

CARNET DES bonnes tables & d'histoires gastronomiques

sharing stories
in DEÀUVILLE

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

2024

Suivez le guide!

Les restaurants inDeauville sont si nombreux et inventifs qu'ils méritaient un guide à eux seuls. Ce répertoire gastronomique vous guidera parmi les restaurants en mettant en lumière tout ce qui fait la singularité de notre territoire. Les brasseries inspirées de l'atmosphère parisienne où l'on aime s'attabler à toute heure ; les restaurants feutrés des grands hôtels. Ceux des hippodromes et des casinos où l'on attend qu'un chiffre porte-bonheur franchisse la ligne. Ceux enfin, au vert pour respirer la verdoyante campagne du Pays d'Auge, installé sous un pommier. Ceux qui bordent les plages. Sur une terrasse, face au port ou les pieds dans le sable, le visage tourné vers le large, vous ne perdrez pas une miette du décor. Ici la cuisine est inspirée de la mer. Poissons et crustacés, fraîchement débarqués, sont en bonne place sur les cartes. Ils se partagent la vedette avec des produits de terroir, eux aussi inscrits dans les gènes de la Normandie, la crème, le beurre, les fromages et la pomme.

Si vous souhaitez explorer nos autres passions, plusieurs guides vous attendent. Ainsi «Les 21 incontournables», répertoire de toutes les expériences qu'il ne faut pas manquer. Pour le littoral et son patrimoine balnéaire, le cheval et la nature, trois guides spécifiques ont été rédigés tant il y a de choses à vivre. Pour vous guider dans nos villes, nous avons aussi conçu des plans et des cartes de randonnées.

Et si vous préférez tout avoir dans votre téléphone, nous vous invitons à scanner les QR Codes ci-contre. Ils vous donneront accès à nos rubriques en ligne. Elles aussi, très détaillées et indispensables à tous ceux qui ont à coeur d'apprendre avec nous.



SCANNEZ CES QR CODES POUR ACCÉDER
À NOS RUBRIQUES DEPUIS VOTRE TÉLÉPHONE !



Où dormir ?



Où manger ?



Cheval



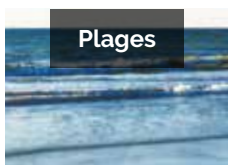
Golf



Culture



Plages



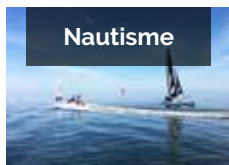
Patrimoine



Bien-être



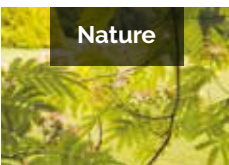
Nautisme



Sport



Nature



Agenda



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

© Sébastien Duijndam

Sommaire

- p.6 HISTOIRE n°1**
Cuisine d'auteurs
- p.13 HISTOIRE N°2**
Tables inspirées de la mer
- p.19 HISTOIRE N°3**
Brasseries & néo-brasseries
LES INSTITUTIONS
LES NÉO-BRASSERIES DÉCO
LES INDÉMODABLES
- p.29 HISTOIRE N°4**
Vues d'exception au fil de l'eau
- p.40 HISTOIRE N°5**
Un déjeuner pas comme les autres
- p.48 HISTOIRE N°6**
Au vert
À LA CAMPAGNE
PRÈS DES GREENS
PIQUE-NIQUE
- p.53 HISTOIRE N°7**
Grignoter local ou exotique
INFLUENCES MÉDITERRANÉENNES
INFLUENCES D'AILLEURS
- p.61 HISTOIRE N°8**
Cuisine des traiteurs
- p.65 HISTOIRE N°9**
Tout pour le fait maison
ACHETER SUR LES MARCHÉS
ÉPICERIES ET BOUTIQUES GOURMANDES
PLAISIRS SUCRÉS
- p.73 HISTOIRE N°10**
Goûter la Normandie
LES DISTILLERIES
LES FROMAGERIES
-  Vente à emporter
-  Boire un verre*
-  Teatime
-  Terrasse
-  Avec vue
-  Brunch
-  Animations
-  Plateau de fruits de mer
-  Jardin
-  Boutique
-  Consommez local



Find the english
guide book online

*Ce guide présente les
activités des partenaires
inDeauville.
Attention : les informations
de ce guide peuvent
évoluer en cours d'année.
Elles seront mises
à jour sur le site
www.indeauville.fr.
Vous pouvez également
vous renseigner dans les
Bureaux d'information
touristique du territoire.*

HISTOIRE N°1

Cuisine d'auteurs

Pour notre première histoire gastronomique, honneur aux chefs(fffes) qui ont choisi le terroir normand pour exprimer leur créativité et leur audace. Le premier est étoilé pour sa cuisine de produits du terroir sous influence exotique. Le deuxième est d'origine sri lankaise. Sur leurs tables, des assiettes étonnantes réalisées avec méticulosité composent un repas que l'on vit comme une découverte. A la suite, des « auteurs culinaires », formés dans les meilleures cuisines. Chefs (fffes) dans un grand hôtel, un restaurant de renom ou une adresse qu'ils créent pas à pas, cette rubrique est réservée à ceux qui savent composer, inventer, réinterpréter. Chacun avec sa personnalité qu'elle soit nature, vive, moderne, gourmande ou raffinée, parfois tout à la fois. Tous en phase avec les saisons et le rythme naturel qui amènent dans leurs cuisines des produits d'exception sélectionnés avec soin. Beaucoup d'entre eux sont inspirés par la tradition dont ils gardent le meilleur, la réinterprétant sans cesse.



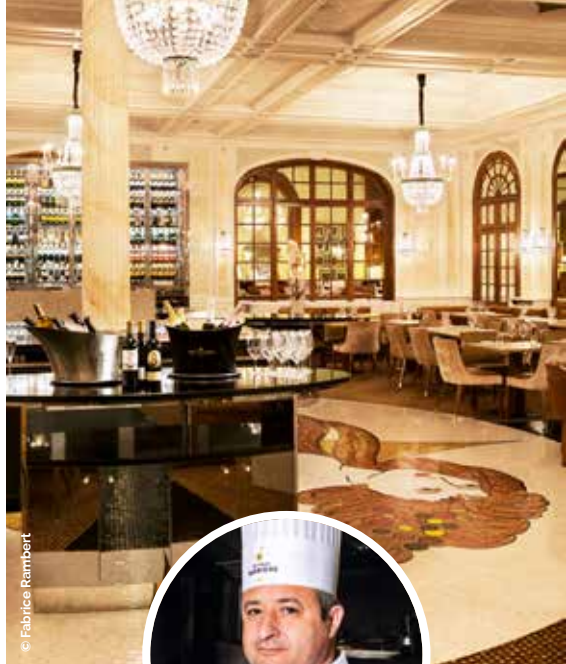
L'Essentiel*



Charles Thuillant est parisien, Mi-Ra Kim est coréenne, ils se rencontrent dans les cuisines des grandes tables parisiennes. Étoilée depuis 2018, leur cuisine fusionne leurs deux cultures gastronomiques, une cuisine atypique mêlant exotisme, proximité et voyage, qui met en avant le meilleur des producteurs locaux dans une assiette équilibrée et esthétique. Le romanesco côtoie le saté et les épices, dans ce restaurant lumineux et épuré façon verrière d'artisan où vous pourrez admirer les cuisines de votre table. La carte des vins* offre une très belle sélection, avec plus de 350 références. On recommande le concept-store à côté du restaurant pour retrouver leur univers, leurs produits gourmands fétiches, les créateurs qu'ils aiment...

*1 étoile au Guide Michelin 2024
Trophée* Cuisine de la mer, des lacs et des rivières*
2022/2023 du Gault et Millau
Maître Restaurateur Teritoria Catégorie Grande Table*

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



© Fabrice Rambert



L'Ecuyer



Belle Époque



On aimerait garder confidentielle l'adresse de ce charmant restaurant, intimiste et chaleureux, mais comme le chef Philippe Guihard le dit : « le plaisir de partager l'emporte » ! Passionné par la cuisine dès son plus jeune âge, ce cuisinier d'origine sri-lankaise a appris à « popoter » avec sa grand-mère. Il allie avec délicatesse et précision, saveurs asiatiques et traditionnelles et fait évoluer sa carte au gré des produits de saison. Les assiettes sont colorées et pleines de surprises, chaque bouchée est un dépaysement.

*Membre des Euro-Toques France
Maître restaurateur*

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

Dans la salle lumineuse du restaurant du mythique Hôtel Barrière Le Normandy Deauville, lustres en cristal et grands miroirs contrastent avec un mobilier moderne de bois clair et de velours. La cuisine du Chef Christophe Bezannier révèle elle aussi ses contrastes : sole Meunière, tomahawk de bœuf en partage, coquillettes à la truffe... Le restaurant Belle Époque est agrémenté d'une véranda et d'une terrasse pour profiter des rayons du soleil aux beaux jours.

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



© Fabrice Rambert

Côté Royal

Au cœur de l'Hôtel Barrière Le Royal Deauville, Côté Royal n'est que raffinement et élégance. Ses fenêtres majestueuses, ses longs rideaux plissés, ses boiseries et son ambiance à la fois précieuse et accueillante transportent vers un autre temps l'instant d'un repas. On y apprécie la cuisine à la hauteur du cadre, toute en finesse, dans un esprit « brassineronomique » comme le dit si bien son chef, Eric Provost. Originaire de la Sarthe, Eric Provost a fréquenté les plus grandes cuisines et travaillé aux côtés de Michel Rostang, Alain Senderens ou encore Joël Robuchon. Sa cuisine est un repère pour les fins gourmets. Elle évolue au fil des saisons, épurée et surprenante.

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



© Vauban



Le Matisse



Plantons le décor... De la terrasse, une vue grandiose sur la Baie de Deauville, à l'intérieur, une salle élégante et feutrée autour de la cheminée qui crépite dès les premiers froids... Côté table, le Chef Denis Grenier propose une carte courte et revue, inspirée par ses trouvailles du marché et ses envies de saison, comme la salade de couteaux, lentilles corail, concombre ou le poisson du moment.

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



1899



Le renouveau du 1899, une nouvelle décoration pour une nouvelle histoire ! On aime la déco cosy, avec de grandes cheminées et de belles boiseries claires, des nouveaux espaces aux notes contemporaines, douces et chaleureuses. Aux beaux jours, les tables se glissent à l'extérieur dans le jardin fleuri. Dans l'assiette, le chef Emmanuel Andrieu célèbre une gastronomie de saison avec des produits sélectionnés auprès des meilleurs artisans locaux. La carte bistrannique, renouvelée au gré des saisons, est proposée tous les jours. On aime aussi la décoration du tout nouveau lounge bar pour grignoter une planche apéritive au soleil en terrasse, ou au coin du feu l'hiver. Aux beaux jours, tous les samedis midi, barbecue sur la terrasse du restaurant.

