

RÊVE DE  
PALACE

LES PRÉS D'EUGÉNIE  
PLACE DE L'IMPERATRICE  
EUGÉNIE LES BAINS, LANDES  
FRANCE



## AVANT-PROPOS

Petit palais à la campagne,  
Havre romantique où régaler tous ses sens,  
Dorloter son corps et laisser vagabonder son âme,  
Cette maison de famille vous invite au bonheur.

Jardins féériques, logis aristocratiques, cuisines symphoniques.  
Une histoire d'amour, petite musique en quatuor,  
Où potagers d'herbes et roses anciennes ouvrent le chemin des rêves.

Aux fourneaux, les merveilles célestes de Michel !  
Partout ailleurs, le souffle poétique de Christine, Eléonore et Adeline...





## UNE HISTOIRE D'AMOUR... ET DE FAMILLE

« 40 années de symphonie allegro vivace en 3 étoiles, c'est un voyage au firmament qui a duré... le temps d'un clin d'œil !

Il m'arrive, souvent, de me poser cette question : Qu'eût été mon destin si je n'avais eu la chance et le bonheur de rencontrer un jour de janvier 1972 ma femme, Christine, co-auteur pugnace et discret de notre romanesque odyssee, laquelle eut la bonne idée, en prime, de m'offrir deux filles, divinement joyeuses, réfléchies, imaginatives...

Au cœur de ce grand concerto culinaire qu'est la cuisine, c'est peu ou prou celle du chef d'orchestre entouré de son groupe d'instrumentistes doués, une compagnie de femmes et d'hommes attentifs, engagés, passionnés, sans laquelle le chef de cuisine ne saurait prétendre à un quelconque succès.

Je voudrais remercier chaleureusement toutes celles et ceux qui, tout au long de ces 50 années écoulées, m'ont comblé de leurs talents et de leur fidélité.»

Michel Guérard, discours de célébration des 40 ans de 3 étoiles au Guide Michelin, Paris, février 2017.



## CHRISTINE GUÉRARD-BARTHÉLÉMY

Mon rêve d'enfant était de devenir architecte et paysagiste. Après une licence en lettres modernes, j'ai fait partie de la dernière promotion « parisienne » de HEC, dont le diplôme m'a conduite au Mexique en 1966. J'y suis restée un an. J'y ai participé à l'ouverture de la première agence de la BNP à Mexico puis, servi d'interprète pour des congrès médicaux panaméricains. Mais le devoir de famille m'a vite rattrapée. Mon père avait à cœur que ses trois filles jouent un rôle actif dans le groupe familial. Rentrée en France en 1967, j'ai donc rejoint La Chaîne Thermale du Soleil, aujourd'hui leader sur le marché de la médecine thermale avec 20 sites en France et plus de 2 000 collaborateurs. J'ai tout d'abord fondé la centrale d'achats de notre groupe, puis, retrouvé mes premières amours à travers la restructuration et la réhabilitation de tous nos sites historiques. La même année, mon père m'a,

plus particulièrement, confié une station, charmante mais moribonde : Eugénie-les-Bains. Parallèlement, je suis devenue administrateur des Relais et Châteaux et rédacteur en chef de son guide annuel. C'est ainsi, qu'en 1972, mon chemin a croisé, à Paris, celui de Michel Guérard, déjà doublement étoilé ; un coup de foudre puis, deux ans plus tard, des noces oniriques. Nous avons alors initié à Eugénie ce qui allait devenir une fabuleuse aventure.

Je m'exprime beaucoup à travers l'architecture et la mise en scène de nos domaines. Je tiens également la plume de la maison au fil des ouvrages, que nous écrivons, à quatre mains. Cependant, il est un autre rôle que j'affectionne : celui de goûteur de nos cuisines. Chaque fois que mon mari crée des recettes, je les goûte. Plus précisément, nous travaillons en trio féminin car nous avons deux filles très pointues, en matière de dégustation, dont l'une, outre ses fonctions habituelles dans notre Groupe, a passé son CAP cuisine par passion. Que voulez-vous, elles sont tombées très jeunes dans la marmite...

Ce monde de la cuisine est un peu une fascinante confrérie, où bouillonnent à la fois une créativité et une inquiétude permanentes, ce qui caractérise tous les artistes. Et c'est aussi une formidable aventure humaine. Notre métier est d'être, avec honneur, au service des autres. Cela ne peut se faire sans passion, perfectionnisme ni détermination.

Il est donc important de disposer d'une excellente culture générale classique et en langues. Nos maisons sont des ambassades pour le monde entier. Il faut aussi avoir le sens de la pédagogie et du partage : si l'on a une conviction, il faut pouvoir l'instiller à notre environnement social et être capable d'être un chaleureux mentor. Et plus que tout, il faut un cœur et un esprit sensibles à l'harmonie et la beauté.





## MICHEL GUÉRARD

Je suis né en 1933 dans une famille de bouchers-éleveurs. J'aurais aimé devenir médecin mais l'après-guerre en a décidé autrement. Comme mon frère avant moi, qui a rejoint la boucherie familiale, j'ai appris un métier me permettant d'être autonome rapidement. J'ai commencé ma carrière comme apprenti pâtissier, en 1950, chez Kléber Alix, traiteur à Mantes-la-Jolie.

