des produits du terroir et locaux, des produits bio, de la street food, de la nourriture saine mais surtout des spécialités savoureuses ! Sous la forme d'un marché gastronomique et convivial, Deauville Gourmet Gourmand proposera des animations culinaires, des ateliers et des stands gourmands à souhait.

Du 1 au 3 novembre 2018
Centre International de Deauville
1, avenue Lucien Barrière - 14800 Deauville
02.31.14.14.14

Carnet d'adresses

Restaurants

AS FOOD KEBAB : 72 rue Mirabeau,
14800 Deauville - 02 14 11 82 97

Au 10 : 10 rue du Général de Gaulle,
14640 Villers-sur-Mer - 02 31 87 00 31

Au 121 : 121 avenue de la République,
14800 Deauville - 02 31 87 48 96

Au Bureau : 22 avenue de la République,
14800 Deauville - 02 31 87 26 26

Au P'tit Roland : Centre Commercial Villers 2000,
14640 Villers-sur-Mer - 02 31 87 43 10

Auberge des Aulnettes : Route de la Corniche,
14510 Houlgate - 02 31 28 00 28

Auberge des Deux Tonneaux : Le Bourg,
14130 Pierrefitte-en-Auge - 02 31 64 09 31

Auberge du Cheval Blanc : 35 rue des Brioleurs,
14130 Saint-Gatien-des-Bois - 02 31 65 16 67

Auberge du Vieux Tour : 36, route départementale
677, 14800 Canapville - 02 31 65 21 80

Augusto Chez Laurent : 27 rue Désiré le Hoc,
14800 Deauville - 02 31 88 34 49

Aux Pesked : 35 avenue de la République,
14800 Deauville - 06 43 31 54 52

Aux Saveurs de la mer : Avenue Michel d'Ornano,
14800 Saint-Arnoult - 02 31 89 29 42

Barbara Deauville : 79 rue du Général Leclerc,
14800 Deauville - 02 31 98 01 90

Bistrot chez Yo : 19 rue Maréchal,
16640 Villers-sur-Mer - 02 31 88 78 32

Bistrot Les 4 chats : 8 rue d'Orléans,
14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 88 94 94

Bon Thé Bonheur : 77 rue Louvel et Brière,
14800 Touques - 02 31 81 31 81

Brasserie de la Mairie : 73 rue Désiré le Hoc,
14800 Deauville - 02 31 88 36 51

Brasserie du Grand Café : 2 rue du Général de
Gaulle, 14910 Blonville-sur-Mer - 02 31 87 90 74

Brasserie Honorine : Quai de l'Impératrice Eugénie,
14800 Deauville

Brasserie Le Central : 158 Bd Fernand Moureaux,
14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 88 13 68

uffalo Grill : Chemin du Roy,
14800 Touques - 02 31 14 82 18

Cabaret Normand : Carrefour du Singe en Hiver,
14113 Villerville - 02 31 87 20 57

Café Marius : 19 rue Gontaut Biron,
14800 Deauville - 02 31 98 40 40

Campanile Restaurant : Avenue Michel d'Ornano,
14800 Saint-Arnoult - 02 31 87 54 54

Carpe Diem : 90/92 rue Louvel et Brière,
14800 Touques - 02 31 87 41 08

Chalet Gourmand : Rue chevalier,
14910 Blonville-sur-Mer - 06 64 30 03 49

Charlo : 29 rue Breney,
14800 Deauville - 02 31 88 36 96

Chez Berry : Promenade Yves St Laurent,
14910 Bénerville-sur-Mer - 06 64 90 70 36

Chez Bertella : 1 rue Victor Hugo,
14800 Deauville - 02 31 81 40 00

Chez le Bougnat : 27 rue Gaston Manneville,
14160 Dives-sur-Mer - 02 31 91 06 13

Chez Miocque : 81 rue Eugène Colas,
14800 Deauville - 02 31 88 09 52

Chez Patou : Promenade Michel d'Ornano,
14800 Deauville - 02 31 81 55 33

Coco Polo : 3 rue du Général de Gaulle,
14910 Blonville-sur-Mer - 02 31 87 61 24

Comme à la maison : 24 rue Michel d'Ornano,
14640 Villers-sur-Mer - 02 31 98 57 03

Côté Rive : Avenue Michel d'Ornano,
14800 Saint-Arnoult - 02 31 87 61 94

Crêperie de France : 2 rue du Général de Gaulle,
14640 Villers-sur-Mer - 02 31 81 37 64

Crêperie du Coin : 1 rue du Maréchal Foch,
14113 Villerville - 02 31 98 04 38

Crêperie du Plaza : 64 rue Mirabeau, 14800 Deauville - 02 31 98 91 49

Crêperie le Vieux Normand : 124 Bd Fernand Moureaux, 14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 88 38 79