Membre du 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



Au rez-de-chaussée du magique manoir des Jardins de Coppélia, Le Capucine dévoile une cuisine gastronomique engagée. Le parti-pris de son Chef, Charles Bude, c'est de proposer une cuisine durable, où le végétal est au cœur de l'assiette et où le zéro «gaspi» est le maître-mot. Au Capucine, les préoccupations environnementales sont dans toutes les étapes du processus de restauration : potager en permaculture, plats végétariens, vins* naturels et biologiques exclusivement, limitation du gaspillage... Dans l'assiette (en faïence recyclée !), des assemblages audacieux, haut de gamme, parfaitement inscrits dans leur environnement naturel et leur saison. On aime l'atmosphère décontractée avec vue sur les cuisines qui s'affairent, la déco contemporaine colorée, la terrasse ouverte sur les vergers...

Teritoria Catégorie Bonne Table

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



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Les Impressionnistes, Collection Saint-Siméon



Au sein de la Ferme Saint Siméon, le Chef Matthieu Pouleur décline une carte généreuse et inventive. Comme de petites touches de couleurs fraîches et élégantes, toutes les saveurs normandes de la terre et de la mer sont délicatement associées pour une expérience culinaire inoubliable, au cœur même du berceau de l'Impressionnisme, avec vue sur l'estuaire de la Seine.

Bistro La Boucane, Collection Saint-Siméon



Au cœur de la Ferme Saint Siméon, le Chef Matthieu Pouleur sert une délicieuse cuisine bistronomique dans « cette vieille chaumière » en patois normand, souvent peinte par Monet et les Impressionnistes.

A l'honneur, les poissons et les fruits de mer. Côté desserts, entre autres, tarte feuilletée aux pommes, crème fermière de chez Borniambuc et crème glacée au Calvados* !

📍 La Ferme Saint Siméon *****

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





HISTOIRE N° 2

Tables inspirées de la mer

Avec ses 600 kilomètres de côtes, la Normandie puise une part de son identité gastronomique dans la mer. En été, les pêcheurs font le plein de moules, soles, homards et maquereaux avant de récolter les coquilles Saint-Jacques à l'automne. De mi-octobre à mi-décembre, elles sont à l'honneur sur toutes les tables et sur les étals des marchés, à Villers-sur-Mer en particulier lors d'un grand week-end de fête gastronomique chaque fin de mois d'octobre. La fameuse coquille Saint-Jacques de la Baie de Seine (qui s'étend de Barfleur au Havre) est l'un des gisements les plus importants en France grâce à la reproduction naturelle et une gestion maîtrisée de la ressource.

© Sandrine Boyer-Bengel

Manger un plateau de fruits de mer

Tradition locale, les fruits de mer accompagnent les moments joyeux. Au banc d'un écailler, en famille autour d'une table du dimanche ou dans l'effervescence d'une brasserie, vous apprécierez leur goût d'exception. La Normandie est la première région pour la production de coquillages : homard du Cotentin, araignée, tourteau, étrille, bulots, amandes, praires, palourdes et les fameuses huîtres normandes aiment se retrouver sur un plateau. **InDeauville, vous aurez le choix pour les apprécier : la plupart des brasseries les proposent à la carte (elles sont signalées par un picto 🍽️).**

En version gastronomique, ils sont quelques-uns à en avoir fait leur spécialité : le célèbre Augusto chez Laurent ou encore le Ciro's (à découvrir page 16) sur les Planches. Vous pourrez aussi les déguster chez les écaillers et vous approvisionner dans les poissonneries et sur les étals des marchés. En été et pendant les vacances, il n'y a pas un jour sans !

© Julien Boisard



© Etienne Chagnard



© Naïade Plante



Fête de la coquille,
en octobre chaque
année à Villers-sur-Mer



© Julien Bosaud



A découvrir page 70



Augusto Chez Laurent



Laurent emmène ses clients au large à chaque service. A l'intérieur, on est dans la cabine d'un bateau. Le vivier fascine. Pêchés sur les côtes ouest de la Manche, les homards d'Augusto sont toujours au moins une dizaine à surveiller la salle du coin de l'œil, jusqu'à 40 en été ! Côté cuisine, le homard façon Augusto est une constante et le reste de la carte change quatre fois par an au rythme des produits de saison.

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



Ciro's



Sur les mythiques Planches de Deauville face à la mer, le restaurant gastronomique de Deauville Ciro's se refait une beauté ; la promesse d'une nouvelle expérience inoubliable et sophistiquée. Montez à bord dès juillet 2024.

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



L'Etoile des Mers



A l'Etoile des Mers, vous pouvez repartir avec un plateau de fruits de mer ou passer de son étal iodée à une table dressée pour le déguster sur place. Poissonnerie et restaurant à la fois, épicerie fine encore, on y déguste aussi, une cuisine plus élaborée, entièrement dédiée à la mer, à base de produits savamment sélectionnés.

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



Poissonnerie Morny



En ouvrant sa nouvelle boutique place Morny, Loïc avait une envie : partager sa passion pour les produits de la mer ! C'est chose faite dans sa jolie poissonnerie bleu ciel où il régale ses clients de coquillages, crustacés et poissons à emporter qu'il prépare selon vos goûts. On peut aussi déguster sur la terrasse, ses plateaux et assiettes de fruits de mer à composer selon nos envies, mais aussi des sashimis, des carpaccios, du caviar français et des crustacés qu'il grille pour vous à la salamandre.

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



L'Union fait la force



Envie d'originalité ? On profite d'une balade à Honfleur pour embarquer sur « L'Union fait la force », face à la Lieutenance. Ce bateau de pêche, construit en 1949 à Honfleur, témoigne de son patrimoine maritime. Nathalie et Manu ont transformé son pont en bar à huîtres, des normandes principalement, qu'on déguste nature, chaudes ou en tartare, comme celles de « Veules-les-Roses », produites en petites quantités, charnues et douces.. Brevages de petits vigneron et brasseurs, grosses crevettes, rillettes de poissons et gravlax parachèvent ce grignotage marin.

📍 Jetée de la Lieutenance
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

HISTOIRE N°3

Brasseries & néo-brasseries

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



Le Drakkar



Adresse Deauvillaise iconique, intimement liée au milieu équin. Aux manettes, Matthieu Martin et Mélanie Batisse ; aux fourneaux, Edouard Faure délivre une cuisine gourmande, traditionnelle dite « bourgeoise », donnant la part belle au terroir normand.

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



Le Mermoz



C'est « la » brasserie de Villers-sur-Mer, juste à côté de la promenade du bord de mer. La déco rend hommage au grand aviateur français Jean Mermoz, figure légendaire de l'Aéropostale, surnommé l'« Archange ». Le chef cuisine avec des produits locaux : la viande est normande, les légumes viennent de Pennedepie, le café est issu d'une torréfaction artisanale du Pays d'Auge... C'est aussi le meilleur spot pour le coucher du soleil ou pour écouter les groupes qui se produisent lors du festival Sable Show !

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



Bistrot Les 4 chats



Un incontournable de Trouville-sur-Mer depuis plus de 30 ans. Les 4 chats, c'est l'adresse préférée des artistes en résidence sur la Côte Fleurie. On s'y retrouve, souvent en musique, autour de fruits de mer et de plats de tradition, cuisinés au gré de l'humeur et du marché, dans la cuisine ouverte sur la salle. La déco flirte avec les années 1930 et 1950 dans un esprit brocante et l'ambiance décalée n'est que convivialité. Notre conseil : commencer (ou finir) la soirée sous le fabuleux lustre du Bar éponyme, juste en face..

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



Brasserie Le Central



Institution trouvillaise emblématique, Le Central est immuable, rassurant, accueillant. Bastion du « bien manger » normand avec une terrasse plein soleil, en face du Marché aux poissons de Trouville, on y a ses habitudes, entre amis ou en famille. Les fruits de mer sont à l'honneur, mais aussi poissons à la découpe, aile de raie aux câpres, turbot grillé sauce hollandaise, sole meunière, moules marinières ou à la crème, friture d'éperlans ou de calamars, escalope de veau normande, tripes à la mode de Caen, foie de veau sans oublier les desserts et pâtisseries maison !

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



Chez le Bougnat



Avis aux amoureux d'une cuisine authentique et généreuse de terroir, cette ancienne quincaillerie des années 1930 va vous faire revivre (ou découvrir) le meilleur de la cuisine française de tradition : œuf brioche au foie gras, tripes, pot au feu, boudin noir, ris de veau et desserts d'antan. L'équipe dynamique participe à l'ambiance animée du bistrot, au milieu d'une déco chinée de bric et de broc.

*Gagnant 2022 de la Tripière d'Or, 1er prix du Concours de tripes à la mode de Caen
Teurgoule d'or 2023*

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



Brasserie Marion



Avec son parquet blond, ses couleurs tendres, ses luminaires aériens et sa terrasse joliment végétalisée, Marion, brasserie chic et décontractée, est un cocon où il fait bon s'attabler... A la carte, des vrais plats de brasserie comme on les aime, où les fruits de mer, qu'on peut même emporter, côtoient les viandes en sauce, l'incontournable burger ou les poissons des bateaux. Mention spéciale pour les desserts réconfortants comme l'île flottante ou le baba au rhum* ! Dans la cave, visible de la salle, les grands crus* cohabitent avec de jolies trouvailles de petits récoltants. Et pour nous donner l'envie de revenir, l'ardoise du jour rivalise de suggestions de saison.

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



Fanfaron



Ce bistrot de caractère tenu par Olivier et Philippe allie modernité et éléments rétro, l'endroit est élégant et chaleureux, un lieu festif où l'on profite de bons moments avec ceux qu'on aime... L'ardoise change au fil des produits glanés par le chef Philippe Charon : poissons des bateaux de Trouville, viandes issues de circuits courts, produits frais de saison et des environs. Côté vins*, la carte offre plus de 100 références reconnues des amateurs. Vous aimerez la salle de l'étage privatisable jusqu'à 20 personnes et les terrasses qui surplombent le marché.

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



Honorine



Pour ceux qui aiment l'ambiance yachting, la brasserie Honorine dans le quartier de la Presqu'île de la Touques est la bonne adresse : une vue panoramique sur le port de plaisance, une terrasse au calme sans circulation et une décoration chic mêlant le cuir, le velours et des luminaires design...

Côté assiette, des plats brasserie « généreux » et « faits maison », un large choix de salades et de plats régionaux, des desserts authentiques inspirés des recettes de nos grand-mères.