Après un service militaire de 28 mois dans la Marine Nationale, je suis nommé chef pâtissier de l'Hôtel de Crillon, à Paris et deviens, à 25 ans, Meilleur Ouvrier de France (M.O.F. Pâtisserie). On me retrouve, plus tard, chef pâtissier au Lido, et cuisinier des réceptions privées des propriétaires, la Famille Clérico. Très curieux par nature, la transition et l'ouverture vers la cuisine me démangent et je me lance rapidement dans différents grands établissements parisiens, tels le Lucas Carton, Maxim's, La Pérouse.

En 1965, je décide enfin de voler de mes propres ailes en créant le Pot-au-feu à Asnières-sur-Seine. Bistro voisinant avec les usines de Gennevilliers, le démarrage n'est pas celui que j'espérais. C'est notamment grâce à l'amitié de certains confrères que je trouve ma voie et ma cuisine qui obtient, en 1967, une première étoile au Guide Michelin, puis en 1971, une deuxième. Le restaurant rencontre très rapidement un immense succès et devient un lieu incontournable de la gastronomie parisienne où se pressent acteurs, chanteurs, hommes politiques, journalistes, français et étrangers. En 1972, j'accompagne, en matière culinaire, Régine dans la création d'un cabaret russe sur les Champs-Élysées, le Reginskaïa (c'est là que je rencontre mon épouse Christine); puis vient le temps des Regine's de Paris et New York et des exquises épiceries fines d'alors, « les Comptoirs Gourmands »

Pendant ces quelques années, je fais office d'ambassadeur de la Cuisine Française aux Etats-Unis en étroite complicité avec mes amis Paul Bocuse, les Frères Troisgros, Roger Vergé, Alain Chapel et Gaston Lenôtre. Nous serons dès lors considérés comme les Pères Fondateurs de la Nouvelle Cuisine.

En 1974, mon bistro d'Asnières étant exproprié pour raison d'extension du périphérique Ouest, je pars rejoindre mon épouse, Christine Barthélémy, à Eugénie-les-Bains, petite station thermale des Landes. En appréhendant les besoins de ma nouvelle clientèle, je crée la Grande Cuisine Minceur®, une cuisine légère et savoureuse, venant épauler les bienfaits de la cure thermale dispensée à Eugénie-les-Bains, dont les eaux médicinales sont indiquées pour traiter les maladies métaboliques et l'obésité, ainsi que les affections rhumatismales. Cette innovation me vaut de faire la couverture du magazine américain Time en 1976. Parallèlement, nous obtenons pour la Grande

Cuisine Gourmande, servie aux Prés d'Eugénie, une première étoile en 1974, puis une deuxième en 1975, et enfin, une troisième en 1977.

En 1983, nous faisons l'acquisition du Château de Bachen, ses anciens chais et terres à vignes, dans la région viticole du Tursan. La fièvre du vin me prend. Je m'engage dans un cursus à l'Université de Bordeaux et nous nous lançons dans la replantation et le développement d'un vignoble modèle de 20 hectares. Les premières vendanges et vinifications de notre vin blanc en deux cuvées sont réalisées en 1988.

Avec l'ambition d'offrir au plus grand nombre une cuisine qui serait à la fois saine et savoureuse, nous travaillons pendant plusieurs années, notamment sous les auspices du Ministère de la Santé, à la création d'un Institut de formation professionnelle destiné aux professionnels de la cuisine et de la santé, afin que ceux-ci comprennent réciproquement l'impact de la cuisine sur la santé et apprennent à réaliser une cuisine gourmande et nutritionnellement équilibrée. Nous ouvrons ainsi notre Institut à Eugénie en 2013, et je sais que mon rêve d'adolescent n'y est pas étranger...

## ELÉONORE GUÉRARD

Prénommée Eléonore, dès avant sa naissance, en hommage inconditionnel à la « Flamboyante » Aliénor, Duchesse d'Aquitaine, Reine de France puis Reine d'Angleterre. Cette intrépide amazone a ouvert, en son temps, tant de voies audacieuses aux femmes !

Eléonore, arrivée dans nos vies en 1983, occupe aujourd'hui, après des humanités littéraires, le cursus d'une Ecole de Commerce International en Angleterre et à Bordeaux, ainsi qu'un stage de fin d'étude à Petrus, un double poste dans nos entreprises familiales.

Elle dirige, à Paris, d'une part le Service Image, Communication et Marketing de notre Groupe, La Chaîne Thermale du Soleil, et d'autre part, assure en direct, les mêmes fonctions pour les Prés d'Eugénie.

Gourmande et captivée par l'aventure de la Cuisine et des Vins, elle a suivi, à Paris, les Cours de l'Ecole Ferrandi.

Aujourd'hui, Administrateur des Relais et Châteaux, elle coordonne et anime depuis 4 ans la Délégation Régionale Grand Sud-Ouest.

Parallèlement, elle consacre chaque mois, à Eugénie, 8 jours pleins de son temps, notamment pour la genèse des créations écrites et visuelles, l'évolution et l'animation de notre site Web et des réseaux sociaux et, plus généralement, pour le suivi de l'image de marque, de la qualité et du développement des nouvelles activités de nos établissements.



« Que veux-tu maman, tu nous as donné le goût de la Dynastie ! »

Une vibrante déclaration proférée, dès l'âge tendre, à l'oreille de Christine...

Sa spontanéité naturelle apporte à tous nos échanges professionnels de « conquête », l'intuition, la vivacité, le bon œil, la justesse de ton et de choix, indispensables dans le monde d'aujourd'hui, en perpétuelle métamorphose.

Tout comme Adeline, elle participe en permanence à la politique des choix stratégiques à intervenir, dans le cadre de l'évolution et du développement des Prés d'Eugénie.

