

VERZEICHNIS DER guten Restaurants & kulinarische Geschichten

Sharing stories
in DEAUVILLE

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

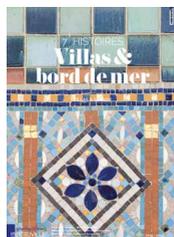
2024

Folgen Sie dem Guide!

Die Restaurants von inDeauville sind so zahlreich und erfinderisch, dass sie einen eigenen Führer verdienen. Dieses gastronomische Verzeichnis führt Sie durch die Restaurants und beleuchtet all die besonderen Qualitäten, die unsere Gegend so einzigartig machen. Die von der Pariser Atmosphäre inspirierten Brasserien, in denen man gerne zu jeder Tageszeit Platz nimmt; die gehobenen Restaurants der großen Hotels. Die der Rennbahnen und Casinos, in denen darauf gewartet wird, dass eine Glückszahl ins Ziel kommt. Und schließlich diejenigen im Grünen, um die grüne Landschaft des Pays d'Auge unter einem Apfelbaum zu atmen. Diejenigen, die die Strände säumen. Auf einer Terrasse, mit Blick auf den Hafen oder mit den Füßen im Sand, das Gesicht dem Meer zugewandt - hier entgeht Ihnen kein Augenblick der Atmosphäre. Hier ist die Küche vom Meer inspiriert. Fisch und Schalentiere, die fangfrisch aus dem Meer kommen, stehen ganz oben auf der Karte. Sie teilen sich das Rampenlicht mit lokalen Produkten, die ebenfalls fest in den Genen der Normandie verankert sind: Sahne, Butter, Käse und Äpfel.

Möchten Sie auch unsere anderen Leidenschaften entdecken? Wir bieten Ihnen eine Reihe von Reiseführern an. Etwa unsere „21 Highlights“, ein Verzeichnis aller Erlebnisse, die Sie nicht verpassen sollten. Über die Küste und das maritime Erbe, Reitsport und Natur wurden drei spezielle Reiseführer verfasst, in denen es so viel zu erleben gibt. Um Sie durch unsere Städte zu führen, haben wir zudem spezielle Wanderpläne und -karten erstellt.

Und wenn Sie es vorziehen, alles in Ihrem Telefon zu haben, scannen Sie einfach die nebenstehenden QR-Codes. Über sie erhalten Sie Zugang zu unseren Online-Rubriken. Auch sie sind sehr detailliert und unverzichtbar für alle, die mit uns die Region entdecken möchten.



SCANNEN SIE DIESE QR-CODES UND GREIFEN SIE ÜBER IHR TELEFON AUF UNSERE RUBRIKEN ZU!



Übernachten



Essen & Trinken



Pferde



Golf



Kultur



Strände



Kulturerbe



Wellness



Wassersport



Sport



Natur



Veranstaltungskalender





M
HENRI MOREL
MAISON DE GOÛTS

ÉVÈNEMENTS TRAITEUR SUR MESURE
Vente à emporter

contact@henri-morel.com – 02 31 65 16 83

Glatigny – 14800 – Tourgéville – Deauville

henri-morel.com

Inhalt

- S. 6 GESCHICHTE Nr.1
Autorenküche
- S. 13 GESCHICHTE Nr. 2
Vom Meer inspirierte Restaurants
- S. 19 GESCHICHTE Nr. 3
Brasserien & Neo-Brasserien
DIE INSTITUTIONEN
TRENDIGE NEO-BRASSERIEN
ZEITLOSE KLASSIKER
- S. 29 GESCHICHTE Nr. 4
Außergewöhnliche Ausblicke am Wasser
- S. 40 GESCHICHTE Nr. 5
Ein Mittagessen der besonderen Art
- S. 48 GESCHICHTE NR.6
Im Grünen
AUF DEM LAND
IN DER NÄHE DER GREENS
PICKNICK
- S. 53 GESCHICHTE NR.7
Lokale oder exotische Snacks
MEDITERRANE EINFLÜSSE
EINFLÜSSE AUS ALLER WELT
- S. 61 GESCHICHTE NR.8
Catering-Küche
- S. 65 GESCHICHTE NR.9
Alles hausgemacht
MARKTBUMMEL
FEINKOST UND DELIKATESSEN
SÜSSE FREUDEN
- S. 73 GESCHICHTE NR.10
Die Aromen der Normandie
DIE BRENNEREIEN
DIE KÄSEREIEN

-  Speisen zum Mitnehmen
-  Einen Drink* genießen
-  Tea Time
-  Terrasse
-  Mit Aussicht
-  Brunch
-  Events
-  Meeresfrüchteplatte
-  Garten
-  Shop
-  Snacks



**Find the english
guide book online**

*Diese Broschüre stellt die
Aktivitäten der inDeauville-
Partner vor.
Bitte beachten Sie: Die
Informationen in dieser
Broschüre können im Laufe
des Jahres Änderungen
unterliegen. Für den neuesten
Stand besuchen Sie bitte die
Website
www.indeauville.fr.
Sie können sich auch in den
Fremdenverkehrsämtern der
Region informieren.*

GESCHICHTE NR.1

Küche Autorenküche

Für unsere erste gastronomischen Geschichte würdigen wir die Küchenchef/innen, die sich für das Terroir der Normandie entschieden haben, um ihre Kreativität und Kühnheit zum Ausdruck zu bringen. Der erste wurde für seine Küche mit regionalen Produkten und exotischen Einflüssen mit einem Stern ausgezeichnet. Der zweite ist sri-lankischen Ursprungs. Beide kreieren mit großer Hingabe erstaunliche Speisen, die jedes Gericht zu einer Entdeckung machen. Anschließend folgen „kulinarische Autoren“, die in den besten Küchen ausgebildet wurden. Diese Rubrik widmet sich denjenigen, die komponieren, erfinden und neu interpretieren: Chefköch/nnen in einem namhaften Hotel, renommierten Restaurant oder Lokal, das sie Schritt für Schritt aufbauen. Sie alle haben ihre eigene Persönlichkeit - natürlich, lebhaft, modern, genussfreudig oder elegant - und manchmal alles auf einmal. Alle arbeiten im Einklang mit den Jahreszeiten und den Zyklen der Natur, dank der sie sorgfältig ausgewählte Ausnahmeprodukte kreieren. Viele von ihnen sind von der Tradition inspiriert, von der sie das Beste bewahren und die sie immer wieder neu interpretieren.



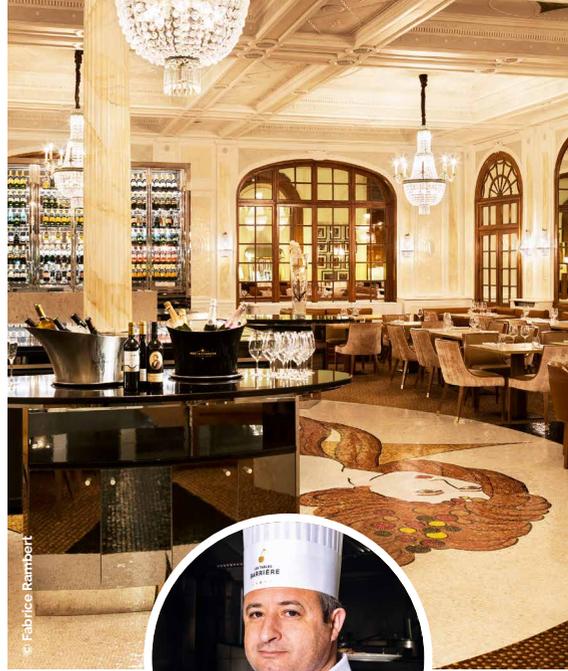
L'Essentiel*



Charles Thuillant stammt aus Paris, Mi-Ra Kim aus Korea, sie treffen sich in den Küchen der großen Pariser Restaurants. Seit 2018 mit einem Stern ausgezeichnet, vereint ihre Küche ihre beiden gastronomischen Kulturen, eine atypische Küche, die Exotik, kurze Wege und Reisen miteinander verbindet und das Beste der lokalen Erzeuger bei einem ausgewogenen und ästhetischen Gericht hervorhebt. Romanesco trifft auf Saté und Gewürze in diesem hellen, minimalistischen Restaurant unter einem kunstvollen Glasdach, wo Sie die Küche von Ihrem Tisch aus im Blick haben. Die Weinkarte* bietet mit über 350 edlen Tropfen eine ausgezeichnete Auswahl. Wir empfehlen den Concept Store neben dem Restaurant, wo Sie ihre Welt, ihre Lieblingsgourmetprodukte und ihre bevorzugten Designer entdecken können.

1 Stern im Guide Michelin 2024
Trophäe* Küche des Meeres, der Seen und Flüsse*
2022/2023 des Gault&Millau
Maitre Restaurateur Teritoria Kategorie Grande Table

📍 29-31 rue Mirabeau
14800 Deauville - +33 (0)2 31 87 22 11
www.lessentiel-deauville.com



L'Ecuyer



Wir würden die Adresse dieses charmanten, lauschigen und gemütlichen Restaurants gerne geheim halten, aber wie der Küchenchef Philippe Guihard sagt: „Die Freude am Teilen überwiegt“! Dieser Koch mit sri-lankischen Wurzeln war von klein auf vom Kochen begeistert und hat es von seiner Großmutter erlernt. Er verbindet mit Feingefühl und Präzision, asiatischen und traditionellen Aromen und passt seine Speisekarte an die Produkte der Saison an. Die Teller sind farbenfroh und voller Überraschungen, jeder Bissen ist ein Erlebnis.

*Mitglied der Euro-Toques Frankreich
Maitre Restaurateur*

📍 77 rue Louvel et Brière
14800 Touques - +33 (0)2 31 81 31 81
restaurant-lecuyer.com

Belle Époque



Im lichtdurchfluteten Saal des Restaurants des legendären Hotels Barrière Le Normandy Deauville kontrastieren Kristalleuchter und große Spiegel mit modernen Möbeln aus hellem Holz und Samt. Auch die Küche von Chefkoch Christophe Bezannier offenbart ihre Kontraste: Sole Meunière, Tomahawk mit geteiltem Rindfleisch, Muscheln mit Trüffel ... Das Restaurant Belle Époque verfügt über eine Veranda und eine Terrasse, wo Sie an schönen Tagen die Sonnenstrahlen genießen können.

📍 Hôtel Barrière Le Normandy Deauville***
38 rue Jean Mermoz
14800 Deauville - +33 (0)2 31 98 66 22
www.lenormandy-deauville.com



© Fabrice Rambert



© Vauban

Côte Royal



Le Matisse



Im Herzen des Hotels Barrière Le Royal Deauville, ist das Côte Royal ein Ort stilvoller Raffinesse. Die majestätischen Fenster, die langen Plisseevorhänge, die Holzvertäfelung und das edle und zugleich einladende Ambiente entführen Sie während Ihres Aufenthalts in eine andere Zeit. Die Küche ist dem Rahmen angemessen, mit viel Finesse und einem „brasserinomischen“ Geist, wie es der Chefkoch Eric Provost so treffend formuliert. Eric Provost stammt aus der Sarthe und hat in den größten Küchen und an der Seite von Michel Rostang, Alain Senderens oder Joël Robuchon gearbeitet. Seine Küche ist ein Maßstab für Feinschmecker. Sie variiert im Laufe der Jahreszeiten, ist puristisch und überraschend.

Betrachten wir das Ambiente ... Von der Terrasse aus genießt man einen grandiosen Blick auf die Bucht von Deauville, im Inneren ein elegantes und behagliches Zimmer rund um den Kamin, der bei der ersten Kälte knistert ... Kulinarisch bietet Chefkoch Denis Grenier eine kurze und überarbeitete Speisekarte, die von seinen Marktfunden und saisonalen Wünschen inspiriert ist, wie dem Messermuschelsalat, Korallenlinsen, Seegurken oder fangfrischem Fisch.

📍 Domaine de Villers & Spa****
 Chemin du Belvédère
 14640 Villers-sur-Mer
 +33 (0)2 31 81 80 80
www.domainedevillers.com

📍 Hôtel Barrière Le Royal Deauville****
 Boulevard Cornuché
 14800 Deauville - +33 (0)2 31 98 66 33
www.leroyal-deauville.com



1899

RESTAURANT
TOURGÉVILLE



LA TABLE BISTRONOMIQUE DES MANOIRS DE TOURGÉVILLE

UNE CUISINE INVENTIVE ET RESPECTUEUSE
DES MEILLEURS PRODUITS LOCAUX

Une carte « Bistronomique », renouvelée au gré des saisons

668 Chemin de l'Orgueil
Tourgéville, 14800 Deauville

lesmanoirstourgeville.com



LES MANOIRS
Tourgéville



Ouvert tous les jours
de 12h à 15h et de 19h à 21h30

02 31 14 48 68



© Alexandre Chapelier



1899



Das renovierte 1899 schreibt mit seiner neuen Inneneinrichtung neue Geschichte! Die behagliche Einrichtung mit großen Kaminen und schönen hellen Holzarbeiten sowie neuen Räumen mit zeitgenössischen, weichen und warmen Noten ist überaus ansprechend. An sonnigen Tagen sitzt man draußen im blühenden Garten. Auf dem Teller zelebriert Küchenchef Emmanuel Andrieu eine saisonale Gastronomie mit ausgewählten Produkten der besten Erzeuger der Region. Die Bistrotkarte, die je nach Jahreszeit variiert, wird täglich angeboten. Schön ist auch die Dekoration der brandneuen Lounge-Bar, in der Sie eine köstliche Platte mit Aperitif in der Sonne auf der Terrasse oder im Winter vor dem Kamin genießen können. An sonnigen Tagen wird jeden Samstagmittag auf der Terrasse des Restaurants gegrillt.

Mitglied des Collège Culinaire de France

📍 Les Manoirs de Tourgéville ****
668 chemin de l'Orgueil
14800 Tourgéville - +33 (0)2 31 14 48 68
www.lesmanoirstourgeville.com



Le Capucine



Im Erdgeschoss des zauberhaften Herrenhauses der Gärten von Coppélia verwöhnt Sie das Le Capucine mit einer ambitionierten Gourmetküche. Chefkoch Charles Bude hat es sich zur Aufgabe gemacht, eine nachhaltige Küche unter dem Motto „Zero Waste“ anzubieten, bei der pflanzliche Produkte im Mittelpunkt stehen. Im Le Capucine werden ökologische Belange in allen Phasen des gastronomischen Prozesses berücksichtigt: Permakultur-Gemüsegarten, vegetarische Gerichte, ausschließlich natürliche und biologische Weine*, Vermeidung von Verschwendung ... Auf dem Teller (aus recyceltem Steingut!) finden Sie gewagte, hochwertige Kombinationen, die sich harmonisch in ihre natürliche Umgebung und die jeweilige Jahreszeit einfügen. Wir lieben die entspannte Atmosphäre mit Blick auf die geschäftigen Küchen, die farbenfrohe zeitgemäße Inneneinrichtung, die offene Terrasse mit Blick auf die Obstgärten ...

Teritoria Kategorie Gute Küche

📍 Les Jardins de Coppélia ****
478 route du Bois du Breuil
14600 Pennedepie - +33 (0)9 85 60 23 00
jardins-coppelia.com



* Übermäßiger Alkoholgenuß gefährdet Ihre Gesundheit. bitte in Maßen genießen



Die Impressionisten, Collection Saint-Siméon



In der Ferme Saint Siméon wartet Chefkoch Matthieu Pouleur mit einer reichhaltigen und kreativen Küche auf. Wie kleine, frische und elegante Farbtupfer werden alle Aromen der Normandie von Land und Meer delikat miteinander zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis verwoben - im Herzen der Wiege des Impressionismus und mit Blick auf die Seine-Mündung.

Bistro La Boucane, Collection Saint-Siméon



Im Herzen der Ferme Saint Siméon serviert Chefkoch Matthieu Pouleur köstliche bionomische Küche in dieser „alten Kate“ in normannischem Patois, die oft von Monet und den Impressionisten gemalt wurde. Im Mittelpunkt stehen Fisch und Meeresfrüchte. Desserts, unter anderem Apfelkuchen, Bauerncreme von Chez Borniambus und Calvados-Eis!