Djerba La Douce : 4 avenue des Belges, 14640 Villiers-sur-Mer - 02 31 87 15 65

Hurricane Bar : 20 rue Maréchal Foch, 14640 Villiers-sur-Mer - 06 60 03 54 56

Ibis Kitchen : Hôtel Deauville Ibis Centre, 9-10 quai de la Marine, 14800 Deauville - 02 31 14 50 00

Il Parasole : 2 place Fernand Moureaux, 14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 87 33 87

Il Parasole : 2 rue Haute, 14600 Honfleur - 02 31 98 94 29

Il Parasole : 6 rue Hoche, 14800 Deauville - 02 31 88 64 64

Karousel : Avenue Michel d'Ornano, 14800 Saint-Arnoult - 02 31 98 16 16

Key West : 3 rue Louise, 14910 Blonville-sur-Mer - 02 31 81 11 50

La Belle Epoque : Hôtel Barrière Le Normandy Deauville, 38 rue Jean Mermoz, 14800 Deauville - 02 31 98 66 22

La Bergerie : 51 avenue Aristide Briand, 14800 Touques - 02 31 88 02 78

La Cantine de Deauville : 90 rue Eugène Colas, 14800 Deauville - 02 31 87 47 47

La Chaumière : Route du Littoral - Vasouy, 14600 Honfleur - 02 31 81 63 20

La Digue : Promenade Louis Delamare 14800 Tourgéville - 02 31 98 24 40

La Digue de Villers : Avenue de la République, 14640 Villiers-sur-Mer - 02 31 88 61 47

La Flambée : 81 rue Général Leclerc, 14800 Deauville - 02 31 88 28 46

La Folie Douce by Barrière : 1 avenue de la Terrasse, 14800 Tourgéville - 02 31 98 65 58

La Gogaille : 32 rue Michel d'Ornano, 14640 Villiers-sur-Mer - 02 31 87 00 60

La Haie Tondue : La Haie Tondue, D 675, 3 route de Caen, 14130 DRUBEC - 02 31 64 85 00

La Morny : 39 rue Olliffe, 14800 Deauville - 02 31 81 46 46

La Pastatouq : 26 avenue Aristide Briand, 14800 Touques - 02 31 14 94 73

La Péniche : Boulevard de la mer, Port-Deauville, 14800 Deauville - 02 31 98 52 75

La P'tite Bouffe : 8 rue du Général de Gaulle, 14910 Blonville-sur-Mer - 02 31 88 36 02

La Terrasse du Marais : Avenue Jean Moulin, 14640 Villiers-sur-Mer 02 31 87 58 42

La Villa Leona : 24 rue Désiré le Hoc, 14800 Deauville - 02 31 88 46 52

L'Andalou : 2 Rue Saint-Andreasberg, Route de Paris, 14800 Touques - 02 31 81 99 57

L'Annexe : 2-4 rue des Bains, 14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 88 10 27

L'atelier de Luc : 19 rue du Maréchal Leclerc, 14640 Villiers-sur-Mer - 02 31 87 92 11

Le 1899 - Les Manoirs de Tourgéville : Chemin de l'Orgueil, 14800 Tourgéville - 02 31 14 48 68

Le 21 : 129 avenue de la République, 14800 Deauville - 02 31 98 18 01

Le Bar de la Mer : Boulevard de la mer, 14800 Deauville - 02 31 88 27 51

Le Bar du Soleil : Boulevard de la mer, 14800 Deauville - 02 31 88 04 74

Le Bellevue : 7 allée du Jardin Madame, 14113 Villerville - 02 31 87 20 22

Le Berbère : 11 quai de la Marine, 14800 Deauville - 02 31 88 33 56

Le Bistro Fleuri : 61 rue du Général Leclerc, 14113 Villerville - 02 31 89 02 92

Le Bistrot aux Demoiselles : 48 rue Gambetta, 14800 Deauville - 02 31 87 32 38

Le Bistrot Blonvillais : 4 rue du Général Leclerc, 14910 Blonville-sur-Mer - 02 31 87 64 07

Le Bougnat : 7 rue Breney, 14800 Deauville - 02 31 88 16 70

Le Brummel : Casino Barrière Deauville, 2 rue Edmond Blanc, 14800 Deauville - 02 31 14 31 14

Le Café de France : 2 rue du Général de Gaulle, 14640 Villiers-sur-Mer - 02 31 87 00 47

Le Café de Paris : 12 place Morny, 14800 Deauville - 02 31 88 31 60

Le Carré - Amirauté Hôtel : Route de Paris, 14800 Touques - 02 31 81 82 82

Le Celtic Vintage : 18 rue du Maréchal Leclerc, 14640 Villiers-sur-Mer - 02 31 87 41 46

