



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME · RESTAURANT





Et au milieu coule une source...

A en croire les Normands, se perdre en campagne est le meilleur moyen de découvrir les charmes de la Normandie. Et pour cause ! La région réserve de belles surprises et quelques pépites... Bienvenue à L'Auberge de la Source, où le spectacle de l'eau et de la lumière prend possession des lieux dans ce cadre idyllique.

Pas besoin de se rendre à l'autre bout du monde pour trouver un lieu magique pour se faire plaisir et se recentrer sur soi... Cachée dans un écrin de verdure au cœur de la forêt, à 10 km de Deauville et 4 km de Honfleur, L'Auberge de la Source est une parenthèse de sérénité, véritable ode à la Normandie et au bien-être.

Avec sa bâtisse du XVIII^e siècle en briques rouges et sa longère à colombages traditionnelle, c'est le lieu idéal pour venir se ressourcer et déconnecter le temps d'un week-end. Ici, la notion de voyage est réinventée. Quitter le monde urbain et se donner rendez-vous dans cette maison familiale secrète et loin de tout, pour un véritable dépaysement.

Le temps d'une pause contemplative, l'Auberge de la Source est une invitation à la pure détente et au bien-être, et permet de se reconnecter à la nature et à ses bienfaits revitalisants, pour un doux retour à soi.





Le Lieu

Un jardin fleuri où la quiétude s'invite délicatement, le doux clapotis de l'eau provenant des trois sources naturelles, des tables et chaises en fer forgé ...

Ici le décor révèle la campagne normande dans toute sa beauté, et donne à ce lieu un charme unique. Rachetée par les propriétaires de La Ferme Saint-Siméon, Christine et Jean-Marie Boelen, cette auberge typique a été entièrement rénovée et redécorée par les soins de Christine.

Réparties dans trois bâtiments différents (l'auberge principale, avec le salon et le restaurant, le Pavillon, au creux du jardin, et la Longère, qui se reflète dans les miroirs des bassins à truites), les quinze chambres que L'Auberge de la Source abrite sont toutes aussi enchantées.

En couple pour une escapade romantique dans la chambre terrasse, où le coin salle de bain avec baignoire ne propose pas de rupture. En famille dans la chambre duplex mansardée pour un séjour à quatre ... Ici le bois prédomine largement faisant écho aux constructions typiques normandes, tandis que la modernité s'invite dans les salles d'eau avec leurs douches à l'italienne et leurs vasques contemporaines. Un subtil mélange d'authenticité et de pittoresque pour un doux séjour bucolique, loin de l'agitation de la ville.



Les Chambres

« Campagne », « Charme » « Charme Supérieure » « Familiale » ou « Suite », à l'Auberge de la Source, le ravissement se vit et se ressent d'une chambre à l'autre. Dans le respect de l'art de vivre normand, les larges persiennes propagent dans chacune d'entre elles une ambiance calme et paisible qui invite à la détente et au repos.

Le subtil mélange de matériaux nobles (lin, bois brut, parquet de chêne,...), de lumières et de couleurs douces leur confère une atmosphère intimiste et raffinée. Certaines sont mansardées, les salles de bain sont ouvertes ou semi ouvertes avec douche à l'italienne ou baignoire... et la plupart offrent une vue magnifique sur les bassins. L'unique suite de l'hôtel est située dans la longère au premier étage.

Avec ses poutres apparentes, son parquet de chêne et ses tissus Vichy, elle offre dans un confort moderne et cosy, un salon séparé de la chambre, ainsi qu'une salle de bain et toilettes séparées. Par l'attention portée aux détails, à la qualité des matériaux et aux éléments de mobilier, L'Auberge de la Source dégage une ambiance intimiste, au luxe feutré et rayonne de la chaleur d'une maison de famille.



Le Restaurant

L'Auberge de la Source, c'est aussi la cuisine infiniment gourmande et généreuse du Chef Yanick Bernouin, qui réinvente sans cesse la Normandie dans l'assiette en alliant les plats traditionnels et les recettes d'aujourd'hui. Véritable passionné du terroir, il crée une cuisine sincère et étonnante.



