



CURES MARINES DE TROUVILLE

UN ÉTABLISSEMENT D'EXCEPTION

Situé face à la mer, sur la « Reine des Plages » de la côte fleurie ainsi nommée pour la qualité de son sable, l'hôtel les Cures Marines de Trouville a, depuis de nombreuses années, participé à la renommée de la station balnéaire normande.

Texte : Sylvie Heullant - Photos : Rémy Cortin

UNE LÉGENDE BALNÉAIRE

Destiné à être un des plus grands casinos de l'époque, l'histoire de ce bâtiment légendaire de style néo-classique, un des plus beaux de la côte, démarre en 1912. Il était alors d'usage de venir en villégiature prendre les bains tout en déambulant sur les planches, parés de ses plus beaux atours. Avec l'arrivée de la première guerre mondiale, le bâtiment est réquisitionné pour en faire un hôpital militaire. Les bains, abrités dans la partie droite du bâtiment, ne sont apparus qu'en 1959 avec la naissance des cures marines, on y venait sur ordonnance médicale, c'était alors un établissement réputé, un des premiers centres de thalassothérapie de France. Avec l'arrêt de la prise en charge des soins par la sécurité sociale, l'établissement de bains ferme à la fin des années 90. Après avoir été un temps transformé en musée

puis abandonné de longues années, l'établissement est racheté par Cofinance qui engage 2 ans ½ de travaux avant d'ouvrir en avril 2015 un majestueux hôtel dédié au bien-être.

UN ÉCRIN POUR SE RELAXER ET SE RESSOURCER

Les Cures Marines renaissent de leurs cendres sous les mains du talentueux architecte d'intérieur Jean-Philippe Nuel qui leur redonne leur splendeur et leur identité, avec en leur cœur une nouvelle approche de la thalasso. S'inspirant des vestiges du passé, préservant ce qu'il était possible de garder tout en restructurant et en apportant des teintes claires, des éléments de décoration tendances, des matières précieuses, il crée un luxueux écrin pour un établissement de prestige. La magie renaît ! Les Cures Marines exploitent deux marques



du groupe Accor, MGallery pour la partie hôtelière et Thalassa Sea & Spa pour la thalassothérapie. Un personnel aux petits soins, un service attentionné et personnalisé sont autant de facteurs qui contribuent à faire de l'établissement plus qu'un hôtel, un véritable lieu de vie.

Des chambres raffinées

Les 103 chambres et suites très confortables, lumineuses, toutes uniques, sont décorées de toiles imprimées inspirées d'anciennes fresques Art Déco retrouvées dans le bâtiment. Les tons doux où le bleu affirme sa présence font écho à la mer. Sur les murs des couloirs, graphiques et élégants, on peut lire des extraits de romans d'écrivains célèbres en villégiature dans la station balnéaire où ils ont trouvé l'inspiration : Flaubert, Stendhal, Proust, Marguerite Duras...

Un institut de pointe dédié au bien-être

L'institut des Cures Marines renoue avec la tradition des bains de mer avec des espaces thalasso & spa marin invitant à une parenthèse loin des soucis du quotidien pour un moment de bien-être unique. Ses 33 cabines de soins réparties sur trois étages et sa décoration habillée de rayures bayadères, non sans rappeler les fameuses cabines de plage des années 20, en font un espace chic et tendance. Les bassins d'eau de mer chauffée, inspirés d'anciens thermes, sont rehaussés d'une fresque représentant des baigneuses d'antan. Vous n'aurez que l'embarras du choix parmi le large éventail de programmes de remise en forme et minceur proposés pour vous dynamiser ou vous détendre. De 1 à 6 jours et plus, des soins sur-mesure, des programmes personnalisés mis au point par le directeur du centre Antoine Lecoq et les experts dont il s'entoure (diététicienne, sophrologue, kinésithérapeute, ostéopathe, énergéticien, coach sportif...) pour répondre à tous vos besoins, votre rythme et à vos objectifs : Vitalité et Énergie, Stress et Émotions, Equilibre et Nutrition, Sommeil et Récupération, Beauté et Jeunesse. Pas moins de 120 soins innovants et signature à la carte avec des traitements dédiés au visage et au corps ! Hammam, sauna et salle de fitness viennent compléter l'offre.