📍 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



Avec son air de loft industriel, La Cantine est l'adresse conviviale où l'on mange avec simplicité et gourmandise. La carte ne manque pas de choix indémodables dont on ne se lasse pas : tartares, hamburgers, plats mitonnés et desserts ultra savoureux. Coup de coeur pour le fish and chips maison et le burger normand.

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



Le Comptoir & La Table



Adresse deauvillaise incontournable, face au Yacht-Club et au port de plaisance, ce lieu secret de la cuisine raffinée a un charme fou : celui des belles tables qui régaleront ! La cuisine y est gourmande et généreuse, souvent orchestrée par les arômes de truffe, la signature du lieu. Poissons, viandes, vins* de prestige, desserts envoûtants... La réservation est vivement conseillée.

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



Le Hibouville



Sur la Place Morny, à l'ombre des tilleuls, la grande terrasse du Hibouville est toujours très fréquentée quel que soit le temps ! Cette brasserie historique de Deauville sert à toute heure une cuisine de bistro, du petit-déjeuner au dîner en passant par le brunch et le déjeuner. On aime son ambiance chaleureuse, cossue et décontractée, une version balnéaire du Hibou, adresse parisienne du groupe Bourdoncle.

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



Les Planches



Au cœur de Deauville, face au célèbre hôtel Normandy, le restaurant Les Planches propose une cuisine méditerranéenne haut de gamme aux doux accents niçois, provençaux ou transalpins avec des spécialités comme les pâtes au homard, le vitello tonato, les spaghettis cacio et pepe servis dans la meule... Un endroit chaleureux pour se laisser aller à la Dolce Vita normande...

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



L'Institution



Dans une ambiance Art déco - celle des mythiques brasseries à la française - trois espaces vous sont offerts : la Loggia et son bar, la Maison et son atmosphère feutrée, le Patio, sa vue directe sur la show kitchen et son puits de lumière. La carte célèbre les véritables produits français sélectionnés avec le plus grand soin et les belles viandes magnifiées par une cuisson à la braise. Les desserts quant à eux sont audacieux et créatifs. Vous aimerez également sans nul doute la carte des cocktails' signature de la maison qui n'a de cesse de se renouveler. Une adresse incontournable. Une véritable institution deauvillaise !

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



Noto



Après Paris, Saint-Tropez et Marrakech, le Noto arrive à Deauville !

Le restaurant Noto, joyau culinaire du Moma Group, s'installe à Deauville en collaboration avec le groupe Barrière, au cœur du casino Barrière de Deauville. Niché dans un cadre d'exception, ce nouvel établissement promet d'offrir une expérience gastronomique, inspirée d'une cuisine italienne authentique et généreuse, portée par le Chef prodige Emilio Giagnoni.

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



La Bohème



On se sent comme chez des amis dans ce bistrot-rôtisserie à l'atmosphère décontractée. A chaque moment ses plaisirs avec Nathalie, Laurent et leur équipe : du petit-déjeuner vitaminé au déjeuner où l'on profite du menu du jour à l'ardoise, de l'après-midi pour une pause détente à l'apéritif*, en toute convivialité, autour de la fameuse terrine du chef avant de dîner. Le chef Romain Trosselo propose ses suggestions de saison et son fameux poulet de ferme 120 jours, cuit à la rôtissoire avec son mélange d'épices, sur place ou à commander à emporter. Un endroit de partage à ne pas manquer !

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

LES INDÉMODABLES



Bouillon Mornay



Une carte à petits prix qui suit les saisons, des plats de cuisine familiale traditionnelle, des quantités pour faire plaisir aux gourmands, voilà la promesse de Bouillon Mornay. La déco est chinée, l'ambiance chaleureuse. La cuisine s'inspire des produits du marché voisin, des plats conviviaux qu'on partage avec ceux qu'on aime autour de grandes tablées : terrine de campagne et rillettes de poissons, l'incontournable œuf mayonnaise, les classiques bœuf bourguignon et poulet Vallée d'Auge, la tarte tatin et sa crème épaisse normande, les profiteroles sauce chocolat ou encore la brioche perdue caramel et glace vanille... Une liste de plats maison qui changent souvent, pour surprendre, les habitués.

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



La Terrasse du Mini-Golf



Le restaurant du mini-golf s'ouvre sur une vaste et lumineuse terrasse chauffée et propose une carte brasserie de grillades, poissons, salades et plats du jour. On aime l'atmosphère conviviale et familiale qui y règne, à quelques mètres des mythiques Planches de Deauville.

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



Le Cyrano



Cette institution du quartier de l'église Saint-Augustin, de Deauville-La Touques et des Franciscaines est un incontournable hippique-chic très apprécié, tant par les locaux que les touristes. La carte est traditionnelle. Aux beaux jours, on profite de sa belle terrasse, du petit déjeuner jusqu'à l'apéritif ou pour grignoter à toute heure et suivre les résultats de ses chevaux préférés avec le staff et les propriétaires des écuries environnantes.

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



Le Meeting



A quelques pas de l'hippodrome de Deauville-La Touques et de l'établissement Elie de Brignac de ventes de chevaux, le Chef du Meeting travaille avec des producteurs locaux et propose une carte du marché élaborée à partir de produits de saison qui mettent en valeur le terroir normand. On peut y suivre en direct les plus grandes courses hippiques.

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



L'Odyssée



Vous retrouverez à l'Odyssée toute l'ambiance détente du port de plaisance voisin : les dégradés de bleu de la déco, la terrasse qui protège de la brise marine, la carte élaborée à partir de produits frais (poissons, huîtres de Saint-Vaast et moules aux goûts normands, viandes grillées et salades). En complément, l'ardoise s'inspire du marché du jour. De quoi partager un bon moment de convivialité orchestré par une équipe dynamique et aux petits soins !

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



Restaurant Ibis



Face au port de plaisance, le restaurant Ibis propose une cuisine « maison » comme la blanquette de veau, le bœuf bourguignon, le parmentier, la tarte aux pommes, le riz au lait à l'ancienne, servie également en terrasse aux beaux jours. La carte « Petites Faims » au bar ou à emporter en chambre est idéale pour les petits creux à toute heure.

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



Campanile Restaurant



Envie d'une soirée au calme, à seulement quelques minutes de Deauville ? Voilà l'adresse familiale et cosy qu'il vous faut, ouverte chaque soir : des recettes authentiques, cuisinées avec des produits frais comme la blanquette de veau, les travers de porc caramélisés ou le fish and chips d'outre-Manche. Les desserts ne sont pas en reste pour vous laisser un délicieux souvenir : tiramisu, cheesecake ou tarte tatin. A déguster aussi aux beaux jours en terrasse.

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



Le Saint-Arnoult

Un lieu convivial, à l'ambiance dynamique des petits cafés de village qui donnent le sourire. On discute avec les locaux, on partage un bon moment autour d'un verre ou d'un café, du matin au soir... A la fois bar, tabac, PMU et brasserie, on s'y retrouve en toute convivialité, pour déjeuner autour de plats traditionnels, simples mais bons, comme à la maison : buffet d'entrées, plat du jour, la fameuse entrecôte-frites, le burger maison, desserts, le tout à prix raisonnables.

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



Bistrot 19



Un bistrot-brasserie de briques et de bois, convivial comme on les aime : une histoire de famille, le père en salle, le fils en cuisine, une carte qui change tous les six mois avec de bons produits iconiques comme la côte de bœuf race normande, les légumes racines rôtis, les burgers. Un dimanche soir par mois, les deux associés proposent des dégustations avec accord mets/vins* pour faire découvrir leurs pépites mais aussi des animations autour de produits ou d'artistes qu'ils affectionnent particulièrement. Une belle idée du partage qu'ils conjuguent aussi en été, avec leurs tapas pour le retour de plage, ou l'hiver avec le brunch dominical !

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



Restaurant des Boréales



C'est un lieu chaleureux de partage entre générations, ouvert à tous autour d'une même envie, le plaisir de la dégustation de bons produits cuisinés maison. Une ambiance feutrée pour déjeuner ou dîner 7 jours sur 7, dans une grande salle à la décoration soignée, un bar intimiste et une terrasse ouverte sur le jardin qui invitent à la sérénité.

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

Vues d'exception au fil de l'eau

Enfouir ses pieds dans le sable, entendre le bruit des vagues, observer les allées et venues des voiliers... C'est confirmé, vous avez bien pris la direction de la mer. Qu'ils soient situés au bord de l'eau ou face au port, ces restaurants offrent tous une vue iodée à couper le souffle.



© Annelise Lefebvre

À VILLERS-SUR-MER

Ici, on est au centre du monde ! Première ville française à être traversée par le Méridien de Greenwich, la longue plage témoigne de la Belle Epoque avec ses villas pittoresques. Sa particularité : les Falaises des Vaches Noires, curiosité géologique datant du Jurassique. Pour les moins férus d'histoire, la plage est le lieu de nombreux événements et de tournois sportifs et ludiques tout l'été.



La Digue de Villers



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

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



© Delphine Barré Lerouxel

À BLONVILLE-SUR-MER

Accessible par le centre-ville, la plage de Blonville-sur-Mer est bordée de petites Planches qui longent un club pour enfants et un club de voile. On y loue des cabines toutes blanches et des parasols blancs et bleus devant des villas balnéaires époustouflantes.



Key West



Sur la plage de Blonville-sur-Mer, vue imprenable sur l'eau, le Key West s'est transformé en un élégant bistrot chic de bord de mer. Dans l'assiette, du frais, un peu d'exotisme, de l'iode avec les poissons, les fruits de mer et le homard sous plusieurs formes, des suggestions à l'ardoise et une carte plus brasserie pour toute la famille. Sans oublier une jolie sélection de petits vins* à découvrir. Face au coucher du soleil ou à l'intérieur, très cosy, les jours plus gris, on est bien, non ? A découvrir. Le Shop, un concept-store de jolies trouvailles très «bord de mer», à côté du restaurant.

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

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



© Amélie Lefebvre

À BÉNERVILLE-SUR-MER

La plage des Ammonites longe la promenade Yves Saint-Laurent qui permet de rejoindre Blonville-sur-Mer à marée basse. Elle porte le nom du couturier qui, en 1983, rachète le Château Gabriel où habitait le grand éditeur Gallimard. Son poste de secours attire les amateurs de photos tant il est beau au coucher du soleil.



Terrasse des Ammonites



Les Ammonites, c'est une histoire de famille ! Depuis plus de 10 ans, Christelle et ses deux fils Louis Armand et Charles accueillent leurs clients comme des invités privilégiés, face à la mer. L'ambiance est chic et décontractée. Ici, la cuisine est traditionnelle et faite maison avec de bons produits de saison, le chef composant son ardoise du marché avec ses poissons et ses viandes. La carte snacking, avec ses célèbres croque-monsieur, galettes, salades composées et crêpes sucrées, permet de grignoter sur la grande terrasse, en profitant de la vue. On s'imagine déjà sur la plage privée, les pieds dans le sable, jusqu'au coucher du soleil... Magique !