## ADELINE GUÉRARD

Arrivée dans notre cocon familial en 1986, dotée du doux prénom d'une de ses arrière grandes tantes maternelles, Adeline assure aujourd'hui deux fonctions majeures dans nos activités.

Après des humanités littéraires et juridiques (Droit à la Sorbonne et un cursus passionnant à Sciences Po Paris), elle s'est d'abord dirigée vers la Finance Internationale dans les grands groupes (Rothschild & Cie et Gucci Group).

Puis, fortes de ces excellentes expériences de terrain, et, ayant choisi, à notre grande joie, de revenir au bercaïl pour notre métier de santé publique, elle crée, au siège de notre groupe familial Chaîne Thermale du Soleil, le Service Santé & Relations Institutionnelles qui s'occupe de notre offre de soins, du suivi de la qualité et de la formation.

Parallèlement, de même qu'Eléonore, elle investit chaque mois, 8 jours pleins de son temps pour la bonne marche et l'épanouissement de notre Maison, ainsi que la gestion de l'Institut Michel Guérard - Ecole de Cuisine Santé®. Elle représente personnellement les Prés d'Eugénie dans les contacts presse et commerciaux à l'étranger.



Elle partage enfin avec Eléonore l'activité commerciale relative à la vente des vins du domaine familial.

Sa vision exigeante en fait un compagnon précieux sur la toile de fond stratégique de nos choix et orientations, pour lesquels le « quatuor Guérard » œuvre en totale complicité...





L'ESPRIT DE LA  
MAISON

## LA BEAUTÉ ET L'HARMONIE COMME THÉRAPIE

L'alchimie visuelle imaginée par Christine Guérard et la myriade de détails racés qui font la magie des lieux conduisent à l'apaisement de l'âme. Au-delà de l'agrément des yeux, la beauté est assurément promesse de sérénité et de bien-être.

## LE GOÛT COMME LIGNE DE FORCE DE LA CUISINE

... et le plaisir comme corollaire immédiat. Qu'elle soit étoilée, rustique ou minceur, notre cuisine est Naturaliste®. En harmonie avec son environnement et les matières qu'elle sublime, elle est faite d'élégante simplicité qui vient nourrir le corps, le cœur et l'esprit.

## LA NATURE, UNE REINE INSPIRÉE

En maîtresse des lieux, elle est le lien essentiel qui anime tout le tempo du Domaine.

Dans les jardins, à la Ferme Thermale, dans les assiettes ou les bouquets, elle est le chef d'orchestre de cette douce symphonie.







LA NATURE,  
UNE REINE INSPIRÉE



# L'HISTOIRE

## LA GASCOGNE D'HENRI IV ET D'ARTAGNAN

Les Prés d'Eugénie se situent aux confins de trois belles terres d'histoire : le Gers et ses collines toscanes, vignes d'Armagnac et villages de pierre dorée ; la Chalosse landaise aux maisons de maître à colombages et la forêt de chênes et de pins ; le Béarn avec la Chaîne des Pyrénées dressée en toile de fond.

Eugénie-les-Bains est niché au cœur d'un vallon verdoyant et paisible, à proximité d'une multitude de lieux d'intérêt. Nos hôtes peuvent ainsi distiller le plaisir de découvrir : des abbayes du 12<sup>e</sup> siècle, des villages-bastides du 17<sup>e</sup> siècle, le Château de Pau, ayant accueilli les rois et empereurs français jusqu'en 1870, des exploitations agricoles de haute qualité comme celle de la Ferme Tauzin, des chais d'Armagnac... La Gascogne est un pays de cocagne !





## L'IMPÉRATRICE EUGÉNIE

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 de ses 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. 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 19<sup>e</sup> siècle.



## LA PROPRIÉTÉ ET SES BÂTISSSES

Le village s'assoupit au sortir de la seconde guerre mondiale. Et c'est en 1962 qu'Adrien Barthélémy acquiert cette propriété de 15 hectares qui vient rejoindre les deux premiers sites thermaux de la Chaîne Thermale du Soleil, initiée dès 1947.

Sa fille Christine en prend les rênes en 1967. Comme au temps de l'Impératrice, le hameau de bâtisses se compose d'un corps central de logis, édifié en 1862, et de deux ailes, l'une datant de 1809 et l'autre de 1902, d'un couvent et de logis aimables datant du 18<sup>e</sup> siècle.

Très tôt, elle conçoit la vision d'un domaine historique qui réclame toute son attention pour lui redonner lustre et charme bucolique. Ce sera le Petit Trianon de la reine Christine, puis Les Prés d'Eugénie, dès l'arrivée de son époux Michel Guérard, en 1974.

Christine Guérard a toujours eu un respect infini pour les œuvres du passé. De là est née sa passion pour la sauvegarde et la réhabilitation des lieux qui lui ont été confiés. Donner un nouveau souffle, embellir, ressusciter... Elle fait ainsi revivre, tout au long de quatre décennies, les édifices sis sur le Domaine donnant naissance à un écrin, exaltant l'art de vivre à la française : le Couvent des

Herbes, le Logis des Grives, la Ferme Thermale, le vieil Hôtel de l'Impératrice. D'autres demeures ont rejoint le domaine des Prés d'Eugénie : le Château de Bachen, construit au 13<sup>e</sup> et remanié au 17<sup>e</sup> siècle, les Maisons Marines d'Huchet, un rendez-vous de chasse datant de 1858 et enfin, le Château de Laborde, édifié au 17<sup>e</sup> siècle sur l'emplacement d'une villa gallo-romaine.

