



CHÂTEAU D'AUDRIEU
NORMANDIE

DOSSIER
de presse





le Château d'Audrieu

Relais & Châteaux

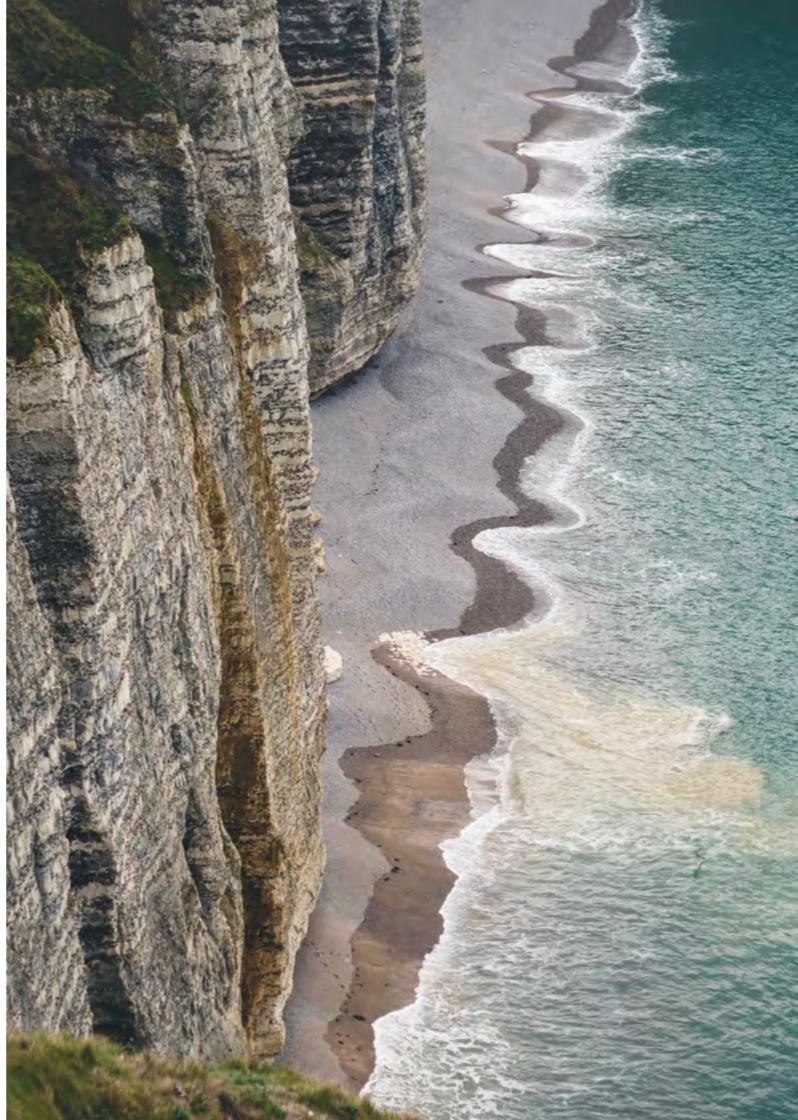
Au cœur de la campagne normande, à quelques kilomètres seulement des plages du Débarquement, Le Château d'Audrieu célèbre l'art de vivre à la française. Une vie de château et une invitation à la déconnexion, parenthèse bucolique où souffle élégance et bien-être made in Normandie.



Voyage en Normandie

Il faut compter deux heures de voyage depuis Paris. Une immersion en Normandie, dans le département du Calvados, proche des plages du Débarquement, lieux de mémoire et d'histoire depuis ce matin du 6 juin 1944 où soldats américains, britanniques et canadiens débarquèrent pour libérer la France. Omaha Beach. Utah Beach. Gold Beach. Juno Beach et Sword Beach. Des noms qui résonnent pour toujours.

A une vingtaine de minutes de Caen et une douzaine de Bayeux, le village d'Audrieu, connu déjà dans l'Antiquité, rend hommage aux soldats. Les cloches de l'église gothique Notre Dame d'Audrieu sonnent tous les jours. Le coq chante, lui, tous les matins. 1000 âmes pas plus. Et en lisière du village, le Château d'Audrieu, classé Monument historique.



L'ÂME DE GUILLAUME LE CONQUÉRANT

L'histoire du Château d'Audrieu est liée à celle d'une légende. En 1035, Guillaume II de Normandie transforme la Normandie en puissant duché, alors indépendant du Royaume de France. Victorieux de la bataille d'Hastings, il deviendra Roi d'Angleterre en 1066. Une épopée illustrée par la Tapisserie de Bayeux, précieuse broderie datant du XI^{ème} siècle, inscrite au registre Mémoire du monde par l'UNESCO et conservée au Centre Guillaume le Conquérant de la ville de Bayeux.

