

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

25 HISTOIRES DE GOÛT

130 ADRESSES

sharing stories
in DEÀUVILLE



© Michel Tréhet

Bar
des
4 Chats

LE BAR

Les 4
Chats

LE BISTROT

Villa
des
4 Chats

LA VILLA



8 RUE D'ORLÉANS TROUVILLE-SUR-MER - LES4CHATS.COM

RÉSERVATION 02 31 88 94 94

25

histoires
de goût
et de
cuisine
à partager



25 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, 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, un salon bibliothèque à l'étage ainsi qu'un salon privé moderne et équipé pour les rendez-vous professionnels de 10-15 personnes à privatiser du matin à l'après-midi.

La meilleure table du restaurant se situe sans aucun doute devant les cuisines ouvertes sur la salle à manger. Côté menu, Maximin Hellio privilégie les produits locaux et construit un réel voyage des sens. Le menu « La Mer en Héritage » lui est cher : on y retrouve la recette familiale du homard bleu aux côtés de ses propres créations, 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 revisitée et réalisée avec les pommes de la ferme de Pennedepie, ainsi que du Calvados, un crémeux de caramel et des feuilles filo croustillantes.

Notre coup de cœur :

Le Turbot D.Legeay cuisiné avec des échalotes confites.

Découvrez la suite de l'histoire ici :



Nouveau !

Retrouvez les meilleurs produits utilisés dans la cuisine de Maximin Hellio sur sa e-boutique : Pont l'Evêque, caviar d'Aquitaine, foie gras truffé du Périgord et autres sauces savoureuses qui accompagnent vos plats.

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

Charles Thuillant est parisien, Mi-Ra Kim est Coréenne. Tout juste diplômés des écoles Grégoire Fernandi et Le Cordon Bleu, ils se rencontrent dans les cuisines des grandes tables parisiennes : « Ze Kitchen Galerie », puis « La Table » et « L'atelier » de Robuchon. Mi-Ra devient Madame Thuillant et accepte la proposition de Charles d'ouvrir en Normandie un restaurant : l'Essentiel. La fusion des deux cultures gastronomiques donne naissance à une cuisine atypique qui mêle exotisme asiatique, proximité et voyage. Dans l'assiette : des produits du marché mis en scène avec raffinement qui leur a valu l'obtention d'une première étoile au Guide Michelin. Le romanesco côtoie le saté et les épices 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



Notre coup de cœur :

Saint-Jacques, châtaignes et chorizo accompagnés d'une mousseline céleri et butternut.



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 aiment lui réserver ses produits fétiches comme les petites carottes fanes qu'il aime particulièrement cuisiner. En favorisant des produits en circuit court Charles s'assure de leur fraîcheur et de leur qualité. A l'Essentiel « 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 :

DES PLATS BONS POUR LE CLIMAT !

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



Une cuisine des 4 éléments au 1912 ★

Originaire de Lorraine, Johan Thyriot a fait ses preuves auprès de Christian Willer puis de 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 son épouse 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 - 02.31.14.26.00



Notre coup de cœur :

Pigeonneau rôti au poivre rouge et algues, et tarte au chocolat Mokaya 66% et poivre de Likouala.



Les adresses uniques & inventives

Des tables prometteuses dignes d'un étoilé

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 - La Tour d'Argent, L'Arpège, Lucas Carton et Le Saquana de 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. On recommande. Leur histoire vient de commencer sur la Côte Fleurie et elle accueille déjà de nombreux fins gourmets qui s'y attablent toujours avec un rare plaisir pour savourer des mets tel le pâté en croûte de canard, foie gras et sorbet cornichon et, pour finir en beauté, la gourmandise de chou à la crème mascarpone vanille-tonka sauce chocolat-caramel beurre salé.

Carpe Diem

90 - 92 rue Louvel et Brière - 14800 Touques
02.31.87.41.08



Notre coup de cœur :

Pâté en croûte de canard,
foie gras et sorbet cornichon



Un repas face à la mer au Manoir des Impressionnistes

Ce manoir anglo-normand aurait inspiré les plus grands peintres avec son incroyable vue dégagée sur l'estuaire de la Seine. Dans ce havre de paix, on savoure un instant de calme et volupté. On s'attable pour déguster un repas d'exception face à la mer dans un cadre chaleureux fait de boiseries. L'assiette y

est gastronomique, recherchée et technique. La priorité est la fraîcheur : les poissons sont à peine débarqués du Cap en Baie que le chef Aurélien Théliier les travaille déjà avec soin et amour aux côtés de légumes locaux et du potager du manoir. Pour terminer le repas avec gourmandise, le chef pâtissier Gauthier prépare avec élégance et finesse les fruits du verger autour d'arômes subtils et délicats.

Le Manoir des Impressionnistes

23, route de Trouville
14600 Honfleur
02.31.81.63.00

Notre coup de cœur :

La langoustine confite dans un cidre brut de la «ferme de la Bouillette», poivre Timut & citron caviar, Confits d'oignons rouges au miel



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 coeur 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



Notre coup de cœur :

La pomme cuite au caramel, sablé fleur de sel et glace.

Presque sur la plage, la Digue de Villers

Clarie Feral Akram, cheffe cuisinière, mêle les produits de la mer aux saveurs d'Asie

Clarie aime travailler les produits locaux comme le fromage de chèvre fermier qu'elle va directement chercher à la Crèmerie Normande, à Villers. La Digue est aussi spécialiste des poissons, que la cheffe cuisine souvent avec des saveurs venues d'Asie. Clarie nous montre comment elle prépare des pavés de saumon façon tataki, marinés au citron vert, citronnelle, sauce soja et gingembre puis poêlés et enrobés de sésame avant d'être servis avec de la sauce relevée avocat et wasabi et une gelée de yuzu. Dépaysement assuré.



Découvrez
la suite de
l'histoire ici :

L'Ephémère



Installée dans l'hôtel-thalassothérapie & spa des Cures Marines, la Brasserie l'Ephémère propose une cuisine authentique, sincère et locale qui se ré-invente chaque jour. « Pourquoi faire venir des produits quand ils sont devant votre porte ? » aime à dire Johan Thyriot, également chef du restaurant étoilé « Le 1912 ». La salle sous 6,50 mètres de plafond est à couper le souffle.

L'Ephémère

Hôtel - Spa Les Cures Marines
Boulevard de la Cahotte - 14360 Trouville-sur-Mer
02.31.14.26.00 - 02.31.14.25.74



UNE HISTOIRE DE GOÛT 3

Gastronomie soignée & explosive

Le homard d'Augusto
comme spécialité
Chez Laurent

Chez Augusto, le homard est la spécialité ! Le décor a des allures de yacht avec ses larges banquettes bleues et ses boiseries laquées. Poissons, fruits de mer et crustacés s'invitent naturellement à table avec des plats tous aussi alléchants et raffinés les uns que les autres. On craque pour le mariage terre et mer, blanc de turbot en persillade à la moelle, sauce à l'andouille de Vire et légumes anciens.

Augusto Chez Laurent

27, rue Désiré le Hoc - 14800 Deauville
02.31.88.34.49

Voyage dans le temps à La Belle Epoque

Dans la salle lumineuse du restaurant du fameux Hôtel Barrière Le Normandy Deauville, lustres en cristal et grands miroirs contrastent avec un mobilier moderne de bois clair et de velours. La cuisine révèle elle aussi ses contrastes : le cabillaud s'allie aux algues et citron, et le baba troque le rhum pour du Calvados spécial Belle Epoque. Outre le brunch du dimanche (voir page 39), la carte inclut 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, rue Jean Mermoz - 14800 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 faire de la gastronomie un instant de convivialité.



Découvrez
la suite de
l'histoire ici :

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 longs 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



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 a pris place dans la véranda de l'hôtel dans un cadre sophistiqué. Vous y savourerez un menu de tradition gastronomique aux produits de Normandie réalisé 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 :

Découvrez
la suite de
l'histoire ici :



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, crème de champignons et le dessert signature, la 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 dans le 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'un crémeux de chou-fleur. 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 Lassay, une vue à couper le souffle

Le restaurant de L'Hôtel Barrière L'Hôtel du Golf Deauville jouit d'une vue exceptionnelle et à couper le souffle sur l'estuaire. Le Lassay, récemment rénové, offre au regard 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 bar en croûte de noisette, mousseline de pommes vitelotte et crème de coriandre, puis par la tarte tatin avec glace vanille et confiture de lait.

Le Lassay

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



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. On aime la déco cosy du 1899, avec ses grandes cheminées, d'épais rideaux en velours rouge et de belles boiseries claires. 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 le magret de canard rôti au miel avec des châtaignes, céleri et raisins à la carte cet hiver.

Le 1899 - Les Manoirs de Tourgéville

668, chemin de l'Orgeuil - 14800 Tourgéville
02.31.14.48.68



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.



L'Annexe



Contemporain, élégant et minimaliste, le restaurant l'Annexe est situé au cœur de Trouville-sur-Mer. 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

La Haie Tondue

Spécialiste de la cuisine française depuis plus de 15 ans, La Haie Tondue est un restaurant verdoyant dont la façade recouverte de vigne-vierge est reconnaissable entre tous. Carte et menus sont traditionnels, indémodables et fidèles, tel le filet mignon de porc Vallée d'Auge ou le contre-filet grillé au beurre « maître d'hôtel ».

La Haie Tondue

3 route de Caen - 14130 Drubec
02.31.64.85.00

UNE HISTOIRE DE GOÛT 4

Dans l'effervescence des brasseries

Quatre 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 ?

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



Le Drakkar

Le Drakkar, un nom évocateur rappelant l'influence Viking en Normandie. Dans ce bistrot chic tapissé de bois clair dans l'esprit pub anglais, 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



Les 4 Chats

Un incontournable de Trouville-sur-Mer depuis plus de 20 ans, le bistrot Les 4 Chats, c'est l'adresse préférée des artistes, peintres et écrivains 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 plus décalée que traditionnelle où la décoration faite de brocante chic et chaleureuse invite à la convivialité.

Le Bistrot 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 l'omelette du pêcheur.

Brasserie Le Central

158, 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, Boulevard Fernand Moureaux
14360 Trouville-sur-Mer - 02.31.88.15.24



Des bistrot 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 Bougnat

Les deux adresses de ce restaurant atypique se remplissent rapidement, il vaut mieux réserver car la cuisine de terroir attire les amoureux de la tradition française. Tripes, boudin noir, pot-au-feu, pâté 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



Le Sleipnir

Le Sleipnir nous plonge au cœur de l'essence même de la Normandie. Sleipnir ? Le nom du cheval du dieu Viking Odin, un clin d'œil à Deauville. Ici la cuisine est bistronomique et locavore : les produits viennent de Normandie. Le chef Fabien Comblat recommande notamment son camembert rôti ou ses œufs cocotte au Pont-l'Évêque, à savourer dans une ambiance familiale.