Chaque « œuvre » de restauration est saluée par la presse française et étrangère, et bien évidemment par les Architectes des Bâtiments de France. Le secret de Christine est d'utiliser des matériaux anciens façonnés à la même époque que les édifices : plafonds à la française, pierres taillées et tomettes au sol, parquets anciens, tuiles, huisseries et crémones d'époque. C'est cette authenticité qui confère aux lieux leur exquise noblesse, leur charme et leur intemporalité.

Pour mener à bien ses projets de conservatrice zélée, Christine Guérard a créé, dès 1997 en interne, une équipe Patrimoine, lorsque certains artisans travaillant pour une entreprise qualifiée Monuments Historiques, alors en difficulté, ont intégré notre maison. De nombreux métiers d'art sont ainsi aujourd'hui présents dans l'équipe : charpente-couverture, cuivrierie, zinguerie, menuiserie, ébénisterie, peinture, plomberie, électricité et maîtrise d'ouvrage. Elle vient de prendre en mains la restauration du Château de Laborde, situé sur la commune d'Eugénie, à deux kilomètres du domaine hôtelier.

Ponctuellement, la Maison fait, en outre, appel à des architectes de grand talent comme Jean de Gastines et Pierre-Yves Rochon ; pour les jardins, le regretté Guillaume Pellerin et le botaniste-paysagiste André Gayraud. Les matériaux neufs, lorsqu'ils sont utilisés, sont uniquement de toute première qualité : marbres de Carrare, pierre d'Arudy, bois de chêne et noyer de récupération...







Le Château de Bachen et  
les Maisons Marines d'Huchet  
sont inscrits à l'Inventaire  
des Monuments Historiques.







## LA QUINTESSENCE DE L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

Jouissant d'une architecture classique, ponctuée de quelques touches exotiques, le Domaine incarne le raffinement enchanteur et l'élégance d'un palais de campagne.



## LA MISE EN SCÈNE, LES COLLECTIONS ET LES CRÉATIONS

Selon les mots de Christine Guérard, la Maison est un « musée vivant » qui met en scène meubles et tableaux anciens. Cette harmonie, qui fait converser les époques et cultures, puise dans la collection d'antiquités amoureusement chinée à deux, et qui recèle des pièces venant d'Europe et d'Asie, du 17<sup>e</sup> au 19<sup>e</sup> siècle. Des milliers d'objets dorment ainsi patiemment dans les cavernes d'Ali Baba du domaine jusqu'à ce qu'ils soient choisis pour venir habiter les lieux, tels ce portrait officiel d'Eugénie, par Winterhalter, ou cette gracieuse statue en terre cuite du 18<sup>e</sup> siècle, incarnant l'été.

Cette orchestration ne saurait être achevée sans évoquer les jeux de lumière savamment élaborés, le choix des étoffes et des arrangements floraux ou la création de pièces uniques pour les besoins de nos activités. Christine Guérard dessine, et fait fabriquer par nos équipes, un grand nombre de pièces d'ameublement : boiseries-dressings, tables-vasques de salles de bains, baignoires, bureaux et consoles, lits de repos, petites tables volantes... De la même manière, les éditions de papeterie telles que les menus, brochures, cartes de vœux, livrets et bostons divers sont créées spécialement et s'appuient essentiellement sur des œuvres d'art présentes dans nos collections, et rédigées poétiquement au fil des calendriers.





## « UN MUSÉE VIVANT »

Un petit livret didactique, sous la plume de Christine, vous accompagnera en visite au fil des salons, galeries, salles à manger, chambres et suites, vous révélant, notamment, l'identité des portraits célèbres, auteurs, provenance, histoire et historiettes...

Sont bien évidemment à l'honneur les immenses portraits de leurs Majestés Impériales Napoléon III, Eugénie et le Prince Loulou, acquis soit des descendants ou proches de la famille Bonaparte, soit de la collection américaine Christopher Forbes, amateur éclairé du Second Empire.



Le Musée privilégie, outre une pléiade de cheminées anciennes toujours crépitantes, de somptueux pastels 18<sup>e</sup> ou 19<sup>e</sup> siècle, les portraits d'enfants ou d'animaux en mouvement, les paysages, les Natures Mortes, les bouquets géants et tout un choix harmonieux de meubles et objets de curiosité, vaisselle, bronzes, livres donnant à l'endroit une atmosphère légère et heureuse, proche de celle prodiguée à Chenonceau, à l'initiative de la Famille Menier, dans le parcours de visite du Château.





L'ARTISANAT ET « LE MADE IN FRANCE »





## L'ARTISANAT ET « LE MADE IN FRANCE »

Les Prés d'Eugénie travaillent avec des artisans et fournisseurs établis pour la plupart en France, et, pour certains, à proximité du domaine. La Maison a conscience d'être une vitrine pour l'artisanat et les savoir-faire qui la caractérisent. Il est essentiel de participer à leur mise en valeur. C'est particulièrement le cas de Pierre Frey, Bernardaud, Gien, Edith Mézard, Jean Vier, Rubelli, Libeco que nous sollicitons pour des créations exclusives.

Le linge de lit, de toilette et de table provient du Jacquard Français, Turpault-Norlinge, Linvosges, Garnier-Thiebault, BVT, Drouault.