A une douzaine de kilomètres de Bayeux, à Audrieu, s'érige le château. Son architecture actuelle date du début du XVIII^{ème} siècle mais son histoire remonte au XI^{ème} siècle.

A l'origine, la seigneurie d'Audrieu appartenait à la famille de Percy. L'un des leurs, Guillaume de Percy, cuisinier personnel de Guillaume le Conquérant et dont on dit qu'il assomma quelques Saxons à coup d'écumoire lors de la bataille d'Hastings, devient le premier seigneur de ces lieux.

En 1593, Audrieu passe à la famille de Séran, puis devient la propriété de la famille Livry-Level. Pendant la Seconde Guerre mondiale, l'armée allemande y établit son quartier général. Le 8 juin 1944, dans les clairières, les forêts et les vergers avoisinant le Château, 24 membres de la 3^e division d'infanterie canadienne et deux soldats britanniques sont fusillés.

RELAIS & CHÂTEAUX

Classé Monument historique en 1967, le Château d'Audrieu devient en 1977, membre du prestigieux réseau Relais & Châteaux. Le Château est acquis en 2015 par le Groupe familial Caravelle fondé par Pierre-André Martel et Hélène Martel-Massignac, et aujourd'hui dirigé par Lorène Martel, leur fille, et fera l'objet d'un vaste programme de rénovation. Aujourd'hui, il participe à la naissance de la toute nouvelle marque hôtelière 2L Collection qui compte Le Château de Fonscolombe en Provence et l'Hôtel Le Cinq Codet, à Paris Rive Gauche, des hôtels à l'âme voyageuse célébrant l'art de vivre à la française.

Parfums de campagne

Bordé d'étangs naturels, le Château s'entoure d'un parc de 25 hectares. Au loin, on aperçoit le clocher du village. Rien d'autre à l'horizon que la campagne verte, et une forêt s'ouvrant à l'infini. Nono et Marguerite, les deux ânes de la maison sont les gardiens du temple. Et sur le parc ouvrant face au restaurant, des ballots de foin font la carte postale rustique et authentique. Au Château d'Audrieu, les grenouilles croassent certains soirs, les oiseaux chantent toute l'année. L'impression d'un temps en suspens.

LES JARDINS DE LOUIS BENECH

Autour d'arbres bi et tricentenaires – hêtres, chênes, frênes, châtaigniers et cèdres -, le Château offre plus de 3 kilomètres d'allées pour flâner et se détendre.

Le célèbre paysagiste Louis Benech, à qui l'on doit notamment la rénovation du Jardin des Tuileries, a dessiné en 1985 l'ensemble des jardins du Château, mis en beauté aujourd'hui par Alain Scelles.

Au classicisme et à la symétrie d'un jardin à la française s'imposant à l'arrivée, le Château ouvre sur un jardin à l'anglaise fleuri de plantes vivaces, d'hortensias à foison, de fleurs de pavot et d'hémérocailles explosant de couleurs l'été.

Chaque année en avril, 3000 tulipes éclosent ici, marquant l'arrivée du printemps, et s'offrent aux invités. Le jardin blanc, peuplé de roses, de boules blanches aux reflets verts, ouvre sur celui des roses, ouvrage au romantisme absolu.



UN POTAGER MAISON

Au potager du Château, Alain Scelles fait pousser les produits les plus savoureux. Les plus rares aussi. Des plantes et herbes aromatiques en premier – thym, sauge-ananas, menthe poivrée, estragon, menthe-chocolat ou bergamote – qui viennent nourrir les cuisines du chef Samuel Gaspar. Et une sélection de bons fruits et légumes allant des courgettes de toutes les couleurs aux salades, potimarrons, fraises, framboises, radis etc... Tradition oblige, le Château tient son verger, et sa dizaine de pommiers, dont les fruits récoltés produisent un cidre Brut maison.

La vie de château

Sous le vernis du classicisme, le Château d'Audrieu se vit en maison de famille. Dans le lobby, une bibliothèque concentre toute la littérature française et régionale signée de la maison d'édition française Gallimard, et les meilleurs souvenirs de Normandie s'offrent à qui veut.