Le Sleipnir

46 rue Mirabeau - 14800 Deauville
02.31.98.51.66



Les Mouettes

Adresse appréciée par Marguerite Duras, Les Mouettes c'est le bistrot par excellence avec une ambiance chaleureuse. Les tables rapprochées favorisent l'échange et la convivialité. En cuisine on retrouve les « spécialités bistrotières » telles la poule au pot ou la choucroute de la mer spéciale Les Mouettes.

Les Mouettes

11, rue des Bains – 14360 Trouville-sur-Mer
02.31.98.06.97



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 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



Chez Marinette

Située face au marché aux poissons de Trouville-sur-Mer, cette brasserie-rôtisserie a une ambiance bien à elle. Gigot d'agneau, andouillette ou encore côte de bœuf sont grillés sous vos yeux. Vous pourrez également savourer quelques spécialités de la mer on ne peut plus fraîches dans un décor bistrot tradi qui a ses habitués.

Chez Marinette

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

Ces endroits dont on fait son QG

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.



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, flammeküche...etc.

Au Bureau

22, avenue de la République - 14800 Deauville
02.31.87.26.26



Honorine

Cette toute nouvelle brasserie a choisi une décoration une once vintage. On apprécie la lumière tamisée, la multitude de cadres retraçant l'histoire de Deauville, les confortables banquettes en cuir, mais surtout la vue directe sur le port de plaisance. Une terrasse été comme hiver pour savourer un plat de brasserie soigné et créatif ou un café.

Honorine

Quai de l'Impératrice Eugénie - 14800 Deauville
02.31.88.34.10



Brasserie Le Jardin

A la Brasserie Le Jardin, décor contemporain. Les miroirs et le grand lustre central apportent élégance et 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



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



La Gogaille

La Gogaille, reconnaissable avec sa devanture jaune, s'impose comme l'une des références en matière de poissons et fruits de mer. Au menu le traditionnel plateau de fruits de mer mais pas que. Les spécialités du chef ? La terrine de poisson maison et le risotto de Saint-Jacques.

La Gogaille

32, rue Michel d'Ornano - 14640 Villers-sur-Mer
02.31.87.00.60



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 :



Café de Paris

Son allure élégante et contemporaine est une invitation à s'y poser, pour prendre un café à la française à toute heure et tous les jours de la semaine. Sa large terrasse donne sur la place Morny, lieu d'animation et de vie au cœur de Deauville, à deux pas du marché, endroit idéal pour savourer une cuisine traditionnelle et tendance.

Café de Paris

12 Place Morny - 14800 Deauville
02 31 88 31 60





IBIS Kitchen

Endroit lumineux, moderne et décontracté, l'Ibis Kitchen est à deux pas de la gare de Deauville-Trouville. Sa vue sur le bassin Morny et ses bateaux de plaisance en font un lieu de choix pour s'attabler. La carte est traditionnelle, réalisée avec des produits frais et régionaux.

Hôtel Ibis Deauville Centre

Hôtel Deauville Ibis Centre
9/10 quai de la Marine - 14800 Deauville
02.31.14.50.00



La Cantine

La Cantine c'est l'adresse où l'on mange avec simplicité, générosité et gourmandise dans un cadre industriel décalé vraiment convivial. La carte ne manque pas de choix indémodables dont on ne se lasse pas : tartares, entrecôte, filet de bar, cabillaud... On craque 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 Celtic Vintage

Bar à l'ancienne, chaises en bois, ampoules à incandescence.. Le Celtic Vintage possède véritablement le charme d'un bistrot rétro. Côté cuisine, on retrouve des produits de la mer issus de la pêche locale et des produits de saison orchestrés autour d'une carte brasserie qui séduit toujours.

Le Celtic Vintage

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



Le Cyrano

Cette institution du quartier de l'église Saint-Augustin et de l'hippodrome Deauville-La Touques est un incontournable hippique-chic très apprécié par les locaux et les touristes. La carte est traditionnelle. On y sert de petits en-cas à toute heure. C'est aussi une cave à cigares où les plus fins connaisseurs et les amateurs pourront se fournir.

Le Cyrano

194, avenue de la République - 14800 Deauville
02.31.88.36.40





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, généreux et une carte de brasserie variée. Parfait si on veut lire la presse le matin.

Le Morny's Café

6, Place Morny - 14800 Deauville
02.31.87.32.06



L'Odyssée

L'Odyssée a récemment fait peau neuve. Sa décoration est sobre et chic dans les teintes d'un bleu ciel reposant. Dans l'assiette, la fraîcheur prime avec une cuisine brasserie et des galettes au sarrasin, sans oublier l'ardoise du chef avec des produits du marché de Deauville, à savourer près de la grande baie vitrée donnant sur le port du bassin Morny.

L'Odyssée

2, rue Désiré le Hoc 14800 Deauville - 02.31.88.03.27



La très chic Villa Gabrielle

Ce restaurant a en effet des allures de villa avec une décoration haute couture, s'inspirant de Gabrielle Chanel qui a ouvert sa première boutique à Deauville en 1913. Les salons prennent la couleur des paons et sont meublés avec de confortables fauteuils et canapés. 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



Au 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



Les adresses insolites

Ces endroits qu'on ne voit nulle part ailleurs



Dans une épicerie italienne

Casa Romeo est bien plus qu'une épicerie italienne. Les parfums d'Italie chatouillent le nez une fois la porte poussée, l'envie de rester savourer des spécialités nous submerge. Asseyez-vous quelques instants pour partager une planche de charcuteries et fromages, des antipasti et bruschette avec un bon vin sicilien, ou encore découvrir de nouvelles spécialités comme les giganti, des cannelloni farcis ou encore les arrancini, des boulettes de risotto farcies puis panées. Voyage assuré !

Casa Romeo
50, rue Gambetta
14800 Deauville
02.31.98.27.44



Sur une péniche

Manger sur une péniche amarrée au pied des marinas avec vue sur Port Deauville et la plage ensoleillée, c'est déjà voyager. L'endroit est lumineux et la cuisine à la hauteur du lieu avec des spécialités de la mer et une cuisine de tradition revisitée et raffinée. Laissez-vous tenter par le dos de lieu noir poché avec un croustillant de polenta.

La Péniche
Boulevard de la Mer - Port de Deauville
14800 Deauville
02.31.98.52.75



A la ferme

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

02.31.65.79.33



Dans un tonneau

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'Évêque

02.31.64.65.20

Dans une chaumière du Pays d'Auge



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'Évêque, 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



Les restos sur la plage

Du gastronomique au très convivial



Le Bar de la Mer et ses fruits de mer

Sur les Planches, on repère facilement la grande et belle terrasse du Bar de la Mer et 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 Deauville

A La Folie Douce on profite du soleil les pieds dans le sable. De vastes tables invitent à la convivialité, les fauteuils en osier et transats au délassement. En hiver, on préférera la chaleur du décor intérieur – tout en bois et poutres apparentes – et du feu de cheminée. La carte est inventive et gourmande.

La Folie Douce by Barrière

1, avenue de la Terrasse – 14800 Tourgéville
02.31.98.65.58



Le Key West

Le Key West a véritablement les pieds dans le sable avec sa terrasse face à la mer, sur la plage de Blonville-sur-Mer. La cuisine de bistrot avec fruits de mer, poissons et crêpes font le bonheur des estomacs affamés par l'air de la mer.

Le Key West

3 rue Louise - 14910 Blonville-sur-Mer
02 31 81 11 50



Le Sunset Beach

Ouvert d'avril à septembre, le Sunset Beach est installé directement sur la plage de Bénéville. On vient pour y louer un transat sur la partie plage privée, boire un verre ou profiter du restaurant. Les planches de tapas à partager font le bonheur des vacanciers et la cuisine brasserie est à savourer tout au long de la journée. Soirées animées ou à thèmes invitent à s'y installer pour quelques heures.

Le Sunset Beach

Promenade Yves Saint-Laurent
14910 Bénéville-sur-Mer – 06.45.08.45.16





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 traditionnelle et faite maison avec des produits de saison. Les produits de la mer et du terroir ont une place de choix 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 qui met en avant des produits régionaux comme l'andouille de Vire, le camembert ou encore le Calvados.

La Terrasse du Marais

Avenue Jean Moulin (Paléospace)
14640 Villers-sur-Mer - 02.31.87.58.42



Manger santé au Bistrot les Planches

A deux pas de la mythique Promenade des Planches, le Bistrot des Planches porte bien son nom tant les Planches sont présentes dans sa déco colorée et chaleureuse. Le Bistrot collabore avec des entreprises locales pour proposer des mets de qualité et privilégie les produits bio et artisanaux : viande de Normandie, poisson de qualité, pâtisseries et glaces végétales.

Le Bistrot des Planches

3 Rue Sem - 14800 Deauville
02.31.87.72.14



Manger avec Vue



Profitez d'une vue sur la plage et toute l'étendue de la mer, ou d'un cadre vert et champêtre pour savourer un repas simple ou gastronomique et vivre pleinement l'expérience du grand air.

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

Honorine

Quai de l'Impératrice Eugénie
14800 Deauville
02.31.88.34.10

Hôtel-Restaurant Le Bellevue

7, allée du Jardin Madame
14113 Villerville
02.31.87.20.22

Le Ciro's

Boulevard de la Mer - 14800 Deauville
02.31.14.31.14

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

Le Jardin du Méridien

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

Le Key West

3, rue Louise - 14910 Blonville-sur-Mer
02.31.81.11.50

Le Lassay

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

Le Matisse

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

La Péniche

Boulevard de la Mer Port-Deauville
14800 Deauville
02.31.98.52.75

Le Sunset Beach

Promenade Yves Saint-Laurent
14910 Bénéville-sur-Mer
06.45.08.45.16

La Terrasse des Ammonites

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

La Terrasse du Marais

Avenue Jean Moulin
14640 Villers-sur-Mer
02.31.87.58.42

Auberge des Deux Tonneaux

Le Bourg - 14130 Pierrefitte-en-Auge
02.31.64.09.31

Le 1912

Boulevard de la Cahotte
14360 Trouville-sur-Mer
02.31.14.25.90

L'Ephémère

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

Le Manoir des Impressionnistes

23, route de Trouville - 14600 Honfleur
02.31.81.63.00

Où manger de bons poissons ?

Toutes les idées pour manger la mer

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. Mer oblige ! Coquillages et crustacés sont cuisinés sous toutes les formes dans presque tous les restaurants inDeauville.

Brasserie de la Mairie

73 rue Désiré le Hoc
14800 Deauville
02.31.88.36.51

Café de Paris

12 place Morny
14800 Deauville
02 31 88 31 60

Honorine

Quai de l'Impératrice
Eugénie
14800 Deauville
02.31.88.34.10

La Flambée

81, rue du Général Leclerc
14800 Deauville
02.31.88.28.46

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

La Gogaille

32, rue Michel d'Ornano
14640 Villers-sur-Mer
02.31.87.00.60

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

Villa Gabrielle

85, rue Eugène Colas
14800 Deauville
02.31.98.71.86

L'Ephémère

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

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

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 57.

Sortez l'épuisette !