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



À TOURGÉVILLE

Tourgéville s'étend tout en longueur dans la campagne augeronne. A son extrémité nord, cette plage est très prisée entre Deauville et Bénerville-sur-Mer. Les chevaux y galopent matin et soir. Le coucher de soleil sur la Manche y est majestueux.

© Etienne Chagnard



La Paillote



Un endroit pour vivre la mer par tous les temps ! La vue est imprenable pour goûter les salades, omelettes et pizzas au feu de bois proposées par le Chef, à l'intérieur ou sur la terrasse à l'abri du vent. Aux beaux jours, on aime sa plage privée très exotique et ses lounge beds tournés vers la mer.

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



Villa sur la Plage



Villa sur la Plage est un restaurant à l'ambiance chaleureuse et conviviale en bord de mer. Un esprit de maison d'hôtes où la cuisine barbecue est généreuse, avec des produits travaillés au feu de bois. Des spécialités à partager entre amis comme la burrata, pastèque au BBQ, gambas à la plancha & piment d'Espelette, poisson grillé... A savourer dans le confort du restaurant, de la véranda pour profiter de la vue ou de la plage, les pieds dans le sable. La carte offre un choix de cocktails* incontournables et de bières* locales.

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

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



À DEAUVILLE

Deux kilomètres de plage, 450 parasols, 450 cabines, des terrains de sports, un club enfants, une piscine olympique, un parc de loisirs, 22 commerces : la plage de Deauville répond à toutes les envies. Immortalisée par Claude Lelouch dans le film «Un homme et une femme», son décor de cabines Art Déco séduit amoureux, vacanciers, baigneurs, sportifs, cavaliers ou jockeys toute l'année.



© Angèle di Paolo

Le Deauville



Au pied des belvédères du bassin de plaisance, le restaurant Le Deauville conjugue élégance et convivialité dans une ambiance glamour inspirée des années 1930. C'est le premier établissement à Deauville de Beaumary, dont la réputation n'est plus à faire avec sa collection de maisons dédiées à l'art de vivre à la française.

A Deauville, c'est un lieu magique, entouré d'eau, avec une vue imprenable sur la mer et Trouville. Sur deux étages, la décoration orchestrée par Martin Brudnizki prend ancrage dans le patrimoine deauvillais : les parasols de la plage inspirés par Fernand Léger au mur, les mosaïques des bains Pompéiens pour habiller le bar, les Planches qui inspirent le parquet... Une ambiance chic et chaleureuse comme celle des demeures normandes du bord de mer. Dès qu'il fait beau,

deux larges terrasses accueillent désormais les convives. Côté table, l'esprit Beaumary s'empare du riche terroir normand : soles de nos côtes, poulet Vallée d'Auge, fruits de mer et crustacés côtoient les plats signatures du groupe. Le somptueux brunch du dimanche est un must pour profiter de l'air iodé.

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



e. Gulliarde

Bar de la Mer



Institution des Planches, le restaurant-bar-plage aux couleurs pop s'est refait une beauté pour vous accueillir dans un tout nouveau concept familial et gourmand face à la mer. Bar de la Mer propose des plats de partage, une carte gourmande, lobster roll, bar entier rôti, moules-frites, tarte au citron, glaces... Une ambiance chaleureuse et conviviale avec accueil des enfants. Une expérience inédite face à la mer.

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



e.Fabrice Rambert

Bar du Soleil



Totalement rénové, Bar du Soleil s'ouvre sur une magnifique pergola face à la mer pour profiter en toute saison et à toute heure des bienfaits du littoral, complétée par une terrasse aux parasols colorés. La carte inventive s'inspire des cuisines du monde. Sa plage offre un panorama unique pour siroter un verre tout en se prélassant face à la mer.

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



Le Ciro's à découvrir page 16



À TROUVILLE-SUR-MER



La Galerie



Au cœur des mythiques Cures Marines, La Galerie vous accueille dans sa somptueuse salle de bal contemporaine. Découvrez sa démarche durable qui priorise les produits frais de saison, issus des terroirs environnants mais aussi le végétal et l'agriculture biologique : respecter ce que la nature offre, valoriser chacun de ses beaux produits pour vous en restituer le meilleur, et ne rien perdre de leur vitalité naturelle. Chaque vendredi soir, profitez d'un piano-bar envoûtant pour un moment suspendu.

📍 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



Face à la mer, dans l'ancien aquarium, l'Aquarius ouvre ses portes sur un magnifique jardin. Selon le temps, on s'installe en terrasse ou à l'intérieur pour profiter de la décoration marine avec les deux aquariums de méduses.

Le midi, on raffole des salades avant de lézarder sur le sable tout proche ou on se partage une planche de charcuterie italienne. Les plus gourmands se laisseront tenter par un plateau de fruits de mer ou un merveilleux risotto... Le soir, la magie opère avec le coucher du soleil qui s'invite à votre table !

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



e Camille David

À VILLERVILLE

Les rues étroites et colorées de Villerville, village de caractère au bourg pittoresque, descendent vers la mer. A l'ouest, la plage du Grand Bec, où l'on observe les falaises escarpées des Roches Noires - Pointe du Heurt.



La Cabane Bleue



Avec ses transats tournés vers la mer, la Cabane Bleue est bien plus qu'une cabane de plage : en contrebas du Parc des Graves, c'est un lieu unique à Villerville. Sur sa terrasse en bois, on prend les embruns et le soleil, dès les beaux jours avec une vue... époustouflante ! Côté cuisine, des huîtres, des planches, des salades, tout ce qu'on aime grignoter en vacances.

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



Le Paquebot



Le restaurant du Paquebot, c'est un incontournable durant votre séjour ! L'ensemble de l'équipage vous accueille au sein du Grand Salon, à la décoration singulière et chaleureuse, ou en terrasse, les pieds dans l'eau. A la carte : une cuisine de la mer à base de produits frais. Quelques plats signatures : les coquillettes gambas, le homard entier rôti et ses frites maison ou encore la brioche aux fruits de mer façon Paquebot. Un délice !

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

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



ENTRE PLAGE ET MARINA



La Péniche



Manger une péniche amarrée au pied des marinas avec vue sur Port-Deauville et la plage ensoleillée, c'est déjà voyager ! Dans les assiettes, une cuisine « grand large » composée de fruits de mer variés et de poissons comme le filet de lotte et son carpaccio de champignons au beurre de noisettes et poussière de câpres. Une adresse incontournable pour admirer le coucher du soleil et les lumières de Deauville.

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



L'Etage



Lieu unique à Deauville, L'Etage – situé sous les toits de l'hôtel Novotel Deauville Plage - offre une vue de rêve panoramique sur la mer et les voiliers de Port-Deauville... L'ambiance est lumineuse en journée, féérique le soir. Proposée 7 jours sur 7, la carte fait la part belle à une cuisine gastronomique à base de produits locaux. Les maîtres-mots sont partage et découverte, à l'image des planches et plats à partager : côte de bœuf, épaule d'agneau de 7 heures... On aime aussi son bar à sushi ouvert du mardi au samedi.

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



A photograph of a wooden table in a cafe. On the table, there is a glass vase with pink and white flowers, a white ceramic dish with a lid, and a framed poster for the Australian Open tennis tournament. In the background, there are two oval-shaped mirrors on the wall. The text 'HISTOIRE N° 5' is overlaid on the image.

HISTOIRE N° 5

Un déjeuner pas comme les autres

Dans cette histoire, nous avons rassemblé tous les lieux qui ne ressemblent pas à des restaurants au premier coup d'oeil. Mi-restaurant, mi-autre chose, c'est le principe de toutes ces adresses qui dépaysent. Ils vous feront découvrir des univers typiques de Deauville : les lieux du cheval, des sports équestres aux courses ; le musée des Franciscaines ou encore les bars des hôtels mythiques. Une bien jolie façon de se restaurer.



Mettre son imaginaire à l'œuvre aux Franciscaines

Dans un ancien lieu de culte érigé au XIX^e par les religieuses, Les Franciscaines est un lieu étonnant dédié à la culture. Il rassemble un musée, un auditorium, une salle de spectacles, des espaces d'exposition, de lecture et de documentation structurés autour de thèmes chers à Deauvillais : le cheval, le cinéma, le spectacle, la photographie, l'art de vivre et la jeunesse.

Avec sa scénographie innovante, ce nouveau lieu de vie deauvillais invite le visiteur à devenir acteur et à mettre son «imaginaire à l'œuvre». Ici, pas de parcours fléché, chacun choisit en fonction de ses inspirations. A l'heure du déjeuner, on se retrouve au Réfectoire pour partager un repas.



AU MUSÉE

Le Réfectoire Deauville



Gastronomie légère et culturelle. Au sein des Franciscaines, Le Réfectoire et sa terrasse plein sud sont conçus pour le partage, la convivialité et la détente. Ouvert toute la journée, on se retrouve autour de sa grande table commune pour déguster une cuisine raffinée et gourmande, débarrassée des codes classiques de la gastronomie. C'est également une adresse très appréciée pour ses fameux brunchs dominicaux. Chaque mercredi de juillet et août, à l'occasion des soirées «After-plate», tapas, cocktails et sets musicaux.



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



DANS UN CONCEPT STORE

Ama



Les passionnés de déco apprécient déjà « La Maison », authentique villa où Véronique partage ses découvertes. 25 ans plus tard, Véronique et sa fille ont ouvert Ama, une adresse arty, déco et gourmande, à la fois restaurant et boutique, installée sur le port, face aux bateaux. C'est un lieu de partage autour d'une cuisine de cœur, de famille et du monde, imaginée par Paola et Javad. Une cuisine à base de produits frais, subtile, pleine d'arômes et d'épices.



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



DANS UN CONCEPT STORE

Envie d'autrefois



Petit concept-store, fleuriste, décoration, salon thé. A la carte, entre autres douceurs : surprenante gaufre bubble, glaces artisanales bio de Caen, jus de pommes de Cambremer, limonade artisanale de Toulouse. On aime les jolies tentations très nature de la boutique, la terrasse et ses petits fauteuils adaptés aux enfants, pour une pause goûter originale.



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



La Presqu'île



Dans le nouveau quartier de Deauville, venez profiter des deux terrasses verdoyantes et lougez du restaurant La Presqu'île. Un lieu idéal pour prendre un petit-déjeuner, déjeuner ou dîner entre amis au calme, avec vue sur les bateaux du port Morny. A partir d'un sourcing pointu et de produits exclusifs de saison, planches, salades, poissons et viandes sont cuisinés maison, à déguster sur place ou à emporter. Mention spéciale pour l'ardoise qui change chaque jour et le large choix de vins* pour accompagner vos plats.

