



## **Ouverture des « Manoirs de Tourgéville » Un établissement du Groupe Floirat**



**Après neuf mois de travaux, l'Hostellerie de  
Tou rgéville, anciennement Club 13 réouvre ses  
portes sous un nouveau nom :**

### **Les Manoirs de Tourgéville.**

Le Groupe Floirat, sous l'impulsion d'Antoine Chevanne (Directeur Général) et ses parents Sylvain Chevanne (Président) et Mireille Chevanne (Présidente de l'hôtel Byblos et chargée de la décoration des Etablissements du Groupe), ouvre le deuxième hôtel de la dimension Charme et Caractère du Groupe Floirat.

En attendant la quatrième étoile, l'hôtel s'est entièrement transformé, agrandi, avec quatre nouveaux manoirs, un sublime parc paysagé et un restaurant le « 1899 » qui s'annonce dores et déjà comme un des hits de la région.

Bien dans l'esprit du groupe, c'est un lieu mythique qui a reçu la terre entière et fait partie de la légende.

Antoine Chevanne a encore choisi de développer un projet à la fois ambitieux et respectueux de l'histoire et de l'esprit du site en conservant la structure originelle de l'hôtel existant et en transformant intégralement l'intérieur, tout en construisant quatre manoirs et un restaurant dans le superbe parc de 7 hectares de la propriété.

Quatre charmants manoirs normands de forme ronde disséminés dans les jardins, dotés chacun de 8 chambres ou 4 duplex agrémentés de terrasses privées et un restaurant panoramique, largement ouvert sur la campagne et pouvant accueillir jusqu'à 270 couverts ou jusqu'à 450 couverts en cocktail.

## Une thématique régionale

Ce sont des thèmes chers à la région qui ont servi de source d'inspiration à la décoration imaginée par Mireille Chevanne, garante de l'esprit élégant et savamment décontracté de la décoration de l'ensemble des sites du Groupe Floirat.

La mer, bien sûr, avec un rappel des couleurs emblématiques de la côte fleurie, les tableaux d'Eugène Boudin,

Les loisirs avec les courses et le polo, le golf bien sûr, mais aussi la lecture dans un esprit plus cocooning et coin du feu,

Le cinéma, avec des photographies d'artistes ou de films mythiques... D'ailleurs, certaines chambres portent un nom d'artiste français ou américain (festival du film de Deauville oblige).

Partout des cheminées, chaleureuses, crépitantes et réconfortantes alors que le grand air pique les joues au retour de la promenade.

Des tissus des toiles de Mayenne, Pierre Frey, Dedar ou Manuel Canovas dans de subtiles harmonies de beige, gris, taupe, rose ou rouge choisis par Mireille Chevanne et Marie Paule Sergent, Architecte d'intérieur.

57 chambres dont 22 chambres et 35 suites, avec meubles anciens, cheminées et sofas qui donnent aux salons leur caractère délicieusement cosy alors que les grandes baies vitrées qui ouvrent sur la campagne ajoutent à la sérénité de l'atmosphère.

La salle de cinéma enfin, entièrement rénovée et dotée d'une cinquantaine de fauteuils, idéale pour des projections privées ou des avant-premières loin des sentiers battus.



## « 1899 », un restaurant comme un hommage

Le restaurant des Manoirs de Tourgéville, appelé à drainer une clientèle allant bien au-delà des résidents de l'hôtel, s'appelle « 1899 ».

1899, un nom en parfaite cohérence avec les valeurs de fidélité et de respect des origines du groupe... puisqu'il s'agit de l'année de naissance du fondateur de la dynastie, Sylvain Floirat, arrière grand-père de l'actuel Directeur Général, Antoine Chevanne...

C'est le Chef Patrice Demangel qui a imaginé et mis en place la carte du « 1899 », déjà consultant culinaire pour l'autre établissement de charme et de caractère du Groupe Floirat (L'Hôtel La Réserve à Saint Jean de Luz) et ancien chef de l'excellent Sofitel Miramar de Biarritz.

Sous sa houlette, la cuisine du « 1899 » fait la part belle aux inspirations normandes, revues et corrigées dans un esprit moderne et inventif, parfois métissée d'influences venues d'ailleurs.

Un style très personnel valorisant la qualité des produits, leur origine et leur traitement, privilégiant les jus plutôt que les sauces.

Le restaurant, qui occupe l'intégralité d'un manoir de forme ronde, est largement ouvert sur la magnifique campagne normande et le Parc de la propriété. Le corail et le prune sont les tonalités dominantes de sa décoration, à la fois gaie et chaleureuse.

Une capacité de 270 couverts, et un service à la fois attentif, chaleureux, efficace et élégamment décontracté, signature du Groupe Floirat. Des atouts pour très vite faire de cet endroit un des incontournables de la région, idéal pour les normands ou les clients de passage.





## **Notion de prix**

A l'occasion de leur ouverture, les Manoirs de Tourgéville proposent un tarif pour sa clientèle Individuelle à partir de 160 euros (chambre et petit-déjeuner) et pour sa clientèle Affaire à partir de 195 euros en forfait semi résidentiel.

Pour plus de détails sur les offres tarifaires des Manoirs de Tourgéville, visitez notre site internet : [www.lesmanoirstourgeville.com](http://www.lesmanoirstourgeville.com)

## **Groupe Floirat, un Art, une Signature.**

Hôtellerie de Prestige, Hôtels de Charme et de Caractère ou Clubs privés, à chaque instant le style Floirat, c'est un savoir-recevoir unique emprunt de douceur et d'écoute souriante. C'est l'alliance parfaite et harmonieuse d'une longue expertise familiale de l'art hôtelier et de l'art de vivre.