Le Cercle : Casino Barrière, 2 rue Edmond Blanc, 14800 Deauville - 02 31 14 31 14

Le Ciro's : Boulevard de la mer, 14800 Deauville - 02 31 14 31 14

Le Comptoir du Voyageur : 38 avenue Michel d'Ornano, 14910 Blonville-sur-Mer - 02 31 81 15 46

Le Comptoir et la Table : 1 quai de la Marine,
14800 Deauville - 02 31 88 92 51

Le Conquérant : 11 rue Louvel et Brière,
14800 Touques - 02 31 98 90 96

Le Côté Royal : Hôtel Barrière Le Royal Deauville,
Boulevard Cornuché,
14800 Deauville - 02 31 98 66 33

Le Cyrano : 194 avenue de la République,
14800 Deauville - 02 31 88 36 40

Le D3 : 3 rue Sem,
14800 Deauville - 02 31 88 63 86

Le Deauvillais : 20 avenue de la République,
14800 Deauville - 02 31 88 05 88

Le Drakkar : 77 rue Eugène Colas,
14800 Deauville - 02 31 88 71 24

Le Garage à Deauville : 118 bis avenue de la
République, 14800 Deauville - 02 31 87 25 25

Le Grand Chelem : Chemin de la briqueterie,
14800 Touques - 09 70 75 36 70

Le Grand Manège : 14 avenue Ox & Bucks, Pôle
international du Cheval,

14800 Saint-Arnoult - 02 31 14 06 01

Le Greenwich : 25 rue Michel d'Ornano,
14640 Villers-sur-Mer - 02 31 81 10 80

Le Jardin : 5 rue Hoche,
14800 Deauville - 02 31 81 10 05

Le Jardin du Méridien : Restaurant du Casino,
Place Fanneau, 14640 Villers-sur-Mer
02 31 14 44 88

Le Lassay : Hôtel Barrière L'Hôtel du Golf Deauville,
Mont-Canisy, 14800 Saint-Arnoult - 02 31 14 24 00

Le Matisse : Restaurant du Domaine de Villers &
Spa, Chemin du Belvédère,

14640 Villers-sur-Mer - 02 31 81 80 80

Le Meeting : 38 avenue Hocquart de Turtot,
14800 Deauville - 02 31 98 21 32

Le Mermoz : Place Jean Mermoz,
14640 Villers-sur-Mer - 02 31 87 01 68

Le Michel's : Le clos Deauville Saint Gatien,
4 rue des brioleurs,

14130 Saint-Gatien-des-Bois - 02 31 65 16 08

Le Morny's Café : 6 place Morny,
14800 Deauville - 02 31 87 32 06

L'Odyssée : 2 rue Désiré Le Hoc,
14800 Deauville - 02 31 88 03 27

Le Pirate : 1 quai des Marchands, Port-Deauville,
14800 Deauville - 02 31 87 62 28

Le P'tit Café : 74 rue Louvel et Brière,
14800 Touques - 02 14 63 16 86

Le Pur-sang : 14 rue de l'Avenir,
14800 Deauville - 02 31 88 27 26

Le Relais du Haras : 23 rue Louvel et Brière,
14800 Touques - 02 31 14 60 00

Le Repère : Avenue des Belges,
14640 Villers-sur-Mer

Le Saint-Arnoult : Place André Chotard
14800 Saint-Arnoult - 02 31 88 07 08

Le Spinnaker : 52 rue Mirabeau,
14800 Deauville - 02 31 88 24 40

Le Tie Break : Tennis de Deauville, 6 boulevard
de la mer, 14800 Deauville - 02 31 88 16 05

Le Tokyo : 106/108 rue du Général de Gaulle,
14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 88 33 26

Le Yacht Café : Place du Marché,
14800 Deauville - 02 31 88 30 58

Les Chaumes - Amirauté Golf : CD 278,
14800 Tourgéville - 02 31 14 42 00

Les Mouettes : 9-11 rue des Bains,
14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 98 06 97

**Les restaurants de L'Hippodrome de
Clairefontaine** : Route de Clairefontaine,
14800 Tourgéville - 06 73 90 34 36

Les Saveurs d'Antan : Domaine de la Griserie,
14130 Saint-Gatien-des-Bois - 02 31 65 63 43

Les Sports : 27 rue Gambetta,
14800 Deauville - 02 31 88 22 67

Les Terrasses du Mini-Golf : Rue Reynaldo Hahn,
Boulevard de la mer, 14800 Deauville