📍 Ferme Saint Siméon *****

20 rue Adolphe Marais
14600 Honfleur - +33 (0)2 31 81 78 00
farmsaintsimeon.fr





GESCHICHTE NR.2

Vom Meer inspirierte Restaurants

Die Normandie mit ihrer 600 Kilometer langen Küste bezieht einen Teil ihrer gastronomischen Identität aus dem Meer. Im Sommer bringen die Fischer jede Menge Miesmuscheln, Seezungen, Hummer und Makrelen an Land, bevor sie im Herbst die Jakobsmuscheln fangen. Von Mitte Oktober bis Mitte Dezember sind sie auf den Tischen und Marktständen allgegenwärtig, in Villers-sur-Mer insbesondere bei einem großen Gourmetfest-Wochenende Ende Oktober. Die berühmte Jakobsmuschel der Baie de Seine (die sich von Barfleur bis Le Havre erstreckt) zählt dank der natürlichen Reproduktion und einer kontrollierten Bewirtschaftung der Ressource zu den größten Vorkommen in Frankreich.

Genießen Sie eine Platte mit Meeresfrüchten

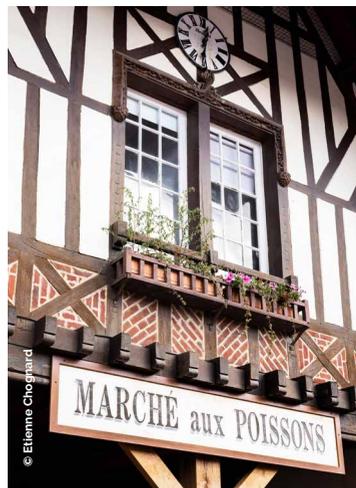
Meeresfrüchte sind in der lokalen Tradition fest verankert und die ideale Begleitung von fröhlichen Momenten. Auf der Bank eines Fischhändlers, mit der Familie an einem Sonntagstisch oder im geschäftigen Betrieb einer Brasserie: Sie werden ihren außergewöhnlichen Geschmack genießen. Die Normandie ist die führende Region für die Produktion von Muscheln: Cotentin-Hummer, Seespinne, Taschenkrebse, Sprotten, Wellhornschnecken, Mandelmuscheln, Venusmuscheln und die berühmten Austern der Normandie finden sich häufig auf einem Teller wieder. **InDeauville können Sie sie nach Herzenslust genießen: Die meisten Brasserien bieten sie à la carte an (sie sind mit einem Piktogramm gekennzeichnet)**.

Einige gastronomische Betriebe haben sie zu ihrer Spezialität gemacht: den berühmten Augusto bei Laurent oder den Ciro's (siehe Seite 16) auf den Brettern. Sie erhalten sie auch in speziellen Fischgeschäften und an den Marktständen. Im Sommer und in den Ferien vergeht kein Tag ohne sie!

© Sandrine Boyer-Bengel



Julien Boisard



© Etienne Chagnard



© Naïade Plante



Muschelfest,
jedes Jahr im Oktober in
Villers-sur-Mer



© Julien Bosaud



Siehe Seite 70

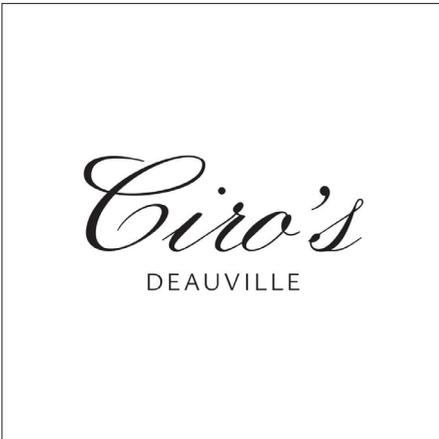


Augusto Chez Laurent



Laurent nimmt seine Gäste bei jeder Mahlzeit mit aufs Meer hinaus. Der Innenbereich ist der Kabine eines Schiffes nachempfunden. Ein Becken mit Krustentieren zieht alle Blicke auf sich. Mindestens ein Dutzend Hummer, die an der Westküste des Ärmelkanals gefangen werden, bewachen den Raum aus den Augenwinkeln, im Sommer sogar bis zu 40! Auf der Speisekarte ist der Hummer nach Augusto-Art ein fester Bestandteil. Der übrige Teil der Speisekarte wechselt viermal im Jahr im Rhythmus der saisonalen Angebots.

📍 27 rue Désiré le Hoc
14800 Deauville - +33 (0)2 31 88 34 49
www.restaurant-augusto.com



Ciro's



Das Gourmet-Restaurant Ciro's in Deauville, das auf den legendären Planches von Deauville direkt am Meer liegt, wird neu gestaltet und verspricht ein neues, unvergessliches und exklusives Erlebnis. Kommen Sie ab Juli 2024 an Bord.

📍 Boulevard de la mer
14800 Deauville - +33 (0)2 31 14 31 14
www.casino-deauville.com



L'Etoile des Mers



Im L'Etoile des Mers können Sie eine Meeresfrüchteplatte mit nach Hause nehmen oder von der jodhaltigen Auslage an einen gedeckten Tisch wechseln, um sie vor Ort zu genießen. Das Fischgeschäft ist auch Restaurant und Feinkostladen. Hier serviert man erlesene maritime Gerichte auf der Grundlage von sorgfältig ausgewählten Produkten.

📍 74 rue Gambetta
14800 Deauville - + 33 (0)2 14 63 10 18
www.etoile-des-mers-deauville.com



Poissonnerrie Morny



Bei der Eröffnung seiner neuen Boutique am Place Morny hatte Loïc einen Wunsch: seine Leidenschaft für Meeresfrüchte zu teilen! Dies geschieht in seinem hübschen himmelblauen Fischgeschäft, wo er seine Kunden mit Muscheln, Krustentieren und Fisch zum Mitnehmen verwöhnt, die er nach Ihrem Gusto zubereitet. Auf der Terrasse können Sie auch Meeresfrüchteplatten und -teller genießen, die Sie nach Belieben zusammenstellen können, aber auch Sashimi, Carpaccios, französischen Kaviar und Krustentiere, die er für Sie mit Salamander grillt.

📍 5 place Morny
14800 Deauville - +33 (0)2 31 81 10 35



L'Union fait la force



Lust auf Originalität? Bei einem Spaziergang in Honfleur gehen Sie an Bord der „Union fait la force“, gegenüber der Lieutenantance. Das 1949 in Honfleur gebaute Fischerboot zeugt von seinem maritimen Erbe. Nathalie und Manu haben das Deck in eine Austernbar verwandelt. Hier gibt es hauptsächlich Austern aus der Normandie, die Sie pur, warm oder als Tartar genießen können, wie z.B. die Austern von „Veules-les-Roses“, die in kleinen Mengen produziert werden, fleischig und mild... Getränke von kleineren Winzern und Brauereien, Riesengarnelen, Fischrillettes und Graved Lachs runden diesen maritimen Snack ab.

📍 Jetée de la Lieutenantance
14600 Honfleur - +33 (0)6 09 97 70 39

LE DEAUVILLE

Normandy Coast

3 QUAI LOUIS BRÉGUET - 14800 DEAUVILLE

TÉL : +33 (0)2 14 99 04 74

RESTAURANTLEDEAUVILLE.COM

GESCHICHTE NR.3

Brasserien & Neo-Brasserien

Ob auf der Terrasse, am Tisch oder ganz traditionell an der Bar – diese Adressen sind zu Institutionen an der Côte Fleurie geworden! Da sie oft den ganzen Tag über einen durchgehenden Service anbieten, verweilen Gäste hier gerne ganz ungezwungen. Ihre Einrichtung ist gemütlich und komfortabel. Spiegel, breite Lederbänke, Bistrotische und Keramikfliesen unterstreichen die einladende Atmosphäre. Sie rufen Gewohnheiten ins Gedächtnis, erinnern an Momente in guter Gesellschaft und warten mit einer schlichten Speisekarte mit lokalen Produkten auf. Eine schmackhafte Seezunge nach Müllerinnenart, gebratene Jakobsmuscheln, ein schönes Stück Rindfleisch oder Miesmuscheln in Sahnesoße mit Pommes frites ... Sie müssen sich nur noch entscheiden.



Le Drakkar



Legendäre Adresse in Deauville, die eng mit der Pferdeszene verbunden ist. Matthieu Martin und Mélanie Batisse führen das Restaurant, Edouard Faure steht am Herd und kocht eine köstliche „bürgerliche“ Küche, in der die Normandie eine wichtige Rolle spielt.

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

Le Mermoz



DIE Brasserie von Villers-sur-Mer, gleich neben der Strandpromenade. Das Dekor ist eine Hommage an den großen französischen Piloten Jean Mermoz, eine legendäre Figur des Luftfahrtabenteurers Aéropostale, auch „Erzengel“ genannt. Der Küchenchef kocht mit lokalen Produkten: Das Fleisch kommt aus der Normandie, das Gemüse aus Pennedepie, der Kaffee aus einer traditionell geführten Rösterei aus dem Pays d'Auge ... Übrigens der beste Spot für den Sonnenuntergang oder um den Bands zuzuhören, die beim Festival Sable Show auftreten!

📍 Place Jean Mermoz
14640 Villers-sur-Mer - +33 (0)2 31 87 01 68
www.restaurant-le-mermoz.fr

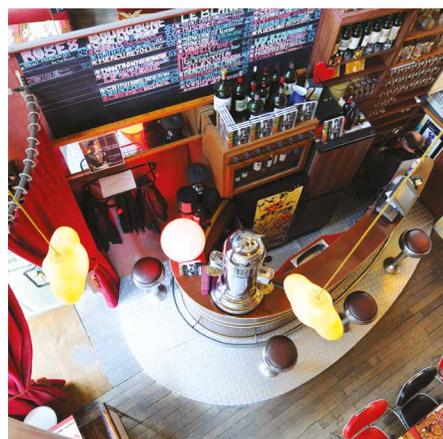


Bistro Les 4 chats



Seit über 30 Jahren eine Top-Adresse in Trouville-sur-Mer. Les 4 Chats ist der bevorzugter Ort der Künstler, die an der Côte Fleurie wohnen. Hier trifft man sich, oft mit musikalischer Unterhaltung, bei Meeresfrüchten und traditionellen Gerichten, die je nach Lust und Laune und aktuellem Angebot in der offenen Küche zubereitet werden. Das antike Dekor flirtet mit den 1930er und 1950er Jahren und die unkonventionelle Atmosphäre verspricht Geselligkeit pur. Unser Tipp: Beginnen (oder beenden) Sie den Abend unter dem fabelhaften Kronleuchter der gleichnamigen Bar gleich gegenüber ...

📍 8 rue d'Orléans,
14360 Trouville-sur-Mer - +33 (0)2 31 88 94 94
www.les4chats.com





Brasserie Le Central



Le Central ist eine Institution in Trouville, die seit jeher unverändert, einladend und gemütlich ist. Bastion des Eine Hochburg der guten Küche der Normandie mit einer Sonnenterrasse gegenüber dem Fischmarkt von Trouville, wo man mit Freunden oder der Familie gerne einkehrt. Im Mittelpunkt stehen Meeresfrüchte, aber auch frisch aufgeschnittener Fisch, Rochenflügel mit Kapern, gegrillter Steinbutt mit holländischer Soße, Seezunge nach Müllerinnenart, Miesmuscheln in Weißwein- oder Rahmsauce, frittiertes Stint oder Tintenfisch, normannisches Kalbsschnitzel, Kutteln nach Caener Art, Kalbsleber und nicht zu vergessen die hausgemachten Desserts und Gebäck!

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



Chez le Bougnat



Für Liebhaber einer reichhaltigen, bodenständigen Küche: In diesem ehemaligen Eisenwarenladen aus den 1930er Jahren können Sie das Beste der traditionellen französischen Küche (wieder-)entdecken: Eier im Briocheteig mit Foie gras, Kutteln, Rindfleischintopf, Blutwurst, Kalbsbries und Desserts wie anno dazumal. Das dynamische Team trägt zur lebendigen Atmosphäre des Bistros bei, inmitten einer Einrichtung voller Antiquitäten.

Gewinner 2022 des Tripière d'Or, 1. Preis des Kutteln-Wettbewerbs nach Caener Art Teurgoule d'or 2023

📍 27 rue Gaston Manneville - 14160 Dives-sur-Mer
+33 (0)2 31 91 06 13 - restaurantchezlebougnat.fr



Brasserie Marion



Mit dem hellen Parkettboden, den zarten Farben, luftigen Leuchten und der hübsch bepflanzten Terrasse erweist sich die Brasserie Marion als ein behaglicher Ort mit gediegenem und ungezwungenem Ambiente ... Die Speisekarte besticht durch echte Brasserie-Gerichte, wie man sie liebt: Meeresfrüchte (auch zum Mitnehmen), Fleisch in Soße, die unumgänglichen Burger oder Fisch von den Booten. Besondere Erwähnung verdienen die Desserts wie Eischnee auf Vanillecreme oder Baba-Kuchen mit Rum*, die ein Balsam für die Seele sind! Im vom Saal aus einsehbaren Keller stehen große Weine* neben hübschen Funden von kleinen Winzern. Und um uns Lust zu machen, wiederzukommen, wetteifert die Tageskarte mit saisonalen Empfehlungen.

📍 118 avenue de la République
14800 Deauville - +33 (0)2 31 81 13 74



Fanfaron



Dieses charakteristische Bistro, das von Olivier und Philippe geführt wird, verbindet Modernität mit Retro-Elementen. Der Ort ist elegant und gemütlich, ein festlicher Ort, an dem man schöne Momente mit seinen Lieben genießt ... Das Angebot ändert sich entsprechend der von Küchenchef Philippe Charon zusammengestellten Produkte: Fisch von den Booten aus Trouville, Fleisch aus kurzen Lieferketten, frische Saisonprodukte aus der Region. Die Karte listet auch mehr als 100 Weine*, die von Weinliebhabern anerkannt sind. Sehr schön sind zudem der Saal im Obergeschoss (für geschlossene Gesellschaft mit bis zu 20 Personen nutzbar) und die Terrassen mit Blick auf den Markt.

📍 44 rue Mirabeau
14800 Deauville - +33 (0)2 31 81 60 23
www.fanfarondeauville.fr



Honorine



Für diejenigen, die das Yachting-Ambiente lieben, ist die Brasserie Honorine im Viertel Presqu'île de la Touques die richtige Adresse: Panoramablick auf den Yachthafen, ruhige Terrasse ohne Verkehr und schicke Einrichtung, die Leder, Samt und Designerleuchten kombiniert ...

Auf dem Teller erwarten Sie reichhaltige, hausgemachte Brasseriegerichte, eine vielfältige Auswahl an Salaten und regionalen Gerichten sowie authentische Desserts, die von den Rezepten unserer Großmütter inspiriert sind.

📍 Quai de l'Impératrice Eugénie
Presqu'île de la Touques
14800 Deauville - +33 (0)2 31 88 34 10
honorinedeauville.com



La Cantine de Deauville



Mit dem Flair eines Industrielofts ist La Cantine die gesellige Adresse, an der man einfach und schmackhaft essen kann. Die Speisekarte bietet viele Klassiker, von denen man nie genug bekommen kann: Tatar, Hamburger, Schmorgerichte und ultraleckere Desserts. Die hausgemachten Fish and Chips und der normannische Burger sind unsere besonderen Empfehlungen.

📍 90 rue Eugène Colas
14800 Deauville - +33 (0)2 31 87 47 47



Le Comptoir & La Table



Dieser exklusive Ort der gehobenen Küche ist eine Top-Adresse in Deauville, gegenüber dem Yacht-Club und dem Yachthafen und lockt mit seinem ganz besonderen Charme und Gerichten, die begeistern! Die Küche ist schmackhaft und großzügig, oft orchestriert von Trüffelaromen, dem Aushängeschild des Restaurants. Fisch, Fleisch, erlesene Weine*, faszinierende Desserts ... Eine Reservierung wird dringend empfohlen.

📍 1 quai de la Marine 14800 Deauville
+33 (0)2 31 88 92 51 - www.lecomptoiretlatable.fr



Le Hibouville



Am Place Morny im Schatten der Linden ist die große Terrasse des Hibouville bei jedem Wetter gut besucht! Diese historische Brasserie in Deauville serviert rund um die Uhr Bistrotküche, vom Frühstück über Brunch und Mittagessen bis hin zum Abendessen. Wir lieben ihr gemütliches, gediegenes und ungezwungenes Ambiente, eine maritime Variante des Hibou, der Pariser Adresse der Bourdoncle-Gruppe.