Le Groupe Floirat, groupe familial se développe autour de trois axes :

l'Hôtellerie de Prestige (Hôtel Byblos Saint-Tropez)

l'Hôtellerie de Charme et de Caractère (Hôtel La Réserve Saint-Jean-de-Luz et les Manoirs de Tourgéville)

les Clubs Privés (Les Caves du Roy Saint-Tropez et Black Legend Monaco)

Chacun de ces axes correspond à un savoir-faire déjà reconnu du groupe, tous liés par des valeurs communes d'accueil, de proximité et de réelle chaleur humaine.

## RESTAURANT LE « 1899 »

### ENTRÉE

**ASPERGES ET SAUMON FUMÉ** 16,00 €  
*Mousseline de wasabi et petit pois*

**FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES** 19,00 €  
*L'un au naturel, l'autre au cidre normand, chutney de rhubarbe*

**LÉGUMES DE PRINTEMPS ET HUÎTRES D'ISIGNY** 15,00 €  
*Fraîcheur de bourrache*

**LANGOUSTINES ET MORILLES** 22,00 €  
*Fumet mousseux de pommeau et crème double*

### POISSON

**SOLE PETIT BATEAU** 27,00 €  
*Cuite sur l'arête jus corsé aux herbes du jardin*

**MERLU ET CHIPIRONS** 20,00 €  
*Pommes grenailles, fèves et pépites d'algues marines*

**TURBOT DE NOS CÔTES** 28,00 €  
*Jardinière de légumes à l'ail des ours*

**BAR SAUVAGE** 26,00 €  
*Peau croustillante de sel marin, jus « au vert » et coques*

*Notre Chef sera heureux de vous faire des suggestions au gré des produits du terroir & des marées (poissons entiers, fruits de mer...)*

### VIANDE

**FILET DE BŒUF NORMAND** 27,00 €  
*Sauce confuse et os à moelle*

**CARRÉ ET FILET D'AGNEAU** 26,00 €  
*Risotto d'orge perlée, légumes et chorizo*

**PIGEONNEAU DU PAYS D'AUGE** 25,00 €  
*En deux cuissons, pastilla et capuccino d'oseille potagère*

**VEAU FERMIER DE France** 24,00 €  
*Quasi à la plancha, sucs d'asperges et mousserons*

### DESSERT

**FRAISE « DE FALAISE »** 10,00 €  
*Tartelette croustillante au citron*

**« LE PARIS DEAUVILLE »** 10,00 €  
*Décliné en trois desserts*

**CHOCOLAT NOIR ET CERISES** 11,00 €  
*Amertume acidulée*

**FRAMBOISES ET RHUBARBE** 11,00 €  
*Soufflé chaud, Suzette au romarin*



## **Les Manoirs de Tourgéville**

13 Chemin de l'Orgueil

Tourgéville

14800 Deauville

Tél : 02 31 14 48 68

Fax : 02 31 14 48 69

Email : [info@lesmanoirstourgeville.com](mailto:info@lesmanoirstourgeville.com)

Site : [www.lesmanoirstourgeville.com](http://www.lesmanoirstourgeville.com)

## **Ouverture Lundi 17 Mai 2010**

Hôtel ouvert à l'année

**Directeur Général** : Sylvain Choblet

**Chef** : Patrice Demangel

**Hôtel** : 57 chambres et suites dont 22 chambres et 35 suites

## **A votre disposition**

1 Restaurant le « 1899 ».

1 Espace Bien-être comprenant deux cabines de soin, une piscine intérieure chauffée et un fitness.

1 Terrain de tennis.

1 Salle de cinéma.

2 Salles de réunions.

## **GROUPE FLOIRAT**

71 avenue Franklin Roosevelt  
75008 Paris  
Tel : 01 53 96 80 80  
info@groupe-floirat.com  
www.groupe-floirat.com

## **RELATIONS PRESSE**

Isabelle Gainche  
Directrice Commercial, Marketing et Communication  
71 avenue Franklin Roosevelt - 75008 Paris  
Tél : + 33 (1) 53 96 80 80  
Fax : + 33 (1) 45 61 09 20  
i.gainche@groupe-floirat.com

### **FRANCE**

Richard Pestour Communication  
Marie de Chaumont  
133, boulevard Haussmann - 75008 Paris  
Tél : + 33 (0) 142 56 26 11  
Fax : + 33 (0) 142 56 52 89  
mdc.richard.pestour@wanadoo.fr  
mdc@richardpestour.com

### **U.S.A.**

Janet Mick - IT Management Global  
38 East 64th Street, Suite 1  
New York, NY 10065  
Tél : + 1 212 941 5595  
Fax : + 1 646 478 9700  
jmick@itpublicrelations.com

### **ROYAUME-UNI**

Ann Scott Associates / Susie Harris  
21-23 Ives Street - London SW3 2ND  
Tél : + 44 (0) 207 823 9988  
Fax : + 44 (0) 207 823 8050  
susie@annscott.co.uk

### **RUSSIE**

Julie Zelditch – Season's  
Russie, Moscou 101000 Stretensky blv.,  
d.6/1-1, of.59  
Tél : + 7(495)772 9383  
Fax : + 7(495)772 9386  
ts.moscow@gmail.com  
julie@luxury-hotels.ru