02 31 98 40 56

Les Tonneaux du Père Magloire : Route de
Trouville, 14130 Pont-l'Évêque - 02 31 64 65 20

Les Vapeurs : 160 quai Fernand Moureaux,
14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 88 15 24

02 31 88 45 85

L'Essentiel : 29-31 rue Mirabeau,
14800 Deauville - 02 31 87 22 11

L'Etoile des Mers : 74 rue Gambetta,
14800 Deauville - 02 14 63 10 18

L'île de la gourmandise : Avenue Michel d'Ornano
(face au camping de la plage),

14910 Blonville-sur-mer

L'Orangerie : 12 quai Monrival,
14800 Touques - 02 31 81 47 81

Ma Campagne : 4 rue du Docteur Lainé,
14800 Touques - 02 31 87 28 38

Maximin Hellio : 64 rue Gambetta,
14800 Deauville - 02 31 49 19 89

Mc Donald's : Chemin du Roy, RN 177 Route
de Paris, 14800 Touques - 02 31 98 49 27

Pizza Nocchio : 3 rue du Général de Gaulle,
14640 Villers-sur-Mer - 02 31 87 15 06

Pizza Web Deauville : Avenue Michel d'Ornano,
14800 Saint-Arnoult - 02 31 14 99 26

Pizzeria Chez Max : 15 rue des brioleurs,
14130 Saint-Gatien-des-Bois - 02 31 65 01 64

Plaza Café : Casino Barrière Deauville, 2 rue
Edmond Blanc, 14800 Deauville - 02 31 14 31 14

Restaurant de l'aéroport : Aéroport Deauville-
Normandie, 14130 Saint-Gatien-des-Bois
02 31 64 81 81

Restaurant du Golf de Deauville : Chemin
de la Mue, 14130 Saint-Gatien-des-Bois

Restaurant Kyoto : 29 rue Michel d'Ornano,
14640 Villers-sur-Mer - 02 31 14 05 74

Restaurant Week-End : 22 rue Olliffe,
14800 Deauville - 02 31 88 90 80

Royal Touques : Rue de la Vallée d'Auge,
14800 Touques - 02 31 88 59 87

Santa Lucia Restaurant : 15 avenue de la
République, 14800 Deauville - 02 31 88 89 84

Snack-bar «Les Bains» : 6 rue du Maréchal Foch,
14113 Villerville

Sospiro in : 4 avenue Michel d'Ornano
14800 Saint-Arnoult 09.86.68.42.79

Sunset Beach : Promenade Yves Saint Laurent,
14910 Benerville-sur-Mer - 06 45 08 45 16

Terrasse des Ammonites : 39 rue des Lais de Mer,
14910 Benerville-sur-Mer - 02 31 88 40 33

Une Grenouille à la plage : 3 rue des Bains,
14113 Villerville - 02 31 14 69 98

Villa Gabrielle : 85 rue Eugène Colas,
14800 Deauville - 02 31 98 71 86

Bars

Bar les 4 chats : 9 rue d'Orléans
14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 88 94 94

Bar Normand : 5 rue Désiré Le Hoc
14800 Deauville - 02 31 88 21 45

Boat Factory bar : 31 rue de Strasbourg
14640 Villers-sur-mer - 02 31 81 14 99

Brok Café : 14 avenue du Général de Gaulle
14800 Deauville - 02 31 81 30 81

Café de la poste : 11 avenue des Belges
14640 Villers-sur-Mer - 02 31 87 05 54

Café de l'Hippodrome : 182 avenue de la
République 14800, Deauville - 02 31 88 21 25

Café Français : 73 rue Butin
14113 Villerville - 02 31 81 34 72

Hurricane Bar : 22 Rue du Maréchal Foch
14640 Villers-sur-mer - 06 60 03 54 56

La Folie Douce by Barrière : 1 avenue de la Terrasse
14800 Tourgéville- 02 31 98 65 58

La Plancha : 57 avenue de la République
14800 Deauville - 02 31 89 98 19

Le Champion : 45 rue de Verdun
14800Deauville - 02 31 88 08 74

Le Cyrano : 194 avenue de la république
14800 Deauville - 02 31 88 36 40

Le Dali : 58 rue Gambetta,
14800 Deauville - 02 31 98 51 67

Le Deauvillais : 20 avenue de la République
14800 Deauville - 02 31 88 05 88

Le Point Bar : 94 avenue de la République
14800 Deauville - 06 38 55 78 78

Le Pur-Sang : 14 rue de l'Avenir
14800 Deauville - 02 31 88 27 26

Le Saint-Arnoult : Place Chotard
14800 Saint-Arnoult - 02 31 88 07 08

Manhattan Café : 70 rue Gambetta
14800 Deauville - 02 31 81 44 38

Oz Sofa Bar : Casino Barrière, 2 rue Edmond Blanc,
14800 Deauville - 02 31 14 31 14