Dans un cadre authentique, sous les pommiers au soleil l'été ou au coin du feu l'hiver, le chef propose une cuisine très personnelle, et qui transmet une incroyable émotion gustative. Elaborée à partir de produits locaux et de saison, on y retrouve le célèbre suprême de poulet vallée d'Auge, accompagné d'un gratin dauphinois et de pommes confites, ou encore la sublime sole, cuite meunière, et sa poêlée de légumes. En dessert, un petit moelleux au chocolat noir, caramel de banane et lait glacé à l'arabica ou une crème brûlée tradition à la vanille et tuiles ardoises. Un menu du jour imaginé au gré des envies du Chef, est également proposé chaque jour avec les produits du retour du marché.



Les grandes baies vitrées du restaurant offrent une jolie vue panoramique sur le jardin et les bassins, et donnent ainsi l'impression de déjeuner ou de dîner directement dans le parc. Le terroir dans l'assiette, la flambée dans la cheminée, l'ambiance chaleureuse et familiale du lieu, tout est là pour démarrer le repas dans une atmosphère bistrannique qui rassemble.



Détente et bien-être

Pour un véritable lâcher-prise, l'espace bien-être de L'Auberge de la Source prend ses marques dans une adorable cabine duo en pierres anciennes située dans les jardins, où sont proposés des soins bio à base de pommes de Normandie. Lieu au décor épuré, aux tonalités douces et à la lumière apaisante, les fragrances qui en émanent laissent présager le meilleur. Soin « Pomme d'Happy » pour un effet anti-âge nourrissant, massage « Paume de Pomme » pour une parenthèse de détente au parfum fruité de Normandie ou sur-mesure avec le massage « A Thème Aromatique » ... Grâce aux différents protocoles proposés pour le visage et le corps, il est possible de profiter d'un instant de détente privilégié, au cœur de la nature.

Pour prolonger l'expérience de bien-être qu'offre L'Auberge de la Source, il est également possible d'accéder au spa de La Ferme Saint-Siméon qui offre une piscine chauffée, un solarium, un hammam, des jacuzzis et 4 cabines de massage où y sont prodigués des soins Clé des Champs. La marque signe des soins adaptés à chaque saison, et se base sur un concept qui s'inspire de la médecine traditionnelle énergétique, mettant en avant un point du corps spécifique par saison. Ainsi, on retrouve au fil de l'année des soins à base de coquelicots au printemps, de framboise l'été, de châtaignes à l'automne, ou de potiron et de miel en hiver...

Tout proche, les sentiers traversant la campagne ou le Bois du Breuil raviront les amateurs de balades. La Cave d'Apreval et les trésors du village de Barneville-La-Bertran font aussi partie des multiples endroits et activités à découvrir.



auberge de la source

HÔTEL DE CHARME - RESTAURANT

★★★★

AUBERGE DE LA SOURCE****

Ouverte toute l'année, l'Auberge de la Source est membre de la chaîne Les Collectionneurs et Hôtels & Préférence

Le restaurant de l'auberge est ouvert tous les jours pour le déjeuner et le dîner.

TARIFS DES CHAMBRES

Campagne de 115 € à 225 €

Charme de 160 € à 270 €

Charme supérieure de 180 € à 290 €

Familiale de 200 € à 310 €

Suite de 200 € à 310 €

Petit-déjeuner buffet : 19 € par personne

CONTACTS PRESSE - AGENCE BMRP

Béatrice Korb – b.korb@bmrp.fr / Claire Gathy – c.gathy@bmrp.fr
T. +33 (0)143 461 020

HOTEL DE CHARME **** - RESTAURANT

CHEMIN DU MOULIN • 14600 BARNEVILLE-LA-BERTRAN

CONTACT@AUBERGE-DE-LA-SOURCE.FR

T +33 (0)2 31 89 25 02

www.auberge-de-la-source.fr



Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs