



OÙ MANGER

Le raffinement de Tourgéville

Derrière les Manoirs de Tourgéville, à l'origine, un nom. Celui de Claude Lelouch, le réalisateur. À la fin des années 70, il achète le site, envisage de s'en servir comme décor d'un film qu'il ne tournera jamais. L'établissement devient le Club 13 et un hôtel. C'est en 2009 que le groupe hôtelier Floirat rachète le manoir et lance d'importants travaux. L'hôtel passe de 25 chambres à 50 et de trois à quatre étoiles. Un terrain de tennis, un spa... Et un restaurant coté, le 1899. En cuisine, le jeune chef Emmanuel Andrieu fait honneur à la formation de Vincent Maillard, le chef du mythique Byblos de Saint-Tropez. « *Je suis d'abord un Breton qui a bien grandi en Provence* », s'amuse Emmanuel Andrieu. À sa carte, de l'original - « escargots du Pré d'Auge en cocotte lutée », façon



soufflé à la crème et aux champignons - et du classique revisité, telle la « belle sole meunière ». Et pour varier les plaisirs, la carte change à chaque saison.

Les Manoirs de Tourgéville (restaurant le 1899), Chemin de l'Orgueil, 14 800 Tourgéville, 02 31 14 48 68. Site : lesmanoirstourgeville.com. Tarif à la carte : environ 60 € (repas et boisson).