📍 12 place Morny
14800 Deauville - +33 (0)2 14 09 67 02
www.groupebourdoncle.com



Les Planches



Im Herzen von Deauville, gegenüber dem berühmten Hotel Normandy, bietet das Restaurant Les Planches eine gehobene mediterrane Küche mit süßen Akzenten aus Nizza, der Provence oder den Alpen und Spezialitäten wie Pasta mit Hummer, Vitello Tonato, Spaghetti Cacio und Pepe, die im Laib serviert werden ... Ein gemütlicher Ort, um sich im Dolce Vita der Normandie verwöhnen zu lassen...

📍 85 rue Eugène Colas
14800 Deauville - +33 (0)2 31 98 71 86
www.groupebourdoncle.com



L'Institution



In einem Art-Deco-Ambiente – der Atmosphäre der legendären französischen Brasserien – stehen Ihnen drei Räume zur Verfügung: die Loggia und ihre Bar, „La Maison“ mit seiner gemütlichen Atmosphäre sowie der Patio mit direktem Blick auf die Showküche und das Oberlicht. Die Speisekarte zelebriert echte französische Produkte, die mit größter Sorgfalt ausgewählt wurden, und hervorragendes Fleisch, das durch das Kochen in der Glut veredelt wird. Die Desserts sind mutig und kreativ. Zweifellos werden Sie auch die Cocktailkarte* des Hauses lieben, die ständig aktualisiert wird. Eine Top-Adresse. Eine echte Institution in Deauvillaise!

📍 79 rue du Général Leclerc
14800 Deauville - +33 (0)2 31 98 01 90
linstitution-brasserie.fr



Noto



Nach Paris, Saint-Tropez und Marrakesch kommt das Noto nun auch nach Deauville!

Das Restaurant Noto, ein kulinarisches Juwel der Moma Group, lässt sich in Zusammenarbeit mit der Barrière-Gruppe im Herzen des Casino Barrière de Deauville in Deauville nieder. Eingebettet in eine außergewöhnliche Umgebung verspricht dieses neue Restaurant ein gastronomisches Erlebnis, inspiriert von einer authentischen und großzügigen italienischen Küche, die vom begnadeten Chefkoch Emilio Giagnoni geleitet wird.

📍 Casino Barrière Deauville
2 rue Edmond Blanc
14800 Deauville - +33 (0)2 31 14 31 97
www.hotelsbarriere.com - noto-deauville.fr



La Bohème



In dieser entspannten Bistro-Rösterei fühlt man sich wie bei Freunden. Mit Nathalie, Laurent und ihrem Team ist jeder Moment ein Genuss: vom vitaminreichen Frühstück bis zum Mittagessen, wo Sie das Tagesmenü auf der Tafel genießen können, am Nachmittag für eine erholsame Pause zum Aperitif*, in aller Geselligkeit, rund um die berühmte Terrine des Küchenchefs vor dem Abendessen. Chefkoch Romain Trosselo bietet seine saisonalen Vorschläge und sein berühmtes 120-Tage-Hofhuhn, das mit seiner Gewürzmischung im Bräter zubereitet wird, vor Ort oder zum Mitnehmen. Ein Ort für geselliges Miteinander, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten!

📍 19 avenue Michel d'Ornano
14800 Saint-Arnoult - +33 (0)2 31 87 61 94

DIE ZEITLOSE KLASSIKER



Bouillon Mornay



Eine preiswerte Karte, die den Jahreszeiten folgt, Gerichte der traditionellen Familienküche, Mengen, um Feinschmecker zu erfreuen ... das ist das Versprechen von Bouillon Mornay. Die Einrichtung ist mit Antiquitäten bestückt und es herrscht eine gemütliche Atmosphäre. Die Küche ist inspiriert von den Produkten des nahe gelegenen Marktes, gesellige Gerichte, die man mit seinen Lieben an großen Tischen teilt: Landterrine und Fischrillettes, das unverzichtbare Mayonnaise-Ei, klassisches burgundisches Rindfleisch und Huhn Vallée d' Auge, die Tarte Tatin und ihre dicke Sahne aus der Normandie, die Profiteroles mit Schokoladensauce oder Brioche mit Karamell und Vanilleeis ... Eine Liste von hausgemachten Gerichten, die sich oft ändern, um Stammgäste zu überraschen.

📍 7 rue Breney
14800 Deauville - +33 (0)2 31 88 21 47
www.bouillonmornay.fr



Die Terrasse des Minigolfplatzes



Das Restaurant des Minigolfplatzes öffnet sich zu einer großen und hellen, beheizten Terrasse und bietet eine Brasserie-Karte mit Gegrilltem, Fisch, Salaten und Tagesgerichten. Wir lieben die freundliche und familiäre Atmosphäre, die hier herrscht, nur wenige Meter von den legendären Planches de Deauville entfernt.

📍 Rue Reynaldo Hahn - Boulevard de la mer
14800 Deauville - +33 (0)2 31 98 40 56
laterrassedeauville.fr



Le Cyrano



Diese Institution im Viertel der Kirche Saint-Augustin, von Deauville-La Touques und Les Franciscaines ist ein bekannter Spot für Pferdesportfans, der sowohl bei Einheimischen als auch bei Touristen sehr beliebt ist. Die Speisekarte ist traditionell. Hier genießt man an schönen Tagen die herrliche Terrasse vom Frühstück bis zum Aperitif* und stärkt sich rund um die Uhr, während man die Ergebnisse seiner Lieblingspferde mit den Mitarbeitern und Besitzern der umliegenden Ställe verfolgt.

📍 194 avenue de la République
14800 Deauville - +33 (0)2 31 88 36 40
www.lecyranodeauville.com



Le Meeting



Nur wenige Schritte von der Pferderennbahn Deauville-La Touques und dem Pferdeauktionshaus Elie de Brignac entfernt, arbeitet der Küchenchef des Le Meeting mit lokalen Produzenten zusammen und bietet eine aktuelle Karte, die saisonale Produkte der Normandie in den Mittelpunkt stellt. Man kann man auch die wichtigsten Pferderennen live verfolgen.

📍 38 avenue Hocquart de Turtot
14800 Deauville - +33 (0)2 31 98 21 32



L'Odyssée



Das L'Odyssée strahlt die ganze entspannte Atmosphäre des nahe gelegenen Yachthafens aus: die blauen Abstufungen des Dekors, die Terrasse, die vor der Meeresbrise schützt, die aus frischen Produkten (Fisch, Austern aus Saint-Vaast und Muscheln mit den Aromen der Normandie, gegrillte Fleischspezialitäten und Salate) zusammengestellte Karte. Daneben gibt es ein marktfrisches Tagesangebot. Genug, um schöne Momente der Geselligkeit zu teilen, die von einem dynamischen und fürsorglichen Team aufmerksam begleitet werden!

📍 2 rue Désiré Le Hoc
14800 Deauville - +33 (0)2 31 88 03 27
www.lodysssee-deauville.fr



Restaurant Ibis



Gegenüber dem Yachthafen bietet das Restaurant Ibis eine „hausgemachte“ Küche mit Spezialitäten wie Kalbfleisch, burgundisches Rindfleisch, Parmentier, Apfelkuchen und Milchreis auf traditionelle Art, die an schönen Tagen auch auf der Terrasse serviert werden. Die Karte „Petites Faims“ an der Bar oder zum Mitnehmen auf das Zimmer ist ideal für den kleinen Hunger zu jeder Tageszeit.

📍 Ibis Hotel Deauville Centre**
9-10 quai de la Marine
14800 Deauville - +33 (0)2 31 14 50 00
all.accor.com



Campanile Restaurant



Wie wäre es mit einem ruhigen Abend, nur wenige Minuten von Deauville entfernt? Ein einladendes Restaurant, das jeden Abend geöffnet ist: authentische Rezepte, zubereitet mit frischen Produkten wie Kalbsblanquette, karamellisierten Schweinskoteletts oder Fish and Chips von jenseits des Ärmelkanals. Auch die Desserts kommen nicht zu kurz, ein leckeres Souvenir, an das Sie sich gerne erinnern werden: Tiramisu, Cheesecake oder Tarte Tatin. Auch bei schönem Wetter auf der Terrasse zu genießen.

📍 Avenue Michel d'Ornano
14800 Saint-Arnoult - +33 (0)2 31 87 54 54



Le Saint-Arnoult

Ein freundlicher Ort mit der dynamischen Atmosphäre der kleinen Dorfcafés, die Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Man unterhält sich mit den Einheimischen, verbringt eine gute Zeit bei einem Drink oder Kaffee, von morgens bis abends ... Bar, Tabak, PMU und Brasserie in einem, hier trifft man sich in aller Geselligkeit, zum Mittagessen rund um traditionelle Gerichte, einfach, aber gut, wie zu Hause: Vorspeisenbuffet, Tagesgericht, das berühmte Entrecôte-Frites, der hausgemachte Burger, Desserts, alles zu vernünftigen Preisen.

📍 Place André Chotard
14800 Saint-Arnoult - +33 (0)2 31 88 07 08



Bistro 19



Eine Bistro-Brasserie aus Ziegeln und Holz, gemütlich, wie man sie liebt: eine Familiengeschichte, der Vater im Speisesaal, der Sohn in der Küche, eine Speisekarte, die alle sechs Monate mit guten klassischen Produkten wie dem Rinderkotelett aus der Normandie, gerösteten Wurzelgemüse, Burgern erneuert wird. An einem Sonntagabend im Monat bieten die beiden Partner Verkostungen mit Speisen-/ Weinabstimmung * an, um ihre Highlights zu entdecken, aber auch Animationen rund um Produkte oder Künstler, die sie besonders lieben. Eine schöne Idee des gemeinsamen Miteinanders, die sie auch im Sommer mit ihren Tapas für die Rückkehr vom Strand oder im Winter mit dem Sonntagsbrunch kombinieren!

📍 19 rue du Maréchal Leclerc
14640 Villers-sur-Mer - +33 (0)2 31 98 63 91



Restaurant des Boréales



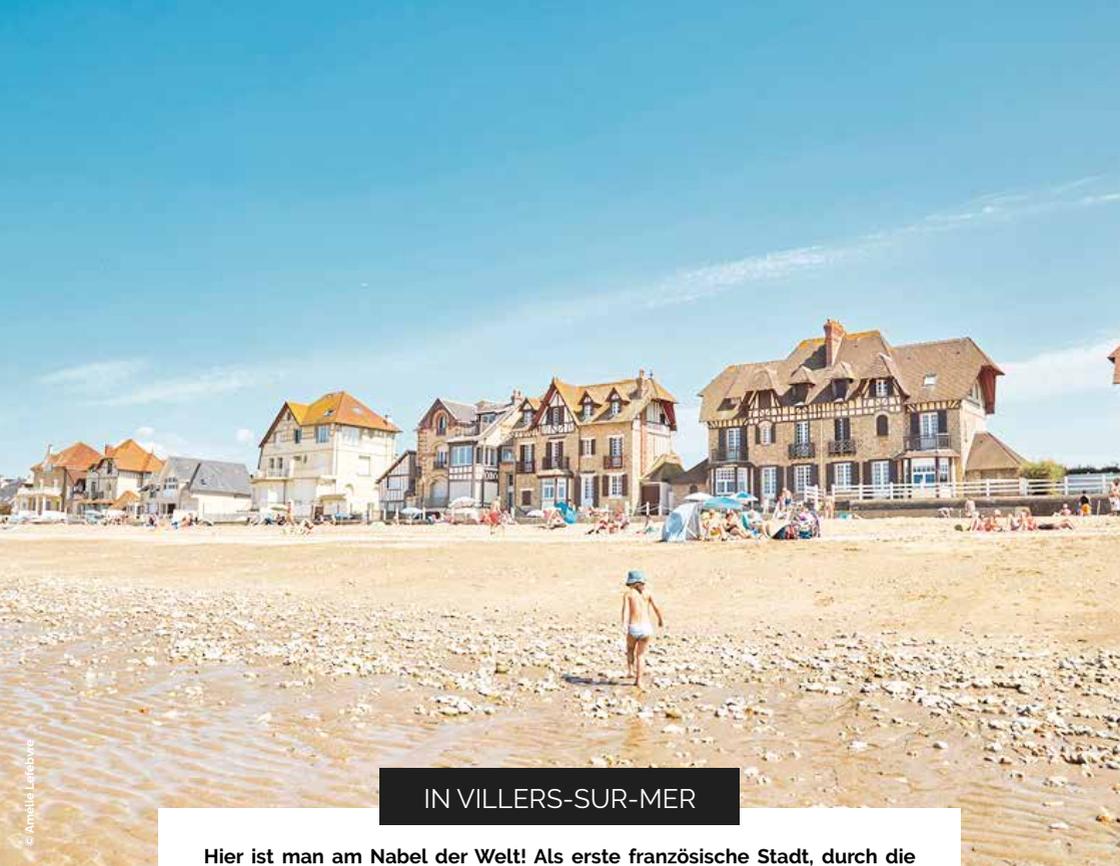
Ein einladender Ort des Austauschs zwischen den Generationen, offen für alle mit dem gleichen Wunsch, die Freude an der Verkostung guter hausgemachter Produkte. Eine gemütliche Atmosphäre zum Mittag- oder Abendessen an 7 Tagen in der Woche, in einem großen Raum mit gepflegter Einrichtung, einer lauschigen Bar und einer Terrasse mit Blick auf den Garten, die zur Ruhe einladen.

📍 18 rue du Stade André Sables
14640 Villers-sur-Mer - +33 (0)6 33 03 30 46
www.les-boreales.com

GESCHICHTE NR.4

Außergewöhnliche Ansichten auf das Wasser

Füße im Sand, Rauschen der Wellen, das Kommen und Gehen der Segelboote ... Es ist offensichtlich: Sie haben sich auf den Weg zum Meer gemacht. Ob am Wasser oder mit Blick auf den Hafen – diese Restaurants bieten alle einen atemberaubenden Blick mit einer guten Portion jodhaltiger Luft.



© Annelie Lefebvre

IN VILLERS-SUR-MER

Hier ist man am Nabel der Welt! Als erste französische Stadt, durch die der Meridian von Greenwich verläuft, zeugt der lange Strand mit seinen malerischen Villen von der Belle Epoque. Seine Besonderheit: die „Falaises des Vaches Noires“, eine geologische Sehenswürdigkeit aus der Jurazeit. Für Geschichtsinteressierte ist der Strand den ganzen Sommer über Schauplatz zahlreicher Veranstaltungen und Sport- und Spielturniere.



La Digue de Villers



Friedliches Ambiente mit Blick auf das Meer, moderne, gemütliche und komfortable Einrichtung – hier macht man es sich gerne für ein paar Stunden bequem. Die Sonne taucht die große Terrasse in ihr Licht, während die Abende im Herz des Restaurants am Kamin stattfinden. Die Küche ist kreativ und erlesen. Sie passt die Klassiker unserer Region mit einigen Inspirationen aus anderen Ländern an den aktuellen Geschmack an.

📍 Avenue de la République
14640 Villers-sur-Mer - +33 (0)2 31 88 61 47
menuonline.fr/ladigue



© Delphine Barré Lerouxel

IN BLONVILLE-SUR-MER

Der vom Stadtzentrum aus erreichbare Strand von Blonville-sur-Mer ist mit kleinen Brettern gesäumt, die entlang eines Kinderclubs und eines Segelclubs verlaufen. Hier können Sie strahlend weiße Kabinen und weiße und blaue Sonnenschirme vor atemberaubenden Bädervillen mieten.



Key West



Am Strand von Blonville-sur-Mer mit freiem Blick auf das Wasser hat sich das Key West zu einem eleganten, schicken Bistro am Meer gemausert. Alles kommt frisch auf den Teller, ein bisschen Exotik, maritime Aromen mit Fisch, Meeresfrüchten und Hummer in verschiedenen Variationen, Tagesgerichte und Speisen im Brassierestil für die ganze Familie. Nicht zu vergessen eine hübsche Auswahl an erlesenen Weinen*. Mit Blick auf den Sonnenuntergang oder im sehr gemütlichen Innenbereich an grauen Tagen – hier fühlt man sich wohl, oder? Entdecken Sie Le Shop, einen Concept-Store mit hübschen Fundstücken im maritimen Stil, gleich neben dem Restaurant.

📍 3 rue Louise - Promenade des Planches
14910 Blonville-sur-Mer - +33 (0)2 31 81 11 50

www.keywest-restaurant.com

* Übermäßiger Alkoholgenuss gefährdet Ihre Gesundheit, bitte in Maßen genießen.



