Les Prés d'Eugénie, Christine et Michel Guérard

Autor(en): **Guérard, Michel**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): **88 (2008)**

Heft [1]

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-886146

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Les Prés d'Eugénie,

Christine et Michel Guérard

Michel Guérard

L'impératrice Eugénie affectionna ce séduisant hameau colonial aux jardins splendides, aux odeurs étourdissantes qui mènent aujourd'hui au Palais des Prés, au Couvent des Herbes et à l'Auberge de la Ferme aux Grives. Dans cet environnement unique, persiste une note d'antan, qui laisse aux visiteurs une délicieuse impression de légèreté et de bien-être.

Au milieu des années 1970, Christine et Michel Guérard décidèrent de réveiller la station thermale pour la métamorphoser en un havre exceptionnel où règneraient soins du corps et plaisirs culinaires. Aujourd'hui, ils y règnent à quatre mains. Eugénie-les-Bains a ainsi gagné une réputation mondiale, où l'on vient se ressourcer et jouir d'un cadre exceptionnel.

Les Prés d'Eugénie offrent la possibilité de s'asseoir à 3 tables bien différentes orchestrées par Michel Guérard : sa "Cuisine Gourmande" de la grande carte classique; sa "Cuisine Rustique" à l'Auberge de la Ferme aux Grives, ou encore sa "Cuisine Minceur Active ®"(dont il est l'inventeur depuis 1974) qui s'associe aux soins prodigués dans cet établissement.

Dès 1989, Christine restaure un couvent du XVIIIe siècle, où elle glisse huit délicieuses chambres décorées de meubles et de tableaux d'époque. En 1993, elle ressuscite l'ancienne auberge du village, qui eut l'insigne honneur de recevoir, en 1859, l'impératrice Eugénie.

D'un côté, Michel crée son «bistro», la Ferme aux Grives, de l'autre, sur le flanc gauche du bâtiment, le démiurge du domaine aménage quatre logis poétiques et raffinés.
En 1996 ouvre un spa, la Ferme thermale, reconstitution talentueuse d'une demeure landaise du XIXe siècle, qui parfait le décor grandiose conçu par Christine, afin que s'épanouisse librement le talent de son mari.

Les Prés d'Eugénie - Michel Guérard
40320 Eugénie-les-Bains
LANDES
Tél : 05 58 05 05 05 - 05 58 05 06 07
Fax : 05 58 51 10 10
Mail : reservation@michelguerard.com

Homme de toutes les audaces, pionnier de la cuisine légère et inventive, fondateur du premier village minceur de France, Michel Guérard a fait d'Eugénie-les-Bains un endroit extraordinaire dans lequel se mêlent harmonieusement le luxe, la gastronomie et la santé, ô combien précieuse. Femme de goût, Christine a inventé les lieux, les a décorés, leur a donné une âme. Chambres et appartements, salons, salles à manger, jardins, tout porte son empreinte. En son temps, au Pot-au-Feu à Asnières, Michel Guérard avait déjà largement bousculé les us et coutumes de la gastronomie française. À Eugénie, il poursuit son travail de recherche, va plus loin dans sa démarche, invente une cuisine savoureuse qui ne fait pas grossir, sans pour autant négliger les inconditionnels d'une gastronomie plus traditionnelle. Pour eux, il concocte une grande cuisine gourmande et sans lourdeur, riche de tous les produits du moment. L'océan et la terre landaise lui fournissent leurs richesses. Il les met en musique avec élégance et subtilité et toujours une extrême inventivité. Fuyant la complication, il signe une grande cuisine fraîche et authentique. Ses recettes font les délices de ses hôtes qui ne s'en lassent pas. Ainsi certains plats, comme le demi-homard rôti et légèrement fumé au feu de bois, créé en 1979, font-ils toujours partie des plats les plus demandés.

La Ferme thermale est une authentique maison landaise, en habit du XVIIIème siècle, où, pour une sublime détente, les vertus des eaux minérales naturelles thermales, reconnues par l'Académie Nationale de Médecine, se conjuguent à celles des plantes médicinales.

Le Couvent des Herbes, un Petit Trianon où se ressourcer, se trouve à deux pas de la « Grande Maison », par les sentiers follets du Jardin d'aromates. Ce merveilleux logis du XVIIIème siècle abrite huit exquises chambres-salons aux noms de tendres ritournelles.

Le Logis des Grives offre aux amoureux d'indépendance et de raffinement extrême une parfaite intimité. Quatre vastes logis, sont accommodés en maison d'art. Un cortège de petits jardins les environne de sérénité.

La Maison rose, à l'atmosphère paisible et intime, partage avec les Logis des Grives le même enclos de prairie. Séjour en chambre-salon, suite ou appartement sont équipés pour que l'on s'y sente douillettement bien.

Eugénie-les-Bains est devenue le lieu de référence pour ses cures thermales. Michel et Christine Guérard proposent des séjours sur mesure, dans chacune

de leurs maisons. Découvrez ci-dessous les séjours Spa d'Eugénie ou le séjour « Côté Terre côté Mer » vous permettant d'apprécier aussi bien les terres landaises que son océan.■

Pure Spa aux Prés d'Eugénie
Pension complète en cuisine Minceur Active ®
Une semaine de 7 jours + 7 nuits + 7 petits déjeuners Minceur
13 repas Minceur + 1 repas minceur de Fête
6 jours de cure à la Ferme Thermale ® avec, chaque jour 5 soins thermaux individuels.
Ces tarifs forfaitaires sont indiqués par personne, en chambre double.

Côté Terre Vos premières nuits à Eugénie les Bains
Pension complète en cuisine minceur active ®
4 jours + 4 nuits + 4 petits déjeuners Minceur + 13 repas Minceur + 1 repas de Fête + 6 jours de cure à la Ferme Thermale ® (2)
avec, chaque jour, 4 à 5 soins thermaux individuels.
Découverte : Cave et Cuisines de Michel Guérard.
Château Historique (i.s.m.h), Chai et Vignoble de Bachen...
Service courtois, naturel et bon enfant.
Supplément suite par nuit : 70 (Basse Saison) 90€ (Haute Saison) 100€ (en Août)

Côté Océan La suite du voyage à Huchet (3)
1/2 Pension en Cuisine Nature Marine ®
3 jours + 3 nuits + 3 brunches rustiques, + 3 five o'clok tea + 3 drinks apéritifs à l'anglaise + 3 dîners nature marine.
3 jours de farniente revivifiant, face à l'Océan, pour faire suite aux douceurs d'Eugénie.
Service Simple, Chaleureux et Sans Façon.
7 jours de farniente revivifiant, face à l'Océan, pour faire suite aux douceurs d'Eugénie.
Service simple, shaleureux et sans façon.