L'ART DU CLASSICISME

Respectant l'héritage architectural historique, les intérieurs du Château déclinent 29 chambres dont 9 Junior Suites et Suites portant les noms des personnages ayant marqué l'histoire du Château : Marguerite, Henriette, Bayeux, Percy... Toutes aménagées d'un mobilier classique d'inspiration XVII^{ème} et XVIII^{ème} complété des sièges de la manufacture Jean-Pierre Besse dans les Vosges, les chambres mettent en valeur l'artisanat et l'ébénisterie française, s'ornent de cheminées d'époque, d'armoires normandes et têtes de lit magistrales bien associées aux tapisseries signées des grandes maisons d'édition françaises (Pierre Frey, Manuel Canovas...).

Aux variations en Toile de Jouy, certaines chambres préfèrent les motifs Montgolfière, clin d'œil aux machines volantes s'envolant depuis le parc.

UN CONFORT CONTEMPORAIN

Affichant caractère et charme, les 29 chambres, toutes spacieuses, se déclinent en format duplex, d'autres sous les décors de poutres originelles, certaines ont vue sur le parc, les jardins à la française ou la campagne environnante.

Depuis sa grande restauration de 2015, les chambres s'offrent des salles de bain modernes (la plupart avec baignoire et douche italienne), des lits aux dimensions généreuses (200x200) autour de tables de nuit encastrées, des dressings pour grands voyageurs, une machine à café dans chaque chambre, un éclairage associant des masques d'inspiration vénitienne XVIII^{ème} à la fonctionnalité lumineuse du LED... Et dans chaque placard, un Yoga Mat est proposé pour accompagner sa session de Yoga.



LA CABANE DANS LES ARBRES

Profitant d'une nature somptueuse, le Château d'Audrieu tient sa Cabane de luxe perchée dans les arbres. A plus de 7 mètres de hauteur, l'escalier en bois fait atterrir sur une terrasse panoramique avec vue sur le domaine, ses jardins, son verger et sa campagne. A l'intérieur, des illustrations de montgolfières sur papier-peint pour accompagner les rêves...



Le Séran, cuisine locale et créative

ENTRE MODERNISME ET HISTOIRE

Baptisé « Le Séran », le restaurant rend hommage à l'histoire du Château. Trois salles à manger au rez-de-chaussée, une scène centrale baignée aux couleurs du rouge « Terre d'Égypte » des murs aux plafonds jusqu'aux rideaux en damas, et deux autres salles aux tonalités de gris. Sous les poutres, tableaux de maîtres et lustres à pampilles ajoutent à la beauté des lieux, et les tables toutes nappées blanches affichent leur contraste avec élégance. En été, la terrasse du Séran pose ses tables face au parc.



LE CHEF SAMUEL GASPAR

Le Chef Gaspar a débuté son parcours en 2012 au sein du Fort de l'Océan au Croisic. Au cours des années qui ont suivi, il devient Chef de Partie au restaurant La Scène à Paris avec la Cheffe Stéphanie Lequellec, suivi d'une expérience de cinq ans comme Second de Cuisine au Burgundy.

En 2021, il rejoint le restaurant doublement étoilé Taillevent. Il est à nouveau Second de Cuisine de cette célèbre institution parisienne. C'est là que Samuel Gaspar a pu faire évoluer sa créativité en travaillant des plats alliant modernité et légèreté.



Au sein du restaurant le Séran, le Chef Samuel Gaspar propose une cuisine gastronomique engagée et créative en retravaillant des produits français avec cette touche de modernité qui le caractérise et en privilégiant le local. Au fil des mois la carte évoluera au gré des saisons et des produits locaux afin de faire vivre des expériences culinaires toujours plus savoureuses.

UN HYMNE AU CIRCUIT-COURT

Partisan du localisme et du circuit-court, Samuel Gaspar change sa carte à chaque saison et puise dans le terroir de Normandie ses meilleurs produits. Pratiquant « du potager à l'assiette », il utilise les fruits d'ici – fraises, pommes, framboises -, fabrique son sirop de sureau maison, et travaille les légumes cultivés par le jardinier Alain Scelles. Du château, il tire aussi le miel des ruches, prêt à déguster au petit-déjeuner.

Pour le reste, 90% des produits sont cultivés dans un rayon de 50 à 60 kilomètres autour du Château. Le beurre vient de la Ferme des Longs Champs à une trentaine de minutes d'Audrieu, les légumes de l'exploitation familiale de Marie et Bruno à Vaux-sur-Aure dans le Calvados, les œufs du poulailler voisin, le pain du boulanger du coin...