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



DANS UNE RÔTISSERIE

Cocotte



A deux pas de la place Morny, Cocotte n'est pas seulement une nouvelle rôtisserie... Son équipe familiale et conviviale y prépare des plats qui séduiront les inconditionnels de la bonne viande, locale et de qualité : poulet fermier rôti au jus, jarret de porc laqué au sirop d'érable, épaule d'agneau à la broche, saucisse au couteau maison à l'estragon... Ici, on consomme sur place, avec entrées et desserts qui font saliver. On peut aussi emporter tous les plats chez soi... La carte varie selon le marché à chaque saison. Pas le temps de vous attabler ? Le Chef propose une formule « sur le pouce » pour les plus pressés.

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



PRÈS DES TENNIS ET DU PADEL

Café Court



Au Tennis Club de Deauville, détente et gourmandise sont les maîtres-mots de Café Court qui se réinvente, sous la houlette de Stan, le chef cuisinier et sa carte audacieuse et accessible. Un « joyeux bazar », où se mêlent saveurs du monde et produits de saison. A l'ardoise du moment : légumes rôtis et saumon, poulet coco, cheeseburger revisité pour les petits... Au gré de ses trouvailles, Stan fera évoluer la carte avec des salades, carpaccio et tartares. En attendant vos proches qui tapent la balle, vous profiterez aussi, version teatime en terrasse ou au coin du feu, d'une chouette sélection de douceurs sucrées.

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



AUX COURSES

Les restaurants des hippodromes

Ouverts les jours de courses, ces restaurants éphémères invitent à profiter de l'ambiance hippique. Un cadre bucolique où l'on retient son souffle au moment où les chevaux passent la ligne d'arrivée.

📍 Les restaurants de l'Hippodrome de Deauville-La Touques
45 avenue Hocquart de Turbot
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



PRÈS DES CHEVAUX

Margaux à la Mangeoire



A la fois restaurant et café, « Margaux à la Mangeoire » est idéal pour profiter de l'ambiance du club hippique, à deux pas de la plage de Deauville. Margaux mitonne des petits plats faits maison, inspirés d'ici et d'ailleurs, revisités avec soin. On profite également de ce lieu chaleureux et familial pour bruncher, déguster sur le pouce une gaufre - spécialité de la maison -, un cookie, un gâteau concocté par la Cheffe ou tester un cocktail en terrasse.

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



AU CASINO

Le Cercle

Un endroit hors du temps dans un vaste salon de style Empire. Sur son estrade, Le Cercle surplombe la salle des jeux de table du Casino Barrière Deauville. La carte du Chef est raffinée avec des plats tradition comme le filet de bœuf poêlé, copeaux de légumes croquants, pommes de terre grenailles ou le dos de saumon rôti, légumes printaniers et sa crème au curcuma.

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

Accès au casino réservé aux personnes majeures non interdites de jeu, sur présentation d'une pièce d'identité originale en cours de validité.



AU CASINO

Plaza Café



On le repère comme un îlot au cœur des machines à sous du Casino Barrière Deauville. Pour grignoter hamburgers, clubs sandwiches, salades, pâtes sans rien perdre de l'atmosphère festive de la salle de jeux. Le spot idéal pour admirer l'ambiance des jackpots et l'animation des machines à sous tout en profitant d'en-cas savoureux et plats traditionnels à la carte.

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

Accès au casino réservé aux personnes majeures non interdites de jeu, sur présentation d'une pièce d'identité originale en cours de validité.



The image shows a sophisticated interior of a historic hotel. The room is characterized by extensive wood paneling on the walls and ceiling. A large, ornate chandelier hangs from the ceiling. In the foreground, there is a bar area with several high stools. To the right, a window is decorated with colorful stained glass panels. In the background, a staircase with a wooden railing leads to another level. The overall atmosphere is one of classic elegance and historical charm.

S'émerveiller du décor d'un hôtel mythique

Il n'est pas nécessaire d'y séjourner pour en profiter. Prendre un verre au bar d'un hôtel mythique, aux services et aux décors les plus raffinés offre une parenthèse exceptionnelle et délicate. Il suffit de passer la porte pour voir ces trésors de près. Leur histoire et leur architecture sont étroitement liées à l'histoire des bains de mer. Au début du XX^e siècle, Désiré le Hoc, Maire de Deauville, souhaite donner un nouveau souffle à la station balnéaire. Avec l'aide d'Eugène Cornuché, célèbre patron du restaurant parisien «Maxim's», ils font ériger sur le front de mer le casino et les prestigieux hôtels Normandy (1912) et Royal (1913), suivis plus tard de l'Hôtel du Golf (1929). Dès lors, les personnalités du monde des arts, des lettres, de la politique, de la presse affluent et profitent des bains de mer et des équipements de loisirs.



Hôtel Barrière Le Normandy Deauville****



L'Hôtel Barrière Le Normandy Deauville****, présenté comme « le plus bel hôtel du monde » lors de son inauguration en 1912, abrite un bar aux accents british, avec cheminée de pierre et chaises hautes en acajou, où Winston Churchill avait ses habitudes. Remarquez les boiseries du bar de style Louis XVI et ses tableaux qui racontent la vie mondaine de Deauville. La carte séduit par ses cocktails audacieux et sa sélection de vins*, réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France.

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



Hôtel Barrière Le Royal Deauville*****



Des allures de club anglais mêlées aux fastes de l'Empire, c'est la décoration du bar de l'Hôtel Barrière Le Royal Deauville***** signée Jacques Garcia, où le rouge domine. Un superbe écrin pour un bar à champagne* et une variété de rhums*, sous une belle hauteur de plafond et des lustres princiers. Les mets tendance et recherchés s'accordent à merveille avec le décor.

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



Hôtel Barrière L'Hôtel du Golf Deauville****



La plus belle collection de Calvados* se trouve à l'Hôtel Barrière L'Hôtel du Golf Deauville****. Ambiance feutrée et luxueuse dans son bar Le Green, aux camaïeux rouges et bruns, idéale pour partager des gourmandises ou tapas créatives avec vue sur les arbres en fleurs et les toiles marouflées sur l'histoire de Deauville sous le Second Empire et à la Belle Epoque. Aux beaux jours, on prend place sur la terrasse panoramique, à 180° sur la Manche.

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

HISTOIRE N°6

Au vert

Toute la quiétude de la nature environne ces tables qui valorisent, au-delà de leurs assiettes, la douceur de vivre de la campagne augeronne. Vergers de pommiers et bâtiments à colombages deviennent alors le décor d'un déjeuner sur l'herbe ou presque !



Restaurant Le Clos Deauville Saint-Gatien



Colombages, pommiers, topiaires et fleurs, c'est l'adresse champêtre idéale où organiser vos repas de famille ou d'affaires et profiter d'un moment de quiétude.

Côté cuisine, le restaurant récemment rénové en mode «cocooning», affiche des plats raffinés de saison.

📍 Hôtel 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



Et au milieu, coule une source... Avec sa bâtisse du 18^e siècle en briques rouges et sa longue à colombages, cette auberge est une ode à ce que la Normandie fait de plus beau ! Un jardin fleuri, des sources naturelles, et même quelques poissons... Ici, le décor révèle la campagne normande dans toute sa beauté. Côté assiette, le Chef Kevin Legoy, supervisé par Matthieu Pouleur - Chef des cuisines de la Collection Saint-Siméon - propose des recettes gourmandes inspirées des produits du terroir, dans une atmosphère empreinte de calme et de sérénité.

📍 Chemin du Moulin

14600 Barneville La Bertran

+33 (0)2 31 89 25 02

www.auberge-de-la-source.fr



C'EST BON A SAVOIR !

Ces quatre adresses, répertoriées dans les pages « Cuisine d'auteurs » (à partir de la page 6), sont situés dans l'environnement verdoyant de jardins d'hôtels somptueux. Un régal pour les yeux comme pour les papilles.

1899 - Les Manoirs de Tourgéville à découvrir page 11

Le Matisse à découvrir page 9

Le Capucine - Les Jardins de Coppélia à découvrir page 11

Les Impressionnistes et Bistro La Boucane - Collection Saint-Siméon
à découvrir page 12



Le P'tit Beaumont



Au centre du village typique, le P'tit Beaumont est une institution, une adresse conviviale où locaux et touristes aiment s'attabler ! On aime découvrir les plats aux saveurs d'antan de ce charmant bistrot. Ici, tout est fait maison, de l'incontournable buffet de hors-d'oeuvre aux plats à l'ardoise et aux desserts. Dans une ambiance décontractée, les produits du terroir côtoient les légumes de saison, les petits domaines vinci-coles* ou les grands crus*. Coup de cœur pour la paisible terrasse plein sud dans le jardin !

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



La Maison



A quelques minutes de la côte, le restaurant «La Maison» et son bar «L'Embuscade» jouissent d'un panorama remarquable sur les jardins bordant l'hôtel Les Jardins de Deauville. A table, le chef propose une assiette généreuse et conviviale qui met en avant les produits locaux et des saveurs qui sauront réjouir les palais amateurs. Le bar offre de chaleureux instants, bercés par le bruit du feu crépitant. On aime, dès qu'il fait beau, la large terrasse et sa vue sur le parc arboré.

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

C'EST BON A SAVOIR !



Propriété de la Communauté de Communes Coeur Côte Fleurie, le **Domaine de Bouquetot**, ancienne ferme sur 68 hectares, est un témoignage du patrimoine rural augeron au 18^e siècle. Les bâtiments, typiques à pans de bois, sont dispersés au milieu d'un pré arboré bordé de forêt. Eco-Domaine depuis 2009, c'est un lieu référent pour le développement d'utilisation innovante des ressources naturelles. On y découvre des activités complémentaires écologiques, comme un maraîcher et un élevage de bovins bio, une ferme de spiruline produite en permaculture, de la lombriculture, un jardin de thé... Vente de produits sur place.

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





Le Lassy



Le restaurant de l'Hôtel Barrière L'Hôtel du Golf Deauville jouit d'un panorama à couper le souffle. Le restaurant Lassy offre un décor raffiné et de larges baies vitrées panoramiques pour profiter de la vue sur les greens et la mer. On se laisse volontiers porter par les escargots, la daurade, le poulet jaune fermier, la pomme confite, le crumble... Une parenthèse gourmande dans un lieu ressourçant.

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



Club House du Golf Barrière Deauville



Un cadre confortable, près de la cheminée en hiver ou en terrasse l'été, pour un café entre golfeurs ou un déjeuner gourmand. Essayez, parmi les musts, le cheeseburger ou quelques tapas à partager.

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



Au Calvados Christian Drouin

Pique-nique sous les pommiers avec un panier de produits régionaux, en mai et juin. Ateliers fabrication de pain dans le four traditionnel. Soirées musicales.