Parallèlement, la Maison a créé au fil des années un réseau proche d'artisans qu'elle soutient et aide à s'épanouir : imprimeurs, graphistes, tapissiers, ébénistes, ferronniers, tailleurs de pierre, marbriers... qui travaillent très régulièrement dans le Domaine pour réaliser des commandes spéciales.

Les soins de beauté et bien-être sont dispensés en collaboration avec l'entreprise de famille française Sisley cosmétiques.

## LE SERVICE

La Maison souhaite donner à ses hôtes le sentiment d'être chez eux, autrement, grâce à un accompagnement habilement maîtrisé, authentique, fluide, léger et souriant.

En matière d'accueil et de service, la magie relève de l'immatériel : savoir-vivre, élégance des gestes et justesse des mots, sensibilité pour appréhender les attentes.

Faire du passage de chaque hôte un souvenir inoubliable est un défi que nous relevons quotidiennement. Cela commence, dès la réservation, lorsque nous nous enquêrons des préférences pour choisir l'hébergement qui sera le plus apprécié.

L'accueil en chambre est agrémenté d'attentions personnelles : fruits des coteaux voisins et madeleines, eau de toilette et ouvrages Maison dédiés, bouquets de fleurs du jardin. Les plans de table des restaurants sont établis en considérant les préférences de nos hôtes, et à l'occasion de célébrations uniques, nous aimons nous rendre complices des moments de vie en famille ou en amoureux.

Nous sommes particulièrement attentifs aux requêtes spécifiques en matière d'alimentation : notre expertise diététique nous permet d'adapter notre répertoire culinaire à tout type d'intolérances ou de régimes.

Les enfants bénéficient d'une véritable initiation à la cuisine étoilée.

Enfin, Michel Guérard est toujours disponible pour dédicacer personnellement les ouvrages que nos hôtes choisissent sur place ou apportent avec eux.







