# LES PRÉS D'EUGÉNIE



## EUGÉNIE,

### *DOUCEUR DE VIVRE, CHARME & POÉSIE*



#### HISTOIRE DU LIEU DEPUIS SA CRÉATION

Une histoire de famille, celle de la dynastie Guérard-Barthélémy, qui s'inscrit dans la grande Histoire, celle de l'impératrice Eugénie, épouse de Napoléon III.

Eugénie de Montijo épouse l'Empereur Napoléon III et devient, en 1853, l'Impératrice des Français. D'origine andalouse, elle est restée proche de sa famille qui la rejoint chaque été à Biarritz, devenu leur lieu de villégiature favori.

Napoléon III parcourt, avec enthousiasme, la nouvelle forêt landaise et visite les Eaux thermales. Eugénie n'est pas en reste. Un soir d'été, un orage la contraint à s'arrêter dans un petit hameau, dont la seule Auberge est tenue par Marthe-Alice Pouypoudat. Cette dernière accueille si bien l'Impératrice et sa suite, leur faisant notamment goûter sa célèbre dodine de caille, qu'Eugénie prend plaisir à y faire à nouveau escale à l'occasion d'autres escapades champêtres. Elle découvre alors les vertus de la Source Saint-Loubouer et ses « eaux qui font la taille fine ». Les habitants charmés et souhaitant rendre hommage à l'Impératrice lui proposent de devenir leur Marraine, ce qu'elle accepte avec joie.