IN BÉNERVILLE-SUR-MER

Der Strand von Ammonites verläuft entlang der Promenade Yves Saint-Laurent, die bei Ebbe nach Blonville-sur-Mer führt. Sie trägt den Namen des Couturiers, der 1983 das Château Gabriel kaufte, in dem der große Verleger Gallimard wohnte. Seine Erste-Hilfe-Station zieht Hobbyfotografen an, da sie bei Sonnenuntergang besonders schön ist.

© Amélie Lefebvre



Terrasse des Ammonites



Les Ammonites ist eine Familiengeschichte! Seit mehr als 10 Jahren empfangen Christelle und ihre beiden Söhne Louis Armand und Charles ihre Kunden als willkommene Gäste mit Blick auf das Meer. Das Ambiente ist schick und lässig. Hier ist die Küche traditionell und hausgemacht mit hervorragenden saisonalen Produkten, der Chefkoch komponiert seine Tagesgerichte mit Fisch- und Fleischspezialitäten. Die Snackkarte mit ihren berühmten Croque Monsieur, Galettes, gemischten Salaten und süßen Crêpes ermöglicht es Ihnen, auf der großen Terrasse zu snacken und die Aussicht zu genießen. Wir sehen uns bereits am Privatstrand, die Füße im Sand, bis zum Sonnenuntergang ... Magisch!

📍 49-51 rue des Lais de Mer
14910 Bénerville-sur-Mer - + 33 (0)2 31 88 40 33
www.terrasedesammonites.com



IN TOURGÉVILLE

Tourgéville erstreckt sich über die gesamte Länge der Landschaft von Auges. An seinem nördlichen Ende ist dieser Strand zwischen Deauville und Bénerville-sur-Mer sehr beliebt. Hier galoppieren morgens und abends die Pferde. Der Sonnenuntergang über dem Ärmelkanal ist majestätisch.



La Paillote



Ein Ort, um das Meer bei jedem Wetter zu erleben!

Die Aussicht ist atemberaubend, um die vom Küchenchef angebotenen Salate, Omelettes und Holzofenpizzen zu probieren, im Innenbereich oder auf der windgeschützten Terrasse. An schönen Tagen können Sie den sehr exotischen Privatstrand und die Lounge-Beds genießen, die dem Meer zugewandt sind.

📍 Promenade Louis Delamare
14800 Tourgéville
+33 (0)2 31 98 24 40



Villa sur la Plage



Villa sur la Plage ist ein Restaurant mit einer einladenden und freundlichen Atmosphäre am Meer. Im Stil eines Gästehauses mit einer reichhaltigen Grillküche und Produkten, die über einem Holzfeuer verarbeitet werden. Spezialitäten zum gemeinsamen Genuss mit Freunden wie Burrata, gegrillter Wassermelone, gegrillten Garnelen & Piment d'Espelette, gegrilltem Fisch ... Genießen Sie den Komfort des Restaurants, der Veranda, um die Aussicht oder den Strand mit den Füßen im Sand. Die Speisekarte bietet eine Auswahl an klassischen Cocktails* und lokalen Bieren*.

📍 1 avenue de la Terrasse
14800 Tourgéville - +33 (0)2 31 98 65 58
www.casino-deauville.com



IN DEAUVILLE

Zwei Kilometer Strand, 450 Sonnenschirme, 450 Kabinen, Sportplätze, ein Kinderclub, ein olympisches Schwimmbad, ein Freizeitpark, 22 Geschäfte: Der Strand von Deauville lässt keine Wünsche offen. Das von Claude Lelouch im Film „Un homme et une femme“ verewigte Dekor der Art-Deco-Kabinen zieht das ganze Jahr über Liebende, Urlauber, Badegäste, Sportler, Reiter oder Jockeys in seinen Bann.



Le Deauville



Am Fuße der Aussichtspunkte am Yachthafen verbindet das Restaurant Le Deauville Eleganz und Geselligkeit in einer glamourösen Atmosphäre, die von den 1930er Jahren inspiriert ist. Die erste Einrichtung in Deauville von Beaumarly, deren Ruf mit ihrer Sammlung von Häusern, die der französischen Lebensart gewidmet sind, nicht mehr zu übertreffen ist.

In Deauville ist dies ein magischer Ort, umgeben von Wasser, mit herrlichem Blick auf das Meer und Trouville. Auf zwei Etagen ist die von Martin Brudnizki orchestrierte Einrichtung im Erbe von Deauvillais verankert: die von Fernand Léger inspirierten Strandschirme an der Wand, die Mosaiken der Pompejanischen Bäder, die die Bar verkleiden, die Bretter, das Parkett, das von „Les Planche“ inspiriert ist ... Eine schicke und einladende Atmosphäre wie in den normannischen Häusern am Meer. Sobald das Wetter schön ist, laden zwei große Terrassen die Gäste zum Verweilen und Genießen ein.

Bei seinen Speisen greift der Spirit des Beaumarly das reiche Terroir der Normandie auf: Sezungen von unseren Küsten, Huhn Vallée d' Auge, Meeresfrüchte und Krustentiere neben den typischen Gerichten der Gruppe. Der üppige Sonntagsbrunch ist ein Muss, um die jodierte Luft zu genießen.

📍 3 quai Louis Breguet
14800 Deauville
+33 (0)2 14 99 04 74
restaurantledeauville.com



© Gulsarab

Bar de la Mer



Eine Institution von „Les Planches“, das Strandrestaurant mit Bar in bunten Pop-Farben wurde neu gestaltet, um Sie in einem völlig neuen Familien- und Gourmet-Konzept mit Blick auf das Meer willkommen zu heißen. Die Bar de la Mer bietet Gerichte zum Teilen, eine Gourmetkarte, Lobster Roll, ganze gebratene Bar, Muscheln mit Pommes, Zitronenkuchen, Eis ... Eine einladende und freundliche Atmosphäre mit Kinderbetreuung. Ein einzigartiges Erlebnis mit Blick auf das Meer.

📍 Boulevard de la mer - Les Planches
14800 Deauville - +33 (0)2 31 88 27 51
www.hotelsbarriere.com



© Fabrice Rambaud

Bar du Soleil

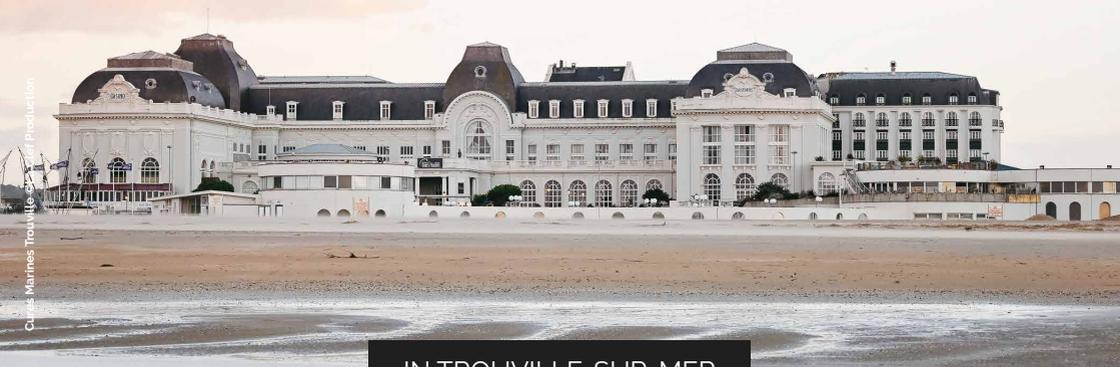


Die komplett renovierte Bar du Soleil mit einer Terrasse mit bunten Sonnenschirmen öffnet sich zu einer wunderschönen Pergola mit Blick auf das Meer, wo Sie in jeder Saison und zu jeder Stunde die wohltuende Wirkung der Küste auskosten können. Die erfinderische Karte ist von den Küchen der Welt inspiriert. Der Strand bietet ein einzigartiges Panorama für einen Drink, während Sie sich mit Blick auf das Meer entspannen.

📍 Boulevard de la mer
14800 Deauville - + 33 (0)2 31 88 04 74
www.hotelsbarriere.com



Le Ciro's siehe Seite 16



IN TROUVILLE-SUR-MER



La Galerie



Im legendären Hotel Cures Marines empfängt Sie das La Galerie in seinem prächtigen, zeitgenössischen Speisesaal. Entdecken Sie seinen nachhaltigen Ansatz, der frische Saisonprodukte aus den umliegenden Regionen, aber auch Pflanzen und biologischen Anbau in den Mittelpunkt stellt: Respekt vor dem, was die Natur zu bieten hat, Wertschätzung für jedes der herrlichen Produkte, um Ihnen das Beste anzubieten, ohne dabei die natürliche Vitalität zu verlieren. Genießen Sie jeden Freitagabend eine bezaubernde Piano-Bar für entspannte Momente.

Cures Marines Hôtel & Spa Trouville MGallery Collection**** - Boulevard de la Cahotte
14360 Trouville-sur-Mer - +33 (0)2 31 14 25 74
www.lescuresmarines.com



L'Aquarius



Mit Blick auf das Meer öffnet das Aquarius im ehemaligen Aquarium seine Türen zu einem wunderschönen Garten. Je nach Wetterlage lässt man sich auf der Terrasse oder im Innenbereich nieder, um die maritime Einrichtung mit den beiden Quallenaquarien zu genießen. Mittags genießt man Salate, bevor man sich im nahegelegenen Sand ausruht oder sich ein Brett mit italienischen Wurstspezialitäten zu teilen. Feinschmecker werden sich von einer Meeresschneckenplatte oder einem wunderbaren Risotto verführen lassen ... Am Abend wird es magisch, wenn der Sonnenuntergang Sie zu Tisch bittet!

Promenade des Planches
14360 Trouville-sur-Mer - +33 (0)2 31 88 99 99
laquariustrouville.com



IN VILLERVILLE



© Camille David

Die engen und farbenfrohen Gassen von Villerville, einem charaktervollen Dorf mit malerischem Ortskern, führen hinunter zum Meer. Im Westen der Strand Grand Bec, wo man die steilen Klippen der Roches Noires – Pointe du Heurt bestaunen kann.



La Cabane Bleue



Mit ihren dem Meer zugewandten Liegestühlen ist die Cabane Bleue weit mehr als eine Strandhütte: Unterhalb des Parc des Graves erwartet Sie hier ein einzigartiger Ort in Villerville. Auf der Holzterrasse genießt man die Gischt und die Sonne ab den schönen Tagen mit einer atemberaubenden Aussicht! Kulinarisch gibt es Austern, Platten, Salate und alles, was man im Urlaub gerne nascht.

📍 Plage des Graves
14113 Villerville - +33 (0)6 44 23 80 22



Le Paquebot



Das Restaurant Le Paquebot ist ein Muss während Ihres Aufenthalts! Die gesamte Crew empfängt Sie im Grand Salon mit seiner einzigartigen und einladenden Einrichtung oder auf der Terrasse mit den Füßen im Wasser. A la carte: maritime Gerichte aus frischen Zutaten. Eine Auswahl typischer Gerichte: Garnelenmuscheln, ganzer gebratener Hummer und hausgemachte Pommes Frites oder Brioche mit Meeresfrüchten nach Art von

Paquebot. Ein Genuss!
📍 3 rue des Bains
14113 Villerville - +33 (0)2 31 87 01 60
lepaquebot.fr

* Übermäßiger Alkoholgenuss gefährdet Ihre Gesundheit, bitte in Maßen genießen.



ZWISCHEN STRAND UND YACHTHAFEN



La Péniche



Auf einer Hausboot zu essen, das am Yachthafen mit Blick auf Port-Deauville und den sonnigen Strand vor Anker liegt, ist bereits eine Reise wert! Auf den Tellern erwartet Sie eine variationsreiche Küche, die mit verschiedenen Meeresfrüchten und Fischspezialitäten wie Seeteufelfilet und Pilzcarpaccio mit Haselnussbutter und Kapernstaub aufwartet. Eine Top-Adresse, um den Sonnenuntergang und die Lichter von Deauville zu bewundern.

📍 Boulevard de la mer - Port-Deauville
14800 Deauville - + 33 (0)2 31 98 52 75
la.peniche.deauville.online.fr



L'Etage



Das in Deauville einzigartige Restaurant L'Etage – unter den Dächern des Novotel Deauville Plage – bietet Ihnen einen traumhaften Panoramablick auf das Meer und die Segelboote von Port-Deauville... Das Ambiente ist tagsüber lichtdurchflutet, abends märchenhaft. Die Speisekarte bietet an jedem Tag der Woche eine Gourmetküche mit lokalen Produkten. Gemeinsames Miteinander und Entdeckungen stehen im Vordergrund, ebenso wie die Platten und Gerichte zum Teilen: Rinderkotelett, 7 Stunden gegarte Lammschulter ... Beliebt auch die Sushi-Bar, die dienstags bis samstags geöffnet ist.

📍 Novotel Deauville Plage ****,
17 boulevard Eugène Cornuché
14800 Deauville - + 33 (0)2 31 89 85 55
etagedeauville.com





GESCHICHTE NR.5

Ein Mittagessen der besonderen Art

In dieser Geschichte haben wir alle Orte gesammelt, die auf den ersten Blick nicht nach einem Restaurant aussehen. Halb Restaurant, halb etwas anderes, das ist das Prinzip all dieser Einrichtungen, die für Abwechslung sorgen. Sie lassen Sie die typischen Welten von Deauville entdecken: die Orte des Pferdesports, vom Reitsport bis zum Rennsport; das Museum der Franziskanerinnen oder die Bars der legendären Hotels. Eine sehr schöne Art, sich zu verpflegen.



EINE GESCHICHTE, DIE ES ZU TEILEN GILT

Les Franciscaines beflügelt die Vorstellungskraft

In einer ehemaligen Kultstätte, die im 19. Jahrhundert von Nonnen errichtet wurde, ist Les Franciscaines ein ganz und gar erstaunlicher Ort, der der Kultur gewidmet ist. Er vereint ein Museum, ein Auditorium, einen Veranstaltungsraum, Ausstellungs-, Lese- und Dokumentationsbereiche rund um Themen, die Deauville besonders am Herzen liegen: Pferde, Kino, Unterhaltung, Fotografie, Lebensart und Jugend.

Mit seiner innovativen Szenografie lädt diese neue Örtlichkeit in Deauville den Besucher ein, selbst zum Akteur zu werden und seiner inneren Stimme zu folgen. Hier gibt es keinen festgelegten Rundgang, jeder wählt nach seiner Inspiration. Zur Mittagszeit treffen wir uns im Le Réfectoire zu einer gemeinsamen Mahlzeit.



IM MUSEUM

Le Réfectoire Deauville



Leichte und kulturelle Gastronomie. Im Inneren des Les Franciscaines laden Le Réfectoire und seine Südterrasse zu Austausch, Geselligkeit und Entspannung ein. Den ganzen Tag trifft man sich um den großen Gemeinschaftstisch, um eine erlesene und schmackhafte Küche zu genießen, die von den klassischen gastronomischen Maßstäben befreit ist. Es ist auch eine sehr beliebte Adresse für die berühmten Sonntagsbrunches. Jeden Mittwoch im Juli und August, anlässlich der „After-Plage“-Abende, Tapas, Cocktails* und Live-Musik.

📍 Les Franciscaines Deauville
145 bis avenue de la République - 14800 Deauville
+33 (0)2 61 52 29 40 - lerefectoriodeauville.fyre.one



IN EINEM CONCEPT STORE

Ama



Deko-Fans schätzen bereits „La Maison“, eine authentische Villa, in der Véronique ihre Entdeckungen teilt. 25 Jahre später eröffneten Véronique und ihre Tochter am Hafen gegenüber den Booten das Ama, eine Top-Adresse für Kunst, Deko und gutes Essen, die sowohl ein Restaurant als auch ein Geschäft ist. Ein Ort des Austauschs rund um die Küche mit Herz, Familie und aus aller Welt, die von Paola und Javad entworfen wurde. Eine Küche aus frischen Produkten, subtil, voller Aromen und Gewürze.

📍 17 quai de l'Impératrice Eugénie
Presqu'île de la Touques
14800 Deauville - +33 (0)6 50 09 31 45



IN EINEM CONCEPT STORE

Envie d'autrefois



Kleiner Concept Store, Floristik, Dekoration, Teesalon. Auf der Speisekarte stehen unter anderem folgende Leckereien: überraschende Bubble-Waffeln, von Hand hergestelltes Bio-Eis aus Caen, Apfelsaft aus Cambremer, handwerklich hergestellte Limonade aus Toulouse. Wir lieben die hübschen, sehr natürlichen Versuchen im Laden, die Terrasse und die kleinen, kindgerechten Sessel für eine originelle Snackpause.