Essentielle, la pêche des poissons opérée par Ethic Océan se concentre sur la Côte de Nacre (de Cherbourg à Ouistreham) et respecte le cycle des saisons. Au menu : turbot, Saint-Pierre, langoustine, dorade... Quant aux viandes, la priorité est à nouveau donnée au local avec en star : le cochon de Bayeux, une des 7 dernières races porcines françaises originaire du Bessin dans le Calvados, réputé pour sa saveur et son fondant. Le pigeon, le lapin comme le filet de bœuf sont aussi originaires de Normandie.

LES VINS DU CHÂTEAU

Occupant un mur entier de la première salle à manger, une cave à vins de 600 bouteilles représente la plupart des vignobles français, quelques-uns d'Europe et du Nouveau Monde.

A la carte, les vins des grands domaines à l'image du Côte-Rôtie Maison Rouge du Domaine Duclaux ou du Domaine de l'Aurage des Côtes de Castillon, dont le vigneron est Louis Mitjavile. A déguster aussi, une sélection de vins nature et en biodynamie faisant découvrir quelques pépites à l'instar d'Alexandre Bain et ses Pouilly Fumé naturels.

En prime, les vins du Château de Fonscolombe, château en Provence du XVIII^{ème} siècle et membre de 2L Collection.



Au Bar « Le 1715 »

Au premier étage du Château, le 1715 accueille dans un décor d'époque, coffré de boiseries en chêne d'origine en provenance de l'Abbaye de Juaye-Mondaye (à 9 kms de Bayeux). Au comptoir en chêne naturel spécialement dessiné lors de la rénovation du lieu en 2015 ou dans les salons bleu et or, vins, champagnes, cocktails et apéritifs sont servis.

COCKTAILS ARTISANS

A côté des grands classiques – Negroni, Americano, Dry Martini, Margarita ou Pina Colada -, le 1715 décline ses cocktails « before dinner » dont le Mimosa Maison, ou « later dinner » avec Irish Coffee et Normandy Coffee (Calvados, café et crème). Spécialités de la maison : les cocktails création à base de Calvados blanc – eau de vie de pomme accompagné d'un Tonic -, dont une version jouée du Mojito qui associe Calvados blanc, Tonic et plantes du potager : verveine, citronnelle, menthe fraîche...

APÉRITIFS DU CRU

Du célèbre Pommeau de Normandie (jus de pommes non fermenté et Calvados) au plateau de dégustation des Calvados, le 1715 a le goût des traditions. Originalité à la carte : le « 44 », clin d'œil au fameux Débarquement, adapte sa recette culte – « 44 grains de café, 44 morceaux de sucre, des zestes d'orange et 44 jours de macération » - à ses clients.

Outre le Jameson, célèbre whisky irlandais, les whiskys écossais sont tous bien représentés, la carte passant d'un Aberlour 18 ans d'âge au Dalwhinnie des Highlands, 15 ans d'âge, et toutes les eaux-de-vie – Amaretto, Bailey's, Get 27, Grappa, Guignolet, Mandarine Impériale... ont leur place.



CARTE LÉGÈRE AU GRAND SALON

Dans un décor royal, avec parquet, moulures et grands miroirs, le Grand Salon offre ses guéridons en marbre et fauteuils princiers propices à la détente.



De l'art du bien-être

PISCINE & CHOUCROUTAGES

A l'abri des regards, paisible sous ses arbres bi et tri-centenaires, la piscine du Château, à une température constante de 26 degrés, garantie la baignade en toutes saisons. A quelques pas de là, une salle de fitness équipée Technogym.

L'ESPACE BIEN-ÊTRE PAR SOTHYS

Au sein d'une ancienne dépendance du Château, sont proposés sur rendez-vous des soins visage et corps. De la relaxation profonde de 2h30 « Soins Excellence Secrets de Sothys » au traitement hydratation à l'extrait de bolet « Hydra Hyaluronic acid » ou anti-âge « Intensif Jeunesse », la carte offre un moment de bien-être idéal à la campagne.

Pour le corps, la carte Sothys propose le soin « Hanakasumi », un protocole d'inspiration japonaise avec modelage et gommage, ou le soin « Sensations Orientales », les hommes bénéficiant eux de soins adaptés et ciblés.



Y'A DE LA JOIE

Le Château d'Audrieu prône le plaisir dans le partage. Un esprit de décontraction mis en pratique autour d'un terrain de pétanque et d'une table de ping-pong, les salons contemporains en accordéon faisant la pause recommandée à l'heure de l'apéritif.