Sobé : 3 rue Albert Fracasse
14800 Deauville - 06 69 28 74 71

Boucheries - Charcuteries Traiteurs

À la renommée : 18 rue du Général de Gaulle,
14640 Villers-sur-Mer - 02 31 87 04 25

Boucherie à la ferme : La Griserie,
14130 Saint-Gatien-des-Bois - 02 31 65 63 43

Boucherie charcuterie réunies : 35 Avenue Michel
d'Ornano, 14910 Blonville-sur-Mer - 02 31 87 93 40

Boucherie de Saint-Arnoult : 5 Avenue Michel
d'Ornano, 14800 Saint-Arnoult - 02 31 81 95 42

Boucherie des Terroirs : 15 rue Désiré Le Hoc,
14800 Deauville - 02 31 88 27 32

Boucherie Normande : 7 place Morny,
14800 Deauville - 02 31 88 20 84

Boucherie Ragot : 42 rue Louvel et Brière
14800 Touques - 02 31 88 01 59

Boucherie Saint-Augustin : 123 avenue de la
République, 14800 Deauville - 02 31 88 84 48

Breton Traiteur : 1-3 place Morny,
14800 Deauville - 02 31 88 22 90

Casa Rina : 11 place Morny
14800 Deauville - 02 31 81 40 77

Charcuterie Traiteur Desmousseaux :