A marée basse, chaussez vos bottes, enfilez 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 trouver 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



Jouer & manger

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 Cercle

Un endroit hors du temps dans un vaste salon de style Empire. Le Cercle surplombe la salle des jeux de table du Casino Barrière Deauville. La carte est simple mais raffinée avec des plats tradition, des burgers ou encore des omelettes.

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 rôti de sanglier aux lardons et sa poêlée de légumes sylvestres. (Plat à la carte d'hiver uniquement).

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-bonomiques 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 Longines Deauville, Le Grand Manège s'est installé dans un bâtiment cintré de baies vitrées panoramiques qui donnent sur les carrières. Vous pourrez vous y poser confortablement dès l'aube avec un café, tout en observant les entraînements et suivre toute la journée les concours qui s'y déroulent toute l'année dans toutes les disciplines : 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-La Touques et à proximité de l'établissement des ventes de chevaux, 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 sur écran 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

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 « Snack de la Touques ».

Hippodrome de Deauville – La Touques

45, Avenue Hocquart de Turtot - 14800 Deauville - 02.31.14.31.14

LES RESTAURANTS DES HIPPODROMES



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. Essayez, parmi les musts, le cheeseburger, ou quelques tapas à partager.

Club-House du Golf Barrière Deauville

Mont Canisy - 14800 Deauville
02.31.14.24.23

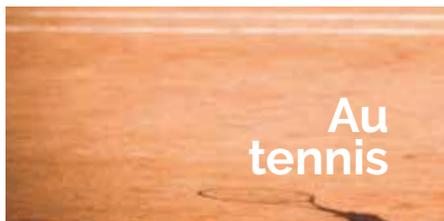


La Terrasse du Mini-Golf

A deux pas des Planches de Deauville, le bistrôt La Terrasse possède une réelle ambiance plage avec sa terrasse colorée. On y vient pour jouer au mini-golf mais pas que, pour les soirées animées, les matchs sportifs et tout simplement pour s'y retrouver à toute heure. Côté cuisine on découvre la crème des produits de région avec un plat du jour et une carte brasserie pour tous les goûts : spécialités de poissons, viandes et salades.

La Terrasse

Rue Reynaldo Hahn
14800 Deauville
02.31.98.40.56



Le Tie Break

Au bord du terrain de tennis de Deauville, Le Tie Break revêt des allures de Roland Garros. Tout est fait pour s'y sentir bien : une grande cheminée en pierre, allumée les jours frais, une terrasse ensoleillée, une ambiance familiale. Tous les joueurs aiment s'y retrouver et apprécient sa 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



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





1899



LE RESTAURANT DES MANOIRS DE TOURGÉVILLE

UNE CUISINE BISTRONOMIQUE ET INVENTIVE



LES MANOIRS

Tourgéville



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

Le tour du monde dans l'assiette

Si vous souhaitez pousser le voyage jusqu'au bout du monde, nous vous invitons au bord du bassin méditerranéen, puis jusqu'au Japon pour savourer des plats colorés et ensoleillés ! Pizze, pasta, risotto, mais aussi couscous, tajines, sushi et maki... Les spécialités ne manquent pas pour un dépaysement assuré.

En Italie

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

 **Casa Romeo**
50, rue Gambetta
14800 Deauville
02.31.98.27.44

 **Il Parasole**
6, rue Hoche
14800 Deauville
02.31.88.64.64

 **Le Repère**
12 avenue des Belges
14640 Villers-sur-mer
02.31.88.17.39

 **Pizzeria La Morny**
39, rue Olliffe
14800 Deauville
02.31.81.46.46

Villa Leona
24, rue Désiré le Hoc
14800 Deauville
02.31.88.46.52

 **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

Au Moyen-Orient

Le Berbère
11, quai de la Marine
14800 Deauville
02.31.88.33.56



Remplir ses paniers à l'italienne !

Casa Rina
Ramenez un morceau d'Italie chez vous en faisant halte chez Casa Rina. Tenue par Domenico Zambetta, un italien originaire de la région des Pouilles, et sa femme, Casa Rina ne manque pas de choix et de conseils avisés : 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



Au Japon

Le Tokyo
106-108, rue du Gal de Gaulle
14360 Trouville-sur-Mer
02.31.88.33.26



Casa Romeo
Tous les produits traditionnels d'épicerie y sont, des pâtes favorites des italiens à la sauce tomate, les fines tranches de charcuterie et le meilleur des fromages affinés. Repartez avec une part de risotto aux truffes et une tranche de panettone à la coupe, généreusement garni de fruits secs pour croquer l'Italie comme jamais.

Casa Romeo
50, rue Gambetta
14800 Deauville
02.31.98.27.44



Où manger une crêpe ou une galette ?

Retrouvez la liste exhaustive
des adresses en suivant
le pictogramme :



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

Avenue Jean Moulin
(à côté du Paléospace)
14640 Villers-sur-Mer
02.31.88.84.46

1, place Tivoli
14360 Trouville-sur-Mer
02.31.81.51.81



La crêperie du coin

1, rue du Maréchal Foch
14113 Villerville
02.31.98.04.38

Crêperie Le Vieux Normand

124, boulevard Fernand Moureaux
14360 Trouville-sur-Mer
02.31.88.38.79

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



Un brunch à la française chez « Dupont avec un thé »

Rénovée cette année, la maison « Dupont avec un thé » propose une formule petit-déjeuner généreuse et complète. Œufs à la coque, brochette de viennoiseries maison, pots de confiture, fromage blanc au coulis de fruits rouges... autant de gourmandises à savourer tout en prenant le temps, au cœur de la Place Morny.

Dupont avec un thé

20, Place Morny - 14800 Deauville
02.31.88.20.79

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 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



Brunch rétro aux 4 chats

Aux 4 chats l'atmosphère est joyeuse et légère, l'ambiance rétro. A la fois sucré et salé, le brunch reste dans l'esprit du lieu, sans chichis, avec une cuisine brasserie savoureuse et généreuse. Œufs cocotte, saumon fumé, travers de porc, riz au lait, cake moelleux... ici c'est vous qui composez votre brunch gourmand avec une cuisine 100% maison.

Le Bistrot Les 4 Chats

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



Depuis 1912

DUPONT

avec un thé

Meilleur Ouvrier de France

PÂTISSERIE

CHOCOLAT

SALON DE THÉ



© Nicola Brognedix, Studio 911



DEAUVILLE

20 place Morny

02 31 88 20 79

 www.dupontavecunthe.fr

 Facebook DUPONT avec un thé

 Instagram #dupontavecunthe

A l'heure de l'instant thé

Cinq adresses pour prendre le temps



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 Mornay - 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

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



Un thé sur les toits de Deauville

Un havre de calme et de paix. C'est la promesse du P'tit Marius, l'un des trésors cachés de Deauville situé à l'étage d'une boutique de vêtements pour enfant. Avec une terrasse mi-soleil mi-ombre, c'est l'endroit idéal pour siroter un thé ou une boisson fraîche en toute tranquillité avec vue sur les toits de Deauville.

Par Hasard / Le P'tit Marius

96 rue Victor Hugo - 14800 Deauville
02 31 88 45 74

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. On ne refuserait pour rien au monde une part de fondant au chocolat à savourer avec un thé parfumé.

Salon de Thé de l'Hôtel Outre-Mer

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



La « Maison Flor » est la nouvelle adresse où déguster une glace artisanale made in Normandie garantie sans colorant, sans conservateur et sans arôme artificiel. A découvrir également les macarons à la glace !

La Maison Flor

57 rue Désiré le Hoc - 14800 Deauville
09.50.48.13.16



UNE HISTOIRE DE GOÛT 16

Les adresses pour l'apéro

Retrouvez la liste exhaustive des adresses où prendre un verre et boire l'apéro avec le pictogramme :



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.

Partager une planche

Au Bureau

22, Avenue
de la République
14800 Deauville
02.31.87.26.26

Bar les 4 Chats

9, Rue d'Orléans
14360 Trouville-sur-Mer
02.31.88.94.94

Casa Romeo

50, rue Gambetta
14800 Deauville
02.31.98.27.44

Le Sunset Beach

Promenade Yves
Saint-Laurent
14910 Bénerville-sur-Mer
06.45.08.45.16

Terrasse des Ammonites

39 rue des Lais de Mer
14910 Bénerville-sur-Mer
02 31 88 40 33

Trinquer en musique

Au Bureau

22, Avenue de
la République
14800 Deauville
02.31.87.26.26

Bar de l'Hôtel Barrière Le Normandy Deauville

38, rue Jean Mermoz
14800 Deauville
02.31.98.66.22

La Folie Douce by Barrière

1, avenue de la Terrasse
14800 Tourgéville
02.31.98.65.58

Hurricane Bar

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

Le Sunset Beach

Promenade Yves
Saint-Laurent
14910 Bénerville-sur-Mer
06.45.08.45.16

Terrasse des Ammonites

39 rue des Lais de Mer
14910 Bénerville-sur-Mer
02 31 88 40 33

Apéro plein air, pour profiter du coucher de soleil

Club-House du Golf Barrière Deauville (l'été)

Mont Canisy
14800 Deauville
02.31.14.24.23

Honorine

Quai de l'Impératrice
Eugénie
14800 Deauville
02.31.88.34.10

La Terrasse

Rue Reynaldo Hahn
14800 Deauville
02.31.98.40.56

La Terrasse des Ammonites

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

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 Sunset Beach

Promenade Yves
Saint-Laurent
14910 Bénerville-sur-Mer
06.45.08.45.16

Pour les plus tardifs, les bars de nuit

Brok Café

14, Avenue du Général
de Gaulle
14800 Deauville
02.31.81.30.81

Club 13

Casino Barrière Deauville
2 rue Edmond Blanc
14800 Deauville
02.31.14.31.96

La Folie Douce by Barrière

1, avenue de la Terrasse
14800 Tourgéville
02.31.98.65.58

O2 Sofa Bar

Casino Barrière
2 rue Edmond Blanc
14800 Deauville
02.31.14.31.14

Le Point Bar

94, Avenue de la
République
14800 Deauville
06.38.55.78.78

Sobé

3, rue Albert Fracasse
14800 Deauville
06.69.28.74.71

Le Sunset Beach

Promenade Yves
Saint-Laurent
14910 Bénerville-sur-Mer
06.45.08.45.16





*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

Le meilleur de la cuisine chez soi avec les traiteurs

Notre carnet d'adresses



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 sous le bras !