📍 9 place du marché
14800 Deauville - +33 (0)2 31 87 82 29



La Presqu'île



Genießen Sie im neuen Stadtteil Deauville die beiden grünen Terrassen und die Lounge des Restaurants La Presqu'île. Ein idealer Ort, um in aller Gemütlichkeit ein Frühstück, Mittag- oder Abendessen mit Freunden zu genießen, mit Blick auf die Boote des Hafens Morny. Ausgehend von einer sorgfältigen Auswahl und exklusiven saisonalen Produkten werden köstliche Platten, Salate, Fisch und Fleisch hausgemacht, zum Verzehr vor Ort oder zum Mitnehmen. Besondere Erwähnung verdient die täglich wechselnde Karte und die große Auswahl an Weinen*, die Ihre Gerichte begleiten.

📍 1 place Françoise Sagan - Presqu'île de la Touques
14800 Deauville - +33 (0)9 55 77 86 75



Cocotte



Nur einen Steinwurf vom Place Morny entfernt, ist Cocotte nicht nur eine neue Rotisserie ... Das familiengeführte und freundliche Team bereitet Gerichte zu, die Liebhaber von gutem, lokalem und hochwertigem Fleisch begeistern werden: gebratenes Bauernhähnchen mit Saft, mit Ahornsirup lackierte Schweinehaxe, Lammschulter am Spieß, hausgemachte Estragon-Messerwurst ... Hier wird vor Ort gegessen, mit leckeren Vorspeisen und Desserts. Sie können auch alle Gerichte mit nach Hause nehmen ... Die Karte variiert je nach Markt zu jeder Saison. Keine Zeit für einen Verzehr am Tisch? Der Küchenchef bietet To-Go-Gerichte für alle, die es eilig haben.

📍 35 avenue de la République
14800 Deauville - +33 (0)2 31 88 15 12

IN DER NÄHE VON TENNIS UND PADEL



Café Court



Im Tennis Club de Deauville bietet das Café Court vor allem Entspannung und Genuss. Unter der Leitung von Stan, dem Küchenchef und seiner gewagten und erschwinglichen Karte erfindet es sich immer wieder neu. Ein „fröhlicher Basar“, in dem sich Aromen aus aller Welt und saisonale Produkte vermischen. Auf der aktuellen Karte: gebratenes Gemüse und Lachs, Kokoshuhn, neu interpretierter Cheeseburger für die Kleinen ... Entsprechend seiner Entdeckungen erweitert Stan die Speisekarte um Salate, Carpaccio und Tatar. Während Sie auf Ihre Lieben warten, die den Ball schlagen, können Sie auch eine schöne Auswahl an süßen Leckereien genießen, entweder auf der Terrasse oder vor dem Kamin.

📍 Tennis de Deauville
6 boulevard de la mer - 14800 Deauville
+33 (0)2 31 88 16 05

BEIM EINKAUFEN



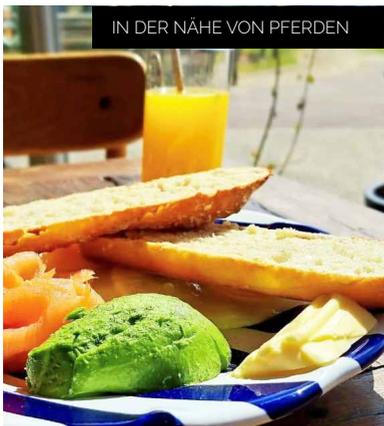
Die Restaurants der Pferderennbahnen

Diese nur an Renntagen geöffneten Restaurants laden dazu ein, die Atmosphäre des Pferdesports zu genießen. Ein herrlicher Rahmen, wo einem der Atem stockt, wenn die Pferde die Ziellinie überqueren.

📍 Die Restaurants der Pferderennbahn
Deauville-La Touques
45 avenue Hocquart de Turtot
14800 Deauville - +33 (0)2 31 14 20 00
www.france-galop.com/fr/hippodromedeauville

📍 Les restaurants de l'Hippodrome Deauville-Clairefontaine
-- Route de Clairefontaine
14800 Tourgéville - +33 (0)6 73 90 34 36
www.hippodrome-deauville-clairefontaine.com

IN DER NÄHE VON PFERDEN



Margaux à la Mangeoire



Das Restaurant und Café „Margaux à la Mangeoire“ ist geradezu ideal, um die Atmosphäre des Reitclubs zu genießen, nur wenige Schritte vom Strand von Deauville entfernt. Margaux zaubert kleine, hausgemachte Gerichte, die von der Region und der Welt inspiriert und mit Sorgfalt zubereitet werden. Wir besuchen diesen warmen und familiären Ort auch zum Brunchen, um unterwegs eine Waffel – eine Spezialität des Hauses –, einen Keks, einen von der Köchin zubereiteten Kuchen oder einen Cocktail* auf der Terrasse zu probieren.

📍 Rue Reynaldo Hahn
14800 Deauville - +33 (0)6 66 10 77 17



IM CASINO

Le Cercle

Ein der Zeit entrückter Ort in einem weitläufigen Salon im Empire-Stil. Le Cercle überblickt von seinem Podium aus den Tischspielraum des Casino Barrière Deauville. Die Karte des Chefkochs ist raffiniert mit traditionellen Gerichten wie gebratenem Rinderfilet, knackigen Gemüsespänen, Kugelkartoffeln oder gebratenem Lachsrücken, Frühlingsgemüse und Kurkuma-Creme.

📍 Casino Barrière Deauville
 2 rue Edmond Blanc
 14800 Deauville - +33 (0)2 31 14 31 14
www.casino-deauville.com

Zugang zum Casino nur für volljährige Personen, die nicht vom Spiel ausgeschlossen sind, gegen Vorlage eines gültigen Originalausweises.



IM CASINO

Plaza Café



Eine Insel im Herzen der Spielautomaten des Casinos Barrière Deauville. Für Hamburger, Clubsandwiches, Salate, Nudeln, ohne dass dabei etwas von der festlichen Atmosphäre des Spielsaals eingebüßt wird. Der ideale Ort, um die Atmosphäre der Jackpots und Spielautomaten zu aufzusaugen und gleichzeitig leckere Snacks und traditionelle Gerichte à la carte zu genießen.

📍 Casino Barrière Deauville
 2 rue Edmond Blanc
 14800 Deauville - +33 (0)2 31 14 31 14
www.casino-deauville.com

Zugang zum Casino nur für volljährige Personen ohne Spielverbot gegen Vorlage eines gültigen Originalausweises

EINE GESCHICHTE, DIE ES ZU TEILEN GILT



© Fabrice Rambert

Bestaunen Sie die Einrichtung eines legendären Hotels

Hier müssen Sie nicht übernachten, um die Atmosphäre zu genießen. Ein Drink an der Bar eines legendären Hotels mit erstklassigem Service und grandiosem Dekor verspricht eine außergewöhnliche und exklusive Auszeit. Sie müssen nur durch die Tür gehen, um diese Kostbarkeiten aus der Nähe zu betrachten. Ihre Geschichte und Architektur sind eng mit der Geschichte der Seebäder verbunden. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wollte Désiré le Hoc, Bürgermeister von Deauville, dem Badeort neues Leben einhauchen. Mit Hilfe von Eugène Cornuché, dem berühmten Besitzer des Pariser Restaurants „Maxim's“, wurden an der Uferpromenade das Casino und die renommierten Hotels Normandy (1912) und Royal (1913) errichtet, später gefolgt vom Hôtel du Golf (1929). Seit jener Zeit strömen Persönlichkeiten aus der Welt der Künste, der Literatur, der Politik und der Presse herbei und genießen ein Bad im Meer und die Freizeiteinrichtungen.



Hotel Barrière Le Normandy Deauville***



Das Hotel Barrière Le Normandy Deauville****, das bei seiner Einweihung 1912 als „das schönste Hotel der Welt“ präsentiert wurde, beherbergt eine Bar mit britischem Flair mit Steinkamin und hohen Mahagonistühlen, auf denen sich einst schon Winston Churchill niederließ. Beachten Sie die Holztafelung der Bar im Louis-XVI-Stil und die Gemälde, die vom mondänen Leben in Deauville erzählen. Die Karte verführt mit gewagten Cocktails und einer Auswahl an Weinen*, die von Manuel Peyrondet, „Beste Sommelier Frankreichs“, zusammengestellt wurden.

📍 38 rue Jean Mermoz
14800 Deauville - +33 (0)2 31 98 66 22
www.lenormandy-deauville.com



Hotel Barrière Le Royal Deauville*****



Englische Clubatmosphäre und der Glanz des Empire – das strahlt die vorwiegend rote Einrichtung der Bar des Hotels Barrière Le Royal Deauville***** aus, die von Jacques Garcia entworfen wurde. Ein fantastischer Rahmen für eine Champagnerbar* und eine Vielzahl von Rumsorten* unter hohen Decken und fürstlichen Kronleuchtern. Die trendigen und ausgesuchten Gerichte passen wunderbar zur Deko.

📍 Boulevard Cornuché
14800 Deauville - +33 (0)2 31 98 66 33
www.leroyal-deauville.com



Hotel Barrière Das Hotel du Golf Deauville***



Die erlesenste Sammlung von Calvados* finden Sie im Hotel Barrière L'Hotel du Golf Deauville***. In dessen Bar Le Green, die ganz in Rot- und Brauntönen gehalten ist, herrscht eine gediegene und luxuriöse Atmosphäre. Hier teilt man sich Leckereien und kreative Tapas mit Blick auf blühende Bäume und Gemälde, die die Geschichte von Deauville während des Zweiten Kaiserreichs und der Belle Epoque abbilden. An schönen Tagen nimmt man auf der Panoramaterrasse Platz, die einen 180°-Blick auf den Ärmelkanal bietet.

📍 Mont-Canisy
14800 Saint-Arnoult - +33 (0)2 31 14 24 00
www.lhoteldugolf-deauville.com

GESCHICHTE NR.6

Im Grünen

Die ganze Ruhe der Natur umgibt diese Speiselokale, die über Ihre Gerichte hinaus die Dolce Vita im ländlichen Pays d'Auge zelebrieren. Apfelplantagen und Fachwerkgebäude werden zur Kulisse für ein Mittagessen im Gras – oder fast!



Restaurant Le Clos Deauville Saint-Gatien



Fachwerk, Apfelbäume, Topiari und Blumen bilden den idealen ländlichen Rahmen für Familien- oder Geschäftsessen und ruhige, entspannte Momente.

In kulinarischer Hinsicht besticht das kürzlich im Cocooning-Stil renovierte Restaurant durch erlesene Gerichte der Saison.

📍 Hotel Le Clos Deauville Saint-Gatien***

4 rue des Brioleurs

14130 Saint-Gatien des Bois - +33 (0)2 31 65 16 08

www.clos-st-gatien.fr



Auberge de la Source Collection Saint-Siméon



Und in der Mitte entspringt ein Fluss ... Mit dem roten Backsteingebäude aus dem 18. Jahrhundert und dem langgezogenen Fachwerkhäus ist dieses Gasthaus eine Ode an das Schöne, was die Normandie zu bieten hat! Ein blühender Garten, natürliche Quellen und sogar einige Fische ... Hier zeigt sich die Landschaft der Normandie in ihrer ganzen Schönheit. Unter der Leitung von Matthieu Pouleur, Chefkoch der Collection Saint-Siméon, bietet Küchenchef Kevin Legoy von regionalen Produkten inspirierte Gourmet-Speisen in einem Ambiente, das von Ruhe und Gelassenheit geprägt ist.

📍 Chemin du Moulin

14600 Barneville La Bertran

+33 (0)2 31 89 25 02

www.auberge-de-la-source.fr



GUT ZU WISSEN!

Diese vier Adressen, die auf den Seiten „Autorenküche“ (ab Seite 6) aufgeführt sind, befinden sich inmitten der grünen Gärten prächtiger Hotels. Ein Augen- und Gaumenschmaus!

1899 - Les Manoirs de Tourgéville, siehe Seite 11

Le Matisse siehe Seite 9

Le Capucine - Les Jardins de Coppélia, siehe Seite 11

Les Impressionnistes et Bistro La Boucane - Collection Saint-Siméon
siehe Seite 12



Le P'tit Beaumont



Im Zentrum des typischen Dorfes ist das P'tit Beaumont eine Institution, eine gesellige Adresse, in der Einheimische und Touristen gerne einkehren! In diesem bezaubernden Bistro können Sie nostalgische Gerichte entdecken. Hier ist alles hausgemacht, vom unverzichtbaren Vorspeisenbüfett bis hin zu den Gerichten auf der Tageskarte und den Desserts. In einer entspannten Atmosphäre treffen regionale Produkte auf saisonales Gemüse, kleine Weingüter* auf große Weine*. Geheimtipp: die idyllische Südterrasse im Garten!

📍 20 rue Paradis,
14950 Beaumont-en-Auge - +33 (0)2 31 64 80 22
www.leptitbeaumont.com



La Maison



Das Restaurant „La Maison“ und seine Bar „L'Ambuscade“ liegen nur wenige Minuten von der Küste entfernt und locken mit einem bemerkenswerten Panoramablick auf die Gärten, die das Hotel Les Jardins de Deauville umgeben. Der Küchenchef bietet großzügig bemessene und gesellige Gerichte, die regionale Produkte und Aromen in den Mittelpunkt stellen – ein Fest für jeden Feinschmecker. Die Bar lockt mit warmen Momenten, die vom Rauschen des knisternden Feuers untermalt werden. Sobald das Wetter schön ist, lockt die große Terrasse mit Blick auf den baumbestandenen Park.

📍 Hotel Les Jardins de Deauville**
670 route de Pont-L'Évêque,
14130 Saint-Martin aux Chartrains - +33 (0)2 31 64 40 40
lesjardinsdeauville.com

GUT ZU WISSEN!



Die **Domaine de Bouquetot, ein ehemaliger, 68 Hektar großer Bauernhof, der sich im Besitz des** Gemeindeverbands Coeur Côte Fleurie befindet, ist ein Zeugnis des ländlichen Kulturerbes von Auges im 18. Jahrhundert. Die typischen Fachwerkgebäude liegen verstreut inmitten einer baumbestandenen Wiese am Waldrand. Seit 2009 ist dieser Ort eine Öko-Domäne und ein Vorreiter für die Entwicklung von innovativen Nutzungsmöglichkeiten natürlicher Ressourcen. Hier können Sie komplementäre ökologische Aktivitäten wie einen Gärtner und eine Bio-Rinderzucht, eine Permakultur-Spirulina-Farm, Vermikultur, einen Teegarten und vieles mehr entdecken. Verkauf von Produkten vor Ort.

📍 Eco-domaine de Bouquetot
D27 Les Broches - 14950 Saint-Pierre-Azif





Le Lassy



Das Restaurant des Hotels Barrière L'Hotel du Golf Deauville besticht durch eine atemberaubende Panoramaaussicht. Das Restaurant Lassy verfügt über eine elegante Einrichtung und große Panoramafenster mit Blick auf die Greens und das Meer. Wir lassen uns gerne von Schnecken, Goldbrasse, gelbem Huhn vom Bauernhof, kandierten Äpfeln, Crumble uvm. begeistern. Eine kulinarische Auszeit an einem erholsamen Ort.

📍 Hotel Barrière L'Hotel du Golf Deauville* ****
Mont-Canisy
14800 Saint-Arnoult - +33 (0)2 31 14 24 00
www.lhoteldugolf-deauville.com



Club House des Golfplatzes Barrière Deauville



Ein gemütlicher Rahmen, im Winter am Kamin oder im Sommer auf der Terrasse, für einen Kaffee unter Golfern oder ein Gourmet-Mittagessen. Probieren Sie u. a. unbedingt den Cheeseburger oder einige Tapas zum Teilen.

📍 Golf Barrière Deauville
Le Mont Canisy
14800 Deauville - +33 (0)2 31 14 24 00
www.golfbarriere-deauville.com



Im Calvados Christian Drouin

Picknick unter Apfelbäumen mit einem Korb mit regionalen Produkten, im Mai und Juni. Brotback-Workshops im traditionellen Backofen. Musikalische Abende.
Reservierung erforderlich.

📍 1895 route de Trouville,
14130 Coudray-Rabut - +33 (0)2 31 64 30 05
www.calvados-drouin.com



Im Manoir d 'Apreval

Picknickkorb mit lokalen und von Hand zubereiteten Produkten, die in den Obstgärten des Anwesens genossen werden können. Tischdecke inklusive. Im Juli und August Reservierung erforderlich.

