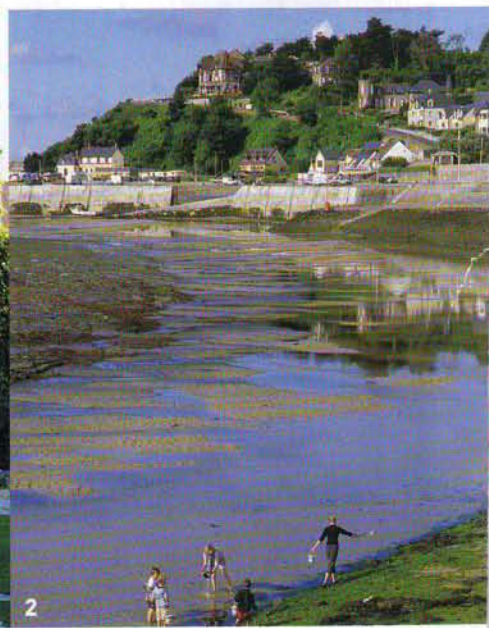
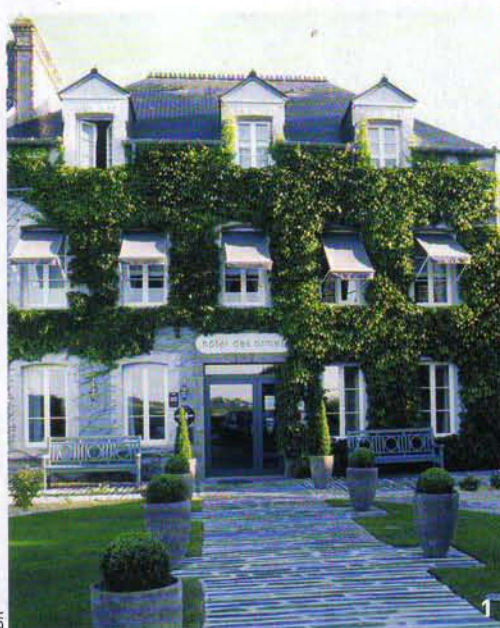


Hôtel des Ormes

UNE FUGUE ROMANTIQUE POUR LES DERNIERS FEUX DE L'ÉTÉ

AVEC LES ÎLES ANGLO-NORMANDES À TIRE D'AILE, LE CAP DE CARTERET POUR HORIZON, LE TOUT NOUVEL HÔTEL DES ORMES CONJUGUE RAFFINEMENT ET PLAISIRS MARINS. UNE ADRESSE ENCORE UN PEU SECRÈTE, À DÉCOUVRIR COMME UN PRIVILÈGE AVANT QU'ELLE NE DEVIENNE TROP COURUE.



Cherbourg
Barneville-Carteret

- 1 Face au port de plaisance, toute l'élégance des Ormes.
- 2 Le cap de Carteret, un site naturel à découvrir grâce au forfait pêche à pied du week-end.
- 3 Pavé de saumon à la tapenade en papillote de brick avec son condiment de fruits secs.
- 4 Gambas et carottes confites (retrouvez les recettes d'Anthony Riche sur notre site internet : www.normandie-aufil.fr)
- 5, 6, 7 Des chambres jusqu'au salon, une ambiance déco raffinée signée Flavia de Mello.

C'est une belle demeure du XIX^e siècle ouverte sur le havre de Barneville, qui autrefois devait bruire d'enfants rieurs tout au long de l'été. Une maison de villégiature, avec la simplicité pour élégance. À l'image de Flavia et José de Mello. Un peu bouurlingueur, le couple de nouveaux propriétaires avait déjà voyagé sous toutes les latitudes lorsqu'un concours de circonstances les a un jour déposés à Cherbourg. On ne sait par quel sortilège, mais le coup de foudre fut immédiat. Elle, brésilienne, lui portugais, ils n'échangeraient pour rien au monde leur Cotentin. Depuis des années, ils se sentent ici chez eux, au point d'être devenus parmi les plus fervents ambassadeurs de la région. L'Hôtel des Ormes, c'est cette histoire d'amour qui continue. Immédiatement après l'acquisition des murs, les travaux d'embellissement commen-

cent au printemps dernier. Oublié l'esprit britannique, les canapés fleuris, le mobilier dépareillé. Les Ormes réapparaissent totalement réinventés par le seul talent de Flavia. Sans architecte d'intérieur, elle est parvenue à imposer un style homogène, lumineux, presque épuré. Gris, grège, ou bleu, le salon, les chambres et la salle de restaurant s'imprègnent des nuances du ciel normand. L'ambiance est résolument déco, à la fois intemporelle et sagement design. Romantique sans mièvrerie, juste cosy. Les harmonies naturelles autour du bois brut, des belles étoffes et des matières nobles sont privilégiées. Pour le mobilier, les luminaires, les bibelots, les tentures, Flavia a fait son choix chez Flamant ou Blanc d'Ivoire. Trois étoiles, l'Hôtel des Ormes tutoie le luxe sans intimider. Pour José de Mello, il s'agit seulement de "prendre plaisir à donner du plaisir". Et cette phi-



WEEK-END

losophie prévaut aussi en cuisine. Pour conserver sa spontanéité, le restaurant ne revendique pas l'estampille "gastronomique" mais s'autorise de belles audaces. Anthony Riche, jeune chef de 28 ans, s'est formé dans les maisons étoilées, dont la Marine à quelques pas, et par les voyages. Sa cuisine se colore aussi parfois des fameuses "influences asiatiques" enseignées à l'école Ducasse. Attentif à la justesse des cuissons et à l'équilibre des saveurs, Anthony mise avant tout sur la qualité des produits. Les plats ne sont jamais trop sophistiqués, parfois même assez rustiques comme le château de cœur de filet de bœuf servi avec ses sauces froides et son gratin de macaronis. La carte saisonnière réserve de vrais plaisirs de simplicité.

Le gaspacho aux huîtres pochées, délicatement souligné par la coriandre, surprend par sa fraîcheur. Même registre pour le velouté de choux-fleur aux langoustines. La mer est évidemment très présente à la carte avec un homard du vivier couché sur un lit de pommes de terre et sabayon, ou encore une dégustation d'huîtres qui révèle la subtilité de deux crus de la Manche : Gouville à l'ouest, Saint-Vaast à l'est. Les gambas rôties parfumées à l'ail en chemise et carottes confites au miel jouent le ton sur ton. Pour les viandes, le tournedos de veau tradition normande ou le pavé de selle d'agneau au pistou et son ragoût d'haricots ne démeritent pas. Tout comme le sot-l'y-laisse de volaille et sa rougaille de citron. Au dessert, les macarons aux trois chocolats ou la croustade aux pommes font des merveilles. Avec sa table raffinée d'une trentaine de couverts et ses onze chambres

douillettes - bientôt quinze -, l'Hôtel des Ormes souffle un vent frais et hardi sur Carteret. Découvrez-le avant qu'il devienne une institution. Le bouche-à-oreille porte déjà sa réputation au-delà de nos frontières.

Hôtel des Ormes >

Chambre avec vue sur la jardin ou sur le port de plaisance de 115 € à 145 €
 Menus à 30 € ou 40 €
 Menus spécial terrasse à 22 €
 Accueil de séminaires, ouvert toute l'année.
 Promenade Barbey d'Aureville
 50270 Barneville-Carteret
 Tél. 02 33 52 23 50
 Fax 02 33 52 91 65
 welcom@hoteldesormes.fr
 www.hoteldesormes.fr