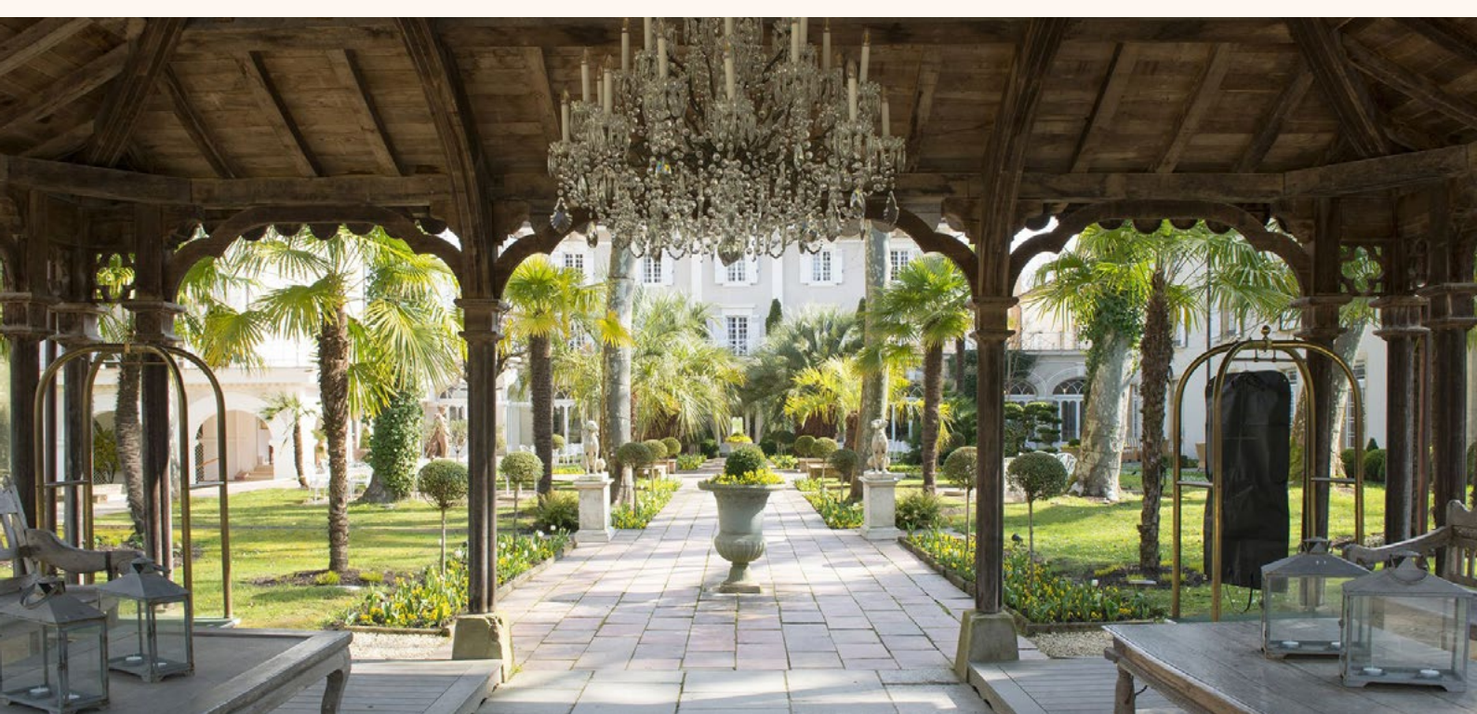


Christine et Michel Guérard

# LES PRÉS D'EUGÉNIE

## *SONT AFFAIRE DE PASSION ET DE TRANSMISSION*

C'est ainsi que naît officiellement, par édit impérial, le 8 mai 1861, la station thermale d'Eugénie-les-Bains. La réputation des sources fait son œuvre et l'on construit aussitôt un hôtel afin d'y accueillir les curistes venus prendre les eaux. Il est édifié au cœur du Domaine, entre un Couvent datant de 1761 et l'Auberge de Marthe-Alice. L'église romantique et la Grand-Rue du village ne tardent pas à voir le jour en bordure de propriété. La physionomie des lieux a miraculeusement peu changé depuis la fin du XIXe siècle.



## UN GRAND LIEU D'HOSPITALITÉ À LA FRANÇAISE

Icône de l'hôtellerie à la française, Les Prés d'Eugénie sont un domaine unique de demeures historiques organisées en hameau, nichées dans un somptueux parc de 15 hectares. Un raffinement qui allie les exigences d'un Palace à la simplicité d'une maison de campagne.



## EUGÉNIE, *ce Grand Classique Intemporel.*

Pas question de s'inscrire dans la poursuite des dernières tendances et des modes, par essence passagères. Les Prés d'Eugénie sont depuis longtemps une institution, un lieu hors du temps, une adresse iconique. La promesse d'un voyage des sens. « L'œuvre d'une vie », résumait Michel Guérard. « Un esprit qui nous relie tous », ajoute Eléonore. Comment le définir ? Il y a les fondamentaux : le beau et le bon.

Les vertus cardinales : raffinement et authenticité. Et puis, le goût de l'histoire, avec une prédilection pour l'époque Napoléon III, qui rythme l'ensemble. L'âme des Prés d'Eugénie est l'addition de ces éléments.

Dès les grilles franchies, le ton est donné : on est dans une maison de famille, avec ses différentes bâtisses, ses meubles chinés, sa collection de peintures du XVIIIe au XXe siècle, ses vases Médicis, ses allées ombragées, ses parterres de fleurs, ses jardins potagers, sa piscine, sa salle de sport, ses vélos… Dans le jardin de la demeure principale, une sculpture monumentale de l'artiste contemporain Christian Lapie, installée en 2021, salue la mémoire des deux grandes dames qui ont fait Les Prés d'Eugénie : l'Impératrice des Français, et Christine Guérard. L'une a donné son nom à la propriété parce qu'elle venait prendre ses eaux dans ce coin de Gascogne, l'autre a insufflé sa vision et son goût jusque dans les moindres détails. Ici, le raffinement est de mise.



Chaque endroit a son style, et correspond à un moment, le tout contribue à la magie du séjour. La Grande Maison, d'allure coloniale, précédée d'un carré de palmiers, abrite la réception, les salons, et le restaurant L'Orangerie. Le rez-de-chaussée de l'Aile de l'Impératrice sert d'écrin au restaurant 3 étoiles au Guide Michelin. Dans le parc, une majestueuse ferme landaise accueille le Spa proposant parcours thermal et soins Sisley. L'Ecole de Cuisine, attenante au Café Mère Poule, niche dans une élégante pièce en véranda ouvragée de ferronnerie, s'ouvrant sur les jardins. Un charme se distille.