Breton Traiteur - 1, Place Morny - 14800 Deauville
02.31.88.22.90

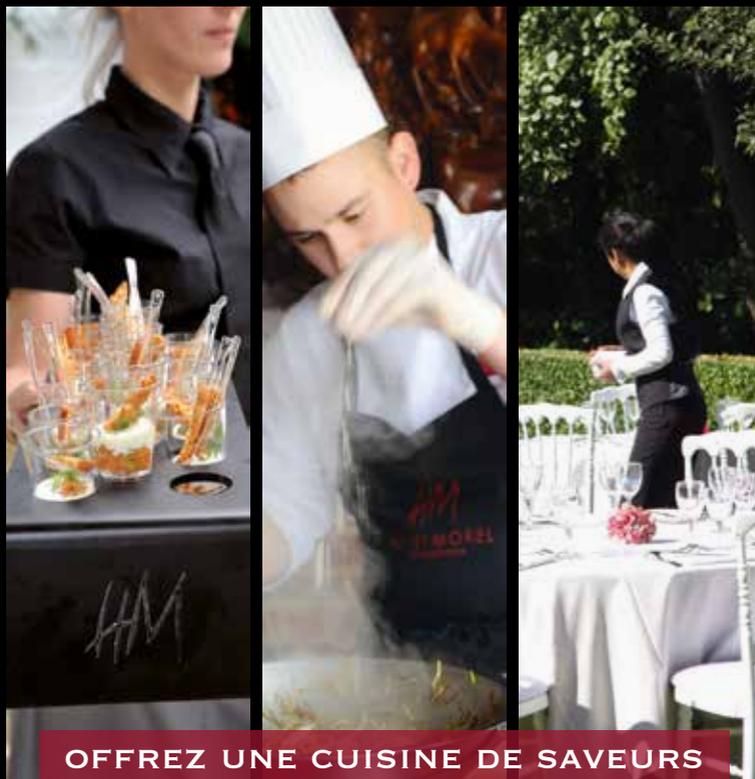
Henri Morel, un traiteur d'exception

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 Réceptions
Glatigny - 14800 Tourgéville
02.31.65.16.83

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

Boc Traiteur

Inspiré par un ami bordelais, Arnaud installe à Trouville-sur-Mer un concept de traiteur innovant. L'idée ? Livrer à des particuliers ou sur les lieux de travail des plats savoureux de chef cuisinier, de saison et de qualité. Leur particularité : ils sont conditionnés dans d'authentiques bocaux en verre, dans une démarche zéro déchet, pasteurisés, pour plus de saveurs et une conservation de 2-3 mois. Toutes les semaines, des nouveautés à la carte parmi les 5 entrées, plats et desserts, de quoi surprendre ses papilles.

La livraison se fait les midis du lundi au samedi, et le soir pendant l'été, sur tout le territoire. Boc prépare aussi des bocaux traiteur pour les événements des particuliers et professionnels.

Boc Traiteur sur Mesure

58, rue Guillaume le Conquérant
14360 Trouville-sur-Mer
06 49 35 02 86



L&D Traiteur

Après un passage chez des pointures de la gastronomie locale, Alexis Levillain fait ses armes chez Lenôtre, à Paris, pendant quatre ans, puis chez Thibault Ruggeri (Bocuse d'Or 2013) à l'Abbaye royale de Fontevraud. Il réalise ensuite son rêve avec Ophélie Desmottes, celui d'ouvrir une boutique traiteur où il pourrait laisser libre cours à sa créativité. L&D est spécialiste des entrées soignées et des pâtisseries élégantes, proposées dans leur boutique et lors d'événements privés. Pour savourer un repas de chef, Alexis s'invite chez vous pour préparer et servir un dîner d'exception.

L&D Traiteur

110, rue du Général de Gaulle
14360 Trouville-sur-Mer
09.54.19.05.97 - 07.69.12.92.80

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



Sur le pouce et à emporter

Retrouvez la liste exhaustive des
adresses proposant des plats à
emporter avec le pictogramme :



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 !

As food kebab - 72 rue Mirabeau - 14800 Deauville - 02 14 11 82 97

La Cigale - 3, rue du Maréchal Foch - 14113 Villerville - 09.52.41.34.83

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

Eric Kayser - 16 place Morny - 14800 Deauville - 02 31 88 05 87

Martine Lambert - 76 rue Eugène Colas, 14800 Deauville - 02.31.88.94.04

Mc Donald's - Chemin du Roy - Route de Paris - 14800 Touques - 02.31.98.18.50

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

Princesse Sophie - Les Planches - 14800 Deauville - 06.98.39.59.37



Chocolatiers, pâtisseries & co

Pour les becs sucrés

Chocolats de Beussent- Lachelle

Les chocolats de 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 de 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 ! La boutique de Deauville a récemment été labellisée Normandie Qualité Tourisme !

Chocolats de Beussent-Lachelle

56, rue Gambetta - 14800 Deauville 02.31.88.89.56

Dupont avec un thé

La Maison Dupont avec un thé a été fondée en 1912 par René et Louise Dupont, à Dives-sur-Mer. Leur fils, Michel, Meilleur Ouvrier de France 1958, contribue à la renommée de la Maison sur toute la côte normande. Aujourd'hui, Jean-Pierre Etievre, Meilleur Ouvrier de France 1990, œuvre avec passion. Aussi douée en pâtisserie qu'en chocolaterie, l'équipe Dupont réalise de gros carrés tablettes fourrées XXL et des chocolats inédits pour les différentes occasions. A ne pas manquer. La Toque d'Or, créée spécialement pour Deauville et récompensée en 2012 comme « meilleure spécialité chocolatée de France ». Ce sont de fines bombes d'équitation en chocolat noir parsemé d'or, au subtil accord d'un raisin macéré au Calvados, enrobé de caramel. Vous pouvez retrouver toute l'histoire de la maison Dupont avec un thé dans le livre « Itinéraires gourmands avec Dupont avec un thé » (Editions Orep).

Dupont avec un thé

20, Place Morny - 14800 Deauville
02.31.88.20.79

Léonidas

Réputée pour ses pralines savoureuses créées par ses maîtres chocolatiers, Léonidas est une maison de chocolats fondée en Belgique en 1913, aujourd'hui distribuée dans plus de 1300 boutiques dans le monde entier. Avec un assortiment de plus de 100 variétés de pralines, toutes fabriquées à base de chocolat 100 % pur beurre de cacao, Léonidas souhaite rendre le chocolat de qualité, accessible au plus grand nombre de gourmands et développe également des gammes de chocolats sans sucre ajouté, sans gluten ou bien casher.

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 - 51 avenue de la République
14800 Deauville - 02 31 81 53 82
Princesse Sophie - Les Planches
14800 Deauville



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
Marché de Deauville
Place du Marché
(voir les dates des marchés page 57)
Léonidas
52, rue Olliffe
14800 Deauville
02.31.88.43.34



Les yaourts Le P'tit Blonvillais

Ces yaourts nature ont le bon goût du lait de ferme. Faits artisanalement, ils rappellent les plus beaux et gourmands souvenirs de l'enfance.

En vente à :

EARL du Lieu Herpin - Carrefour des Forges de Blonville-sur-Mer 14950 Saint-Pierre-Azif.

Crèmerie Normande

31, Rue Michel d'Ornano

14640 Villers-sur-Mer - 02.31.88.85.72

Dans les supermarchés (voir page 59)

Nouveau !



Le cidre de la Villa Strassburger

L'étonnante Villa Strassburger compte plus de 190 pommiers dans ses jardins. Afin de ne pas perdre leurs beaux fruits, la villa a décidé d'en faire du cidre. Les pommes sont récoltées, pressées et brassées sur place. Le résultat ? Un cidre brut et peu sucré, très aromatique. Chaque année pas moins de 1000 bouteilles de cidre sont produites, disponibles en exclusivité à Deauville Tourisme.

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



Retour en enfance avec les caramels Les Bâtons

Réalisés à Tourgéville par Edward Van Houtte, chocolatier-confiseur, et Pierre, son frère, ces caramels en forme de bâtons sont gastronomiques et délicieux. Ce duo dynamique et méticuleux a remis au goût du jour les caramels tendres, réalisés avec des produits ultra frais, avec trois parfums signature : fleur de sel, fève tonka et fruit de la passion. D'autres saveurs inédites viennent s'ajouter au fil des saisons.

Pour laisser développer tous les arômes de ces petites douceurs : les laisser fondre en bouche, les croquer par petits morceaux ou encore les tremper dans le café !

Les caramels bâtons sont disponibles chez :

Blonville-sur-Mer Tourisme

32 bis avenue Michel d'Ornano
14910 Blonville-sur-Mer
02.31.87.91.14

Deauville Tourisme

Quai de l'Impératrice Eugénie
14800 Deauville
02.31.14.40.00

Villers-sur-Mer Tourisme

Place Mermoz
14640 Villers-sur-Mer
02.31.87.01.18

Les Accords Parfaits

13, Place du Marché
14800 Deauville
02.31.81.42.42



Une belle mousse Bel Orge

Benoît Boisanfray a toujours baigné dans l'univers de la brasserie, son grand-père était brasseur dans le Pas-de-Calais. Depuis 2017, il brasse avec amour, passion et respect des matières premières pas moins de quatre bières dans sa micro-brasserie Bel Orge. Avoir le label Agriculture Biologique (AB) sonnait comme une évidence pour Benoît qui essaie d'ailleurs d'utiliser des ingrédients les plus locaux possibles. Ses bières s'inspirent des bières traditionnelles britanniques, moins sucrées que ses cousines belges, et très aromatiques. Blonde subtile aux 3 céréales, Blanche légère avec une pointe de coriandre, Ambrée ronde et puissante ou Noire onctueuse, choisissez celle qui vous convient !

Les bières sont disponibles chez :

Brasserie Bel Orge

Zone Artisanale
6, rue des Grives
14640 Villers-sur-Mer
06.71.61.55.62
(visite de la brasserie
et vente directe tous les samedis)

Domaine de Villers Hôtel & Spa

Chemin du Belvédère
14640 Villers-sur-Mer
02.31.81.80.80

Nature et Gourmandise

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

Hurricane Bar

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



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 fois gourmande et rafraîchissante.

L'Atelier de Luc

Avenue Jean Moulin (à côté du Paléospace)
14640 Villers-sur-Mer
02.31.88.84.46

1, place Tivoli - 14360 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



Découvrez
la suite de
l'histoire ici :



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.





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 sous toutes ses formes : en poudre, en paillettes mais aussi dans l'étonnante formule Spir tonic (avec du guarana, de l'acérola, et des épices) pour gagner vitalité et se booster. A savourer dans un jus de pommes, ou encore dans des barres encas à emporter partout.

Akal Food

Eco-domaine de Bouquetot
Chemin des Broches - 14950 Saint-Pierre-Azif
09.72.58.22.02

Également disponible chez :

Deauville Tourisme

Quai de l'Impératrice Eugénie
14800 Deauville
02.31.14.40.00

Nature et Gourmandise

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



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

Dans tous les points de vente Guy Degrenne.



— 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



www.lesaccordsparfaits.com

Locavores, à vos carnets !

Tous les lieux pour privilégier les produits d'ici

Six adresses pour s'approvisionner

Boucherie à la ferme

La Griserie
14130 Saint-Gatien-des-Bois
02 31 65 63 43
Viandes, terrines, etc.