📍 15 chemin des Mesliers,
14600 Pennedepie - +33 (0)2 31 14 88 24
www.apreval.com

GUT ZU WISSEN!

Hier können Sie die Karte der Picknickplätze hier herunterladen:





Lokale oder exotische Snacks

Sie möchten schnell alle Facetten der Region entdecken und alle Aktivitäten genießen, ohne Ihren Appetit auf ein Gourmetgericht zu vernachlässigen? Hier können Sie heimische und exotische Leckereien genießen, ehe Sie zu neuen Entdeckungen aufbrechen.



Les Planchettes



Ein netter kleiner Caterer, der natürlich Bretter, aber auch Raclettes, Frühstück oder Brunch mit leckeren Egg Muffins und Tapas an schönen Abenden auf der Sonnenterrasse anbietet. Zum Verzehr vor Ort oder zum Bestellen.

📍 8 rue du Général de Gaulle
14910 Blonville-sur-Mer
+33 (0)7 70 30 66 49



Athanor



In ihrem Restaurant mit Teesalon serviert Laurence mit tags traditionelle Gerichte (Lasagne, Bourguignon, Quiches etc.), die Sie im kleinen Speisesaal oder auf der Sonnenterrasse genießen können. Alles hausgemacht zu erschwinglichen Preisen!

Hier ist für jeden Geschmack und jede Ernährungsweise etwas dabei: Auf Bestellung gibt es kleine Gerichte und Kuchen für Diabetiker, glutenfreie, laktosefreie und vegane Köstlichkeiten, Brunch, Frühstück oder den Catering-Service. Entdecken Sie hausgemachte Marmeladen mit originellem Geschmack oder Leckereien, die für... unsere Hundefreunde zubereitet werden!

📍 3 place Gabrielle Chanel - Presqu'île de la Touques
14800 Deauville - +33 (0)2 14 09 57 50



Chez Clairon



Lassen Sie sich auf eine grenzenlose kulinarische Reise entführen. Das Konzept von Chez Clairon basiert auf Geselligkeit: Teilen, kosten, sich mit den Menschen um Sie herum austauschen. Gerichte aus aller Welt verlangen auch nach sorgfältig ausgewählten Weinen* aus aller Welt, mit denen Sie neue Horizonte entdecken können. Die Bar bietet klassische Cocktails* oder Kreationen, begleitet von leckeren Tapas. Chez Clairon ist mehr als ein Restaurant, es versteht sich als echter Lebensmittelpunkt, mit musikalischen Veranstaltungen, die jedes Wochenende organisiert werden, in Kürze auch mit Ausstellungen, Lesungen, Weinproben*, Konferenzen und anderen Veranstaltungen.

📍 33 rue Olliffe - 14800 Deauville - +33 (0)9 73 89 49 91



Le Square



Angéline und Stéphane begrüßen Sie an diesem gemütlichen Ort, der schon zum Frühstück geöffnet ist, zu einer kulinarischen Reise um die Welt. Auf dem Teller: Exotik mit Bibimbap, Poke Bowls, Bo Bun, süßen Leckereien mit hausgemachtem Gebäck, aber vor frisch und regional. Der hübsche Innenhof, eine grüne Oase inmitten der Stadt, ist perfekt, um abends die hausgemachten Tapas mit einem Cocktail zu probieren, einen frischen Fruchtsaft zu trinken oder eine Schoko-Blätterteigtasche zu naschen – hausgemacht, versteht sich!

📍 182 avenue de la République
14800 Deauville - +33 (0)2 31 87 99 20
www.lesquaredeauville.fr



Le Yacht Deauville



Le Yacht Deauville genießt eine privilegierte Lage am Marktplatz: Man sieht sich schon nachmittags tiefenentspannt unter der Sonne auf der Terrasse sitzen. Am Morgen erwartet Sie hier die ganze Atmosphäre und die herrlichen Düfte des Marktes. Die Inneneinrichtung ist von luxuriösen Booten inspiriert:

Holz, ausladende, elfenbeinfarbene Sessel, gestreifte Kissen ... Machen Sie es sich für ein paar Stunden auf einer Kreuzfahrt gemütlich und bestellen Sie eines der Highlights dieser Bar und Crêperie. Halten Sie sich zum Anlegen bereit!

📍 Place du Marché
14800 Deauville - +33 (0)2 31 88 43 44
yachtcafedeauville.fr



L'Equilibriste



Dieser Ort mit seinem luxuriösen und ungezwungenen Ambiente ist das Werk des belgischen Einrichtungshauses Jacques Flamant. Sie werden sich hier wie in Ihrem eigenen Wohnzimmer fühlen: Die Sofas laden dazu ein, den Moment mit einem Cocktail* auszudehnen, den Djo für Sie kreierte hat. Djo entwickelt seine Rezepte, vom Erdbeersirup bis zum hausgemachten Marshmallow und zum Tee, mit lokalen Produkten, um Originalität und das perfekte Gleichgewicht der Aromen zu garantieren! Zur Krönung gibt es eine Karte mit erlesenen Gerichten wie hausgemachtem Ränderlachs, Rinderkotelett, Trüffelpizza oder Windbeuteln.

📍 52 rue Mirabeau
14800 Deauville - +33 (0)2 31 88 24 40
www.lequilibriste-deauville.com



Nicci



Am Hafen von Deauville erwartet Sie Nicci, das zweite Restaurant des sehr mediterranen (und benachbarten!) Mamma Mia. Im Mittelpunkt stehen gute, hausgemachte Bistrotgerichte sowie süße und herzhaft Crêpes. Die Karte variiert je nach frischem Produktangebot, die Rezepte richten sich nach der Saison, Miesmuscheln im Sommer, Raclette und Fondue im Winter ... Da ist für kleine wie große Feinschmecker etwas dabei! Die Atmosphäre in diesem neuen Lokal ist gesellig, familiär sogar, die Einrichtung industriell und einladend zugleich. Besondere Erwähnung verdient die von der Hektik der Stadt verschonte Terrasse, die nur wenige Meter von den Aussichtspunkten der Halbinsel entfernt liegt.

📍 15 quai de l'Impératrice Eugénie
Presqu'île de la Touques
14800 Deauville - +33 (0)9 79 13 15 39



Oscar Bar Lounge



Das Hotel Le Trophée de Deauville müssen wir Ihnen nicht vorstellen. Delphine, die Gastgeberin, hatte die Idee, hier eine schicke und elegante Gourmet-Bar für alle, Hotelbewohner oder externe Besucher, zu eröffnen. Ein Ort, der an dem von früh bis spät das Leben pulsiert: Frühstück das ganze Jahr über, Brunch während der Saison, Teatime mit hausgemachtem Gebäck, Brettspielen und englischem Billard ... Am Abend ändert sich die Karte. Lounge-Bar-Atmosphäre mit musikalischer Unterhaltung, einem Glas Grand Cru', Cocktails' und einer ansprechenden Karte mit innovativen Mocktails. Schmelzkäse-Cromesquis, gefüllte Schnecken, hausgemachte Foie gras, Räucherlachs und gesellige oder süße Platten.

📍 Le Trophée by M. Hôtel Spa
81 rue du Général Leclerc - 14800 Deauville
+33 (0)2 31 88 45 86 - letrophee.com



Crêperie du Coin



An der Ecke der Kreuzung, wo der Film „Ein Affe im Winter“ gedreht wurde, regt die peppige und kunstvoll gestaltete Front der Crêperie bereits den Appetit an! Das gilt auch für die kleine, von den beiden Schwestern Sophie und Marie zusammengestellte Speisekarte mit leckeren Crêpes und Galettes aus regionalen Zutaten. Besonders gefällt die Deko mit Antikem und die Geselligkeit des Ortes, bisweilen rund um improvisierte Konzerte.

📍 1 rue du Maréchal Foch
14113 Villerville - +33 (0)2 31 98 04 38



Chez Ginette



Ginette ist die Großmutter von Romane, aber auch ein wenig unser aller Großmutter. Eine außergewöhnliche Köchin, die hervorragende Gerichte zubereitet, eine außergewöhnliche Gastgeberin, die man nie stört! Romane und Arthur führen diesen Geist der Gastfreundschaft in ihrem gemütlichen Ambiente mit neuem Retro-Dekor, Blumentapete und rustikalen Möbeln fort. Der Ausdruck „à la bonne franquette“ steht für eine reichhaltige Küche, wie z.B. hausgemachtes Cordon Bleu, sonntägliche Rinderzunge oder Veggie-Risotto von ... Oma. Eine Oma, die die Party mit ihrer Cocktailbar* liebt, wo sie die geheimen Rezepte ihrer Freundinnen (!) anbietet. In Kürze gibt es auch Brunch, damit Sie bereits am Morgen vor Ort sein können ... Wie zu Hause!

📍 20 rue des Bains - 14360 Trouville-sur-Mer
+33 (0)2 50 43 98 72 - chezginettetrouville.com



Crêperie Le Vieux Normand



In dieser „normannischen Hütte“ mit authentischer Seele kann man traditionelle oder ungewöhnliche Produkte essen und trinken, die jedoch immer „made in hier“ sind, wie die Milchprodukte und Wurstwaren aus der Region. Zu den Highlights zählen die große Auswahl an herzhaften Galettes und süßen Crêpes, die nach allen Regeln der Kunst zubereitet werden, normannisches Fondue, Raclette, gemischte Salate, Pfahlmuscheln (in der Saison) und kreative Eisbecher.

📍 124 boulevard Fernand Moureaux
14360 Trouville-sur-Mer - +33 (0)2 31 88 38 79



Il Parasole



Gegenüber dem Normandy Barrière zelebriert das Restaurant Il Parasole die transalpine Küche: Sie lieben richtige Pizza mit einem großzügigen und knusprigen Teig? Unter den 27 Pizzen auf der Speisekarte, Antipasti, Pasta und Risotto, Carpaccio und großzügigen italienischen Desserts werden Sie garantiert fündig. Nutzen Sie auch die Terrasse, um die Atmosphäre des Stadtzentrums von Deauvillais zu erleben.

📍 6 rue Hoche - 14800 Deauville
+33 (0)2 31 88 64 64 - www.ilparasole.com



Mamma M!a



Begeben Sie sich in diesem Restaurant der Halbinsel auf eine Reise an das Mittelmeer! Hier lässt man sich u. a. Tintenfisch, mariniertes Gemüse und Pizzas schmecken. Kosten Sie auch die Meeresfrüchte und Fischspezialitäten von der Meeresfrüchtebar im Hauptsaal, der mit Azurblau und Holz gestaltet ist. Mit dem Blick auf die Segelboote im Hafen fühlen Sie sich garantiert in den Süden versetzt!

📍 6-8 quai de l'Impératrice Eugénie
Presqu'île de la Touques
14800 Deauville - +33 (0)2 31 88 32 52
www.mammamiadeauville.com



Sa Mesa



Bei Sa Mesa spiegelt sich die Leidenschaft für die traditionelle italienische Küche in jedem Gericht wider, das der Küchenchef zubereitet! Entdecken Sie unter den Spezialitäten der Adresse die Artischocken à la Giudua, auf die man kaum verzichten kann, wenn man sie einmal probiert hat. Lassen Sie sich von den komplett hausgemachten Ravioli mit Butter, Salbei und Parmesan verführen, ohne die ausgezeichneten klassischen oder "Gourmet" -Pizzen zu verpassen.

📍 33 rue des Brioleurs - 14130 Saint-Gatien des Bois
+33 (0)9 75 75 95 07



Les Brettes siehe Seite 24
Noto siehe Seite 24
Au Val d'Auge siehe Seite 71



Le Bistro Fleuri



Take away for dinner tonight**? Wir empfehlen Ihnen echte Fish and Chips, das legendäre britische Gericht, das Ben & Estelle anbieten: Kabeljau-Rücken, gebraten in einem speziellen Bierteig*, hausgemachte Pommes frites, Erbsenpüree und Tartarsauce. Zum Mitnehmen nach Vorbestellung oder zum Verzehr vor Ort.

📍 61 rue du Général Leclerc
14113 Villerville - + 33 (0)2 31 89 02 92

**Zum Mitnehmen heute Abend?



Sushi-Bar des Novotel



Köstliches Sushi, das Sie an der Bar oder auf der Terrasse in der Nähe von Les Planches genießen können.

📍 Novotel Deauville Plage ****
17 boulevard Eugène Cornuché
14800 Deauville



BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE

4 Générations de Savoir-faire



BRETON TRAITEUR
CHARCUTERIE D'EXCELLENCE
DEPUIS 1911

**C'est l'histoire d'une famille passionnée
par la bonne cuisine**

Christophe, aidé de sa femme Nadia, est la 4^{ème} génération qui perpétue les valeurs de son créateur : passion du métier, qualité des produits, partage et transmission d'un savoir-faire, d'un savoir être.

**Tradition et modernité sont au cœur
de notre cuisine artisanale et authentique**

Christophe Breton, à la fois gardien d'un patrimoine culinaire exceptionnel et créateur des nouvelles tendances, réinvente un univers de goûts, explore d'autres nuances de saveurs, revisite régulièrement ses recettes.

Afin de satisfaire tous les goûts, ses plats varient entre plats classiques de la gastronomie française et plats plus tendance, issus de la cuisine du monde.

Breton Traiteur la recette du succès

Toute l'équipe Breton Traiteur est engagée dans un même but : la satisfaction des clients. La passion, l'exigence, l'amour du travail bien fait sont les atouts nécessaires à l'exercice de ce métier exigeant. L'équipe vous conseille sur les accords mets et Vins. En effet, la Cave compte une large sélection française de Vins et Spiritueux.



*Institution connue et reconnue
depuis plus de 112 ans,
Breton Traiteur est, à ce jour,
le plus ancien commerce
de Deauville.*



02 31 88 22 90



INFO@BRETON-TRAITEUR.COM



WWW.BRETON-TRAITEUR.COM

1 et 3 place de Morny - 14800 DEAUVILLE

Rejoignez-nous
sur les réseaux sociaux :



GESCHICHTE NR.8

Catering- Küche

Hochzeiten, Feste und außergewöhnliche Mahlzeiten:
In diesem Kapitel stellen wir Ihnen
all jene vor, die zu Ihnen nach Hause
kommen, um zu kochen, während Sie
Gäste empfangen ... Echte Profis!





Breton Traiteur



Breton Traiteur ist eine Institution, die seit vier Generationen im Herzen von Deauville, am Place Morny, ansässig ist. Christophe Breton, der das Familienwissen erbt und bei den „Meilleurs Ouvriers de France“ ausgebildet wurde, verarbeitet mit seinem Team saisonale und regionale Produkte. Jeden Tag füllen sich die Vitrinen mit kreativen oder traditionellen Gerichten zum Mitnehmen.

Breton Traiteur begleitet auch Ihre privaten oder geschäftlichen Veranstaltungen und kann sich um Ihre gesamte Organisation kümmern, von der Suche nach einer geeigneten Location über die Kreation origineller Rezepte bis hin zur Blumendekoration.

📍 1-3 place Morny
14800 Deauville - +33 (0)2 31 88 22 90
www.breton-traiteur.com

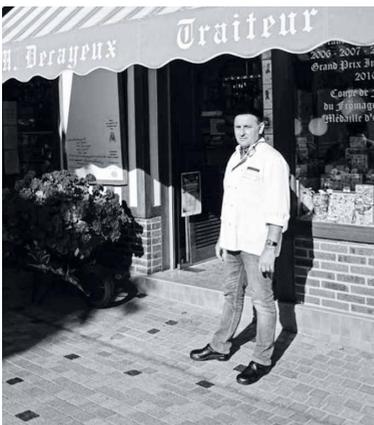


Maison Henri Morel



Seit 2005 verbindet das Maison Henri Morel kreative Küche und Servicebewusstsein, um außergewöhnliche Veranstaltungen zu inszenieren. Von 10 bis 2000 Personen, ein Motto: Qualität! Maison Henri Morel bedeutet auch, zu Hause Gäste zu empfangen: Vintage-Foodtruck, Barbecue mit Freunden, Familienessen oder einfach nur den Wunsch, sich zu treffen... Das Angebot ist fast grenzenlos!

📍 Glatigny
14800 Tourgéville - +33 (0)2 31 65 16 83
www.henri-morel.com



Der gute Name - Charcuterie Blavette



Michel Decayeux kam als Praktikant nach Villers-sur-Mer in die Metzgerei Blavette und verließ sie nie wieder. Begeistert von seinem Beruf, nimmt er an zahlreichen Wettbewerben teil: Kutteln, Andouillettes, Blutwurst, Knochenschinken und andere handwerklich hergestellte Produkte. Der Cateringservice für jede Art von Veranstaltung, von der Vorspeise bis zum Dessert, passt sich allen Wünschen an. Die Wurstwaren und Schinken sind auch auf den Märkten von Deauville und Trouville-sur-Mer zu finden.