LE SERVICE





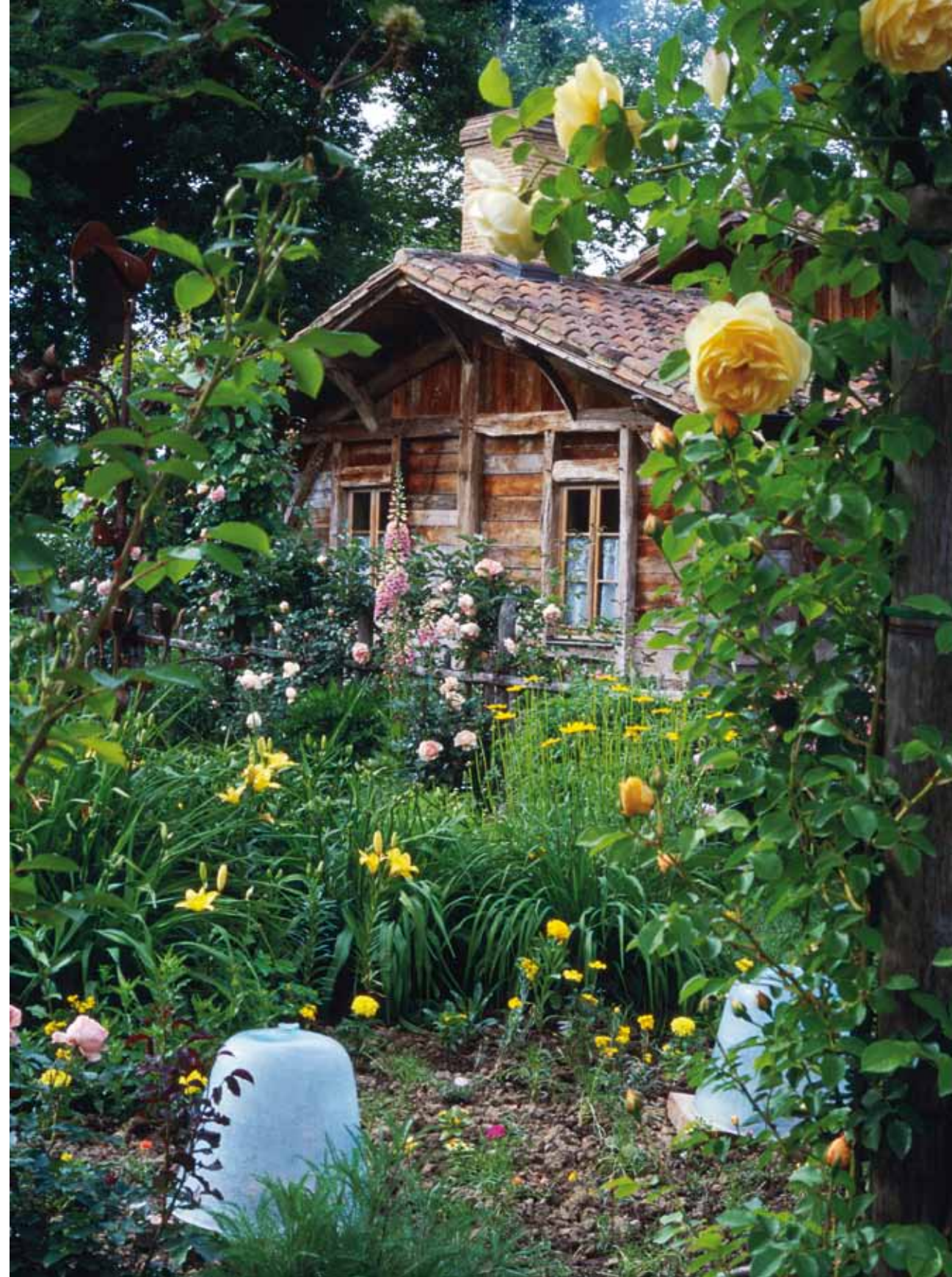
## LES JARDINS ET LES FLEURS

Les Maisons sont entourées de huit jardins de rêve, imaginés par Christine Guérard, Guillaume Pellerin et André Gayraud. Dans l'esprit de La Quintinie, ces jardins d'ornement jouent aussi un rôle dans la vie du Domaine qui compte ainsi trois potagers de légumes et d'aromates, un enclos de fruits et de fleurs, diverses roseraies, des jardins de buis et d'eau. Ils sont peuplés d'arbres vénérables, platanes, chênes et cèdres centenaires. Nous aimons y cultiver, sur ceps vieux de quarante ans, la plante fétiche de la Maison : la verveine citronnée (*Lippia Citriodora*, parfum d'élection du Prince Loulou). En 2016, deux nouvelles races de roses baptisées Christine & Michel Guérard y ont fait leur apparition.

Ces espaces, que nos hôtes chérissent, ont été conçus pour inspirer romantisme et sérénité, et traduire le lien poétique que nous entretenons avec la Nature.

Toutes les plantes cultivées viennent embellir la Maison dont le fleurissement prolonge l'harmonie imaginée partout ailleurs : des compositions raffinées et champêtres prennent place en accord avec les peintures exposées, la couleur et la texture des étoffes...

Ces jardins sont entretenus par une équipe interne de douze personnes.







## L'ART DU BAIN

L'Impératrice Eugénie en était fervente. Les sources thermales exclusives sont une composante médicinale forte dans la mélodie jouée par le Domaine et l'art de vivre qu'il célèbre. D'essence originelle celtique et gréco-romaine, les rituels aquatiques de soins, généreusement dispensés au cœur d'une ancienne maison de maître landaise, la Ferme Thermale®, offrent un moment de communion avec la Nature, les eaux millénaires, les belles matières et le bonheur ineffable de savourer le temps suspendu...





## EUGÉNIE SUR MER

Les Maisons Marines d'Huchet, refuge sauvage tout de bois bâti, campé sur le rivage Atlantique, accueille quelques hôtes privilégiés. Décorées de somptueux objets d'époque coloniale et avec pour toile de fond, les dunes de sable et l'océan intrépide, on y vit une escapade intime et lumineuse.



## LE CALENDRIER DES RÉJOUISSANCES

Chaque année, la Maison organise des moments particuliers qui font écho au rayonnement de notre art de vivre. Il en est ainsi des dîners vintage, mettant en lumière les créations célèbres de Michel Guérard, des programmes ciblés de cours de cuisine pour nos hôtes, d'une semaine d'école dédiée à l'art des jardins...

A travers notre Service culinaire « Grands Evènements », nous participons régulièrement à la réussite de réceptions uniques organisées par des Maisons Françaises emblématiques, comme Dior à Versailles... l'Emir Al Thani, au Grand Palais... et certains Châteaux, Grands Crus Classés de Bordeaux.







## LA GASTRONOMIE

« C'est dès le 18<sup>e</sup> 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. »

Michel Guérard



## LES CUISINES

### La cuisine étoilée, signature d'un Artiste

Auréolée de 3 étoiles Michelin depuis 1977, cette cuisine mêle fondements classiques, histoire et créativité. La philosophie est celle d'une Cuisine Naturaliste®. Tous les produits brillent par leur élégante pureté et leur noble simplicité. Cette harmonie naturelle mérite d'être prolongée au travers de compositions mélodieuses, pensées comme des tableaux.

Un grand nombre de créations emblématiques, nées à Eugénie, ont intégré le patrimoine culinaire français, telles l'Oreiller Moelleux de Mousserons et Morilles ou l'Œuf Poule au Caviar.





LES CUISINES

## La Grande Cuisine Minceur

Créée en 1975, elle allie gourmandise et légèreté. Saine et nutritionnellement équilibrée, la Grande Cuisine Minceur® suscite sans cesse la surprise chez les hédonistes ne voulant sacrifier aucun plaisir, surtout lorsqu'ils viennent se délester de quelques kilos. Soufflés aériens, sauces parfumées... cette cuisine est une promesse de mieux-être.

## La Cuisine Nature Marine

Inspirée de l'Océan, des dunes et des forêts de pins, c'est aux Maisons Marines d'Huchet que l'on déguste cette cuisine de beaux poissons passés à la braise ou cuits en croûte de sel.







## L'Auberge de la Ferme aux Grives

Elle sert une cuisine de terroir, divinement réinterprétée par Michel Guérard. Le cadre résolument rustique et authentique prend place autour des tables de bois fraîchement cirées et de l'immense cheminée de pierre, où rôtissent à la broche cochons de lait, poulets et pintades dorés, préparés sous le regard alléché de nos hôtes.

## Le Café Mère Poule

Il a pour décor un vrai café de village, ayant ouvert ses portes sous le second Empire. On y sert de délicieuses tartines salées ou sucrées, ainsi que d'irrésistibles gâteaux de grand-mère.







LES CUISINES

## Une prolifique bibliothèque culinaire Maison

Les cuisines de Michel Guérard peuvent « s'emporter » et accompagner longtemps avec nos hôtes, grâce aux nombreux ouvrages édités depuis 1976, dont l'original La Grande Cuisine Minceur®, tiré à plus d'un million d'exemplaires, fut traduit en 12 langues et nous valut l'attribution de la précieuse « Plume de Diamant », chez Robert Laffont.