55 rue des Brioleurs,

14130 Saint-Gatien-des-Bois - 02 31 64 98 55

Charlo : 29 rue Breney,

14800 Deauville - 02 31 88 36 96

JB Traiteur : 123 avenue de la République,

14800 Deauville - 02 31 14 99 70

Boulangeries – Pâtisseries

Aux Délices de l'Etoile : 35 rue Désiré Le Hoc,

14800 Deauville - 02 31 88 22 15

Boulangerie Boissée : 36 rue Gambetta,

14800 Deauville - 02 31 88 07 63

Boulangerie Jouenne : 16 rue de l'avenir,

14800 Deauville - 02 31 88 21 08

Boulangerie La Blonvillaise : 3 rue G^{al} de Gaulle,

14910 Blonville-sur-mer - 02 31 87 91 39

Boulangerie la Pétrisane : 9 Avenue des Belges,

14640 Villers-sur-mer - 02 31 87 01 44

Boulangerie la Rose des Sables : 17 rue M^{al} Foch,

14640 Villers-sur-mer - 02 31 87 05 84

Boulangerie Le Paradis Gourmand : Avenue Michel

d'Ornano, 14800 Saint-Arnoult - 02 31 88 64 59

Boulangerie Saint-Augustin : 176 avenue de la

République, 14800 Deauville - 02 31 88 24 92

C & Choux : 9 rue Désiré Le Hoc,

14800 Deauville - 09 81 90 80 47

Dupont avec un Thé : 20 place Morny,

14800 Deauville - 02 31 88 20 79

Eric Kayser : 16 place Morny,

14800 Deauville - 02 31 88 05 87

François Gayet : 75 rue Général Leclerc,

14800 Deauville - 02 31 81 05 00

Jean-François Foucher : 13 rue Désiré Le Hoc,

14800 Deauville - 02 31 88 55 31

L'épi des champs : 27 rue brioleurs

14130 Saint-Gatien-des-Bois - 02 31 65 16 49

La Joséphine : 33 rue Michel d'Ornano

14640 Villers-sur-mer - 02 31 87 02 21

La Petite Joséphine : centre commercial Villers

2000 14640 Villers-sur-mer - 02 31 87 42 77

Le Fournil de Bénerville : 27 Avenue du Littoral,

14910 Bénerville-sur-mer - 02 31 81 37 37

O p'tits délices : 8 rue du Général de Gaulle

14640 Villers-sur-mer - 02 31 89 34 89

Yvonne Deauville : 68 rue Gambetta,

14800 Deauville - 02 31 89 57 71

Cavistes

Etablissement Nicolas : 31 rue Breney,

14800 Deauville - 02 31 88 22 50

La Cave de Deauville : 48 rue Mirabeau,

14800 Deauville - 02 31 87 35 36

La Cave de la plage : 2 Rue du Maréchal Foch,

14640 Villers-sur-mer - 02 31 81 13 24

Le Comptoir des Caves Morny : 51 avenue de la

République, 14800 Deauville - 02 31 81 53 88

Les Caves Du Conquerant : 10 Avenue Ox And

Bucks, 14800 Saint-Arnoult- 02 31 88 31 50

Les Caves Morny : 45 avenue de la république

14800 Deauville - 02 31 81 53 82

Les Vins de Pierre Boinet : 26 rue Victor Hugo,

14800 Deauville - 02 31 89 40 10

Pêche abricot : 8 rue du Général de Gaulle

14910 Bonville-sur-mer - 06 01 82 20 60

Epiceries – Epiceries fines

Antiq O Thé : 1 avenue de la république,

14800 Deauville - 02 31 88 19 96

Biscuiterie Jacques Delaunay : 36 rue Désiré

le Hoc, 14800 Deauville - 02 31 88 15 30

Biscuiterie La Trinitaine : 40 rue Désiré le Hoc,

14800 Deauville - 02 31 88 09 97

Casa Rina : 11 place Morny,

14800 Deauville - 02 31 81 40 77

Casa Romeo : 50 rue Gambetta,

14800 Deauville - 02 31 98 27 44

Chalet Gourmand : Rue chevalier,

14910 Blonville-sur-mer - 06 64 30 63 49

Conserverie La Belle Iloise : 21 rue Désiré Le Hoc,

14800 Deauville - 02 31 88 91 15

Kusmi Tea : 76 ter rue Eugène Colas,

14800 Deauville - 02 31 98 46 39

Le Comptoir Irlandais : 27 rue Olliffe,

14800 Deauville - 02 31 81 23 78

Le Périgord : 29bis rue Breney,

14800 Deauville - 02 31 81 18 88

L'épicerie du 190 : 190 avenue de la République,

14800 Deauville - 02 31 81 95 41

Les Accords Parfaits : 13 place du marché,

14800 Deauville - 02 31 81 42 42

Les Caves Morny : 45 avenue de la République,

14800 Deauville - 02 31 81 53 82

Nature et gourmandise : 24 rue du Maréchal

Foch, 14640 Villers-sur-mer - 02 31 88 86 56

Truffaut : 834 Route de Paris,

14800 Deauville - 02 31 88 18 42

Chocolateries – Confiseries Glaciers

Amorino Deauville : 57 rue Désiré le Hoc,
14800 Deauville - 09 50 48 13 16

Au Duc de Morny : 59A rue Désiré le Hoc,
14800 Deauville - 02 31 88 20 34

Chocolats de Beussent Lachelle : 56 rue
Gambetta, 14800 Deauville - 02 31 88 89 56

Dupont avec un Thé : 20 place Morny,
14800 Deauville - 02 31 88 20 79

L'atelier de Luc : 19 rue Maréchal Leclerc
14640 Vllers-sur-mer - 02 31 87 92 11 et
au Paléospace – Avenue Jean Moulin
14640 Vllers-sur-mer

Léonidas Chocolats : 52 rue Olliffe,
14800 Deauville - 02 31 88 43 34

Les Marianik's : 8 quai Monrival,
14800 Touques - 02 31 88 29 18

Martine Lambert : 76 rue Eugène Colas,
14800 Deauville - 02 31 88 94 04

Nature et Colegram : 20 rue Michel d'Ornano,
14640 VILLERS-SUR-MER

Princesse Sophie : Sur les Planches,
Boulevard de la mer, 14800 Deauville

Distilleries

Calvados Christian Drouin : 1895 route
de Trouville, Rd 677,

14130 Coudray-Rabut - 02 31 64 30 05

Calvados Expérience : Route de Trouville,
14130 Pont l'Evêque - 02 31 64 30 31

Château du Breuil : Les Jourdain,
14130 Le Breuil-en-Auge - 02 31 65 60 00

Distillerie Busnel : Route de Lisieux
27260 Cormeilles - 02 32 57 38 80

Domaine de la Pommerai : Le bourg,
14600 Gonnevill-sur-Honfleur - 02 31 89 20 11

Manoir d'Apreval : Chemin des Mesliers
14600 Pennedepie - 02 31 14 88 24

Fromagers – Cremiers

Chez Madeleine : 13 rue Breney,
14800 Deauville - 02 31 88 17 86

La crèmerie normande : 31 Rue Michel d'Ornano,
14640 Vllers-sur-mer - 02 31 88 85 72

MB Fromagerie : 62A rue Gambetta,
14800 Deauville - 09 67 60 53 03

Village Fromager Graindorge : 42, Rue du Général
Leclerc, 14140 Livarot - 02 31 48 20 10

Poissonneries

Aux saveurs de la mer : Avenue Michel d'Ornano,
14800 Saint-Arnoult - 02 31 89 29 42

Chez Alain : Place du Marché,
14800 Deauville - 02 31 89 72 08

L'Etoile des mers : 74 rue Gambetta,
14800 Deauville - 02 14 63 10 18

Vents et Marées : Place du Marché,
14800 Deauville - 02 31 81 96 04

Primeurs

Pêche Abricot : 8 rue du Général de Gaulle,
14910 Blonville-sur-mer - 06.01.82.20.60