EARL du Lieu Herpin

Carrefour des Forges de
Blonville-sur-Mer
14950 Saint-Pierre-Azif
02.31.87.90.66
Fabrication de yaourts artisanaux au lait entier
« Le Petit Blonvillais »

La Ferme du Château

Rue du Général Leclerc
14113 Villerville
02.31.87.22.70
Légumes bio en
permaculture, jus de
pommes et oeufs
Ouvert tous les soirs
18h30-20h.

La Ferme de la Croix Solier

Chemin de la Croix Solier
14800 Tourgéville
06.83.44.46.42
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

La Ruche qui dit oui

Parking de la gare
Trouville-Deauville
(tous les vendredis soir
17h-18h30)
Vente directe de paniers
de produits locaux
(adhésion et commande au
préalable sur leur site)



Les Marchés

Marchés hebdomadaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Deauville <i>(vacances scolaires printemps zone C, été, automne, Noël)</i> Villers/ Mer <i>(été)</i>	Blonville/ Mer <i>(vacances de Printemps, été)</i> Deauville Villers/ Mer	Deauville <i>(vacances scolaires printemps zone C, été, automne, Noël)</i> St-Gatien-des-Bois <i>(été)</i> Villers/ Mer <i>(été)</i>	Deauville <i>(vacances scolaires printemps zone C, été, automne, Noël)</i> Touques Villers/ Mer <i>(été)</i>	Blonville/ Mer <i>(vacances de Printemps, mai, juin, été)</i> Deauville Villers/ Mer	Deauville St-Gatien-des-Bois Villers/ Mer <i>(été)</i>	Deauville <i>(* jours fériés du 24/02 au 11/11)</i> Villers/ Mer <i>(été)</i>

Marchés bio

Le jeudi à **Deauville**, place de l'Eglise

Marchés aux poissons

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Deauville <i>(vacances scolaires printemps zone C, été, automne, Noël)</i>	Deauville	Deauville <i>(vacances scolaires printemps zone C, été, automne, Noël)</i>	Deauville <i>(vacances scolaires printemps zone C, été, automne, Noël)</i>	Deauville	Deauville	Deauville <i>(* jours fériés du 24/02 au 11/11)</i>

Marchés nocturnes

Le dimanche à **Blonville-sur-Mer** *(été)*

Trouville-sur-Mer : marché hebdomadaire les mercredis et dimanches ; marché bio le samedi ; marché aux poissons tous les jours.

Où acheter des produits normands ?

Les Accords Parfaits

Sur la place du marché de Deauville, les Accords Parfaits est une épicerie fine proposant les meilleurs produits des plus grandes marques. Des alcools fins, 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 traditionnelle 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 dénêche 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
02.31.81.13.24

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

51 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, la spiruline Akal Food et autres douceurs vous trouverez votre bonheur chez Nature et Gourmandise. On y dénêche même la bière locale Bel Orge brassée à Villers-sur-Mer, une découverte à ne pas manquer ! Vous pourrez également y trouver les légumes biodynamiques cultivés à l'Eco-domaine du Bouquetot.

Nature et Gourmandis

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

Une épicerie d'antan

En à peine deux ans, l'Épicerie du 190 a su s'imposer en tant que référence à Deauville. Son concept d'épicerie à l'ancienne faisant à la fois presse, primeur, cave, épicerie, crèmerie et même du vrac séduit les résidents et les gourmands de passage. Alex et Sabine ne recommandent que des produits qu'ils aiment, issus de producteurs locaux qu'ils connaissent personnellement ainsi que des confitures maison réalisées avec soin et amour.

L'Épicerie du 190

190 avenue de la République
14800 Deauville - 02.31.81.95.41

Découvrir la cuisine végétale chez Molybagert



Ce tout nouveau concept d'épicerie propose des produits de bouche 100% végétal, majoritairement bio, parfois sans gluten et qui mettent en avant des produits locaux et artisanaux. Ici la gourmandise est de mise pour montrer la grande diversité de la cuisine végétale avec, notamment : confitures, tartares d'algues, barres gourmandes, desserts, bières, vins et même des plateaux de fromages vegan ! Tout y est pour composer son repas de A à Z, à emporter ou à déguster sur place dans une ambiance coffee shop.

Molybagert Végétal Normandie

92 rue du Général de Gaulle - 14360 Trouville-sur-Mer
09.81.74.02.46

Les biscuiteries et les conserveries

Biscuiterie Jacques Delaunay

36 rue Désiré Le Hoc
14800 Deauville - 02 31 88 15 30

Biscuiterie Delaunay

27 rue Michel d'Ornano
14640 Villers-sur-Mer - 02.31.14.03.80

La Boutique de Deauville Tourisme

Quai de l'Impératrice Eugénie
14800 Deauville
02.31.14.40.00

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

Les supermarchés

Carrefour Market Deauville

49, avenue de la République
14800 Deauville
02.31.88.30.52

Carrefour Market Tourgéville

Chemin de Clairefontaine
14800 Tourgéville
02.31.88.24.12

Coccimarket

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

Le Village Fromager



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

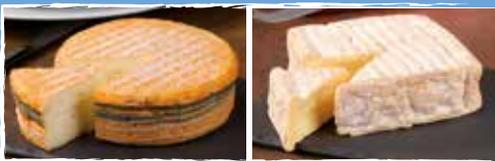
L'art d'un savoir-faire
DEPUIS 1910

Visite
gratuite



Boutique : Fromages & produits du terroir

**Bar à fromages : Dégustation des saveurs normandes
(Juillet - Août)**



NOUVEAU !
Visite interactive et digitale 

 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 2/11 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

Les fameux fromages normands

Le Camembert

Connu en France et dans le monde, le Camembert a la particularité d'être moulé à la louche. Il a une croûte blanche dite fleurie et possède un caractère fort en vieillissant.

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.

Le Neufchâtel

Surnommé « bonbon de Neufchâtel », il est le plus ancien de tous. Il date de 1035 ! Sa forme en cœur vient de la Guerre de Cent Ans lorsque les jeunes filles formaient des cœurs en fromage pour témoigner de leur affection aux soldats anglais.

Le Pont l'Evêque

Originellement appelé « Angelot », le nom d'une pièce de monnaie, il servait de moyen d'échange. Il connaît un grand succès sur les marchés de Pont l'Evêque et prend ensuite sa forme carrée bien typique.

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 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

Où les trouver ?

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

L'épicerie du 190
190 avenue de la République
14800 Deauville
02.31.81.95.41

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



Château du Breuil

CALVADOS PAYS D'AUGE

DISTILLERIE DE CALVADOS PAYS D'AUGE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



VISITEZ ET VIVEZ VOS 5 SENS

Visite guidée de la distillerie et de notre plus beau chais de vieillissement :

L'Orangerie

Spectacle son et lumière

« *La part des Anges* »

Dégustation de Calvados Pays d'Auge & Pommeau de Normandie



CHÂTEAU DU BREUIL - 14130 LE BREUIL EN AUGE
OUVERT TOUS LES JOURS : DE 9H À 12H ET DE 14H À 18H
02.31.65.60.00 / VISITE@CHATEAU-BREUIL.FR / WWW.CHATEAU-BREUIL.FR



Et si vous parcouriez les distilleries et les brasseries ?

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 normands

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 vermeil. 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 nécessaires 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 228 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 : info@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 fabrication, 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°22'48)

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 Pommerai

Le Domaine de la Pommerai 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 Pommerai

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.

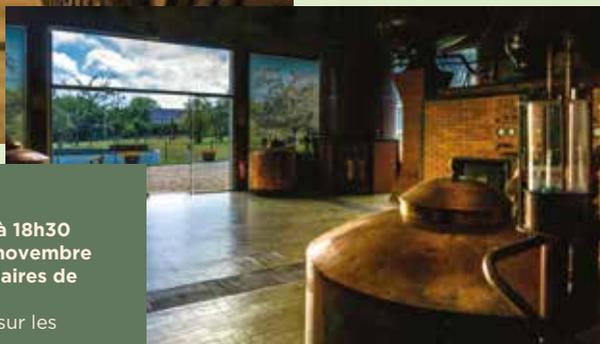
Découvrez
la suite de
l'histoire ici :



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.



VISITES

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 Français et en anglais.

PARKING GRATUIT

VISITE ET DEGUSTATION GRATUITES
FREE TOUR AND TASTING

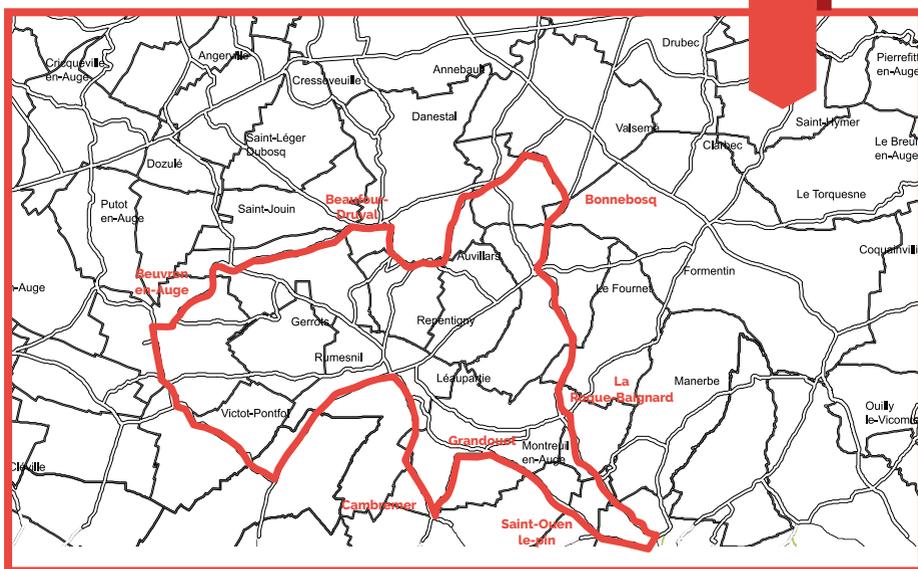
LE DOMAINE DE LA POMMERAIE, Le Bourg 14600 Gonneville-sur-Honfleur
Coordonnées GPS : N49°23'13.9"E0°14'45.3"
Tel : 02.31.89.20.11 - Fax : 02.31.89.27.93

Email : domainedelapommeraiie@orange.fr - www.distillerie-du-domaine-de-la-pommeraiie.com



La Route du Cidre

Le Route du Cidre est un itinéraire touristique de 40 km qui passe par les routes des plus beaux manoirs, des plus beaux châteaux et des plus beaux villages typiques du Pays d'Auge. Au fil de ce parcours, vous retrouverez plus d'une quinzaine de 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.



L'alliance du Calvados et de la vanille

Le Château du Breuil s'est inspiré du savoureux mélange pomme-vanille pour en faire un apéritif léger et délicat associant le Calvados, le jus de pommes et la vanille. A savourer avec quelques glaçons ou à glisser comme ingrédient secret dans vos préparations culinaires.