## L'Ecole de Cuisine

Ouvert en 2013, sous le ciel d'une ravissante serre de bronze « néo-gothique », l'Institut Michel Guérard® accueille les amateurs éclairés souhaitant perfectionner leurs talents culinaires tout au long de l'année, grâce à un alléchant programme de cours autour des cuisines de la Maison, des grands classiques français, des mets vintage y compris la pâtisserie...



## LES VINS

### Un Trésor de Cave

Notre Cave-forteresse compte plus de 1 200 références exclusivement françaises, dont près de 600 bordelaises. Les plus anciens millésimes sont le Clos de la Roche, Grand Cru Jules Régnier 1899 et le Château Ausone 1900.

Quelques millésimes uniques scintillent dans cette collection : Romanée-Conti 1944, Château d'Issan 1918 et 1924, Château Gruaud-Larose 1914 et 1918. Deux « verticales » d'exception raviront les amateurs de vins de Bordeaux : 33 millésimes de Château Haut-Brion entre 1938 et 2009, 22 millésimes de Petrus de 1978 à 2010.

La Cave de style néo-classique habite une surface de 140 m<sup>2</sup>. Les casiers à vin tout en bois ont été façonnés par les compagnons du devoir selon un cahier des charges strict : aucun clou, aucune vis, pas de colle afin de respecter la neutralité olfactive de l'environnement et de bénéficier de casiers sur mesure modulables.

### Le vignoble Maison

Depuis 1988, le Château de Bachen produit, sous la houlette de grands œnologues, Messieurs Denis Dubourdiou et Jean-Claude Berrouet (Petrus), des vins de Tursan, utilisant des cépages typiques du Sud-Ouest français et d'autres, uniques au terroir local : baroque, petit manseng et gros manseng... Il existe aujourd'hui deux vins blancs, deux vins rouges, un vin rosé et un vin moelleux, régulièrement médaillés d'or ou d'argent au Concours Général Agricole de Paris et proposés avec bonheur à notre clientèle... Baron de Bachen, Barocco, Rosa la Rose, autant de jolis noms pour séduire.





LE RESPECT  
DE LA NATURE



## LES RESSOURCES POUR LE DOMAINE

Pour la cuisine, nous favorisons un approvisionnement en matières premières local et saisonnier. Nous nous fournissons, tout d'abord, dans nos propres jardins et serres en ce qui concerne les herbes aromatiques, certains légumes et les agrumes.

Pour le reste, notre situation géographique privilégiée nous a permis de développer un réseau de fournisseurs complet, dans la limite de 100 kilomètres autour de la propriété : les fraises, framboises et pommes sont produites à Eugénie, les légumes viennent du Gers, les volailles et canards sont élevés à quelques kilomètres, les petits cochons et agneaux de lait, viennent des Pyrénées toutes proches, les œufs sont pondus en plein air sur le plateau du village et la marée est achetée à Saint-Jean-de-Luz.

Michel Guérard est très proche des éleveurs et producteurs. Dernièrement, il n'a pas ménagé sa peine pour prêter main forte aux producteurs de foie gras landais ayant dû faire face à l'imposition d'un vide sanitaire de plus de six mois. Il a ainsi organisé avec l'aide du Conseil Général des Landes, et grâce à la présence de nombreux grands chefs-amis, l'événement « Toqués de Canard » ayant eu lieu, à Paris au Palais Royal, en 2016.

Les fleurs de nos jardins embaument chambres, restaurants et salons.







## LES PRATIQUES VERTES

Le Domaine a mis en place un grand nombre d'actions en faveur de la Nature.

Nous encourageons ainsi nos hôtes à une utilisation raisonnée des ressources en eau, à travers l'usage respectueux de leur linge. Cette mesure a permis de réduire la consommation d'eau de 25 % et l'électricité de 30 %. Les calories de l'eau thermale de nos sources, dispensée dans les soins (42°C au griffon), sont également récupérées pour le chauffage.

Pour l'entretien des jardins, nous produisons notre propre compost à partir des tontes et feuillus issus des grands arbres.

Enfin, le vignoble du Château de Bachen est cultivé en agriculture raisonnée. Les vendanges sont réalisées majoritairement à la main. Les intrants chimiques sont strictement limités aux situations le nécessitant.





LES TALENTS

# LA VALORISATION DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE L'APPRENTISSAGE

« Dans ces murs voués aux merveilles, j'accueille et garde les œuvres de la main prodigieuse de l'artiste, cette main égale et rivale de sa pensée, L'une n'est rien sans l'autre ».  
Paul Valéry, Frontispice du Palais de Chaillot

Cette citation, qui met à l'honneur le travail manuel, est l'une des favorites de Michel Guérard. Au gré des opportunités qui lui sont données, il n'hésite jamais à mettre en avant ces métiers qui sont aujourd'hui, à son grand regret, insuffisamment valorisés, alors que le secteur de l'hôtellerie et de la restauration est sans cesse en recherche de jeunes recrues. C'est le cas lorsqu'il parraine la Fête de la Gastronomie plusieurs années durant, ou l'Institut Paul Bocuse pour l'une de ses promotions.

La Maison est ainsi très engagée dans la valorisation de ces métiers, et cela se traduit par une implication forte dans la transmission des savoir-faire qui la rendent unique. Nous travaillons en relations étroites et suivies avec un grand nombre d'écoles formant à ces activités.