Les Halles de Villers : 6 avenue des Belges
14640 Villers-sur-mer - 02 31 87 07 16

MB Primeurs : 63 rue Gambetta,
14800 Deauville - 09 73 15 03 35

Produits bio

Au Panier Bio : Chemin des Salines,
14800 Saint-Arnoult - 02 31 88 55 94

Biocoop le 21 : Rue Guillaume Le Conquérant,
14800 TOUQUES - 02 31 14 80 42

Ferme du Lieu Bill : Le Lieu Bill,
14910 Blonville-sur-mer - 02 31 87 41 24

Fleur d'Iris : 46 rue Gambetta,
14800 Deauville - 02 31 87 69 33

La Ferme du Château : rue du Général Leclerc,
14113 Villerville - 02 31 87 22 70

Psyché Bienvenue chez Valérie : 7 rue Hoche,
14800 Deauville - 02 31 98 08 00

Produits régionaux

Au Jardin des délices : 21 Rue Mirabeau,
14800 Deauville - 02 31 88 80 40

Brasserie Bel Orge : 6 rue des Grives,
14640 Villers-sur-mer
Ferme de la Croix Solier : Chemin du solier,
14800 TOURGEVILLE - 02 31 98 14 50
La Crèmerie Normande : 31 rue Michel d'Ornano
14640 Villers-sur-mer - 02 31 88 85 72
La Ferme du Lieu Bill : Clos du Lieu Bill
14910 BLONVILLE-SUR-MER - 02 31 87 41 24
Les Accords Parfaits : 13 place du marché
14800 Deauville - 02 31 81 42 42
Les Caves Morny : 45 avenue de la République
14800 Deauville - 02 31 81 53 82
Nature et Gourmandise : 24 rue du Maréchal Foch
14640 Villers-sur-mer - 02 31 88 86 56

Salons de thé

Amorino Deauville : 57 rue Désiré le Hoc
14800 Deauville - 09 50 48 13 16
Bar de l'Hôtel Barrière Le Normandy : 38 rue Jean
Mermoz 14800 Deauville - 02 31 98 66 22
Café Marius : 21 rue Gontaut Biron
14800 Deauville - 02 31 98 40 40
Dupont avec un Thé : 20 place Morny,
14800 Deauville - 02 31 88 20 79
Hôtel Outre- Mer : 1 rue du maréchal Leclerc
14640 Villers-sur-mer - 02 31 87 04 64
Le Comptoir du Voyageur : 38 avenue Michel
d'Ornano 14910 Blonville-sur-mer - 02 31 81 15 46
Par Hasard / Le P'tit Marius : 96 rue Victor Hugo,
14800 Deauville - 02 31 88 45 74
Yvonne : 68 rue Gambetta
14800 Deauville - 02 31 89 57 71

Supermarchés

Aldi : 1 rue des Bateliers, 14800 Touques
Carrefour City : 10 rue du Général Leclerc,
14640 Villers-sur-mer - 02 31 87 14 81
Carrefour Market Tourgéville : Chemin de
Clairefontaine, 14800 Tourgéville
02 31 88 24 12
Carrefour Market : 49 avenue de la République,
14800 Deauville - 02 31 88 30 52
Carrefour : Route de Paris,
14800 TOUQUES - 02 31 14 46 70
Coccimarket - Centre commercial Villers 2000 :
14640 Villers-sur-mer - 02 31 88 76 32

Coccimarket : 2 rue des tennis,
14910 Blonville-sur-mer - 02 31 87 91 81
Coccimarket : 3 Place du Lavoir,
14113 Villerville - 02 31 87 90 23
E. Leclerc : Route de Paris,
14800 Touques - 02 31 14 40 50
Lidl : Rue de la Vallée d'Auge,
14800 Touques - 08 00 90 03 43
My Market : 51 rue du Moulin Saint-Laurent,
14800 Deauville - 02 31 88 20 12
Petit Casino : 11 quai de la Marine,
14800 Deauville - 02 31 98 09 01
Supérette Vival : Avenue Michel d'Ornano,
14800 Saint-Arnoult - 02 31 89 54 42
Utile : 69 rue Louvel Brière,
14800 Touques - 02 31 87 04 99