## LE COMBLE DU LUXE ?

### Se sentir comme chez soi !

Avec en prime le service prodigieux d'un Palace, distinction obtenue en 2017. Les hôtes le prouvent par leur fidélité. Ceux qui, enfants, ont connu Eugénie, une fois adultes, emmènent leurs enfants à leur tour. Eugénie est aussi une Madeleine de Proust.



*« Nous sommes des créateurs de souvenirs »*, dit Adeline Guérard.



# LES PRÉS D'EUGÉNIE

## *SONT UN HYMNE AUX SAISONS, UNE ODE À L'INSTANT PRÉSENT, UN ART DE VIVRE.*

À Eugénie, la nature s'invite en majesté pendant tout le séjour. 9 jardiniers prennent soin des 15 hectares de parc qui jouxtent une petite forêt, où les hôtes peuvent se promener quand ils ne font pas de jogging le long de l'allée des Cavaliers. Les arbres, saules pleureurs, cèdres bleus, cyprès, palmiers et platanes… sont splendides. Le secret de leur bonne santé ? Être arrosés avec les eaux des curistes.

Ici encore, la beauté réside dans la diversité, savante composition de jardins en mouvement et de jardins « tableaux ». Se succèdent des petits carrés de simples, des jardins potagers, des parterres de roses où l'on distingue les essences poétiquement créées pour Michel et Christine Guérard. Des topiaires de buis à l'ombre des platanes, aux arcades où grimpe le chèvrefeuille, aux arbres fruitiers taillés en espalier, les perspectives savamment ordonnées débouchent ici sur un plan d'eau, là sur un ruisseau, ici encore sur une maison, cadrant ainsi le paysage. Le Sentier Poucet conduit au café Mère Poule, le Sunset Boulevard mène à la piscine, tandis que l'Allée des Beaux Jours longe les thermes… Autant de chemins buissonniers propices au ressourcement, à la quiétude des jours, à une retraite hors du temps.







## UNE ADRESSE DE HAUTE GASTRONOMIE & DE CRÉATION

Le chef-d'œuvre d'une vie : Michel Guérard, pionnier de la cuisine minceur et icône de l'art de vivre à la française. En 1974, il s'installait à Eugénie-les-Bains. Il y obtient trois étoiles qu'il a su conserver pendant plus de 45 ans. Il a tout connu : la grande cuisine d'Escoffier post-guerre, l'aventure de la Nouvelle Cuisine, la mondialisation culinaire… Sans compter, sa vision avant-gardiste d'une gastronomie plus respectueuse du corps, avec la Grande Cuisine Minceur qu'il inventa dès son arrivée et qui est, aujourd'hui, devenue la norme.





# EUGÉNIE
## *HÉRITAGE & TRANSMISSION*

### UNE HISTOIRE DE FAMILLE

La légende des Prés d'Eugénie débute au milieu du siècle dernier quand leur grand-père, Adrien Barthélémy, entrepreneur autodidacte, remet au goût du jour le thermalisme en France, fondant, en 1947, la Chaîne Thermale du Soleil. 20 ans plus tard, il confie l'une de ses stations thermales, Eugénie-les-Bains, à sa fille Christine. Elle a 23 ans et vient de terminer HEC.

Visionnaire, elle aussi, Christine Barthélémy décide de moderniser la cuisine en faisant appel à Michel Guérard. Ensemble, ils créent cette villégiature rare et à part, maison de famille dans un écrin de verdure, qui accueille depuis 1977 un restaurant triplement étoilé. Depuis une décennie, Eléonore et Adeline modernisent le domaine, l'ancrent dans son époque, font sa promotion à l'étranger, tandis que Michel continue de veiller à la direction culinaire. Adeline et Michel ont également créé L'institut Michel Guérard, une École de cuisine de santé.

**DANS LE SILLAGE DE LEURS PARENTS, LES SŒURS ÉCRIVENT LE NOUVEAU CHAPITRE DE LA SAGA FAMILIALE.**

# ADELINE & ELÉONORE

Aujourd'hui, ce sont Eléonore et Adeline Guérard, nées en 1983 et 1986, qui assurent la direction des Prés d'Eugénie et, plus largement, du groupe familial, la Chaîne Thermale du Soleil. Les deux sœurs travaillent en symbiose. Complémentaires, elles se répartissent les responsabilités en fonction de leurs goûts et de leurs compétences.