Le plaisir des papilles

Une nouvelle page de l'histoire gastronomique de l'établissement s'est ouverte en 2021 avec l'arrivée d'un nouveau chef exécutif, James Chauchat-Rozier. Vous découvrirez sa créativité au restaurant gastronomique 1912, dans des assiettes aux subtiles associations qui mettent à l'honneur les produits locaux tout en leur apportant le soleil méditerranéen. Avec ses moulures, sa grande fresque réalisée à partir de photos d'archives se déployant sur le plafond, ses miroirs XXL en bois doré reflétant le littoral et sa belle terrasse sur la mer, le décor est en parfaite harmonie avec la restauration. L'Ephemer, véritable cœur de l'hôtel baigné de lumière grâce à ses immenses fenêtres de 4,50 mètres

de hauteur, propose des menus healthy, établis en collaboration avec la diététicienne et nutritionniste du centre Marie-Sophie Bédikian, et des mets à la carte. Une cuisine de type marine, méditerranéenne et locavore : « Daurade comme un ceviche, poivron goutte et maïs croquant... Fregola sarda, chair de tourteau et citron vert... Epaule d'agneau confite pendant 7h... » Un vent du Sud souffle à Trouville. Si l'équilibre alimentaire est travaillé avec soin, le plaisir gustatif n'est pas oublié pour autant. Du réveil au dîner, vos papilles se verront comblées par les belles assiettes du chef Gaël Derrien dans un cadre aux allures de salle de bal contemporaine avec sa grande hauteur sous plafond ses lustres spectaculaires réalisés en fil de fer, ses rosaces et miroirs, ses confortables banquettes en velours aqua. Dans le prolongement de l'Ephemer, le Bar d'Eugène propose dans un décor intimiste de style Napoléon III une large variété de savoureux cocktails signature. Face à la mer, la terrasse panoramique est un véritable prolongement de l'Ephemer et du Bar d'Eugène.

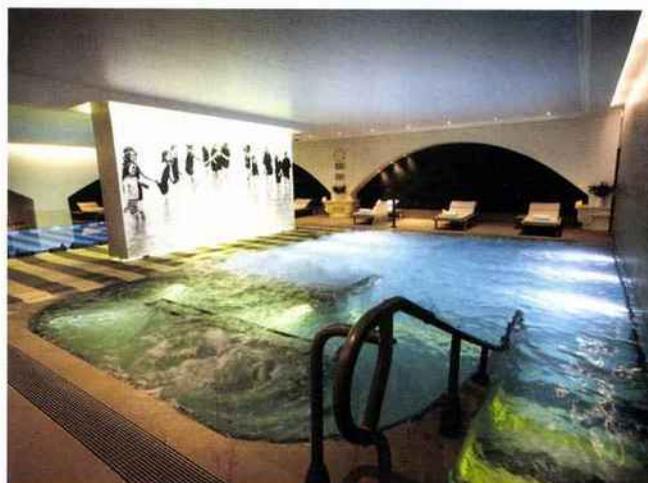
Marguerite Duras disait de la station balnéaire : « Trouville a un charme immédiat. Je ne connais personne qui, dès la première visite, ne rêve d'y revenir. » On ne saurait trouver meilleure incitation à séjourner un week-end, une semaine ou plus dans ce lieu magique que sont les Cures Marines où passé et modernité se combinent pour créer une parenthèse inoubliable.

Cures Marines Trouville

Hôtel, Thalasso Sea & Spa

Boulevard de la Cahotte, 14360 Trouville-sur-Mer

Tél. : 02 31 14 26 00 - www.lescuresmarines.com





Originaire de Cannes, le chef pâtissier Nicolas Innocenti est monté à la capitale pour faire ses armes après avoir réalisé son apprentissage dans le sud de la France. Il enchaîne les palaces parisiens le Meurice, le Grand Vefour, fait l'ouverture de l'Escargot 1903 à Puteaux qui se voit attribuer une étoile Michelin lors de son séjour puis intègre la brigade du George V. Un joli parcours pour un jeune chef qui, à 28 ans, rejoint les équipes des Cures Marines en janvier dernier. Inspiré par les souvenirs gustatifs de son enfance et par l'ambiance du bord de mer, Nicolas Innocenti aime travailler les produits locaux de saison. Au restaurant l'Ephemer, ses recettes sont établies en étroite collaboration avec la diététicienne de l'établissement Marie-Sophie Bédikian afin de proposer au restaurant des desserts tout aussi savoureux que diététiques.