Le cidre version gin

Alcool d'origine hollandaise, le gin est réalisé à partir de baies de genévrier. Calvados Drouin a repris ce savoir ancestral datant du XVII^e siècle pour créer sa propre cuvée alliant baies de genévrier, aromates, plantes et plus de 30 variétés de pommes à cidre. Le résultat est fin en bouche avec la présence de rose et citron, doux et épicé avec l'amande, la vanille, le gingembre et la cannelle.

Des saveurs de pommes fraîches avec la blanche

La cuvée Blanche du Manoir d'Apréval est obtenue en distillant et clarifiant des cidres, puis en les fermentant pendant 6 mois. Cette eau-de-vie traditionnelle normande possède des notes de pomme fraîche, l'idéal comme base aux cocktails.

Calvados couleur crème caramel

Encore plus suave et intense qu'une cuvée d'âge affiné en fût, la crème de Calvados. Avec sa belle couleur caramel, la liqueur de Calvados Busnel dégage des arômes de fruits secs et grillés à savourer par petites gorgées en digestif ou dans un cocktail rond en bouche.

Rencontrez le Chef Barman du Normandy

Arrivé au Bar de l'Hôtel Barrière Le Normandy Deauville en 1988, Marc Jean est aujourd'hui Chef Barman et roi des cocktails. Le Normandy 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 un cocktail signature « Le Normandy » aux côtés du Pommeau et du champagne.

Notre coup de cœur :

le cocktail « un homme et une femme » à l'eau de vie de framboise, crème de mûre, jus d'orange et champagne réalisé en hommage au film éponyme tourné par Claude Lelouch en 1966 au Normandy et sur les Planches de Deauville.



A LA DÉCOUVERTE DES BIÈRES NORMANDES



Brasserie Bel Orge

Benoît Boisanfray a toujours baigné dans l'univers de la brasserie, son grand-père était brasseur dans le Pas-de-Calais. Depuis 2017, il brasse avec amour, passion et respect des matières premières pas moins de quatre bières dans sa micro-brasserie Bel Orge. Avoir le label Agriculture Biologique (AB) sonnait comme une évidence pour Benoît qui essaie d'ailleurs d'utiliser des ingrédients les plus locaux possibles. Ses bières s'inspirent des bières traditionnelles britanniques, moins sucrées que ses cousines belges, et très aromatiques. Blonde subtile aux 3 céréales, Blanche légère avec une pointe de coriandre, Ambrée ronde et puissante ou Noire onctueuse, choisissez celle qui vous convient !

Les bières sont disponibles chez :

Brasserie Bel Orge

Zone Artisanale
6, rue des Grives
14640 Villers-sur-Mer
06.71.61.55.62

(visite de la brasserie
et vente directe tous les samedis)

Domaine de Villers Hôtel & Spa

Chemin du Belvédère
14640 Villers-sur-Mer
02.31.81.80.80

Nature et Gourmandise

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

Hurricane Bar

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



La bière Paillette

La bière Paillette, c'est une véritable bière historique ! Née en 1596 au Havre, dans une petite brasserie, elle fait du chemin et ne cesse de grandir jusqu'à sa fermeture dans les années 90. Grâce à David Bisset qui reprend la recette originale en 2006, il redonne à la bière ses lettres de noblesses et sa belle couleur blond paille, sa saveur fraîche et fruitée mais aussi la mouette sur son étiquette !

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

51, 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

Nature et Gourmandise

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

GOÛTEZ 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.

Cuisiner 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 éco-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.

Maximin Helliö

Vous rêvez de cuisiner avec un chef et de déjeuner avec lui ? Maximin Helliö 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.

Nouveau !

Dès septembre 2019 : cours d'œnologie et de pâtisserie (programme et réservation sur maximinhellio.fr)

Maximin Helliö

64, rue Gambetta - 14800 Deauville
02.31.49.19.49



L&D Traiteur

Alexis et Ophélie réalise leur rêve d'ouvrir une boutique traiteur innovante avec des entrées et pâtisseries soignées. Un savoir-faire que vous pouvez goûter chez vous lors d'une prestation chef à domicile. Vous ne vous occupez de rien, le chef est là pour vous et assure la cuisine et le service.

L&D Traiteur

110, rue du Général de Gaulle
14360 Trouville-sur-Mer
09.54.19.05.97



Domaine de Villers et Spa****

Vue panoramique sur Deauville/Trouville. Bel espace salon/bar près de la cheminée. Restaurant calme et feutré.
View on the Deauville/Trouville. Bar lounge near the fireplace. Quiet and charming restaurant.

Fermé les 23, 24, 25 décembre . *Closed from 23 to 25 december*



17 chambres de 170 à 305€ - Petit déj. : 21€
17 rooms from 170 to 305€ - Breakfast : 21€

Chemin du Belvédère – D. 513
14640 Villers-sur-Mer (12km)

Tél +33(0)2 31 81 80 80 info@domainedevillers.com
www.domainedevillers.fr



Manoir de La Poterie et Spa****

Demeure normande avec vue mer ou campagne. Salon cosy avec cheminée. SPA « Les Thermes ».
Norman house with sea view or countryside. Cosy lounge with fire-place. SPA « Les Thermes ».

Fermé les 23, 24, 25 décembre . *Closed from 23 to 25 december*



24 chambres de 170 à 360€ - Petit déj : 23€
24 rooms from 170 to 360€ - Breakfast : 23€

Chemin Paul Ruel – 14113 Cricqueboeuf (8km)
Tél +33(0)2 31 88 10 40

info@honfleur-hotel.com
www.manoirdelapoterie.fr



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 72.

Dates sur le site : www.indeauville.fr

Chemin des Broches
14950 Saint-Pierre-Azif
09.72.58.22.02



Le 1^{er} salon de la bière artisanale de Villers-sur-Mer

Au programme, des producteurs locaux et d'ailleurs, des dégustations, de la vente, des masterclass, des conférences, des animations musicales et de la restauration. Deux journées de rencontres pour découvrir la passion du brassage artisanal.

31 mai et 1^{er} juin 2019
Villers-sur-Mer



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

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



Deauville Gourmet Gourmand

Que vous soyez gourmets ou simplement gourmands, le salon est l'événement à ne pas manquer. Surfant sur la vague des tendances culinaires, vous pouvez 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 propose des animations culinaires, des ateliers et des stands gourmands à souhait.

Début novembre

Centre International de Deauville

1, avenue Lucien Barrière - 14800 Deauville

02.31.14.14.14

La fête de la coquille, véritable institution à Villers-sur-Mer depuis plus de 20 ans, fête cette année son 24e anniversaire ! Pendant tout un week-end la Coquille Saint-Jacques et les fruits de mer sont à l'honneur. Ces deux journées sont riches en animations, les pêcheurs y vendent leurs produits d'exception : huîtres, poissons, fruits de mer et crustacés. A leurs côtés, des produits du terroir et de gastronomie fine pour les amateurs de bonne chère, mettent en avant la richesse de notre terroir.

Non loin, des chefs renommés du territoire proposent des démonstrations culinaires au fil de la journée, livrant tous leurs secrets pour réussir à coup sûr ses Saint-Jacques ! L'Académie Nationale de Cuisine propose, quant à elle, des concours de cuisine pour les étudiants, amateurs et professionnels : de quoi faire monter l'adrénaline !

Animations et concerts variés rythment les rues de Villers-sur-Mer pour le plaisir des petits et des grands. Plusieurs troupes donnent rendez-vous pour des concerts inédits et mélodieux. Au programme des animations : apprendre à fumer son poisson, voile acrobatique, défilé dans les rues et autres initiations autour du thème de la mer vous donnent rendez-vous.

Fin octobre dans le centre-ville de Villers-sur-Mer.

Brasserie

L'Odyssee



**NOUVELLE ADRESSE
DEAUVILLAISE !**

"L'Odyssee" remplace
Le Nautica au 2 rue Désiré Le Hoc.

•
Nouvelle ambiance bord de mer
bleu ciel – Cuisine à l'ardoise
avec des produits du marché
de Deauville, poissons et viandes
grillés, fruits de mer, moules,
galettes et salades.

•
Jolie terrasse couverte
et chauffée - Privatisation totale
ou partielle de la brasserie
pour vos événements.



L'Odyssee

2 rue Désiré Le Hoc - 14800 Deauville
lodysee-deauville.fr - Tél. 02 31 88 03 27





Carnet d'adresses

Restaurants

As Food Kebab : 72 rue Mirabeau

14800 Deauville - 02 14 11 82 97

Au 10 : 10 rue du Gal 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 Deux Tonneaux : Le Bourg

14130 Pierrefitte-en-Auge - 02 31 64 09 31

Auberge de la source

Chemin Du Moulin

14600 Barneville-La-Bertran - 02.31.89.25.02

Auberge du Cheval Blanc : 35 rue des Brioleurs

14130 Saint-Gatien-des-Bois - 02 31 65 16 67

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 Leclerc

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 Le Central : 158 Bd Fernand Moureaux

14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 88 13 68

Brasserie L'Ephémère : Les Cures Marines,

Boulevard de la Cahotte,

14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 14 25 74

Buffalo 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

Casa Romeo : 50 rue Gambetta

14800 Deauville - 02 31 98 27 44

Charlo : 29 rue Breney

14800 Deauville - 02 31 88 36 96

Chez Berny : Promenade Yves St Laurent

14910 Bénerville-sur-Mer

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 Marinette : 156 Boulevard Fernand Moureaux

14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 88 03 21

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

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 Villers-sur-Mer - 02 31 87 15 65

Green : 14 avenue Aristide Brian

14800 Touques

Honorine : Quai de l'Impératrice Eugénie

14800 Deauville - 02 31 88 34 10

Hurricane Bar : 20 rue Maréchal Foch

14640 Villiers-sur-Mer - 09 73 54 29 82

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

4800 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

Korcarz : 23 rue Robert Fossorier

14800 Deauville - 07 62 92 10 00

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 Cigale : 3 rue du Maréchal Foch

14113 Villerville - 09.52.41.34.83

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 Ferme Saint-Siméon

20, Route Adolphe Marais

14600 Honfleur - 02.31.81.78.00

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 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 : Rue Reynaldo Hahn, Boul. de la mer

14800 Deauville - 02 31 98 40 56

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'Annexe : 2-4 rue des Bains

14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 88 10 27

L'Atelier de Luc : Avenue Jean Moulin (Paléospace),

14640 Villiers-sur-Mer - 02.31.88.84.46

L'Atelier de Luc : 1, place Tivoli

14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 81 51 81

Le 1899 - Les Manoirs de Tourgéville : Chemin de

l'Orgueil, 14800 Tourgéville - 02 31 14 48 68

Le 1912 : Les Cures Marines - Boulevard de la

Cahotte, 14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 14 25 90

Le 21 : 21 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 88 32 38

Le Bistrot Blonvillais : 4 rue du Général Leclerc

14910 Blonville-sur-Mer - 02 31 87 64 07

Le Bistrot des Planches : 3 rue Sem

14800 Deauville - 02 31 87 72 14

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

Le Grand Manège : 14 avenue Ox & Bucks,
Pôle international du Cheval Longines Deauville
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 Manoir des Impressionnistes : 23 Route
de Trouville, 14600 Honfleur - 02 31 81 63 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