📍 18 rue du Général de Gaulle
14640 Villers-sur-Mer - +33 (0)2 31 87 04 25



Honfleur Traiteur

Honfleur Traiteur hat einen Sinn für das Schöne und Gute! Mit einer 40-jährigen Erfahrung besticht der Caterer durch eine traditionelle Küche mit innovativen Genüssen. „Traiteur de France“, ISO 20121-Zertifizierung und europäische Zulassung garantieren die Professionalität dieses Teams, das sich um Ihre privaten Feiern oder Firmenevents kümmert.

📍 Zone Artisanale du Plateau
14600 Honfleur - +33 (0)2 31 14 59 70
www.honfleurtraiteur.com



GUT ZU WISSEN!

Ein Privatkoch, der Ihren Herd übernimmt, während Sie sich um Ihre Gäste kümmern...
Mit **Maison Henri Morel** ist dies möglich.

Maison Henri Morel © MHM

Le Vieux Normand

Crêperie - Restaurant



124 BOULEVARD FERNAND MOUREAUX
14360 TROUVILLE-SUR-MER
TÉL. : 02 31 88 38 79



GESCHICHTE NR.9

Alles für hausgemachte Speisen

Selbst zubereitete Speisen und Getränke zu verzehren, bietet eine unvergleichliche Befriedigung. Aus welchen Gründen wir uns auch an den Herd stellen – aus Leidenschaft, als Hobby, aus Sparsamkeit oder vielleicht, um eine gesunde Mahlzeit zuzubereiten - Studien belegen, dass sich Kochen positiv auf unser seelisches Gleichgewicht auswirkt!

Sich ein Rezept ausdenken, sich Zeit zum Einkaufen nehmen, Obst und Gemüse, Fleisch oder Fisch auswählen ... Alle Zutaten für eine gelungene und schmackhafte Mahlzeit finden Sie auf den Märkten, in den Läden und Geschäften inDeauville.

MÄRKTE



Marchés hebdomadaires • Wochenmärkten

Lundi <i>Montag</i>	Mardi <i>Dienstag</i>	Mercredi <i>Mittwoch</i>	Jeudi <i>Donnerstag</i>	Vendredi <i>Freitag</i>	Samedi <i>Samstag</i>	Dimanche et jours fériés <i>Sonntag und Feiertag</i>
Deauville (pendant les vacances scolaires zone C et en été • während der Schulferien und Sommer)	Blonville/ Mer (en été • im Sommer) Deauville Villers/Mer Touques		Deauville (pendant les vacances scolaires zone C et en été • während der Schulferien und Sommer) Touques	Blonville/ Mer (en été • im Sommer) Deauville Villers/Mer	Deauville St-Gatien-des-Bois Touques	Deauville (de mi-février à mi-novembre et pendant les vacances scolaires de Noël • Mitte Februar bis Mitte November und während der Weihnachtsferien)

Marchés bio • Biomärkte

Lundi <i>Montag</i>	Mardi <i>Dienstag</i>	Mercredi <i>Mittwoch</i>	Jeudi <i>Donnerstag</i>	Vendredi <i>Freitag</i>	Samedi <i>Samstag</i>	Dimanche <i>Sonntag</i>
			Deauville			Villers/Mer

Marchés nocturnes • Nachtmärkte (en été • im Sommer)

Lundi <i>Montag</i>	Mardi <i>Dienstag</i>	Mercredi <i>Mittwoch</i>	Jeudi <i>Donnerstag</i>	Vendredi <i>Freitag</i>	Samedi <i>Samstag</i>	Dimanche <i>Sonntag</i>
			Villers/ Mer			Blonville/ Mer

Trouville/Mer : marché hebdomadaire les mercredis et dimanches ; marché bio le samedi ; marché aux poissons tous les jours • *Wochenmarkt am Mittwoch und Sonntag; Biomarkt am Samstag; Fischmarkt täglich.*

Der Honig von Deauville



Nutzen Sie den Markt, um den Honig aus den Bienenstöcken von Deauville zu probieren, der so zum Schutz der Bienen beiträgt.

📍 Deauville Tourisme
Quai de l'Impératrice Eugénie
14800 Deauville - 02 31 14 40 00
und auf <https://de.indeauville.fr/>

📍 Markt in Deauville
Marktplatz





O' Producteurs « Tranquille »



Fanny und Denis, die in ihre Heimat Normandie verliebt sind, haben O' Producers « Tranquille » eröffnet, ein Geschäft, das dem „Guten Konsum“ gewidmet ist. Halb-Supermarkt, halb Concept-Store, nicht weniger als 90 Produzenten aus der Normandie und etwa zwanzig französische Handwerksbetriebe beliefern die Regale... Vom kurzen Kreislauf bis zu kontrollierten Preisen: Lebensmittel, Getränke, Obst und Gemüse, Fleisch und frische Produkte zur Selbstbedienung, Obst- und Gemüsekörbe, die wöchentlich bestellt werden können, wie Fleisch und sogar Austern. Das Geschäft legt auch großen Wert auf lokale Handwerkskunst.

1 rue Gaston Gallimard
14910 Bénéville-sur-Mer +33 (0)6 16 86 07 53



Casa Rina



Alle Liebhaber der italienischen Küche kannten Casa Rina, das Feinkostgeschäft in Deauville. Heute, obwohl der Laden geschlossen ist, kann man immer noch zu Hause die schöne Auswahl an italienischen Produkten probieren, die von dem aus Apulien stammenden Domenico und Corinne ausgewählt oder gekocht werden, indem man telefonisch oder auf ihrer Website bestellt. Von Antipasti über Käse, Desserts, Lebensmittel und Weine bis hin zu Wurstwaren*. Hier finden Sie auch ihre Spezialitäten wie das berühmte hausgemachte Tiramisu oder Pizza, Focaccia und Lasagne, die alle im Umkreis von 15 Kilometern um Deauville geliefert werden.

+33 (0)2 31 81 40 77
www.casarina-deauville.fr



Les Accords Parfaits

Ein unverzichtbares Gourmet-Geschäft für den Genuss der Sinne, zum Kochen oder zum Verschenken ... Im Erdgeschoss die schönsten Aushängeschilder des Feinkostgeschäfts: Entdecken Sie die Produkte aus der Region und schlendern Sie durch die Düfte des Gewürzraums und der losen Tees. Im Obergeschoss die schönsten Terroirs mit einer erlesenen Auswahl an französischen Weinen*, Spirituosen* aus der Normandie und anderswo. Dieses leidenschaftliche Team steht Ihnen zur Verfügung, um Ihr neues Lieblingsolivenöl zu finden oder Ihnen ein Getränk zu empfehlen, das perfekt mit Ihrer Mahlzeit harmonisiert.

13, place du Marché
14800 Deauville +33 (0)2 31 81 42 42
www.lesaccordsparfaits.com





Les Caves Morny

Unglaublicher Weinkeller und Speisekammer, wo der Hausherr mit Tipps und guten Ideen für die Auswahl von Cidres* und Calvados AOP* Pays d'Auge und Domfrontais aufwartet, aber auch mit über 600 Weinen* – darunter ein hervorragendes naturbelassenes und biodynamisches Angebot – und 300 Spirituosen*, Whiskys*, Rums*, Cognacs*, Gins*, Wodkas* und Likören*. Wir lieben den Wine Drive, der Ihre Lieferung nach Deauville übernehmen kann, und den Feinkostladen mit seinen verführerischen Leckereien.

📍 51 avenue de la République
14800 Deauville - +33 (0)2 31 81 53 82
www.lescavesmorny.fr



Il était une Cave

Seit 2009 legen Stéphanie und Damien Wert darauf, hochwertige Weine* und Spirituosen* von Produzenten zu entdecken, die ihr Terroir respektieren, etwa 400 Sorten, darunter Bio-, biodynamische oder Naturweine*, Champagner* und normannische Produkte. Il était une Cave, das ist auch eine Erfahrung, die Sie mit den beiden leidenschaftlichen Weinkennern teilen können, die „Themenschwerpunkte“ anbieten, um einen Wein*, seine Geschichte und die Arbeit der Winzer zu entdecken, einen monatlichen Verkostungsclub oder Ratschläge für die Einrichtung des Weinkellers* Ihrer Träume erteilen.

📍 100 rue Louvel et Brière
14800 Touques - +33 (0)2 14 09 01 35
www.iletaitunecave.net



La Cave de la Plage

Die Cave de la Plage in Villers-sur-Mer hat einen besonderen Charme, klassisch und traditionell zugleich, mit großen Holzregalen, die die Nektare unserer Region und eine schöne Auswahl an Weinen* und Spirituosen* enthalten. Hier gibt es auch Lebensmittel kleiner Marken, die man sonst nirgends findet ... Sie werden also mit vielen schönen Leckereien nach Hause gehen können.

📍 2, rue du Maréchal Foch
14640 Villers-sur-Mer - +33 (0)2 31 81 13 24



Chez Manou



Geben Sie auf dem kleinen Platz Bouloir in Villerville "Chez Manou" ein, ein Lebensmittelgeschäft mit Imbiss. Lebensmittelgeschäft mit regionalen Produkten, alles andere wird zum größten Teil vollständig in Frankreich produziert ... Imbiss, wo man sich mit den Dorfbewohnern niederlässt, um eine köstliche Platte, aber auch Kuchen zu genießen. In dieser Atmosphäre fühlt man sich wie zu Hause und Julie, die strahlende Besitzerin des Ortes, erzählt ihre Geschichte und die ihrer Großmutter Manou, die ihr die Kunst des Lebens und die Freude an guten Produkten beigebracht hat.

📍 1 rue du Douet - 14113 Villerville
+33 (0)6 73 22 86 91



Les Toqués du Terroir



Es waren einmal zwei Feinschmeckerinnen, die beschlossen hatten, die Verbindung zwischen denen, die herstellen, und denen, die genießen, wiederherzustellen: Clarie, eine anerkannte Chefköchin, und Chloé, eine Journalistin mit Spezialisierung auf Ernährung, haben sich auf den Weg durch die Normandie gemacht, um Produzenten aufzuspüren, die sie in ihrem Laden hübsch herausstellen. Hier gibt es nur das Schöne, das Gute, das Terroir: Gemüse, Käse, eine überraschende Bärlauchbutter, Apfelwein*, Würstwaren, Fleisch und sogar Kosmetika und Kunsthandwerk: alles zu 100 % aus der Normandie. Auch Natur- und Bio-Weine*. Es ist auch ein Ort des engagierten Austauschs, wo sie an sonnigen Tagen ihre köstlichen Produkte auf der charmanten kleinen Terrasse zubereiten!

📍 46 rue des Bains
14360 Trouville-sur-Mer - +33 (0)2 31 98 13 07



La Fine Bouche

Der Laden von Lise ist ganz so, wie man sich ihn wünscht, mit einem perfekten Angebot von meist regionalen und biologischen Produkten, aber auch Käse, Obst und Gemüse, kleinen Gerichten in Gläsern, Wein*... Besonders hervorzuheben ist die nachhaltige „Anti-Verschwendungs-Kiste“, mit Produkten, dessen Mindesthaltbarkeitsdatum bald abläuft, und etwas weniger schönem Obst und Gemüse zu einem günstigeren Preis.

📍 8 rue du Général de Gaulle
14910 Blonville-sur-Mer
+33 (0)9 88 58 49 94
lafineboucheblonville.fr



O'Producteurs «Tranquille»

siehe Seite 67

📍 Bénerville-sur-Mer

La Fine Bouche

siehe Seite 69

📍 Blonville-sur-Mer

MB Primeurs

📍 63 rue Gambetta
und auf dem Markt in Deauville
14800 Deauville
+33 (0)9 73 15 03 35

Romlene Obst und Gemüse

📍 39 rue Olliffe
und auf dem Markt in Deauville
14800 Deauville
+ 33 (0)2 31 88 34 07

Les Toqués du Terroir

siehe Seite 69

📍 Trouville-sur-Mer



Chez Franck

📍 Place du Marché
14800 Deauville
+33 (0)6 17 89 44 95
+33 (0)2 31 81 24 01

L'Étoile des Mers Deauville

siehe Seite 16

📍 Deauville

Poissonnerie Morny

siehe Seite 17

📍 Deauville

la belle-iloise (Konservenfabrik)

📍 21 rue Désiré Le Hoc,
14800 Deauville
+33 (0)2 31 88 91 15
www.labelleiloise.fr

La Perle des Dieux (Konservenfabrik)

📍 106 boulevard
Fernand Moureaux
14360 Trouville-sur-Mer
+33 (0)2 31 81 37 97
www.laperledesdieux.com



Breton Traiteur

siehe Seite 62

📍 Deauville

JB Traiteur

📍 123 avenue de la République
14800 Deauville
+33 (0)2 31 14 99 70

La Boucherie des Terroirs

📍 15 rue Désiré Le Hoc
14800 Deauville
+33 (0)2 31 88 27 32

Charcuterie Blavette Der gute Name

siehe Seite 62

📍 Villers-sur-Mer und
Markt in Deauville

Cocotte - La Rôtisserie de Deauville

siehe Seite 43

📍 Deauville

La Bohème und ihr Huhn zum Mitnehmen

siehe Seite 25

📍 Saint-Arnoult

La Ferme du Château

Dieser Familienbetrieb baut biologisch an und verkauft seit über 40 Jahren jeden Abend Obst, Gemüse und Milchprodukte im Laden unterhalb des Schlosses.

📍 rue du Général Leclerc
14113 Villerville
+33 (0)6 78 22 29 37



Les Saveurs d'Antan



Sowohl Metzgerei als auch Restaurant auf dem Bauernhof, um sich mit guten, wirklich lokalen Produkten, Frischfleisch, Gläsern und Terrinen zu versorgen.

📍 Domaine de la Griserie
14130 Saint-Gatien-des-Bois
+ 33 (0)2 31 65 63 43





Chez Max

📍 8 rue du Général de Gaulle
14910 Blonville-sur-Mer
+33 (0)6 31 35 86 38

La Villa

📍 3 rue du Général de Gaulle
14910 Blonville-sur-Mer
+33 (0)2 31 87 61 24

Les Planchettes

siehe Seite 54

📍 Blonville-sur-Mer

Ass Food Kebab

📍 72 rue Mirabeau
14800 Deauville
+33 (0)2 14 11 82 97

Envie d'autrefois

siehe Seite 42

📍 Deauville

L'Encas

📍 48bis rue Olliffe
14800 Deauville
+33 (0)2 31 98 96 55

Pizza Web Deauville

📍 Avenue Michel d'Ornano
14800 Saint-Arnoult
+33 (0)2 31 14 99 26

Au Val d'Auge

📍 15 rue des Brioleurs
14130 Saint-Gatien des Bois
+33 (0)2 31 64 36 90
www.pizzeria-auvaldauge.com

Pago Pago

📍 26 avenue Aristide Briand
14800 Touques
+33 (0)2 31 81 05 01



Aux Délices de Lena

📍 5 avenue Jean Moulin
(Paléospace)
14640 Villers-sur-Mer
+33 (0)6 75 34 86 59

El Palacio del Eden

📍 2 rue des Martrois
14640 Villers-sur-Mer
+33 (0)2 31 89 41 65

Café Français

📍 73 rue Butin
14113 Villerville
+33 (0)2 31 81 34 72

Chez Manou

siehe Seite 69

📍 Villerville

La Cabane Bleue

siehe Seite 37

📍 Villerville

Le Coin Pizza

📍 3 rue du Maréchal Foch
14113 Villerville
+33 (0)2 14 09 46 97

Crêperie du Coin

siehe Seite 56

📍 Villerville

O'Producteurs «Tranquille»

siehe Seite 67

📍 Bénerville-sur-Mer

Carrefour Market Deauville

📍 49 avenue de la République
14800 Deauville
+33 (0)2 31 88 30 52
www.carrefour.fr

Carrefour Touques

📍 Route de Paris
14800 Touques
+33 (0)2 31 14 46 70
www.carrefour.fr

Carrefour Market Tourgéville

📍 Chemin de Clairefontaine
14800 Tourgéville
+33 (0)2 31 88 24 12
www.carrefour.fr

Coccimarket Villerville

📍 3 bis place du Lavoir
14113 Villerville
+33 (0)2 31 87 90 23



**Siehe auch
Bäckereien
Seite 72**



Les Glaces Gérard Taurin

Gérard Taurin, Meilleur Ouvrier de France und Eisweltmeister, hat sein Leben als Eismacher dem Ausdruck von Aromen gewidmet, die das Eis mit Frische veredelt. Ein Erlebnis, um die Verkostung eines gesunden und authentischen Eises zu teilen, das aus Bio-Bauernmilch aus der Normandie und hochwertigen Rohstoffen hergestellt wird, die in einem kurzen Kreislauf bezogen werden. Die Natur ist das Credo von Gérard Taurin, der richtige Geschmack sein Gesetz, damit die Verkostung einfach, gut und erschwinglich ist.