À Eléonore, la direction artistique et l'expérience client; À Adeline, l'administration, le management, la conduite des travaux. « Eugénie est née du rêve de Christine et Michel Guérard qui ont cultivé cette passion du beau, du bon, de l'inattendu, du magique, de l'Histoire et des histoires. Très adroitement, ils nous ont transmis cette passion.» Associées dès leur plus jeune âge à la vie de la Maison, gagnant leur argent de poche pendant les vacances, elles sont devenues, après d'autres expériences professionnelles, des dirigeantes attentives, connaisseuses du terrain.




## UNE HISTOIRE DE TRANSMISSION ENTRE MICHEL GUÉRARD ET HUGO SOUCHET

Triplement étoilé depuis 1977 Michel Guérard a formé quelques-uns des plus brillants cuisiniers d'aujourd'hui : Alain Ducasse, le plus étoilé du monde, Michel Troisgros, Gérald Passédat, Sébastien Bras, Daniel Boulud, Arnaud Donckele, Arnaud Lallement, Christopher Coutanceau, Michel Sarran, Alexandre Couillon…

Profondément ancré dans l'idée de transmission, le Chef a nommé Hugo Souchet a la tête des cuisines des Prés d'Eugénie. Les deux hommes étaient faits pour s'entendre, tant Hugo partage avec Michel Guérard le même sens de la fidélité et de la recherche d'excellence.

# HUGO SOUCHET,
# CHEF DES CUISINES DEPUIS 2017

Né en 1987 à Versailles, Hugo Souchet appartient à la génération d'Éléonore et Adeline Guérard, un détail qui en fait le disciple naturel pour le maître de la gastronomie des Prés d'Eugénie.

## UN APPRENTISSAGE AUPRÈS DES PLUS GRANDS



Formation classique au Meurice « époque Alléno » avec le sous-chef d'alors Philippe Mille, puis immersion dans l'univers créatif unique de Pierre Gagnaire. En 2011, il rejoint son premier mentor, Philippe Mille, devenu chef des Crayères, la maison emblématique de Reims. C'est là que naît sa grande passion pour le champagne, dont il devient un très fin connaisseur. À tel point qu'il est aujourd'hui le sourceur préféré de la cheffe sommelière des Prés d'Eugénie, Laetitia Andrews. Attiré par de nouvelles découvertes, Hugo Souchet entame un tour du monde de la gastronomie dans sa version la plus raffinée et la plus exigeante. Il travaille successivement aux côtés de Daniel Boulud à New York, d'Alain Ducasse au Louis XIV à Monaco et au Japon, où il se forme pendant près d'un an à la cuisine kaiseki. C'est Alain Ducasse, illustre élève de Michel Guérard, qui lui parle des Prés d'Eugénie.





## EN 2017, LA BOUCLE DE LA TRANSMISSION EST BOUCLÉE

Hugo séduit Michel et Christine Guérard par son perfectionnisme et son goût de la subtilité. Entre l'espièglerie et le charme de Michel Guérard et la sensibilité fougueuse d'Hugo, une belle alchimie se crée. Hugo Souchet relève le formidable défi que représentent les restaurants d'Eugénie : 350 couverts par jour, 5 répertoires gustatifs, 4 lieux d'envoi, plus le room service… Plus que tout, le Chef se montre à la hauteur des 3 étoiles Michelin décrochées par Michel Guérard et gagne sa confiance. Le duo a travaillé à quatre mains en parfaite harmonie, d'abord autour des idées de recettes, puis sur le renouveau complet du concept du restaurant étoilé en 2021. Le rêve de Michel Guérard s'est ainsi réalisé, au terme de mois d'efforts partagés. L'héritage est désormais entre les meilleures mains, pour que l'aventure culinaire des tables d'Eugénie continue de faire scintiller des étoiles dans les yeux des amateurs de saveurs d'exception.



