



le Jardin des Plumes

Eric Guerin

HOTEL-RESTAURANT





DAVID GALLIENNE, NOUVEAU CHEF DU JARDIN DES PLUMES, UNE MAISON SIGNÉE ÉRIC GUÉRIN

Voilà 5 ans qu'Éric Guérin a su redonner vie à cette belle demeure anglo-normande située à une heure de Paris dans le village de Giverny

En novembre 2012 Éric Guérin ouvre sa deuxième maison, le Jardin des Plumes, récompensée dès février 2015 d'une étoile Michelin. Depuis le début de cette aventure la volonté d'Éric était de créer un véritable lien entre ses deux établissements afin que les clients y retrouvent l'esprit de cuisine et d'accueil qui le caractérise. En créant le Jardin des Plumes, il a voulu que cette maison soit un tremplin pour les jeunes chefs qui ont su marquer de leur passage son parcours professionnel.

Depuis décembre 2017, Éric a confié les rennes des cuisines à un normand **David Gallienne** (le Manoir du Lys à Bagnoles de l'Orne, Origine à Rouen). Il a recomposé et renforcé sa brigade avec l'arrivée d'un second, Jean-Baptiste Durand, ayant collaboré avec lui pendant 2 ans à la Mare aux Oiseaux, et d'une jeune cheffe pâtissière, Morgane Fontaine sortant de 3 ans chez Troisgros à Roanne et Ouches.

Comme souvent avec Éric Guérin, l'histoire commence au détour d'une migration. La rencontre évidente entre ces deux hommes de cuisine a lieu au Japon lors d'un séjour dédié à la gastronomie Nipponne. Ils s'accordent très vite sur une sensibilité identique, une vision du monde plus onirique que terre à terre. Quelques années plus tard, le destin donne l'opportunité à Éric et David de concrétiser leur collaboration en partageant un projet autour de la cuisine.

L'intention de ces changements est d'accompagner **Nadia Socheleau**, la directrice, par une équipe humaine et professionnelle afin de conforter cet « esprit maison » si cher à Eric Guérin.



CÔTÉ CUISINE

Originaire de Normandie David Gallienne, sensible à son terroir, a tissé un réseau d'artisans et de paysans dont l'éthique et la passion lui permettent de concevoir sa cuisine. Situés pour la plupart dans un rayon de 60 km autour de Giverny. (cf ci à droite)

Autre point commun avec **Eric Guérin**, la deuxième passion de David est la nature et la terre. Depuis son arrivée au Jardin des Plumes il a déjà conçu un parcours d'herbes aromatiques que l'on retrouve dans ses assiettes. Cette sensibilité se traduit aussi par une recherche visuelle pour mettre en scène sa cuisine en utilisant différents supports, comme les galets d'Étretat pour finir la cuisson de certains poissons, du bois de fenouil pour ses fumaisons ou encore des végétaux, des bois flottés, recyclés ou cueillis en forêt puis séchés. Il conçoit actuellement avec une jeune céramiste de la région parisienne une nouvelle collection de pièces uniques spécialement pour le Jardin des Plumes.

Au gré des rencontres, David et son équipe créent une cuisine instinctive, contemporaine et composée dans le respect des saisons et du produit. Les gourmets peuvent également retrouver des plats sur les thèmes du voyage et de l'association « Terre-mer », signature d'Éric Guérin comme :

- **Le pressé de ris d'agneau et anguille** / poireaux / citron confit
- **L'escargot et foie gras** / Jardin d'hiver / sarrasin / réglisse / Datte Medjoul
- **Le Bœuf de la Ferme du Tuilet** / Gioza / coriandre / sauce Barbecue / carottes / Curcuma

Depuis 2016, le Jardin des Plumes propose également un **menu Impressionniste**, une jolie palette d'artistes qui se marie au lieu avec pertinence, afin de rendre hommage à la peinture au travers de sa cuisine.

« L'IDÉE N'EST PAS DE FAIRE RÉFÉRENCE À UNE ŒUVRE OU UN ARTISTE EN PARTICULIER, MAIS DE PARTAGER AVEC LES CLIENTS NOTRE INTERPRÉTATION DE L'IMPRESSIONNISME À TRAVERS NOTRE CUISINE. NOUS JOUONS AINSI SUR LA LUMIÈRE, LES COULEURS ET LES TEXTURES POUR PROPOSER UN MENU EN SEPT TEMPS, COMME DES MOMENTS CHOISIS ».

NOS PRODUCTEURS

Privilégier les circuits courts, c'est un engagement mais aussi un état d'esprit, celui du Jardin des Plumes.

