

*Ferme Saint Siméon*  
\*\*\*\*\*

HÔTEL · RESTAURANT · SPA  
HONFLEUR



## BIENVENUE

C'est une belle histoire humaine. Celle de la «Mère Toutain» qui accueillait ses hôtes sur le pas de la porte de son joli manoir normand. Elle savait qu'elle offrait plus qu'une table généreuse. Elle offrait un paysage, une lumière, une perspective magnifique sur l'estuaire de la Seine. Boudin, Pissaro et tant d'autres ne s'y sont pas trompés, la Ferme fut leur refuge et son paysage leur inspiration. À partir de 1825, dans le sillage d'Eugène Boudin, une trentaine de peintres dont Monet, Courbet, Jongkind, Sisley fréquentèrent la Ferme Saint-Siméon qui était encore l'auberge de la Mère Toutain. Avec l'École d'Honfleur, se jouera alors l'une des plus belles pages de l'histoire de l'impressionnisme.



C'est aussi l'histoire d'une famille. Touchée par ce lieu qui décidément retient tous ceux qui y font halte, la famille Boelen fait l'acquisition de la Ferme Saint-Siméon dans les années 80 pour en faire à nouveau ce havre de douceur, ce tableau presque parfait du beau jardin Normand. Délicatement, depuis une trentaine d'années, ils restaurent et embellissent ce manoir du XVIIème siècle situé juste à la sortie du petit port de Honfleur. Les célébrités du cinéma américains ont succédé aux peintres - nous sommes à 15 minutes de Deauville - mais l'esprit demeure : discret, paisible et accueillant.



Cet hôtel 5 étoiles, devenu « Relais et Châteaux » séduit par l'harmonie parfaite qu'il inspire : harmonie entre la gamme infinie de verts et de blancs du jardin, harmonie des tons chauds et des matières anciennes, du chaume, du bois et des ardoises. Mais ce que la famille Boelen, toujours aux commandes, a réussi de précieux, c'est de garder une forme de simplicité élégante et une complicité avec la nature. Cela en fait un lieu rare, un monde préservé qui redonne l'envie de nature et invite à la rêverie et au bien-être.



## LE LIEU

La maison principale, la Chaumière, le Pressoir et le grand jardin privé, tout ici raconte la Normandie : les colombages, la roseraie parfumée, le jardin d'herbes aromatiques, comme la vue magistrale sur l'estuaire de la Seine.



La maison principale offre 11 chambres, un restaurant gastronomique et un bar. Chêne massif, dallage ancien, grande cheminée et peintures marines, chaque détail du grand salon nous raconte l'histoire d'un lieu rare et authentique. Des sessions de jazz viennent animer les soirées tous les mois, et un fumoir est réservé aux amateurs de cigares, dans lequel il est également possible de déguster un calvados en fin de repas.

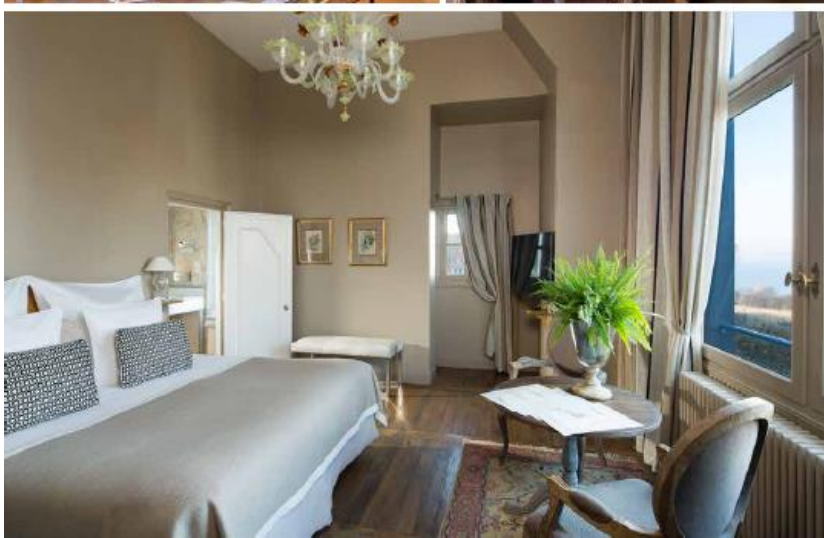
Les murs du grand salon sont ornés de tableaux d'impressionnistes de l'Ecole de Honfleur comme Cals et Dubourg. Ces tableaux, réalisés à La Ferme, appartiennent aujourd'hui à la famille Boelen et rappellent la belle histoire des lieux.