Des relations fructueuses de long terme consacrent le respect mutuel que la Maison et les Grandes Ecoles du secteur se portent : Institut Paul Bocuse, Ferrandi, Vatel, Ecole Technique Hôtelière Tsuji, Ferrières, Cours Hôtelier Besançon... Nous accueillons de nombreux jeunes gens pour les stages de fin d'études, leur permettant d'affiner leur choix professionnel, parachever leur formation et leur approche de la culture.

La Maison est également liée localement aux Ecoles avec qui nous développons les contrats d'apprentissage qui représentent une véritable chance d'acquérir un métier pendant le temps de la scolarité. Les Prés d'Eugénie n'hésitent pas à ouvrir leurs portes, le temps d'une journée, afin de présenter nos différentes activités. L'apprentissage est particulièrement présent en cuisine, en salle et en sommelierie.

La Maison est ainsi fière de participer à l'entrée dans la vie active de tous ces jeunes gens et espère qu'elle les aura marqués, pour toute leur vie professionnelle, de la beauté et la magie qu'elle sait mettre en musique.









## LA TRANSMISSION DES SAVOIR FAIRE

Cette transmission se fait par un contact direct et un encadrement quotidien. Cela s'effectue, d'une part, entre Christine et Michel Guérard, assistés d'Eléonore, Adeline, et leurs équipes, qu'il s'agisse de la création de nouvelles recettes, de contrôle qualité de la cuisine, du suivi des services, des multiples vérifications faites en tout lieu de la Maison, de pédagogie, de briefings et de répétitions, comme au théâtre... Mais aussi, par le biais de parrainages internes, les anciens, initiateurs des secrets Maison, précieux pour les nouveaux venus.

Cette vraie « ruche » nécessite une présence quasi continue au sein de l'entreprise et une grande disponibilité.

Au-delà des stages et de l'apprentissage, la Maison est une authentique école, même pour ceux qui ont déjà achevé leur formation. Les jeunes gens viennent en effet chercher la mise en pratique de leur formation, mais surtout des choses qui ne s'apprennent pas (ou plus) à l'école : la mise en scène d'une maison, le savoir-être et le savoir-vivre, exercer son métier avec élégance, grâce et précision. Pour la cuisine, plus particulièrement, ils viennent s'enrichir des contributions essentielles de Michel Guérard : ses recettes emblématiques, la cuisson à la cheminée, les techniques de Cuisine Minceur®... Ces jeunes gens restent ainsi en moyenne 3 ans, puis voguent vers d'autres Maisons pour y apprendre de nouvelles choses.

Le Domaine des Prés d'Eugénie dispose de son propre centre de formation professionnelle : l'Institut Michel Guérard – Ecole de Cuisine de Santé® qui enseigne aux professionnels de cuisine les principes et techniques pour réaliser une cuisine saine et savoureuse et appréhender les incidences de l'alimentation sur la santé. Il forme une centaine de professionnels chaque année.

## LE PARCOURS DANS L'ENTREPRISE

Compte tenu des standards d'exigence de notre activité et de notre localisation géographique, il est essentiel de fidéliser nos équipes qui sont généralement très stables. Cela permet de valoriser chaque personne ayant démontré sa valeur dans la Maison et souhaitant continuer d'y évoluer. Il est toujours très plaisant de promouvoir les nouveaux talents et leur confier de plus grandes responsabilités. L'ancienneté la plus importante est de 38 ans. La moyenne se situe à 8 ans.

75 % de nos collaborateurs occupant des postes d'encadrement ont bénéficié de promotions internes.

Des formations sont régulièrement organisées : langues étrangères, connaissances diététiques, management, nouvelles techniques de bien-être pour le Spa et activités physiques pour nos professeurs de sport. Enfin, les équipes sont valorisées par la communication digitale de la Maison.





## LE BIEN-ÊTRE ET LA SANTÉ

La Maison a toujours favorisé une grande proximité entre collaborateurs et dirigeants. Ces derniers, chaque jour présents à l'ouvrage dans le domaine, se rendent disponibles et se tiennent très à l'écoute de leurs besoins.

L'entreprise ne distribue pas de dividendes à ses actionnaires. L'ensemble des profits est systématiquement réinvesti, sur site, lors de l'exercice suivant. Les équipes bénéficient du régime de participation.

La Maison met un point d'honneur à inviter ses collaborateurs lorsqu'ils viennent déjeuner ou dîner dans l'un de nos restaurants.

Ils ont gratuitement accès aux consultations diététiques données par les deux diététiciennes salariées. Quatre séances d'activités physiques sont organisées chaque semaine, spécialement pour eux, dans les installations sportives du domaine, ou à l'extérieur.

Un chaleureux repas de fête auquel est convié l'ensemble des équipes célèbre la fin de saison après le Nouvel An.





VÉNUS AU JARDIN

Cet ouvrage est aussi un hommage aux équipes du Domaine qui exercent leur art, avec talent et passion.

Elles s'épanouissent, chaque jour, au cœur de la « ruche » et de la beauté des lieux. Chacun offre sa sensibilité bienveillante à notre art de vivre et partage le sentiment de plénitude qui habite nos hôtes.

Nous les remercions très chaleureusement de vivre auprès de nous ce Rêve de Palace...

Le Quatuor Guérard



## TEXTES

Adeline & Christine Guérard

## CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES

Xavier Boymond

Yoan Chevojon

Céline Clanet

Tim Clinch

Guy Hervais

Corentin Mossière

Astrid Templier

Bernard Touillon

Conception : Atelier in8  
Achevé d'imprimer en France  
Juin 2017