Pour réaliser son pain, David Gallienne utilise la farine bio de la Minoterie du Moulin d'Auguste aux Andelys, David réalise son propre levain à base de miel de fleurs de pommier et jus de pommes local.

La crème du pays d'Auge est utilisée pour baratter son propre beurre, avec une version aux graines de piaf (lin, tournesol, sésame).

Pour **les légumes** David travaille main dans la main avec Jean Marc Guitel, maraîcher bio à 15 km, où il cultive une parcelle spécialement pour le Jardin des Plumes selon les demandes de David. Les fruits sont des Vergers de la Cornouilleraie à 15 km.

Les volailles de Charles Baudart sont élevées aux grains de la ferme de la Passe à Cailles à Jouy sur Eure,

Le Bœuf provient de la ferme du Tuilet, David a choisi de travailler avec Nicolas Pinel pour le traitement qu'il apporte à ses bêtes et au mode de nourriture composé notamment de céréales riches en oméga 3 et oméga 6. La viande est maturée 150 jours.

Les champignons, de Paris, pleurotes, shitakés et autres proviennent des Carrières à Evécquemont, l'une des dernières champignonnières, en culture bio, de la région parisienne.



LE RESTAURANT

Dans cette demeure, construite en 1912 par un ancien architecte de Gustave Eiffel, l'ancien côtoie le moderne, les couleurs chamois, crème et taupe invitent à la détente, de belles vitrines en verre font office de cloisons et de grandes fenêtres invitent le jardin à venir s'attabler. Le décor, comme un écrin, est posé, prêt à accueillir les plats préparés en cuisine au déjeuner comme au dîner.

En salle, **Nadia Socheleau**, Directrice et maîtresse de maison du Jardin des Plumes, accueille les clients comme des amis de passage – Le Guide Omnivore lui a décerné en 2014 le prix du Meilleur Accueil. Ancienne directrice de salle à la Mare aux Oiseaux, puis chez Alain Passard à l'Arpège, avant de rejoindre Éric pour se lancer dans cette aventure, Nadia est l'âme même de cette maison et la parfaite interprète de la philosophie du Jardin des Plumes.

Le sommelier franco-napolitain **Francesco Occulto** conseille le client, toujours à la recherche du meilleur accord avec la cuisine de David Gallienne. Passionné, il s'intéresse tout particulièrement aux vins naturels et biodynamiques qu'il choisit directement auprès des vignerons.



PLUM'ART

Niché dans un parc élégant qui lui assure une tranquillité parfaite, le Jardin des Plumes incite à la contemplation, à la respiration et à l'évasion à seulement 1 heure de Paris.

Vous pourrez donc également y découvrir **8 chambres**, dont 4 suites, pour étirer les plaisirs dans le temps. Quatre dans la maison, ambiance chaleureuse et cosy, et quatre dans l'annexe voisine, surnommée « l'Atelier », avec un style art-déco plus pop.

Des chambres où il fait bon poser ses valises et réapprendre le temps pour soi. Certaines ont vue sur le jardin, comme pour rappeler, aux premiers rayons de soleil, que la nature est reine et qu'il fait aussi très bon de se laisser vivre sur la terrasse, sur un banc près de l'étang ou se glisser sous le hêtre pleureur qui donne au lieu toute la noblesse et la force de ses cent ans. Un cadre propice à la détente à quelques pas de la maison et des jardins de Claude Monet et du musée des impressionnistes.

EN CINQ ANS LE JARDIN DES PLUMES S'EST ÉTOFFÉ DE QUELQUES PLUMES, L'ACCUEIL ET LA CUISINE ONT TROUVÉ LEURS MARQUES, PLUS AFFIRMÉ ET MAÎTRISÉ LE RESTAURANT ÉTOILÉ DE GIVERNY EST UNE ÉTAPE INCONTOURNABLE AUX PORTES DE LA NORMANDIE.





INFOS PRATIQUES

Le Jardin des Plumes

1, rue du milieu 27620 Giverny

Tél : +33 (0)2 32 54 26 35

www.jardindesplumes.fr

Restaurant et Plum'Art

Ouvert 7/7 du 26 Mars au 30 Septembre

Fermeture hebdomadaire : lundi et mardi du
1er Octobre au 25 mars

Fermeture annuelle : du 12 Novembre 2018
au 14 Décembre 2018 inclus

Tarifs Restaurant

Menus de 52€ à 98€

Menu enfants 22€

Tarifs Hôtel

Chambres et Suites : de 195€ à 310€

Petit déjeuner 20 €

Contacts Presse

Sylvie de Laveaucoupet - SDL Conseil
sdelaveaucoupet@orange.fr - 06 08 72 22 22

Béregère Creton - Agence Madame Kotoba
bc@madamekotoba.fr - 06 62 62 93 49