# LE FONDATEUR MICHEL GUÉRARD
# 1933 - 2024



*« C'est dès le 18e siècle, que l'appellation « Nouvelle Cuisine » fait son apparition en France, pour finir par se dissoudre lentement dans le temps. Dans les années 60, nous étions quelques-uns à prendre une certaine liberté par rapport à cette cuisine de l'époque marquée au sceau d'un classicisme, certes talentueux, mais que nous trouvions par trop statique.*

*Notre jeunesse d'alors s'arrangeait bien de cette impertinence qu'était la nôtre et qui nous permettait de faire un pied de nez aux « anciens » en même temps qu'elle nous offrait, même si ce n'était pas là l'essentiel de notre démarche, l'occasion, comme pour le nouveau roman ou le nouveau cinéma, de faire parler de nous.*

*Je mesure mieux, aujourd'hui, l'importance de cette rupture qui a permis à la cuisine internationale d'évoluer. »*

# EUGÉNIE EN 2026,

## UN LIEU QUI VIBRE AVEC LES GRANDES ASPIRATIONS DU TEMPS



*« À 50 ans passés, Les Prés d'Eugénie est une jeune Maison pleine d'avenir. »*

### CHAMBRES AVEC VUE

En guise de bienvenue, une infusion fraîche accompagnée de fruits de saison. Sur le manteau de la cheminée, entre deux vases ornés d'hortensias, une pile de livres. Ils font écho au marque page posé sur le lit, qui recommande quelques lectures le temps d'une escapade à Eugénie : *Le Comte de Monte Christo* d'Alexandre Dumas, *Les Mémoires d'Hadrien* de Marguerite Yourcenar, *Au revoir là-haut* de Pierre Lemaître ou la *Fée carabine* de Daniel Pennac, entre autres. Profonds fauteuils Voltaire, meubles anglais, portraits charmants aux murs, lit de laiton doré… Cette atmosphère confère sérénité, élégance et enracinement.

Les fenêtres donnent, comme une échappée belle, sur les Herbes Folles, un jardin en forme d'amphithéâtre où des sièges africains se confondent avec les troncs des arbres. La salle de bain, spacieuse, se pare d'une immense baignoire et d'un tapis ancien. Harmonie et beauté sont les maîtres-mots de la déco.

Le domaine compte 45 chambres, suites, et appartements (30-145 m² ). Ni tout à fait la même, ni tout à fait une autre, chacune des chambres se veut unique par sa décoration et par sa vue, sur une fontaine au doux ruissellement, sur une vasque dont le lilas d'été resplendit, sur un jardin aromatique qui embaume, sur la frondaison des arbres majestueux… Chaque lieu jouit d'une atmosphère différente. Si La Grande Maison se veut le reflet d'une gentilhommière de campagne, avec son intérieur évoquant le lustre des demeures de l'aristocratie, avec ses tableaux, ses statues, ses antiquités, Le Couvent des Herbes, bâtisse XVIIIe, est un havre romantique. Elégante bâtisse sur deux niveaux, autour d'un jardin à la manière d'un cloître, avec sa chapelle, le Jardin du Curé et sa serre attenante, le Couvent des Herbes invite à une retraite à l'écart, dans l'une des 8 charmantes chambres et suites aux allure de thébaïde champêtre.



Le Logis des Grives, avec ses maïs qui sèchent au balcon, n'est pas sans rappeler le Hameau de la Reine à Trianon. Cette ancienne pension de famille aux murs de galets du XVIII$^{e}$ siècle abrite sous son toit 4 suites et peut entièrement être privatisée.

## QU'ONT EN COMMUN CES LOGIS ?

Le calme, la poésie, un art de vivre à la française et la signature de Christine Guérard qui — d'un soliflore avec une rose de jardin, d'un fauteuil dans une salle de bain, de pommes disposées sur le rebord de la fenêtre comme une nature morte… — provoquent toujours la surprise. Au matin, le chant des oiseaux fait office de réveil. La grive n'est-elle pas l'emblème de la maison ?



## GASTRONOMIE

À Eugénie, trois restaurants et un café sont proposés aux hôtes.



### LE RESTAURANT MICHEL GUERARD***

Au restaurant étoilé, la Brigade joue une partition de mets mariant Grande Tradition et créativité aérienne, comme le Homard « tourne-feu », bouillon marin au lait de coco & fleur d'oranger, le Dim Sum diaphane aux champignons, infusion crémée de truffe & mousse de chêne, l'entremet « nuage » du Marquis de Béchamel dans des assiettes Bernardaud exclusives. Les portraits de Napoléon III et de l'impératrice Eugénie se répondent, les colonnes en citronniers ceignent de lourds bouquets de fougères et d'orchidées blanches.