Sur réservation.

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



Au Manoir d'Apreval

Panier pique-nique de produits locaux et artisanaux, arrosés d'une bouteille de cidre* bien frais, à déguster dans les vergers du domaine. Nappe fournie. En juillet et août sur réservation.

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

C'EST BON A SAVOIR !

Téléchargez la carte des aires de pique-nique ici :





Grignoter local ou exotique

Pressés de découvrir toutes les facettes du territoire et de profiter des mille et une activités sans pour autant négliger son envie d'un plat gourmand, voire surprenant ? Ces adresses, où grignoter local ou exotique, sauront satisfaire vos papilles avant de repartir pour de nouvelles découvertes.



Les Planchettes



Un petit traiteur sympa qui propose des planchettes bien sûr, mais aussi des raclettes, un petit-déjeuner ou un brunch avec de délicieux egg muffins et des tapas lors de chouettes soirées sur la terrasse ensoleillée. A consommer sur place ou à commander.

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



Athanon



Dans son restaurant-salon de thé, Laurence mitonne le midi une cuisine traditionnelle (lasagnes, bourguignon, quiches, etc.) à savourer dans la petite salle ou sur la terrasse plein soleil. Tout est fait maison à des prix raisonnables ! Une adresse où chacun trouve son bonheur, quel que soit son régime alimentaire : sur commande, on peut déguster des petits plats et des gâteaux pour diabétiques, sans gluten, sans lactose ou vegan, bruncher, prendre son petit-déjeuner ou profiter du service traiteur. A découvrir, les confitures maison aux goûts originaux ou les friandises préparées pour... nos amis les chiens !

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



Chez Clairon



Plongez au cœur d'un voyage culinaire sans frontières. Le concept Chez Clairon repose sur la convivialité : partagez, goûtez, échangez avec ceux qui vous entourent. Qui dit plats du monde dit vins* du monde, minutieusement sélectionnés pour découvrir de nouveaux horizons. Le bar propose des cocktails* classiques ou des créations, accompagnés de délicieuses tapas. Plus qu'un restaurant, Chez Clairon souhaite devenir un réel lieu de vie, avec des événements musicaux organisés chaque week-end, et bientôt, des expos, lectures, ateliers de dégustation de vins*, conférences et autres événements.

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



Le Square



Dans ce lieu de vie chaleureux ouvert dès le petit-déjeuner, Angéline et Stéphane vous reçoivent pour un voyage gustatif autour du monde. Dans l'assiette, de l'exotisme avec le bibimpap, les poke bowls, le bo bun ; du sucré, avec des pâtisseries faites maison ; mais surtout du frais, du local. Vous aimerez la jolie cour intérieure, îlot de verdure en pleine ville, pour tester les tapas maison le soir avec un cocktail, siroter un jus de fruits frais ou encore grignoter un pain au chocolat carré... maison, bien sûr !

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



Le Yacht Deauville



Le Yacht Deauville bénéficie d'un emplacement privilégié sur la place du marché : on s'imagine déjà, au calme, sous le soleil, confortablement installé sur la terrasse l'après-midi. En matinée, c'est toute l'ambiance et les bonnes odeurs du marché qui s'offrent à vous. À l'intérieur, la décoration est inspirée des bateaux de prestige : bois, larges fauteuils ivoire, coussins rayés... Installez-vous pour une croisière de quelques heures en choisissant parmi les incontournables de ce bar-crêperie. Soyez prêts à amarrer !

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



L'Equilibriste



Ce lieu à la décoration luxueuse et décontractée est l'œuvre de la maison d'ameublement belge Jacques Flamant. Vous vous y sentirez comme dans votre salon tant les canapés donnent envie de prolonger un peu l'instant autour d'un cocktail* dont Djo a le secret. Il élabore ses recettes, du sirop de fraise à la guimauve fait maison, à l'infusion de produits locaux pour garantir l'originalité et trouver le juste équilibre des goûts et des saveurs ! Pour parfaire ce moment, une carte de plats nobles comme le saumon fumé maison, la côte de boeuf, la pizza à la truffe ou les choux gratinés.

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



Nicci



Sur le port de Deauville, Nicci, seconde adresse du très méditerranéen (et voisin !) Mamma Mia, fait honneur aux bons plats de bistrot faits maison et aux crêpes salées et sucrées. La carte varie selon les arrivages de produits frais, les recettes selon les saisons, moules l'été, raclettes et fondues l'hiver... De quoi faire plaisir à tous les gourmands, petits ou grands ! L'ambiance de ce nouveau lieu est conviviale, familiale même, la déco industrielle et chaleureuse à la fois. Mention spéciale pour la terrasse préservée de l'agitation de la ville à quelques mètres des belvédères de la Presqu'île.

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



Oscar Bar Lounge



Plus besoin de présenter l'Hôtel Le Trophée de Deauville. Delphine, la maîtresse des lieux, a eu l'idée d'ouvrir un bar gourmet chic et élégant pour tous, résidents de l'hôtel ou visiteurs extérieurs. Un lieu qui vit du matin au soir : petits-déjeuners toute l'année, brunch en saison, teatime avec pâtisseries maison, jeux de société et billard anglais à disposition... Le soir, on dîne différemment, ambiance bar lounge sur fond musical, verres de grands crus*, cocktails* et une belle carte plaisir de mocktails inédits. On grignote des cromesquis de fromage fondu, des escargots farcis, du foie gras maison, du saumon fumé et de conviviales planches salées ou sucrées.

📍 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



A l'angle du très filmique Carrefour du Singe en hiver, la devanture vitaminée et arty de la crêperie met déjà en appétit ! La petite carte concoctée par les deux sœurs Sophie et Marie aussi, avec de savoureuses crêpes et galettes à base des richesses locales. On aime la déco dans son jus et la convivialité du lieu, parfois autour des concerts improvisés.

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



Chez Ginette



Ginette, c'est la grand-mère de Romane, mais un peu notre grand-mère à tous. Une cuisinière exceptionnelle qui mijote de bons petits plats, une hôtesse extraordinaire aussi, qu'on ne dérange jamais ! Un esprit de convivialité que perpétuent Romane et Arthur dans leur cocon, à la déco rétro revisitée, papier peint à fleurs et meubles rustiques. A la bonne franquette, une expression qui illustre bien la cuisine généreuse, comme les cordons bleus maison, la langue de boeuf du dimanche ou le risotto veggie de... Mamie. Une mamie qui aime la fête avec son bar à cocktails* où elle propose les recettes secrètes de ses copines (!) Bientôt, un brunch permettra d'être là dès le matin... Comme à la maison !

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



Crêperie



Le Vieux Normand

Dans cette « cabane normande » à l'âme authentique, on vient découvrir le terroir normand, manger et boire des produits traditionnels ou atypiques, mais toujours « made in ici » comme les produits laitiers et la charcuterie locale. Vous serez séduit par la grande variété de galettes salées et crêpes sucrées, élaborées dans les règles de l'art, par la fondue normande, la raclonnette, les salades composées, les moules de Bouchot (en saison) et les coupes de glace revisitées.

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



Il Parasole



Face au Normandy Barrière, le restaurant Il Parasole célèbre la cuisine transalpine : vous aimez vous régaler d'une véritable pizza à la pâte généreuse et croustillante ? Vous trouverez sans aucun doute votre bonheur parmi les 27 pizzas de la carte, les antipasti, les pasta et risotto, les carpaccio et les généreux desserts italiens. Profitez également de la terrasse pour vivre l'ambiance du centre-ville deauvillais.

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



Mamma M!a



Embarquement immédiat pour la Méditerranée dans ce restaurant de la Presqu'île ! On s'y régale, entre autres, de poulpe, légumes marinés et pizza. Vous apprécierez aussi les fruits de mer et poissons du banc d'écailler de la salle principale, dans une déco azurée et bois. Avec la vue sur les voiliers du port, le voyage plein sud est garanti !

📍 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



Chez Sa Mesa, la passion pour la cuisine traditionnelle italienne se reflète dans chaque plat concocté par le chef ! Parmi les spécialités de l'adresse, découvrez les artichauts à la Giudina, dont on a du mal à se passer une fois qu'on y a goûté. Laissez-vous séduire par les raviolis entièrement faits maison servis avec beurre, sauge et parmesan, sans manquer les excellentes pizzas classiques ou «gourmet».

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



Les Planches à découvrir page 24
Noto à découvrir page 24
Au Val d'Auge à découvrir page 71



GRANDE-BRETAGNE

Le Bistro Fleuri



Take away for dinner tonight** ? On vous suggère le vrai fish and chips, plat emblématique britannique, celui que proposent Ben & Estelle : dos de cabillaud frit dans une pâte à base de bière* dont ils ont le secret, frites maison, écrasé de petits pois et sauce tartare. A emporter sur réservation ou à déguster sur place.

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

**A emporter ce soir ?



ASIE

Sushi-Bar du Novotel



Délicieux sushis à déguster au bar ou en terrasse, tout près des Planches.

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



BRETON TRAITEUR
DEAUVILLE

4 Générations de Savoir-faire

**BRETON TRAITEUR
CHARCUTERIE D'EXCELLENCE
DEPUIS 1911**



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

**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.



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 :



HISTOIRE N°8

Cuisine des traiteurs

Mariages, fêtes et repas d'exception : dans ce chapitre, vous rencontrerez tous ceux qui viendront s'installer chez vous pour cuisiner pendant que vous recevez... De grands pros !





Breton Traiteur



Breton Traiteur, institution que l'on ne présente plus, est installé en plein cœur de Deauville, place Morny depuis quatre générations. Héritier du savoir-faire familial, Christophe Breton, formé auprès des « Meilleurs Ouvriers de France », travaille avec son équipe des produits de saison et locaux. Chaque jour, ses vitrines se remplissent de plats à emporter créatifs ou traditionnels.

Breton Traiteur accompagne aussi vos événements privés ou professionnels et peut prendre en charge la totalité de votre mise en scène, de la recherche d'un lieu à la décoration florale, en passant par la création de recettes originales.

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



Maison Henri Morel



Depuis 2005, la Maison Henri Morel allie cuisine créative et sens du service pour mettre en scène des événements d'exception. De 10 à 2000 personnes, un maître mot : la qualité ! La Maison Henri Morel, c'est aussi recevoir chez soi : food-truck vintage, barbecue entre amis, déjeuner de famille, ou tout simplement l'envie de se retrouver... L'éventail est presque sans limite !

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



A la renommée - Charcuterie Blavette



Michel Decayeux est arrivé en stage à Villers-sur-Mer à la charcuterie Blavette et il n'en est jamais reparti. Passionné par son métier, il participe à de nombreux concours : tripes, andouillettes, boudin noir, jambon à l'os entre autres produits artisanaux. Le service traiteur pour tous types d'événements, de l'entrée au dessert, se plie à toutes les envies. La charcuterie est présente également sur les marchés de Deauville et Trouville-sur-Mer.