📍 37 rue Olliffe - 14800 Deauville
+33 (0)2 14 99 01 32 - www.gerardtaurin.fr



Biscuiterie La Trinitaine

📍 40 rue Désiré le Hoc
14800 Deauville - +33 (0)2 31 88 09 97
www.latrinitaine.com

BISCUITERIE Jacques Delaunay

📍 27 rue Michel d'Ornano
14640 Villers-sur-Mer
+33 (0)2 31 14 03 80



Boulangerie Jouenne

📍 16 rue de l'Avenir
14800 Deauville - +33 (0)2 31 88 21 08

Maison Eric Kayser

📍 16 place Morny
14800 Deauville - +33 (0)2 31 88 05 87
www.maison-kayser.com

Au Fournil d'Emma et Elyott

📍 26 avenue Aristide Briand
14800 Touques
+33 (0)2 31 81 26 15



Léonidas Chocolats

📍 52 rue Olliffe
14800 Deauville
+33 (0)2 31 88 43 34
www.leonidas.com

Siehe auch: Glaces Moustache

📍 6 rue du Général de Gaulle
14910 Blonville-sur-Mer
+33 (0)6 95 03 99 65

Die Tees und Kräutertees von Flore Norman

Hélène ist Absolventin des Französischen Instituts für Heilkräuter und wurde an der Pariser Teeschule ausgebildet, ehe sie ihre Marke auf der Grundlage von Produkten aus der Normandie gründete. Ihre Kreationen in eleganten Schachteln ohne künstliche Zusatzstoffe oder Aromen sind von der Normandie - mit Äpfeln, Birnen, Karamell, Calvados* oder Benediktiner* - inspiriert.

📍 Online-Verkauf auf www.florenorman.com, bei Deauville Tourisme und in den meisten Feinkostläden von inDeauville.
+33 (0)6 23 70 17 46

„Sonnenschirme von Deauville“

Eric Dufay hat sein ganzes Know-how und seine Verbundenheit mit der Normandie in diese einzigartige Kreation einfließen lassen. Die knusprigen Kekse mischen die Aromen des Pays d'Auge mit denen von Apfel, Karamell und gesalzener Butter.

📍 Verkauf bei Deauville Tourisme und auf <https://de.indeauville.fr/>





GESCHICHTE NR.10

Probieren Sie die Normandie

EINE GESCHICHTE, DIE ES ZU TEILEN GILT

Eine Reise durch die Brennereien

Die Normandie ist die Heimat des Apfels: Er findet sich in allen Formen wieder, darunter goldene alkoholische Getränke, um die uns die ganze Welt beneidet.

Cidre*, Calvados* und Pommeau* weisen alle drei Gemeinsamkeiten beim Herstellungsprozess auf, haben jedoch auch ihre eigenen Geheimnisse, die man in den Betrieben und Brennereien entdecken kann, wo die Äpfel geerntet, gepresst und vergoren werden. Die 40 km lange, beschilderte Route du Cidre führt auf den Straßen der Normandie an den schönsten Herrenhäusern, Schlössern und Dörfern vorbei und zu etwa zwanzig Produzenten, die Ihnen gerne ihre Kellertüren öffnen.



**Lebensmittelgeschäfte
und Feinschmeckerläden**
siehe Seite 67



Cidre* von 190 Apfelbäumen in den Gärten der Villa Strassburger

Die Äpfel werden vor Ort geerntet, dann gepresst und vergoren. Das Ergebnis? Ein wenig süßer Cidre* brut, der sehr aromatisch ist. Jedes Jahr werden nicht weniger als 1000 Flaschen Cidre* hergestellt.

Die Villa Strassburger kann nach vorheriger Reservierung auf [indeauville.fr](https://deauville.fr) besichtigt werden

📍 Verkauf bei Deauville Tourisme
Quai de l'Impératrice Eugénie
14800 Deauville - +33 (0)2 31 14 40 00
und auf <https://deauville.fr/>



Die Produkte der Ferme du Lieu Bill

Fruchtsäfte, Cidre*, Pommeau*, Poiré*, Calvados*, Calvados-Kirschen* von der Ferme du Lieu Bill, einem typischen Cidrebetrieb, der biologisch geführt wird.

📍 Le Lieu Bill - Route D118
14910 Blonville-sur-Mer
+33 (0)6 71 54 79 91



Calvados Christian Drouin

Seit drei Generationen stellt die Familie Drouin Calvados* her. Auf ihrem Landgut mit der typischen regionalen Architektur aus dem 17. Jahrhundert teilen sie ihre Leidenschaft: Besichtigung der Brennerei, Verkostung, Entdeckung der außergewöhnlichen Calvados* des Hauses, Assemblage-Kurse ...

Workshops zur Brotherstellung im traditionellen Ofen, Picknick unter Apfelbäumen mit einem Korb voller regionaler Produkte und Musikabende.

📍 1895 route de Trouville
14130 Coudray-Rabut - +33 (0)2 31 64 30 05
www.calvados-drouin.com



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 286 médailles d'or.

VISITEZ SON PRESSEUR,
SES CHAIS DE VIEILLISSEMENT
ET SON FOUR À PAIN TRADITIONNEL

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'Évêque direction Trouville sur la RD677

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

 Calvados Christian DROUIN - www.calvados-drouin.com

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





Manoir d'Apreval

Zwischen Honfleur und Deauville, direkt am Meer, empfängt Sie das Manoir d'Apreval, ein Familienbetrieb, der sich auf hochstämmige Apfel- und Birnenplantagen im ökologischen Landbau spezialisiert hat. Hier werden reiner Saft ohne Zuckerzusatz und Jahrgangs-Cidres * mit natürlicher Kohlensäure hergestellt, um die höchste Qualität des Terroirs zu garantieren. Führungen und Verkostungen geben Einblick in das handwerkliche Können des Betriebs.

📍 15 chemin des Mesliers
14600 Pennedepie - + 33 (0)2 31 14 88 24
www.apreval.com



Calvados Père Magloire L'Expérience

Multisensorische Führung mit einer Zeitreise von den Wikingern bis heute auf den Spuren des weltweit berühmten Calvados. Inkl. Verkostung der Liköre der Cave Magloire.

📍 Route de Trouville
14130 Pont L'Evêque
+ 33 (0)2 31 64 30 31
www.calvados-experience.com



Calvados Pierre Huet

Mit seinen 30 Hektar Obstplantagen an der Route du Cidre verbindet das Weingut Pierre Huet seit 1865 die Gastfreundschaft einer Familienbrennerei mit altüberliefertem Know-how. Die Familie Huet produziert nach anspruchsvollen Kriterien Calvados*, Pommeau de Normandie* und Cidre* - darunter vier der sechs Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) Cidricoles der Normandie -, die weltweit vermarktet werden. Die zarte Kunst der Assemblagen und kluge Innovationen werten seine Produktion auf, die mit zahlreichen Medaillen ausgezeichnet wurde. Führungen und Verkostungen, bei denen Sie die Geheimnisse der langsamen Umwandlung des Apfels in Calvados* in authentischen Kellern entdecken können.

📍 5 avenue des Tilleuls
14340 Cambremer - +33 (0)2 31 63 01 09
www.calvados-huet.com



Le Village Fromager



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



Une visite ludique pour découvrir la fabrication des fromages normands !

- Dégustation de fromages toute l'année
- Boutique : fromages & produits du terroir



À 20 minutes de Lisieux www.villagefromager.com

Du 02/11 au 31/03 : du lundi au vendredi 10h - 12h30 / 14h30 - 17h30; le samedi 10h - 13h

Du 01/04 au 31/06 : du lundi au samedi 9h30 - 13h / 14h - 17h30

Du 01/07 au 31/08 : du lundi au samedi 9h30 - 17h30; le dimanche 10h30 - 17h30 (journées continues)

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



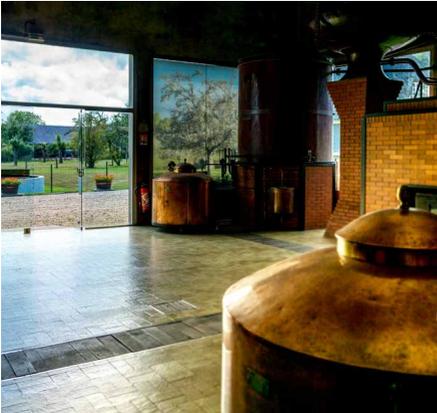
Le Village Fromager E. Graindorge
14140 Livarot - 02 31 48 20 10 - visite@graindorge.fr - www.graindorge.fr



Maison Busnel

Das Maison Busnel wurde 1820 von Ernest Busnel gegründet und ist das älteste der großen Calvados*-Häuser. Es verfügt über ein überliefertes Know-how, innoviert jedoch ständig mit neuen Produkten. Besichtigen Sie den Destillationsraum mit seinen kupfernen Brennblasen, den Reifekeller und den Abfüllraum.

📍 Route de Lisieux
27260 Cormeilles - + 33 (0)2 32 57 80 08
destillerie-busnel.fr



Domaine de la Pommeraië

Entdecken Sie die Herstellung des Calvados* - von den Apfelplantagen über die Keller bis hin zum Destillationsraum - auf diesem typisch normannischen Landgut, das nur wenige Kilometer von Honfleur entfernt liegt.

📍 Le Bourg
14600 Gonneville-sur-Honfleur - +33 (0)2 31 89 20 11



Gut zu wissen

Chais Elles mit Sitz in Deauville ist eine Agentur für Weine*, die von Carole Gaillard, einer freiberuflichen Sommelière, gegründet wurde. Carole bietet Weinveranstaltungen* für jeden Geschmack und kann für jegliche professionelle oder individuelle Projekte gebucht werden.

Gerne organisiert sie auch gemeinsam mit Ihnen Ihr Abendessen mit Speisen und Weinen* mit Köchen zu Hause oder an einem Ort Ihrer Wahl.

+33 (0)6 89 12 30 54
chais-elles.fr

EINE GESCHICHTE, DIE ES ZU TEILEN GILT



Probieren Sie die AOP-Käse der Normandie

Ein weiteres gastronomisches Erbe par excellence sind die Käsesorten der Normandie, die den Ruf der Region als Hochburg der französischen Gastronomie ausmachen.

Es gibt nicht weniger als vier normannische AOP-Käse: Camembert, der berühmteste Käse der Normandie, Livarot, der mit seinen fünf Streifen aus getrocknetem Schilf auch „le Colonel“ genannt wird, Pont-l'Évêque, ein einzigartiger quadratischer Käse mit gelber oder orangefarbener Rinde, und Neufchâtel, der an seiner Herzform erkennbar ist. Kühe der Rasse Normande, die monatelang auf der Weide stehen und cremige Milch produzieren, sowie eine langsame und sorgfältige Reifung sind die Geheimnisse dieser Weichkäsesorten.



Feinkostläden,
siehe Seite 68



Village Fromager Graindorge

Für die Liebhaber der vier normannischen AOP-Käsesorten bietet die Käserei E. Graindorge, die seit 1910 im Herzen des Pays d'Auge angesiedelt ist, einen spielerischen und interaktiven Rundgang, bei dem Sie die Produktion von einem verglasten Gang und alle Etappen durch die Verbindung per App entdecken können. Man beendet den Besuch im Laden bei einigen Gaumenfreuden oder, um das Rezeptbuch des Hauses mitzunehmen! Käsebar im Juli und August.

📍 42 rue du Général Leclerc
14140 Livarot - +33 (0)2 31 48 20 10
www.graindorge.fr



MB Fromagerie

Mehr als 1200 Käsesorten in Frankreich! Die Normandie ist berühmt für Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot und Neufchâtel, die Sie in diesem hübschen, langgezogenen Geschäft finden. Große Auswahl an Käse aus Frankreich, aber auch aus den Nachbarländern. Die Käsesorten, überwiegend Bauernkäse aus Rohmilch, werden von einem Fromager, „Meilleur Ouvrier de France“, aus der Crème de la Crème der Erzeuger ausgewählt.

📍 62A rue Gambetta
14800 Deauville - +33 (0)9 67 60 53 03

Le petit Blonvillais

Der Joghurt vom Bauernhof in den Sorten Nature oder Vanille wird seit mehr als 50 Jahren produziert. Ein Bauernhofprodukt aus guter Milch von den Kühen, die in Saint-Pierre-Azif weiden. Direktverkauf (Öffnungszeiten auf Anfrage)

📍 Ferme du Lieu Herpin
Carrefour des Forges in
Blonville-sur-Mer
14950 Saint-Pierre-Azif
+33 (0)2 31 87 90 66



inDeauville, das Informationsnetz und touristische Werbung aus elf Gemeinden:



Finden Sie uns online www.indeauville.fr
info@indeauville.fr - +33 (0)2 31 14 40 00

und in den Fremdenverkehrsämtern

BLONVILLE-SUR-MER TOURISME

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

DEAUVILLE TOURISME

Quai de l'impératrice Eugénie - 14800 Deauville

TOUQUES TOURISME

20 place Lemercier - 14800 Touques

**TOURGEVILLE
BENERVILLE-SUR-MER TOURISME**

Promenade Louis Delamare - 14800 Tourgéville

VILLERS-SUR-MER TOURISME

Place Mermoz - 14640 Villers-sur-Mer

VILLERVILLE TOURISME

40 rue du Général Leclerc - 14113 Villerville

Die Informationen sind unverbindlich
und können jederzeit Änderungen
unterliegen. inDeauville kann in keinem
Fall haftbar gemacht werden.

Gestaltung:

Anne Halley inDeauville

Redaktion:

inDeauville

Bildquellen:

Alain Vasse
Alban Couturier
Alexandre Chaplier
BabXIII
Barrière
Béatrice Augier
Berengere Sence
Calvados_Attractivite
Camille David
Caroline Rose
Christophe Bielsa
Collection Saint-Siméon
Delphine Barré-Lerouxel
Ecopya
Etienne Chognard
Etienne Chognard
Fabrice Rambert
Gerald Morel
Hôtel du Golf Barrière
Jean-François-Romero
JF Lange
Julien Boisard
Justine Legrand
Kassandra Olivier
Laurence Helie
Léo Lemasson
Lucile Loisel
Manoir d'apreval
MRVeyne
Naïade Plante
Olivier Houdart
Paloma Gabet
Pierre-Olivier Deschamps Agence VU
Preston Estelle
Sandrine Boyer Engel
Stephanie Lequeurre
The Travel Buds
Utopikphoto
Vincent Rustuel - Angels'Sea Studio
Weyenbergh Kelly
Zuzanna Lupa

Städte und Fremdenverkehrsämter
Alle Anbieter - Alle Rechte vorbehalten -
Vervielfältigung verboten.

Titelbild:

Le Deauville Angela Di Paolo

Druck:

Le Révérend Imprimeur



Diese auf Papier aus
nachhaltig bewirtschafteten Wäldern gedruckte
Broschüre wird von der SPL de Développement
Territorial et Touristique du Territoire de Deauville
herausgegeben.





— VENEZ DÉCOUVRIR —

 <p>NOS VINS</p>	 <p>NOTRE ÉPICERIE</p>
 <p>NOS THÉS</p>	 <p>NOS SPIRITUEUX</p>



Deauville

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



Tous les jours : 10h - 13h30 - 14h30 - 19h,
vendredi et samedi 9h30 - 13h30 - 14h30 - 19h30

www.lesaccordsparfaits.com

BISTROT
8, RUE D'ORLÉANS TROUVILLE-SUR-MER
BAR

Les 4
Chats

Stupeur
aux 4 Chats



02 31 88 94 94
BISTROT

THE
BISTROT
Les 4 Chats



LES 4 CHATS
VILLE SUR MER

Les 4
Chats

8, RUE D'ORLÉANS TROUVILLE-SUR-MER
02 31 88 94 94

BISTROT
BAR

BAR