Le Pirate : 3 quai des Marchands, Port-Deauville,
14800 Deauville - 02 31 87 62 28

Le P'tit Beaumont : 20 rue du Paradis
14950 Beaumont-en-Auge - 02 31 64 80 22

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 : 12 avenue des Belges
16460 Villers-sur-Mer - 02 31 88 17 39

Le Saint-Arnoult : Place André Chotard
14800 Saint-Arnoult 09.63.43.88.36

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 - Amiralauté 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 Deauville-La
Touques** : 45, avenue Hocquart de Turtot
14800 Deauville - 02 31 14 31 14

**Les restaurants de l'Hippodrome de
Clairefontaine** : Route de Clairefontaine
14800 Tourgéville - 02 31 14 69 00

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 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'Étoile des Mers : 74 rue Gambetta
14800 Deauville - 02 14 63 10 18

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

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

L'Orée de Deauville : Le Lieu Roti, D27
14800 Vauville - 02 31 87 96 22 - 02 31 89 17 32

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

Mamie Flo : 19, rue Maréchal Leclerc
14640 Villers - 02 31 87 92 11

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

Molybagert Végétale Normandie :
92 rue du Général de Gaulle
14360 Trouville-sur-Mer - 09.81.74.02.46

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

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

Plaza Café : Casino Barrière Deauville,
2 rue Edmond Blanc,
14800 Deauville - 02 31 14 24 00

Restaurant de l'aéroport : Aérodrome
de Deauville Saint Gatien
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 Sleipnir : 46 rue Mirabeau
14800 Deauville - 02 31 98 51 66

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

Royal Touques : Rue de la Vallée d'Auge
14800 Touques - 02 33 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 Bénerville-sur-Mer - 06 45 08 45 16

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

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 de La Touques : 45 rue Louvel et Brière,
14800 Touques - 09 67 72 67 91

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

Berbère Club : 58 rue Gambetta
14800 Deauville - 02 31 98 51 67

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

Club 13 : Casino Barrière Deauville - 2 rue Edmond
Blanc, 14800 Deauville - 02 31 14 31 96

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
14800 Deauville - 02 31 88 08 74

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

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

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

Le Point Bar : 94 avenue de la République
14800 Deauville -

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

Le Sunset Beach : Promenade Yves Saint-Laurent
14910 Bénerville-sur-Mer - 06 45 08 45 16

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

O2 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

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

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

Boucherie de Saint-Arnoult : 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

Boucherie Sarrazin : Centre Commercial Villers
2000, 14640 Villers-sur-Mer - 02 31 89 16 84

La Boucherie Villersoise : 1 rue Boulard
14640 Villers-sur-Mer - 02 31 87 46 89

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

Casa Roméo : 50 rue Gambetta
14800 Deauville - 02 31 98 27 44

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

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

Crèmerie normande : 31 Rue Michel d'Ornano
14640 Villers-sur-Mer - 02 31 88 85 72

JB Traiteur : 123 avenue de la République
14800 Deauville - 02 31 14 99 70

Korcarz : 23 rue Robert Fossorier
14800 Deauville - 07 62 92 10 00

L&D Traiteur - 110 rue Général de Gaulle,
14360 Trouville-sur-Mer - 09 54 19 05 97

Le Périgord : 29 bis rue Breney
14800 Deauville - 02 31 81 18 88

Boulangeries – Pâtisseries

Aux Délices de l'Etoile : 35 rue Désiré Le Hoc
14800 Deauville - 02 31 88 21 15

Boulangerie Boissée : 36 rue Gambetta
14800 Deauville - 02 31 88 07 63

Boulangerie Chailloux : 76 rue Louvel et Brière
14800 Touques - 02 31 88 01 71

Boulangerie Jouenne : 16 rue de l'Avenir
14800 Deauville - 02 31 88 21 08

Boulangerie La Blonvillaise : 3 Rue du Général 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 Le Paradis Gourmand :
Avenue Michel d'Ornano
14800 Saint-Arnoult - 02 31 88 64 59

Boulangerie Le Petit Pétrin :
17 rue du Maréchal Foch
14640 Villers-sur-Mer - 02 31 87 05 84

Boulangerie Saint-Augustin :
176 avenue de la République
14800 Deauville - 02 31 88 24 92

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

Korcarz : 23 rue Robert Fossorier
14800 Deauville - 07 62 92 10 00

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

La Veggisserie : Chemin de la Performance
rue des Colverts
14800 Saint-Arnoult - 06 22 73 45 00

Le Fournil de Bénerville : 27 Avenue du Littoral,
14910 Bénerville-sur-Mer - 02 31 81 37 37

Le Fournil de la Touques : 26 avenue Aristide
Briand, 14800 Touques - 02 31 81 26 15

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 Jardin des Délices : 21 rue Mirabeau
14800 Deauville - 02 31 88 80 40

Les Accords Parfaits : 13 place du Marché
14800 Deauville - 02 31 81 42 42

Les Caves Morny : 51 avenue de la République
14800 Deauville - 02 31 81 53 82

L'épicerie du 190 : 190 avenue de la République
14800 Deauville - 02 31 81 95 41

Les Vins de Pierre Boinet : Avenue Michel
d'Ornano, 14800 Saint-Arnoult - 02 31 89 40 10

Nature et Gourmandise : 24 rue du Maréchal Foch
14640 Villers-sur-Mer - 02 31 88 86 56

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 Delaunay** : 27 rue Michel d'Ornano
14640 Villers-sur-Mer - 02.31.14.03.80
- 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
- Conserverie La Belle Iloise** : 21 rue Désiré Le Hoc,
14800 Deauville - 02 31 88 91 15
- Green** : 14 avenue Aristide Briand, 14800 Touques
- Kusmi Tea** : 76 ter rue Eugène Colas
14800 Deauville - 02 31 98 46 39
- La Cave de la plage** : 2 Rue du Maréchal Foch
14640 Villers-sur-Mer - 02 31 81 13 24
- 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** : 51 avenue de la République
14800 Deauville - 02 31 81 53 82
- Molybagert Végétale Normandie** :
92 rue du Général de Gaulle,
14360 Trouville-sur-Mer - 09 81 74 02 46
- 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

- 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
- Eric Kayser** : 16 place Morny
14800 Deauville - 02 31 88 05 87
- La Maison « Flor »** : 57 rue Désiré le Hoc
14800 Deauville - 09 50 48 13 16
- La Veggisserie** : Chemin de la Performance
rue des Colverts
14800 Saint-Arnoult - 06 22 73 45 00
- L'Atelier de Luc** : Avenue Jean Moulin
(à côté du Paléospace)
14640 Villers-sur-Mer- 02.31.88.84.46
- L'Atelier de Luc** : 1 place Tivoli
14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 81 51 81
- 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
- Mamie Flo** : 19, rue Maréchal Leclerc
14640 Villers - 02 31 87 92 11
- 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 - Brasseurs

- Brasserie Bel Orge** : Zone artisanale - 6 rue des
Grives, 14640 Villers-sur-Mer - 06.71.61.55.62
- Calvados Christian Drouin SAS** :
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
- Domaine de la Pommerai** : Le bourg,
14600 Gonneville-sur-Honfleur - 02 31 89 20 11
- Les Caves Du Conquérant** : 10 Avenue Ox And
Bucks, 14800 Saint-Arnoult
09 64 26 67 97 - 02 31 88 31 50
- Manoir d'Apreval** : 14600 Pennedepie
02 31 14 88 24

Fromagers – Crémeries

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

La Crèmerie Normande : 31 Rue Michel d'Ornano, 14640 Villers-sur-Mer - 02 31 88 85 72

L'épicerie du 190 : 190 avenue de la République, 14800 Deauville - 02 31 81 95 41

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

Chez Franck : Place du Marché 14800 Deauville - 06 17 89 44 95

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

Primeurs

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

L'épicerie du 190 : 190 avenue de la République 14800 Deauville - 02 31 81 95 41

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

Nature et gourmandise : 24 rue du Maréchal Foch, 14640 Villers-sur-Mer - 02 31 88 86 56

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

Produits bio

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

Biocoop le 21 : Rue Guillaume Le Conquéant, 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

Green : 14 avenue Aristide Briand, 14800 Touques
La Ferme du Château : rue du Général Leclerc 14113 Villerville - 02 31 87 22 70

La Veggisserie : Chemin de la Performance, Rue des Colverts, 14800 Saint-Arnoult - 06 22 73 45 00

L'épicerie du 190 : 190 avenue de la République, 14800 Deauville - 02 31 81 95 41

Molybagert Végétale Normandie : 92 rue du Général de Gaulle

14360 Trouville-sur-Mer - 09 81 74 02 46

Nature et gourmandise : 24 rue du Maréchal Foch, 14640 Villers-sur-Mer - 02 31 88 86 56

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

Salons de thé

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

Eric Kayser : 16 place Morny

14800 Deauville - 02 31 88 05 87

Hôtel Outre- Mer : 1 rue du maréchal Leclerc

14640 Villers-sur-Mer - 02 31 87 04 64

La Maison « Flor » : 57 rue Désiré le Hoc

14800 Deauville - 09 50 48 13 16

L'Atelier de Luc : 1, place Tivoli

14360 Trouville-sur-Mer - 02 31 81 51 81

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

Boc Traiteur sur Mesure :

58, rue Guillaume le Conquérant

14360 Trouville-sur-Mer - 06 49 35 02 86

Breton Traiteur : 1-3 Place Morny

14800 Deauville - 02 31 88 22 90

Charcuterie Blavette - À la renommée :

18 rue du Général de Gaulle

14640 Villers-sur-Mer - 02 31 87 04 25

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

L&D Traiteur : 110, rue du Général de Gaulle

14360 Trouville-sur-Mer - 09 54 19 05 97

Eric Kayser : 16 place Morny

14800 Deauville - 02 31 88 05 87

Ita' Sprint : 19 rue du Docteur Lainé

14800 Touques - 02 31 49 10 10

Korcarz : 23 rue Robert Fossorier

14800 Deauville - 07 62 92 10 00

La Cigale : 3 rue du Maréchal Foch

14113 Villerville - 09.52.41.34.83

La Cantina : 24 rue Michel d'Ornano

14640 Villers-sur-Mer - 06 64 30 03 49

Le Love Poulaga (food-truck) :

25 avenue Aristide Briand

14800 Touques - 06 13 17 63 82

L'Encas : 48bis rue Olliffe

14800 Deauville - 02 31 98 96 55

L'île de la Gourmandise :

98 avenue Michel d'Ornano

14910 Blonville-sur-Mer - 06 64 30 03 49

Mac Donald's : Chemin du Roy - Route de Paris,

14800 Touques - 02 31 98 18 50

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

Pizza Nocchio : 3 rue du Général de Gaulle

14640 Villers-sur-Mer - 02 31 87 15 06

Princesse Sophie - Les Planches, 14800 Deauville**Wooden Pizza (food-truck) :** parking Carrefour