Le Pressoir dispose lui de 20 grandes chambres climatisées avec pour la plupart, une vue imprenable sur l'Estuaire. Il abrite aussi le spa, la piscine chauffée, la salle de fitness, le hammam et le jacuzzi.

Enfin « la Boucane » (chaumière en normand), cette belle longère normande couverte de vrai chaume dont les façades sont rythmées par les traditionnels colombages a été récemment transformée en joli bistro.



Pour revivre l'histoire de la Ferme Saint Siméon jadis auberge de la Mère Toutain et berceau de l'impressionnisme, il est possible de devenir un « peintre en herbe » le temps d'un séjour. Prendre des cours de peinture de deux heures dans les jardins face à l'estuaire de la Seine, et dormir dans l'ancien atelier de Corot ou la Chambre de Monet. La Ferme est aussi un lieu de villégiature idéal pour les épicuriens en quête de culture et d'histoire.



## LES CHAMBRES

Les 34 chambres de La Ferme Saint-Siméon sont toutes décorées par Christine Boelen avec un souci extrême du détail. Mariant harmonieusement les styles, elle a fait de chaque chambre un univers unique. Les belles harmonies entre classique et contemporain, les matériaux chinés dans de vieilles maisons normandes, les boiseries anciennes et les tissus de créateur créent une atmosphère douce et enveloppante.

Spacieuses et très lumineuses, les chambres offrent pour la plupart une vue sur l'estuaire. Celles du Pressoir disposent d'une terrasse ou d'un balcon permettant d'admirer le panorama. On y retrouve quelquefois des meubles de famille ou des objets chinés par la propriétaire. Les lustres et appliques sont en cristal de Venise, les tissus de la maison Pierre Frey et Manuel Canovas.

Deux chambres « Signature » racontent à elles seules la belle histoire des lieux : la chambre 22, qui fut chère à Claude Monet lorsqu'il faisait escale à Honfleur. Face à l'estuaire et très lumineuse, le peintre s'y retrouvait pour peindre et goûter à la beauté des ciels normands.

La chambre 19, ayant hébergé de nombreuses fois le peintre Jean-Baptiste Corot, est un nid douillet et un havre de paix idéal pour une escapade romantique. Un lieu pour vivre de doux instants avec vue sur la Seine, coucher de soleil à l'horizon et petites attentions de la Ferme.



## les impressionnistes

RESTAURANT

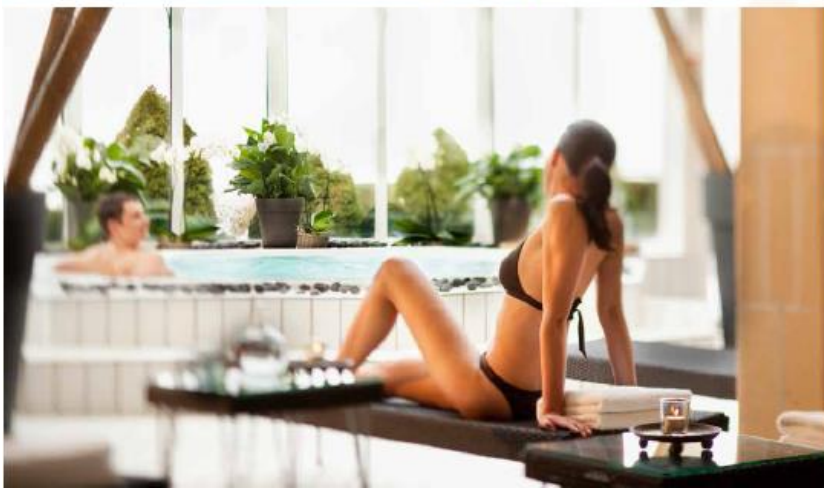
Réminiscence d'auberge ancienne, poutres apparentes, grande cheminée « seigneuriale » et œuvres impressionnistes aux murs donnent le ton. L'ambiance chaleureuse du restaurant gastronomique rappelle que ce lieu est chargé d'histoire. Le Chef doublement étoilé et Meilleur Ouvrier de France Jacques Maximin signe désormais la carte de cette table gastronomique. Cette grande signature de la gastronomie française renoue avec bonheur avec ses origines du Nord en interprétant une partition marine magistrale. Il propose une cuisine vive et fraîche admirablement interprétée par le Chef Exécutif de la Ferme Matthieu Pouleur, qui tire parti de l'offre des producteurs locaux, choisis pour la sincérité de leur produits et leur savoir faire traditionnel. Au menu, l'Huitre bio de Thomas Lenoir de l'île Chausey, poireaux farcis aux coquillages et pressé de pommes de terre confit au beurre ou encore le Homard du Cotentin fumé au bois de fenouil, condiment carotte-pamplemousse. Le terroir n'est pas oublié avec son Ris de veau doré au sautoir, potimarron de chez Mr et Mme Hebert ou l'Agneau normand, condiment aux algues et pommes rattes confites au beurre. Caramel au beurre salé, en soufflé chaud, pommes confites et sorbet calvados ou Croustillant Guanaja viennent terminer le repas. La Ferme Saint-Siméon propose aussi une viande de bœuf exceptionnelle, provenant d'élevages exclusivement nourris au cidre de Normandie !