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



Honfleur Traiteur

Honfleur Traiteur a le sens du beau et du bon ! Avec ses 40 années d'expérience, il propose une cuisine de tradition avec des saveurs innovantes. « Traiteur de France », certification ISO 20121 et Agrément Européen garantissent le professionnalisme de cette équipe qui s'occupe de vos fêtes privées ou de vos événements professionnels.

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



C'EST BON A SAVOIR !

Un chef à domicile qui s'empare de vos fourneaux pendant que vous profitez de vos invités, c'est aussi possible avec **Maison Henri Morel** à découvrir page 62

Maison Henri Morel © MHM

Le Vieux Normand

Crêperie - Restaurant



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



HISTOIRE N°9

Tout pour le fait maison

Manger et partager ce que l'on a soi-même cuisiné offre une satisfaction inégalable. Par passion, comme passe-temps, par économie ou peut-être pour s'assurer un repas sain, peu importent les raisons qui nous poussent à nous atteler aux fourneaux, les études le montrent : la cuisine a des effets bénéfiques sur notre équilibre !

Imaginer une recette, prendre le temps de faire ses courses, choisir ses fruits et légumes, sélectionner une viande ou un poisson... Tous les ingrédients pour réussir votre repas se trouvent sur les marchés et dans les commerces de bouche et boutiques inDeauville.



Marchés hebdomadaires

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche et jours fériés
Deauville (pendant les vacances scolaires zone C et en été)	Blonville/ Mer (en été) Deauville Villers/ Mer Touques		Deauville (pendant les vacances scolaires zone C et en été) Touques	Blonville/ Mer (en été) Deauville Villers/ Mer	Deauville St-Gatien-des-Bois Touques	Deauville (de mi-février à mi-novembre et pendant les vacances scolaires de Noël)

Marchés bio

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
			Deauville			Villers/ Mer

Marchés nocturnes (en été)

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
			Villers/ Mer			Blonville/ Mer

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

Le miel de la Ville de Deauville



Profitez du marché pour goûter le miel issu des ruches de la Ville de Deauville, qui contribue ainsi à la préservation des abeilles.

📍 Deauville Tourisme
Quai de l'Impératrice Eugénie
14800 Deauville - 02 31 14 40 00
et sur www.indeauville.fr

📍 Marché de Deauville
Place du Marché





O' Producteurs « Tranquille »



Fanny et Denis, amoureux de leur Normandie natale, ont ouvert O' Producteurs « Tranquille », un magasin dédié au « bien-consommer ». Mi-supermarché, mi-concept-store, pas moins de 90 producteurs normands et une vingtaine d'artisans français approvisionnent les rayons... Du circuit-court aux prix maîtrisés : épicerie, boissons, primeurs, viandes et produits frais en libre-service, des paniers de fruits et légumes qu'on peut commander chaque semaine, comme la viande et même les huîtres. Le magasin fait également la part belle à l'artisanat local.

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



Casa Rina



Tous les férus de cuisine italienne connaissent Casa Rina, l'épicerie fine de Deauville. Aujourd'hui, bien que la boutique ait fermé ses portes, on peut toujours déguster à domicile la belle sélection de produits du terroir italien choisis ou cuisinés par Domenico, originaire des Pouilles, et Corinne en commandant par téléphone ou sur leur site. Des antipasti à la charcuterie, en passant par les fromages, les desserts, l'épicerie et les vins*. On y retrouve aussi leurs spécialités comme le fameux tiramisu maison ou les pizza, foccacia et lasagnes, le tout livré 15 kilomètres autour de Deauville.

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



Les Accords Parfaits

Un magasin gourmet incontournable pour le plaisir des sens, de cuisiner ou d'offrir... Au rez-de-chaussée, les plus belles références de l'épicerie fine : partez à la découverte des produits locaux et flânez dans les senteurs de l'espace épices et thés en vrac. À l'étage, les plus beaux terroirs, avec une sélection méticuleuse de vins* français, de spiritueux* de Normandie et d'ailleurs. Cette équipe de passionnés est à votre disposition pour trouver votre nouvelle huile d'olive favorite ou vous conseiller le breuvage qui s'accordera parfaitement avec votre repas.

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





Les Caves Morny

Une incroyable cave et garde manger où le maître des lieux prodigue conseils et bonnes idées pour choisir cidres* et Calvados AOP* Pays d'Auge et Domfrontais, mais aussi plus de 600 références de vins* - dont une belle offre nature et biodynamique - et 300 références de spiritueux*, whiskies*, rhums*, cognacs*, gins*, vodkas* et liqueurs*. On aime le Wine Drive qui peut assurer vos livraisons à Deauville et l'espace épicerie fine et ses chouettes trouvailles alléchantes.

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



Il était une Cave

Depuis 2009, Stéphanie et Damien ont à cœur de faire découvrir des vins* et spiritueux* de qualité, issus de producteurs respectueux de leur terroir, environ 400 références, dont des vins* bio, biodynamiques ou naturels, des Champagnes* et des produits normands. Il était une Cave c'est aussi une expérience à partager avec ses deux passionnés, qui animent des "focus" pour découvrir un vin*, son histoire et le travail des vignerons, un club de dégustation mensuel, ou proposent des conseils pour la constitution de la cave à vins* de ses rêves.

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



La Cave de la Plage

La Cave de la Plage de Villers-sur-Mer a un charme particulier, à la fois classique et traditionnel avec de grandes étagères en bois qui contiennent les nectars de notre terroir et une jolie sélection de vins* et spiritueux*. On y déniche aussi des produits d'épicerie de petites marques artisanales qu'on ne trouve nulle part ailleurs, de quoi repartir les bras chargés de bonnes choses.

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



Chez Manou



Sur la petite place du Bouloir, à Villerville, entrez «Chez Manou», une épicerie-buvette. Epicerie de produits locaux, pour la plupart, le reste intégralement produit en France... Buvette, où l'on s'installe, avec les gens du village, pour déguster une planche, mais aussi des gâteaux. Une ambiance «comme à la maison» où Julie, lumineuse propriétaire des lieux, raconte son histoire et celle de sa grand-mère, Manou, qui lui a appris l'art de vivre et le goût des bons produits.

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



Les Toqués du Terroir



Il était une fois deux gourmandes qui avaient décidé de recréer du lien entre ceux qui font et ceux qui dégustent : Clarie, cheffe de cuisine reconnue, et Chloé, journaliste spécialisée dans l'alimentation, sont parties sur les chemins normands pour dénicher des producteurs qu'elles mettent joliment en avant dans leur boutique. Ici, que du beau, du bon, du terroir : légumes, fromages, un surprenant beurre à l'ail des ours, cidres*, charcuterie, viande, et même des cosmétiques et de l'artisanat : le tout 100% Normand. Des vins* nature et bio, aussi. C'est aussi un lieu d'échanges engagé où elles cuisinent, aux beaux jours, leurs délicieux produits sur la charmante petite terrasse !

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



La Fine Bouche

L'épicerie de Lise est une boutique comme on les aime, avec des produits parfaitement sourcés, pour la plupart locaux et bios, mais aussi, des fromages, des fruits et légumes, des petits plats en bocaux, du vin*... A noter, l'initiative responsable, la cagette «anti-gaspi», où les produits qui arrivent à la date limite de consommation et les fruits et légumes un peu moins beaux, sont proposés moins chers pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

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



O'Producteurs «Tranquille»

à découvrir page 67

📍 Bénéville-sur-Mer

La Fine Bouche

à découvrir page 69

📍 Blonville-sur-Mer

MB Primeurs

📍 63 rue Gambetta
et sur le marché de Deauville
14800 Deauville
+33 (0)9 73 15 03 35

Romlene Primeurs

📍 39 rue Olliffe
et sur le marché de Deauville
14800 Deauville
+ 33 (0)2 31 88 34 07

Les Toqués du Terroir

à découvrir page 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

à découvrir page 16

📍 Deauville

Poissonnerie Morny

à découvrir page 17

📍 Deauville

la belle-iloise (Conserverie)

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

La Perle des Dieux (Conserverie)

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



Breton Traiteur

à découvrir page 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 A La Renommée

à découvrir page 62

📍 Villers-sur-Mer et
marché de Deauville

Cocotte - La Rôtisserie de Deauville

à découvrir page 43

📍 Deauville

La Bohème et son poulet à emporter

à découvrir page 25

📍 Saint-Arnoult

La Ferme du Château

Cette ferme familiale cultive bio et vend depuis plus de 40 ans sa production de fruits et légumes et de produits laitiers, chaque soir, dans sa boutique située sous le château.

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



Les Saveurs d'Antan



A la fois boucherie et restaurant au cœur de la ferme, pour s'approvisionner en bons produits vraiment locaux, viandes au détail, bœufs et terrines.

📍 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

à découvrir page 54

📍 Blonville-sur-Mer

As Food Kebab

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

Envie d'autrefois

à découvrir page 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 Léna

📍 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

à découvrir page 69

📍 Villerville

La Cabane Bleue

à découvrir page 37

📍 Villerville

Le Coin Pizza

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

Crêperie du Coin

à découvrir page 56

📍 Villerville

O'Producteurs «Tranquille» à découvrir page 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 Lavoisier
14113 Villerville
+33 (0)2 31 87 90 23



**Voir aussi
boulangeries
page 72**



Les Glaces Gérard Taurin

Gérard Taurin, Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde Glacier, a consacré sa vie de chef glacier à l'expression des parfums que la glace sublime avec fraîcheur. Une expérience pour partager la dégustation d'une glace saine et authentique, fabriquée avec du lait de ferme bio de Normandie et des matières premières de qualité sourcées en circuit court. La nature est le credo de Gérard Taurin, la justesse du goût son solfège, pour que la dégustation soit simple, bonne et abordable.

📍 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

Voir aussi : Glaces Moustache

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

Les thés et infusions de Flore Norman

Diplômée de l'Institut Français d'Herboristerie, Hélène a suivi une formation à l'École du Thé de Paris, avant de créer sa marque à base de produits normands. Dans leurs élégantes boîtes, ses créations sans additifs ni arômes artificiels s'inspirent de la Normandie avec des saveurs de pommes, poires, caramel, Calvados* ou Bénédictine*.

📍 Vente en ligne sur www.florenorman.com, à Deauville Tourisme et dans la plupart des épicerie fines inDeauville.
+33 (0)6 23 70 17 46

Les parols de Deauville

Eric Dufay a mis tout son savoir-faire et son attachement à la Normandie autour de cette création unique. Ces biscuits croquants mêlent les saveurs du Pays d'Auge, celles de la pomme, du caramel et du beurre salé.