## L'ORANGERIE*

Conçu, comme un lumineux jardin d'hiver, le Restaurant L'Orangerie bénéficie aux beaux jours d'une terrasse qui s'ouvre généreusement sur les jardins fleuris d'Eugénie ainsi que sur l'élégante fontaine baroque. Les convives de L'Orangerie se régalent d'une jolie carte de saison, en marge d'une cuisine santé, respectueuse de naturel. Les douceurs sont servies dans un chariot à desserts XIX$^{ème}$ et le vin des vignobles du château de Bachen, propriété de la famille Guérard, dans du cristal de Bohème.

Au total, le palace à la campagne compte quatre étoiles au Guide Michelin,avec la nouvelle table étoilée L'Orangerie et les trois étoiles qui couronnent la table des Prés d'Eugénie depuis plus de 45 ans.

La promesse d'une expérience gastronomique inoubliable aux Prés d'Eugénie !



## À EUGÉNIE, DU PETIT DÉJEUNER À LA VERVEINE DU SOIR, CHAQUE INSTANT EST UNE FÊTE.



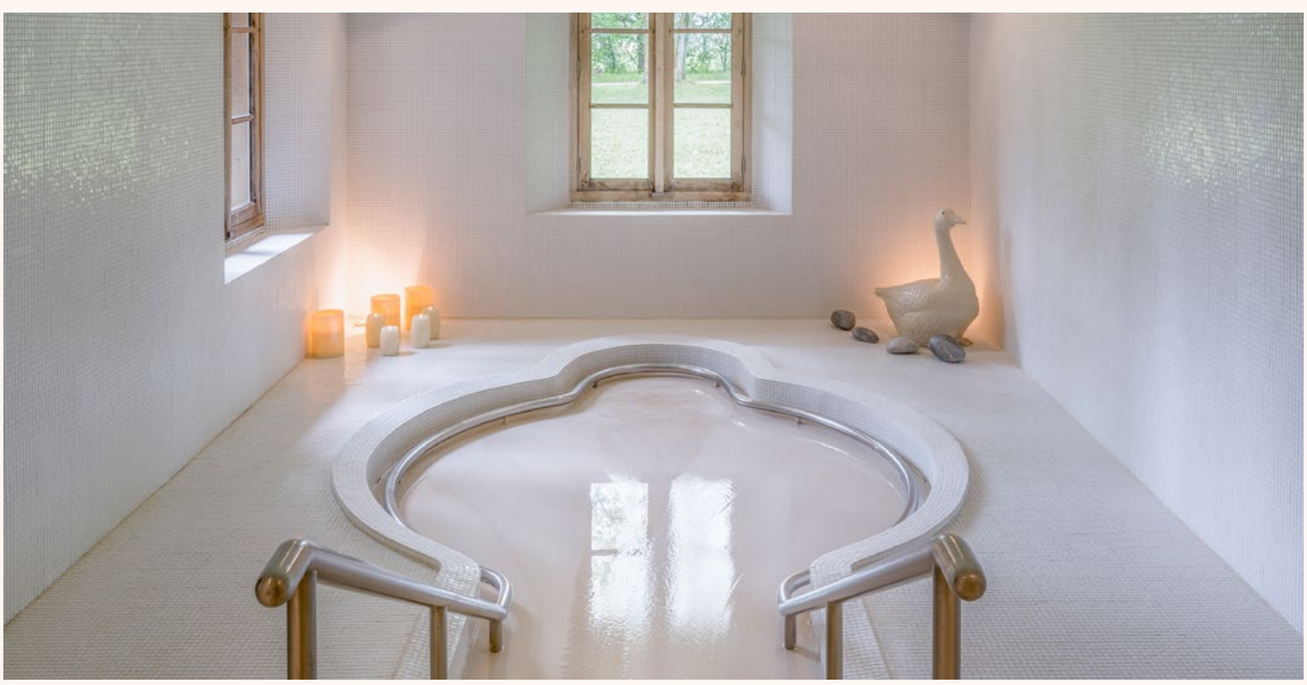
## LA FERME AUX GRIVES

À un jet de pierre, la Ferme au Grives réjouit ses hôtes dans le décor d'un tableau flamand avec son grand billot recouvert de légumes multicolores, son accumulation de cages à oiseaux sur le mur, son immense cheminée dont l'âtre donne à voir d'imposantes pièces de viandes à la broche. Cette cuisine de campagne, marquée par la prédilection de Michel Guérard pour la rôtisserie, trouve ici tout son terrain d'expression. Tout y est juste, jusqu'au couteau Laguiole et aux assiettes en grés vernissé. Pour un déjeuner sur le pouce, les « picorages » et les pâtisseries maison du Café Mère Poule, situé en lisière du parc, régalent petits et grands.



# L'ART
## *DU BAIN*

Les eaux thermales, connues depuis des millénaires, ont été appréciées d'abord par les Romains, puis par les grands de chaque époque, en passant par l'Impératrice Eugénie, qui consentit, qui consentit à ce que le village fondé en 1861 soit nommé en son honneur. Les deux sources du domaine ont du reste été baptisées Impératrice et Christine-Marie. Leurs vertus soignent les douleurs rhumatismales et musculaires et la surcharge pondérale.



## LA FERME THERMALE

Il y a 30 ans, Christine Guérard réalisait son rêve en créant La Ferme Thermale, des Thermes, uniques en leur genre. Campée dans une ferme landaise traditionnelle bâtie dans des matériaux anciens grâce au savoir-faire d'artisans locaux, La Ferme Thermale revisite la cure thermale et les rituels de santé qui marient les bienfaits des sources aux vertus des plantes.