## LA BOUCANE

BISTRO

Située dans une authentique chaumière normande, le restaurant La Boucane marie adroitement style contemporain et matériaux anciens. L'espace s'inscrit autour d'un four à feu de bois ouvert sur la salle qui donne au lieu toute sa personnalité. Sa carte de style « bistro normand » reste simple et met à l'honneur les produits de la mer comme la papillote de moules de Normandie, la tarte fine de sardines fraîches marinées ou la sole à la plancha. Tiramisu minute à la prune, soupe de fruits rouges ou crème brûlée au chocolat terminent le repas. Là encore, le chef met les produits locaux et bio à l'honneur.



## SPA « LA FERME DE BIEN-ÊTRE »

Discrètement installé entre la piscine chauffée, le solarium, le hammam et les jacuzzis, le spa offre une parenthèse de douceur et un voyage sensoriel unique.

On y savoure des soins de beauté bio, où là encore la saisonnalité est de rigueur.

La marque Clé des Champs, signe en effet des soins adaptés à chaque saison, et se base sur un concept qui s'inspire de la médecine traditionnelle énergétique, mettant en avant un organe par saison. Ainsi, on retrouve au fil de l'année, des soins à base de coquelicot au printemps, de framboise l'été, de châtaigne l'automne, et de potiron et de miel l'hiver.

Le soin signature à base de pommes de Normandie du jardin de La Ferme a été spécialement créé pour la Ferme Saint-Siméon et résonne comme une pause et un recentrage sur soi. Tous les soins du spa sont préparés sur-mesure, en fonction des besoins de chacun. La détente est le seul mot d'ordre.

Pour un weekend improvisé, une escapade romantique ou un séjour bien-être, on se laisse envelopper par le charme de La Ferme Saint-Siméon et par l'expérience unique qu'elle nous offre.

# Ferme Saint Siméon

\*\*\*\*\*

HÔTEL · RESTAURANTS · SPA  
HONFLEUR

## INFORMATIONS PRATIQUES

### HÔTEL RELAIS & CHÂTEAUX \*\*\*\*\*

Ouverte toute l'année, la Ferme Saint Siméon est membre de la Chaîne Relais & Châteaux.

La table gastronomique « Les Impressionnistes » est ouverte tous les jours au dîner ainsi que le vendredi, samedi et dimanche au déjeuner.

Le bistro « La Boucane » est ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner.

Le SPA « La Ferme de Bien-Être » offre une grande piscine intérieure à débordement, jacuzzis, sauna, hammam et salle de fitness. Il est ouvert 7 jours sur 7, de 8h30 à 20h.

### TARIFS DES CHAMBRES

Standard de 195 € à 400 €

Supérieure de 235 € à 520 €

Luxe de 410 € à 620 €

Junior Suite de 610 € à 910 €

Suite de 810 € à 1 600 €

Petit-déjeuner buffet : 37 € par personne

### CONTACTS PRESSE - AGENCE BMRP

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