📍 En vente à Deauville Tourisme et sur www.indeauville.fr





HISTOIRE N°10

Gôûter la Normandie

Parcourir les distilleries

La Normandie est la région emblématique de la pomme : on la trouve sous toutes ses formes dont une déclinaison de plusieurs alcools* dorés que le monde entier nous envie.

Le Cidre*, le Calvados* et le Pommeau* sont tous les trois liés dans leur processus de fabrication mais ont tous des secrets que l'on découvre en visitant domaines et distilleries, où les pommes sont récoltées, pressées et brassées sur place. Un itinéraire touristique fléché de 40 km, la Route du Cidre, sillonne les routes normandes en passant près des plus beaux manoirs, châteaux et villages pour partir à la rencontre d'une vingtaine de producteurs, qui ouvrent les portes de leurs caves.



Les épiceries et boutiques
gourmandes
à découvrir page 67



Le cidre* des 190 pommiers des jardins de La Villa Strassburger

Les pommes sont récoltées sur place, puis sont pressées et brassées. Le résultat ? Un cidre* brut et peu sucré, très aromatique. Chaque année pas moins de 1000 bouteilles de cidre* sont produites.

La Villa Strassburger se visite sur réservation sur indeauville.fr

📍 En vente à Deauville Tourisme
Quai de l'Impératrice Eugénie
14800 Deauville - +33 (0)2 31 14 40 00
et sur www.indeauville.fr



Les produits de La Ferme du Lieu Bill

Jus de fruits, cidres*, pommeaux*, poirés*, Calvados*, cerises au Calvados* de la Ferme du Lieu Bill, exploitation cidricole typique, menée en agriculture biologique.

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



Calvados Christian Drouin

Depuis trois générations, la Famille Drouin élabore du Calvados*. Dans leur domaine à l'architecture augeronne typique du 17^e siècle, ils partagent leur passion : visites de la distillerie, dégustation, découverte des Calvados* d'exception de la Maison, cours d'assemblage... Ateliers fabrication du pain dans le four traditionnel, pique-nique sous les pommiers avec un panier de produits régionaux et soirées musicales.

📍 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

Entre Honfleur et Deauville, en bord de mer, le Manoir d'Apreval est un domaine familial spécialisé en vergers hautes tiges de pommes et poires en agriculture biologique. Des purjus sans sucre ajouté et des cidres* millésimés aux effervescences naturelles pour garder la meilleure expression de leur terroir y sont élaborés. Visites guidées et dégustation, ateliers autour de la pomme et pique-nique de produits locaux sous les pommiers (en été sur réservation) permettent d'apprécier le savoir-faire artisanal du domaine.

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



Calvados Père Magloire L'Expérience

Visite guidée multisensorielle, en remontant le temps des Vikings à nos jours sur les traces du Calvados*, cet élixir connu dans le monde entier, avec dégustation des liqueurs de la Cave Magloire.

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



Calvados Pierre Huet

Avec ses 30 hectares de vergers sur la Route du Cidre, le Domaine Pierre Huet allie, depuis 1865, la convivialité d'une distillerie familiale à un savoir-faire ancestral. La famille Huet produit, selon des critères exigeants, du Calvados*, du Pommeau de Normandie* et du Cidre* - dont quatre des six Appellations d'Origine Contrôlées (AOC) cidricoles normandes - commercialisés dans le monde entier. L'art délicat des assemblages et des innovations raisonnées valorisent sa production, récompensée par de nombreuses médailles. Visites guidées et dégustation pour découvrir les secrets de la lente transformation de la pomme en Calvados* dans des chais authentiques.

📍 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 *(minutes de Lisieux)*

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

La Maison Busnel, créée en 1820 par Ernest Busnel, est la plus ancienne des grandes maisons de Calvados*. Elle dispose d'un savoir-faire ancestral mais innove sans cesse avec de nouveaux produits. Visite de la salle de distillation avec ses alambics en cuivre, des chais de vieillissement et de la salle d'embouteillage.

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



Domaine de la Pommeraiie

Des vergers à la salle de distillation, en passant par les chais, découverte de l'élaboration du Calvados* de ce domaine typiquement normand, à quelques kilomètres de Honfleur.

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



C'est bon à savoir

Basée à Deauville, Chais Elles est une agence dédiée aux vins* fondée par Carole Gaillard, sommelière en free-lance. Carole propose des événements œnologiques* pour tous les goûts et s'adapte à tous types de projets professionnels ou individuels.

Elle peut aussi co-orchestrer des dîners accords mets & vins* avec des chefs à domicile chez vous ou dans le lieu que vous souhaitez.

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



Goûter les fromages AOP normands

Autre patrimoine gastronomique par excellence, les fromages normands font la renommée du terroir en tant que haut lieu de la gastronomie française.

Il n'existe pas moins de quatre fromages AOP normands : le Camembert, le plus célèbre des fromages normands, le Livarot, aussi surnommé «le Colonel» avec ses cinq bandelettes de roseaux séchés, le Pont-l'Evêque, unique fromage carré recouvert d'une croûte jaune ou orangée et le Neufchâtel, reconnaissable avec sa forme en cœur. Vaches de race normande pâturant pendant des mois et produisant du lait crémeux, affinage lent et soigné, tels sont les secrets de ces onctueux fromages à pâte molle.



Les Epicerie fines,
à découvrir page 68



Village Fromager Graindorge

Pour les amoureux des 4 AOP normands, la Fromagerie E. Graindorge, installée au cœur du Pays d'Auge depuis 1910, partage les mystères de leur fabrication avec un parcours ludique et interactif où l'on découvre les ateliers à travers un couloir de galeries vitrées et toutes les étapes en se connectant à une application. On termine la visite par la boutique pour rapporter quelques plaisirs gourmands ou le livre de recettes de la maison ! Bar à fromages en juillet et août.

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



MB Fromagerie

Plus de 1200 fromages en France ! La Normandie n'est pas en reste avec les fameux Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot et Neufchâtel que vous retrouverez dans cette jolie boutique toute en longueur. Large choix de fromages du terroir français mais aussi des pays voisins. Les fromages, en majorité fermiers au lait cru, sont sélectionnés chez la crème des producteurs par un fromager Meilleur Ouvrier de France.

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

Le petit Blonvillais

Yaourt fermier nature ou arôme vanille, produit depuis plus de 50 ans. Fabriqué à la ferme au bon lait des vaches qui pâturent à Saint-Pierre-Azif. Vente directe (jours et horaires sur demande).

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



inDeauville, le réseau d'information et de valorisation touristique de onze communes :



Retrouvez-nous en ligne www.indeauville.fr
info@indeauville.fr - +33 (0)2 31 14 40 00

et dans les Bureaux d'information touristique

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

Les renseignements indiqués sont donnés à titre indicatif et susceptibles de modifications. En aucun cas la responsabilité de inDeauville ne peut être engagée.

Conception :

Anne Halley inDeauville

Rédaction :

inDeauville

Crédits photos :

Alain Vasse
 Alban Couturier
 Alexandre Chaplier
 Amélie Lefebvre
 Angela Di Paolo
 Audrey Liot
 Axelle Martel
 BABXIII
 Camille David
 Caroline Rose
 Chartier
 Christophe Bielsa
 Delphine Barré Lerouxel
 Delphine Montier
 D'LYS
 Ecopya
 Elise Hodiesne
 Erwan Quero
 Estelle Preston
 Etienne Chognard
 Fabrice Rambert
 Francis Amiard
 Groupe Barrière
 Guisarde
 HB studio
 Jean-François Romero
 JF Lange
 Julien Boisard
 La Clef Production
 Laurence Helie
 Léa Torres
 Liana fung
 Lucas Thirion-Tournois
 M. Decayeux
 Maladré
 Naiade Plante
 P. Virag
 Quentin Jockum
 Sandra Giannini
 Sandrine Boyer Engel
 Ségolène Pécout
 Stéphanie Lequeurre
 The Travel Buds
 Un autre regard
 Utopikphoto
 Vauban
 Vincent Rustuel - Angels'Sea Studio
 ymla44
 Zuzanna Lupa

Villes et Bureaux d'information touristique
 Tous les prestataires - Tous droits réservés - Toute reproduction interdite.

Photo de couverture :

Le Deauville © Angela Di Paolo

Impression :

Le Révérend Imprimeur



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

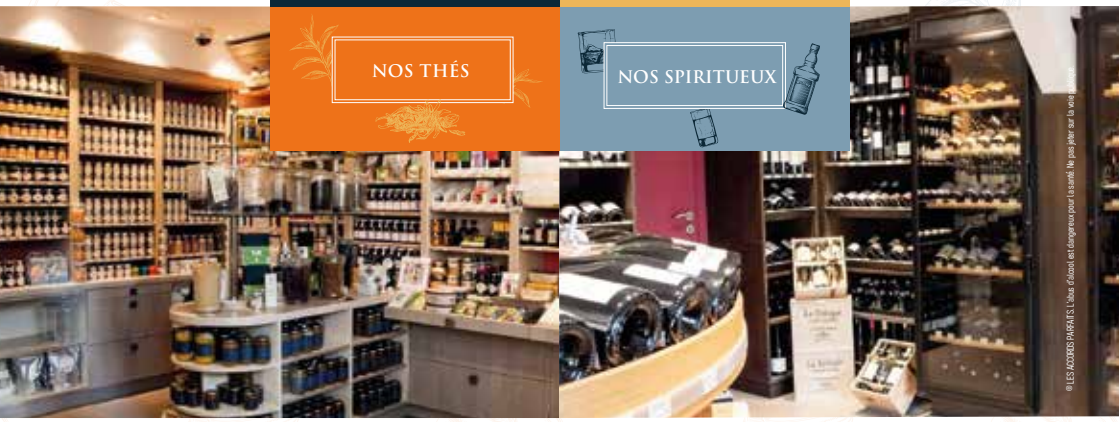




LES
**ACCORDS
 PARFAITS**
 — CAVE
 ÉPICERIE FINE —

— VENEZ DÉCOUVRIR —

- NOS VINS
- NOTRE ÉPICERIE
- NOS THÉS
- NOS SPIRITUEUX



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



© LES ACCORDS PARFAITS. Toute réimpression est formellement interdite. Ne pas photocopier sans la permission écrite de l'éditeur.

8, RUE D'ORLÉANS TROUVILLE-SUR-MER

BAR

Les 4
Chats

Stupéant
aux 4
Chats



02 31 88 94 94

BISTROT

Les 4
Chats

TELE



BISTROT

Les 4
Chats



LES 4 CHATS

VILLE SUR MER

BISTROT

8, RUE D'ORLÉANS TROUVILLE-SUR-MER

02 31 88 94 94

BAR

BAR

MICHEL TARDY