Market - 14800 Tourgéville - 06 73 78 15 07

Ventes à emporter

A la libanaise (food-truck) : en face de Maison du

Monde, 14800 Touques - 06 98 80 90 24

As Food Kebab : 72 rue Mirabeau

14800 Deauville - 02 14 11 82 97

Chalet Gourmand : Rue chevalier

14910 Blonville-sur-Mer - 06 64 30 03 49

Crêperie du Coin : 1 rue du Maréchal Foch

14113 Villerville - 02 31 98 04 38

Domino's Pizza : 2 rue Saint-Andreasberg

Route de Paris, 14800 Touques - 02 31 81 99 57

Index

A

A emporter **48**
Akal Food **54,58**
Apéro **42,43**
As food kebab **48**
Atypique **24-25**
Auberge des Deux Tonneaux **25**
Au Bureau **20,43**
Augusto Chez Laurent **11**

B

Bar **15, 26, 29, 34, 41, 42, 43**
Bar de nuit **42-43**
Bar les 4 Chats **43**
Bar de l'Hôtel Barrière Le
Normandy Deauville **41, 70**
Bateau **24**
Bière **52, 71**
Biscuiterie **50, 59**
Biscuiterie Delaunay **59**
Bistrot les 4 Chats **39**
Boc Traiteur **47**
Brasserie

Café **20-23**
Institution **15, 17**
Tradition **18-19**

Brasserie Bel Orge **52, 71**
Brasserie de la Mairie **21, 30**
Brasserie Le Central **17, 31**
Breton Traiteur **47**
Brok Café **43**
Brunch **38-39**

C

Cadeau gourmand **50- 54**
Calvados **63-70**
Calvados Christian Drouin **65, 70**
Calvados Expérience **65**
Café **20, 23, 33, 39**
Café de Paris **21, 30**
Caramels **52**
Carrefour City **59**
Carrefour Market **59**
Casa Rina **36**

Casa Roméo **36, 43**
Casino **29,32**
Caviste **50, 52, 58, 71**
Château du Breuil **65, 70**
Cheval **33**
Chez Marinette **19, 31**
Chocolatier **41, 49**
Chocolats de Beussent-Lachelle **49**
Cidre **37, 63-70**
Club **13 43**
Club House du Golf
Barrière Deauville **34**
Coccimarket **59**
Cocktail **43, 70**
Concert **17, 20, 27, 43, 75, 76**
Conserverie Belle Iloise **59**
Cours de cuisine **72-73**
Crèmerie Normande **10, 51, 58, 61**
Crêpe **37**
Crêperie Le Vieux Normand **37**
Cuisine du monde **36**

D

Déco **6, 14, 24, 25**
Degrenne **54**
Dégustation **63-71**
Distillerie **63-70**
Distillerie Busnel **67-70**
Domaine de la Pommeraié **67**
Dupont avec un Thé **49, 39, 41**

E

Eco-domaine du
Bouquetot **51, 58, 72, 75**
Epicerie
Etoilé **6, 8**
Évènement **75-76**
Salon Deauville **76**
Gourmet Gourmand **76**
Fête de la Coquille **76**
Jardins et Terroir **76**
Salon de la bière **75**

F

Fast food **48**
Ferme de Billy **48**
Ferme du Château **56**
Ferme de la Croix Solier **56**
Ferme du Lieu Bill **56**
Fermes **56**
Fromage **61, 58**
Camembert **61**
Livarot **61**
Neufchâtel **61**
Pont-l'Évêque
18, 61, 25, 34
Fruit de mer **30-31**

G

Gastronomie **6-15**
Glacier **42, 53**
Golf **14, 29, 34**

H

Henri Morel **47**
Hippodrome **33**
Honfleur Traiteur **47**
Honorine **20, 29, 43, 30**
Hurrricane Bar **34, 43**

I

Ibis Kitchen **22**
Il Parasole **36**
Insolite **24-25**
Institution **15-17**
Italien **36**

J

Japonais **36**
JB Traiteur **47**
Jeux **34**
Jus de pommes **51, 62**

L

La Belle Epoque **12, 39**
La Cave de la Plage **50, 58, 71**
La Flambée **14**
La Folie Douce by Barrière
27, 29, 43, 39
La Gogaille **21, 30**
La Haie Tondue **15**
La Maison Flor **42**
L'Annexe **15, 31**
La Péniche **24, 30**
L'Atelier de Luc **37, 53**
La Terrasse **34, 43**
La Terrasse des Ammonites
28, 29, 43
La Terrasse du Marais **28, 29**
La Trinitaine **59**
Le 1899 **14**
Le 1912 **8, 29**
Le Bar de la Mer **26, 29, 30**
Le Bar du Soleil **26, 29, 30**
Le Bellevue **13, 29**
Le Bistrot des Planches **28**
Le Bougnat **18**
Le Celtic Vintage **22**
Le Cercle **32**
Le Comptoir et la Table **13**
Le Comptoir du Voyageur **41**
Le Côté Royal **12**
Le Ciro's **29, 30**
Le Cyrano **22**
Le Drakkar **17, 31**
Le Grand Manège **33**
Le Lassay **14, 29**
Le Manoir des Impressionnistes
10, 29
Le Matisse **13, 29**
Le Meeting **33**
Le Morny's **23, 39**
L'encas **48**
Le Jardin du Méridien **32, 29**
Léonidas **49, 50**
L'Epicerie du 190 **58, 61**

Le Point Bar **43**
L'Ephémère **29**
Le P'tit Beaumont **19**
Les Accords Parfaits **58, 52, 71**
Les Bâtons **52**
Les Caves Morny **50, 58, 71**
Le Sleipnir **18**
Les Mouettes **19, 31**
Les restaurants de l'hippodrome
de Deauville-Clairefontaine **33**
Les restaurants de l'hippodrome
de Deauville-La Touques **33**
Les Saveurs d'Antan **25**
L'Essentiel **7**
Le Sunset Beach **27, 29, 43**
Les Tonneaux du
Père Magloire **26**
Le Tie Break **34**
Les Vapeurs **17, 30**
Le Yacht Café **23**
L&D Traiteur **47, 73**
L'Odyssée **23**

M

Mac Donald's **48**
Manoir d'Apreval **67, 70**
Marais **28, 29**
Marché **57**
Martine Lambert **53**
Maximin Hellio **6, 73**
MB Fromagerie **61**
Miel **50**
Michelin **6-8**
MolyBagert Végétal N **59**
Moyen-Orient **36**

N

Nature et Gourmandise
52, 54, 58, 71

O

O2 Sofa Bar **43**

P

Parasols de Dufay **50**
Par Hasard / Le P'tit Marius **42**
Pêche **30-31**
Pizza Campione **48**
Pizzeria La Morny **36**
Plage **26-29**
Plaza Café **32**
Poisson **30-31**
Pommeau **63, 67, 70**
Princesse Sophie **48**

R

Route du cidre **69**
Ruche qui dit Oui **56**

S

Salon de thé **41-42**
Sobé **43**
Spiruline **54, 58**
Supermarché **59**
Sur le pouce **48**

T

Tapas **43**
Tennis **34**
Terrasse
Thalasso **8, 28, 29**
Traiteur **47**

V

Villa Gabrielle **23**
Villa Leona **36**
Vue mer **26-29**

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

BLONVILLE-SUR-MER TOURISME



32 bis avenue Michel d'Ornano - 14910 Blonville-sur-Mer - +33 (0)2 31 87 91 14

> De janvier à mars et d'octobre à décembre : du lundi au samedi 10h-13h / 14h-18h

D'avril à juin et en septembre, ouvert tous les jours : 10h-13h / 14h-18h

Ouvert tous les jours en juillet-août : du lundi au samedi 10h-19h et dimanche 10h-18h

DEAUVILLE TOURISME

Quai de l'impératrice Eugénie - 14800 Deauville - +33 (0)2 31 14 40 00

> De janvier à juin et de septembre à décembre : du lundi au samedi 10h-18h, dimanche et jours fériés

10h-13h / 14h-18h. En juillet-août : du lundi au samedi 9h30-19h, dimanche et jours fériés 10h-18h

TOUQUES TOURISME

20 place Lemerrier - 14800 Touques - +33 (0)6 83 38 50 57

> Ouvert dès mi-avril : du jeu au lundi 10h-13h / 14h-18h

TOURGEVILLE - BENERVILLE TOURISME

Promenade Louis Delamarre - 14800 Tourgéville

> En juillet-août : du vendredi au lundi 13h30-18h

VILLERS-SUR-MER TOURISME



Place Mermoz - 14640 Villers-sur-Mer - +33 (0)2 31 87 01 18

> De janvier à mars et de novembre à décembre : du lundi au samedi 10h-13h / 14h-18h et le

dimanche pendant les vacances scolaires zone C

D'avril à juin et en septembre, octobre : tous les jours 10h-13h / 14h-18h

En juillet-août : du lundi au samedi 9h30-19h et le dimanche et jours fériés 10h-18h

VILLERVILLE TOURISME

40 rue du Général Leclerc - 14113 Villerville - +33 (0)2 31 87 77 76

> Ouvert du jeudi au lundi pendant les vacances scolaires zone C : 14h-18h et le week-end 10h-13h / 14h-18h

En mai, juin et septembre : le week-end 10h-13h / 14h-18h

En juillet-août : du samedi au mercredi 10h-13h / 14h-18 et jeudi-vendredi 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 // **Rédaction :** Camille David SPL Territoire de Deauville //

Crédits photos : Abaca Corporate-Didier Delmas pour les Cures Marines, Calvados Tourisme, Elizabeth Parker Gerald Morel pour l'Essentiel, Golf Saint-Gatien, Guy Isaac, Jean-François Lange, Joel Ploix pour Honfleur Traiteur Julien Boisard, Maximin Hellio, Naïade Plante, Patrice Le Bris, Photothèque Barrière, Sandrine Boyer Engel

Studio 911 et Nicola Broquedis pour Dupont avec un thé, Xavier Schneider / Tous les prestataires - Tous droits réservés Toute reproduction interdite // **Photo de couverture :** Sandrine Boyer Engel pour Breton Traiteur // **Février 2019**

Impression : www.corlet.fr



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 !

RESTAURANT • BAR • TERRASSE • ANIMATIONS

Ouvert du vendredi au mardi, midi et soir



REPAS DE GROUPE JUSQU'À 50 COUVERTS
SOIRÉES • ÉVÉNEMENTS

INFORMATIONS

Alizé Heckel-Mrowicki

02 31 14 44 88

assistmarketvil@groupefranchant.com

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 : DR.



CASINO DE VILLERS/MER

Place FANNEAU - 14640 VILLERS-SUR-MER



PIERRE &
VACANCES



Deauville

Résidence premium

**PRESQU'ÎLE
DE LA TOUQUES**

★★★★★

Appartements
spacieux
et tout équipés

Piscine
intérieure et extérieure
chauffée

Spa Deep Nature®
pour une expérience
bien-être unique

reception.deauville-touques@groupepvcp.com

02 31 14 08 00