Ici, la perfection règne. Réconfort du bois blond dans les 21 cabines (dont les tables de massages et de repos ont été imaginées par Christine Guérard), clins d'œil au Second Empire avec des rayures, des violettes, des abeilles… qui parsèment les canapés, le linge, les verres… Beauté des bouquets, branches de lauriers dans de petits vases d'Anduze, ou feuillage de saison dans de grands vases ouvragés.

Les cinq sens sont convoqués pour un bien-être immédiat, un lâcher prise instantané.



## LES NOMS DES PARCOURS, COMME DES POÈMES, INVITENT À LA RÊVERIE :

Sérénité au jardin, Spa Plume, Comme sur un Nuage, Tous les Deux...

Ils associent Bain de Kaolin en apesanteur — soin signature d'argile blanche et d'eau thermale — bains de vapeur, des douches de forte pression en bassin thermal ou pénétrante et hydromassante...



Le moment le plus fort de cette expérience est sans aucun doute le bain d'eau thermale Eugénie activé aux plantes. Il a lieu dans une grande pièce avec boiseries et feu de cheminée allumé quand le soleil n'entre pas à flots. Selon les jours, le bain est aux boutons de rose rouge, lavande camomille et aubépine, aux huiles essentielles d'agrumes, aux simples, thym, romarin et sauge. Reste à siroter, entre chaque soin, la tisane du jardin dans la grande salle au plafond cathédrale où trône un meuble d'herboristerie puis de se reposer, à la fin du parcours, dans une pièce ouverte sur la prairie, où se dresse un poulailler perché, comme dans le conte de La Petite Poule Rousse. Dernière addition à ce lieu unique, un bain et un sauna nordiques invitent à la détente en extérieur. Le temps d'un soin ou pour une cure, La Ferme Thermale est une destination pour soi, où le temps semble suspendu.



## INFORMATIONS PRATIQUES

Les Prés d'Eugénie – Maison Guérard
40320 Eugénie-les-Bains, Landes
www.lespresdeugenie.com
@lespresdeugenie

## CONTACTS MÉDIAS

MELCHIOR | Agence de communication

Morgane COURNIER
morgane@agencemlechior.com | +33 (0)6 82 74 08 34

Michael TORINO-GARDIE
michael@agencemelchior.com | +33 (0)6 82 57 88 41

Laura TUDAL
laura@agencemelchior.com | +33 (0)6 98 75 18 43