Traiteurs

A la renommée : 18 rue Général de Gaulle,
14640 Villers-sur-mer - 02 31 87 04 25
Breton Traiteur : 1-3 Place Morny
14800 Deauville - 02 31 88 22 90
Charcuterie Traiteur Desmousseaux : 55 rue des
Brioleurs, 14130 Sint-Gatien-des-Bois
02 31 64 98 55
Henri Morel Réceptions : Glatigny,
14800 Tourgéville - 02 31 65 16 83
Honfleur Traiteur : Zone Artisanale du Plateau,
Avenue Dupont Gravé, 14600 HONFLEUR
02 31 14 59 70
JB Traiteur : 123 avenue de la République
14800 Deauville - 02 31 14 99 70
L'Atelier 110 - Traiteur : 110, rue du Général de
Gaulle, 14360 Trouville-sur-mer - 02 31 88 75 91

Ventes à emporter

La Cantina : 24 rue Michel d'Ornano,
14640 VILLERS-SUR-MER - 06 64 30 03 49
L'Encas : 48bis rue Olliffe,
14800 Deauville - 02 31 98 96 55
L'île de la gourmandise : Avenue Michel d'Ornano,
face au camping de la plage,
14910 Blonville-sur-mer - 06 64 30 03 49
Motikouty : 184 avenue de la République,
14800 Deauville - 09 53 61 37 56
Pizza Campione : 38 rue Olliffe,
14800 Deauville - 02 31 87 61 75

Horaires d'ouverture des Bureaux d'information touristique du Territoire de Deauville

DEAUVILLE TOURISME

Quai de l'impératrice Eugénie 14800 Deauville

02 31 14 40 00

Toute l'année > du lundi au samedi : 10h-18h
> dimanche : 10h-13h / 14h-18h

Juillet août | Samedi : 9h30 - 19h
Dimanche : 10h - 18h

VILLERS-SUR-MER TOURISME

Place Jean Mermoz 14640 Villers-sur-Mer

02 31 87 01 18

Toute l'année > tous les jours : 10h-13h / 14h-18h
> Fermé le dimanche de nov. à mars
(hors vacances scolaires)

Juillet août | Samedi : 9h30 - 19h
Dimanche : 10h - 18h



BLONVILLE-SUR-MER TOURISME

32 bis avenue Michel d'Ornano 14910 Blonville-sur-mer

02 31 87 91 14

Toute l'année > tous les jours : 10h-13h / 14h-18h
> Fermé le dimanche de oct. à mars
(hors vacances Toussaint)

Juillet août | Samedi : 10h - 19h
Dimanche : 10h - 18h



VILLERVILLE TOURISME

40 rue du Général Leclerc 14113 Villerville

02 31 87 77 76

> Ouvert le week-end de mai à mi-sept., du vendredi au lundi pendant les vacances scolaires et 7 jr/7 en juillet et août. 10h>13h - 14h>18h

TOUQUES TOURISME

20 place Lemercier 14800 Touques

06 83 38 50 57

> Ouvert de mai à août du jeudi au lundi : 10h-13h / 14h-18h

www.indeauville.fr - info@indeauville.fr



Les renseignements indiqués sont donnés à titre indicatif et susceptibles de modifications. En aucun cas la responsabilité de la SPL de Développement Territorial et Touristique du Territoire de Deauville ne peut être engagée.

Conception : Anne Halley SPL Territoire de Deauville // Crédits photos : Dupont avec un thé, Maximin Hellio, Boisard, Calvados Tourisme, Elizabeth Parker, Guy Isaac, Justine Jacquemot, Naiade Plante, Nicola Broquedis, Olivier Houdart, Sandrine Boyer, Benoit Legrand, Photothèque Barrière, Golf Saint-Gatien, Studio 91.

Impression : France Ouest Imprim - www.foi-imprim.com

Ce guide, imprimé sur du papier issu de forêts gérées durablement, est édité par la SPL de Développement Territorial et Touristique du Territoire de Deauville.





PLUS PROCHE DE VOUS !

MACHINES À SOUS ROULETTE ÉLECTRONIQUE
BLACK JACK ROULETTE ANGLAISE
BAR / RESTAURANT

Accès + 18 ans, non interdits de jeux, sur présentation d'une pièce d'identité.
Conception GIE Casinos Conseil & Service - RCS Paris 409 406 972. Crédits photos : shutterstock.com. Droit réservé.

« Jouer comporte des risques : endettement, dépendance...
Appelez le 09-74-75-13-13 (appel non surtaxé) »



CASINOS GROUPE TRANCHANT

CASINO DE VILLERS-SUR-MER

villers.groupetranchant.com



Pierre & Vacances

premium

DEAUVILLE • LA TOUQUES
RÉSIDENCE 5 ÉTOILES
LA PRESQU'ÎLE DE LA TOUQUES



Le confort et le raffinement d'une résidence 5 étoiles



Une expérience Bien être unique Spa & Piscine



| Tél. 02 31.14.08.00 • email : reception.deauville-touques@groupepvcp.com |