CARNET DE ROUTE

étape N°1 Honfleur

SÉJOURNER

LES JARDINS DE COPPÉLIA
Alexandra et Grégory Guinard ont investi un immense manoir du XVIIe pour imaginer, avec la complicité de Roche Bobois et de l'architecte d'intérieur Aurélie Krémer, une trentaine de chambres contemporaines entre la maison principale et l'annexe autour de la piscine, Spa Guerancia et délicieuse table Le Capucine.
—

CHÂTEAU DE SAINT-MACLOU
Joyau construit en 1606, devenu une chambre d'hôtes à la somptueuse décoration, entre antiquités et œuvres d'art contemporaines.
—

LA MAISON DE LUCIE
Un petit hôtel d'une élégance rare, à l'atmosphère cossue, orientale et romantique.

DÉJEUNER/DÎNER

HUÎTRE BRÛLÉE
Coup de cœur pour ce restaurant convivial, « conscient », local et saisonnier, à la cuisine pleine de saveurs. Maquereau à la flamme avec concombres et pickles de piquillos.
—

LES IMPRESSIONNISTES
Le chef Matthieu Pouleur dirige d'une main de maître le restaurant de l'hôtel la Ferme Saint-Siméon, à la vue éblouissante sur l'estuaire. Belle cuisine entre terre et mer.
—

L'ÂTRE
Une table bourgeoise contemporaine, inspirée du chef Escoffier, avec une touche de modernité dans les textures et les cuissons. Le nuage normand, risotto de fregola sarda, variation de coquillages, andouille de Vire.
—

L'ENDROIT
Esprit industriel, murs noirs, chaises hautes, cuisine bistronomique raffinée pour ce lieu original, à l'écart de la foule, qui possède son propre fumoir et organise des dîners jazz.

RAPPORTER

ANTIQUITÉS ORIOT
Séverine Oriot chine beaucoup en Normandie, sculptures, cadres anciens, art religieux.
—

VILLA GYPSY
Après Trouville, Nathalie Chauré et Céline Laurent, mère et fille, proposent à Honfleur vaisselle portugaise, paniers du Maroc, carnets malouins… et un savoureux *coffee shop*.
—

TERRE DE LIN
Sybie Le Gac vous invite à découvrir sa sélection d'objets, entre brocante et linge Hacoty, verrerie hollandaise Brut et céramique Serax.
—

SIGNÉ LULLE
Les bouquets de la fleuriste Julia Clodius savent sécher tout en délicatesse aux côtés de ses objets décoratifs personnels et inspirés.
—

MANOIR D'APREVAL
Agathe Letellier produit des cidres millésimés et des purs jus avec les vergers de pommes et de poires cultivés en agriculture biologique.

S'INSPIRER

L'AMANDE ET L'OBSIDIENNE
Née à Chartres, capitale du vitrail, Amandine Steck a repris un atelier historique, membre d'Ateliers d'art de France. Elle rénove des églises et réalise ses propres créations.
—

MUSÉE EUGÈNE BOUDIN
Incontournable collection de peintures des artistes ayant séjourné à Honfleur, Courbet, Dubourg, Corot, Jongkind, Cals, Monet et bien d'autres. Parmi les œuvres d'Eugène Boudin, ses merveilleux ciels au pastel.

étape N°2 Étretat

SÉJOURNER

LES PINS DE CÉSAR
Un domaine familial planté de mille pins d'Autriche et d'hortensias est devenu un hôtel inoubliable avec chalet privatif, spa, piscine, des saunas scandinaves en pleine nature et des cabanes estoniennes avec leur poêle à bois.
—

LES TILLEULS
Somptueuse chambre d'hôtes, dans un hôtel particulier du XVIIIe siècle, décorée par Camille Gendoff, qui sait réinventer les lieux pour qu'ils demeurent hors du temps.
—

CASTEL DE LA TERRASSE
Ravissante maison d'hôtes cultivant l'esprit Belle Époque, dans un parc de chênes centenaires, avec ses chambres aux couleurs tendres.

DÉJEUNER/DÎNER

LE DONJON - DOMAINE SAINT-CLAIR
Dans cet hôtel qui domine Étretat, à l'atmosphère tout à la fois familiale et festive, avec son sauna sur les arbres, son superbe salon, comme une proue de bateau, peint par l'artiste Jean-Charles de Castelbajac, on se régale de la cuisine du chef étoilé Gabin Bouguet, ode au terroir et à la gastronomie normande, avec un menu surprise, végétal et iodé.
—

DORMY HOUSE
Déjà enivré par la vue féerique sur la falaise d'Amont, on se laisse séduire par ce bel établissement de 1955 et la cuisine raffinée du chef Morgan Stanley: Maquereau mariné puis flambé à la flamme, jeunes poireaux à la vinaigrette, mayonnaise à l'huile de ciboulette.

S'INSPIRER

JARDINS D'ÉTRETAT
Au sommet des falaises, un jardin remarquable où le paysage dialogue avec l'art contemporain. Une résidence artistique en 2025 donnera lieu à de nouvelles œuvres à partir de mai.

étape N°3 Fécamp

SÉJOURNER

LE GRAND PAVOIS
Amarrées au port de plaisance, des chambres toutes en bois de palissandre et portes à hublot offrent une vue imprenable sur les bateaux.

DÉJEUNER/DÎNER

LE BEC AU CAUCHOIS
Le chef étoilé et Meilleur ouvrier de France Pierre Caillet vous reçoit au cœur de la campagne, dans un havre de nature, pour vous proposer d'éblouissantes partitions culinaires à partir des herbes et légumes de son potager.

RAPPORTER

CÉCILE CHICOT
Dans son atelier-boutique, des vases, bouteilles et « calebosses » en carton de boîtes à œufs, qui mêlent inspirations africaines et teintes subtiles. Durablement poétique.

S'INSPIRER

PALAIS BÉNÉDICTINE
Imaginé à la gloire de la liqueur Bénédictine, un incroyable édifice de style néogothique qui abrite sa distillerie et un musée d'art sacré. Bar à dégustation sous la verrière contemporaine.
—

DOMAINE DU GRAND DAUBEUF
Si les magnifiques jardins de ce vaste domaine classé monument historique ne rouvrent qu'en avril 2025, vous pouvez toujours réserver les chambres d'hôtes du Manoir et retrouver les produits maraîchers bio à la boutique.
—

Adresses page 141

Tous nos remerciements à l'office de tourisme de Honfleur et à l'agence Seine-Maritime Attractivité, spécialement à Clémence Frémont, Justine Fiévet et Christelle Féron. *st-honfleur.fr* et *seine-maritime-tourisme.com*