FRAISES, BASILIC, POIVRE

RECETTE DE NICOLAS INNOCENTI DU RESTAURANT L'EPHEMER – LES CURES MARINES

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour le jus de fraises : 400 g de fraises de Normandie • 20 g de miel de lavande • **Pour les fraises marinées :** 300 g de fraises de Normandie • 200 g de jus de fraises • **Pour le sorbet fraise :** 200 g de fraises de Normandie • 10 à 20 g de miel de lavande • **Pour le sablé fleur de sel :** 18 g de beurre • 6 g de sucre glace • 16 g de farine 55 • 3 g de fécule • 1 g de fleur de sel • **Pour le pesto basilic :** 20 g de basilic frais • 10 g de poudre d'amandes • 20 g d'huile d'olive • 0,2 g de sel • 5 g de glace pilée • **Pour le jus de fraises tranché (servi en saucière) :** 60 g du jus de fraises préparé précédemment • 20 g d'huile d'olive • **Pour les gavottes :** 180 g d'eau • 1,3 g de sel • 16,5 g de beurre • 41,2 g de sucre glace • 23 g de farine 45 • 39,6 g de blancs d'œufs • **Pour le dressage :** 1 c à c de crème crue • 5 petites feuilles de basilic • 2 tours de moulin à poivre de Likouala.

Préparation : 1 h 30 min / Cuisson : 40 min

Pour le jus de fraise : Cuire les fraises et le miel bien filmés au bain-marie à feu doux pendant 2 h. Mettre au frais puis chinoiser dans un torchon humide. Réserver 100 g de jus de fraises pour servir en saucière. Les 200 g restant serviront à la réalisation des fraises marinées. Réaliser un autre dessert avec les fraises cuites, une compotée de fraises par exemple. **Pour les fraises marinées :** Détailler les fraises puis les mettre avec le jus de fraise dans un récipient fermé. Laisser mariner 2 h à température ambiante. **Pour le sorbet fraise :** Réaliser un jus de fraise (recette ci-dessus). Mixer les fraises cuites et le jus de fraises et réserver au congélateur. Mixer au blender jusqu'à obtention d'un sorbet lisse. **Pour le sablé fleur de sel :** Mélanger le beurre à température et le sucre glace jusqu'à que le mélange soit homogène. Attention à ne pas foisonner le mélange. Ajouter la farine 55, la fécule et le sel. Abaisser entre deux feuilles sulfurisées. Détailler des disques de pâte de 2,5 cm. Cuire à 160°C pendant 12 min. **Pour le pesto basilic :** Mixer tous les ingrédients. **Pour le jus de fraises tranché :** Mélanger le jus de fraises et l'huile d'olive avant de le servir en saucière. **Pour les gavottes :** Faire bouillir l'eau, le sel et le beurre dans une casserole. Mélanger le sucre glace et la farine tamisés dans un cul de poule. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporer ensuite le liquide bouillant en 2 fois. Pocher l'appareil à gavotte sur une plaque antiadhésive comme une toile d'araignée. Cuire au four à 170°C pendant 40 min en ouvrant le four toutes les 3 min. Faire une boule à la sortie du four. **Pour le dressage :** Équeuter les fraises, les disposer en rosace dans une assiette creuse, la pointe dirigée vers le centre de l'assiette. Répartir le pesto basilic entre chaque fraise au moyen d'une poche à douille. Disposer les feuilles de basilic une fraise sur deux. Mettre deux tours de moulin à poivre sur les fraises et le bord de l'assiette. Poser le sablé au centre de l'assiette. Ajouter un disque de crème crue à l'aide d'une poche à douille sur le sablé. Disposer une boule de sorbet fraise sur la crème. Terminer avec la gavotte. Verser le jus de fraises tranché juste avant de déguster.