DÉTENTE

Pour les sportifs, une jolie carte décline les parcours de marche et jogging. Autre option : pour des moments de respiration et d'exploration inédits : des vélos en libre-service.

LIEU SACRÉ

Restée intacte, la chapelle du Château rend hommage aux anciens propriétaires. Un lieu de prière, de silence et de méditation.



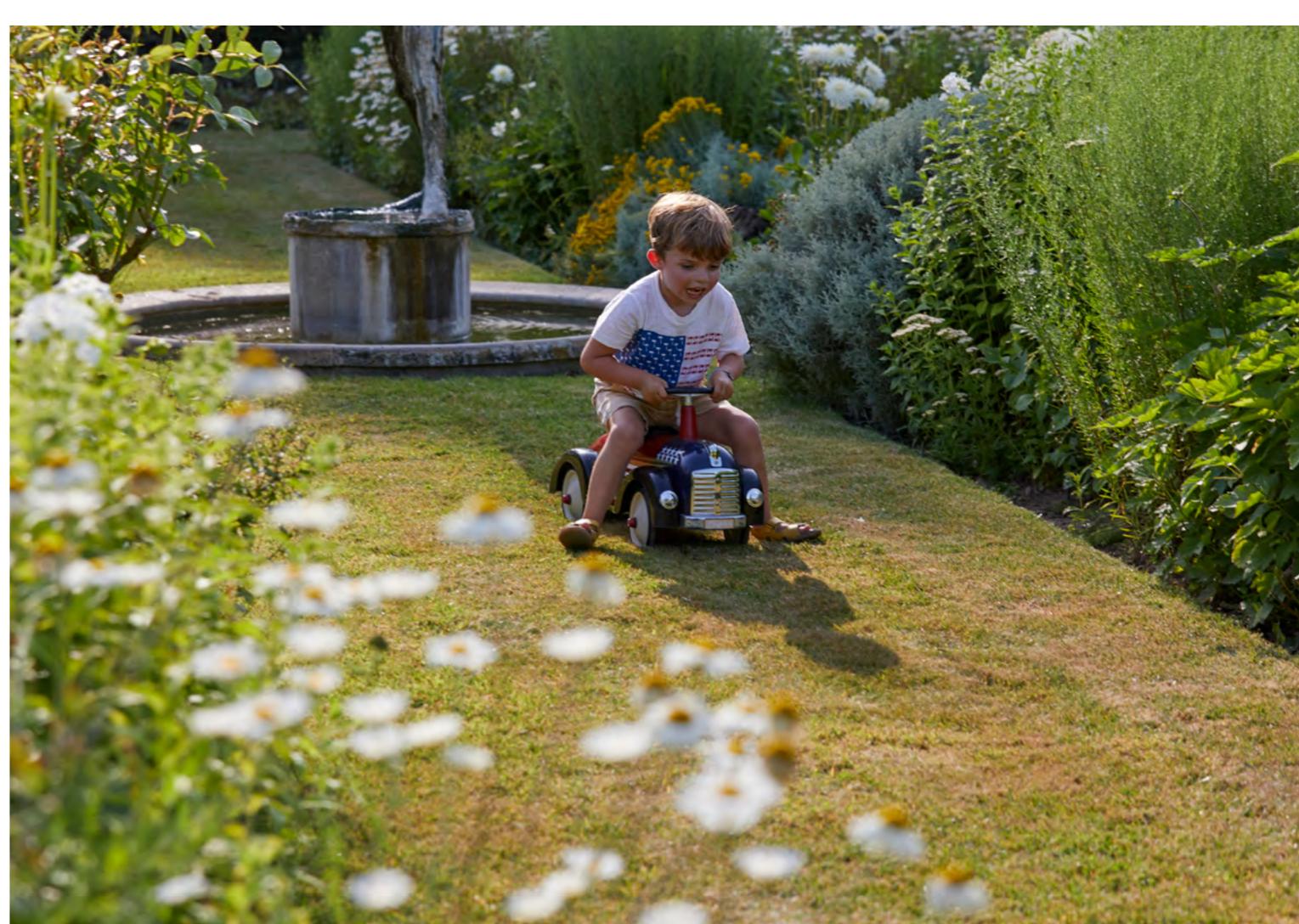
Enfants bienvenus

Adapté aux attentes des familles, le Château d'Audrieu imagine des services dédiés exclusivement aux bébés comme aux enfants.

TOUT POUR BÉBÉ

Au Château d'Audrieu, les mamans peuvent voyager tranquille. A l'arrivée de bébé, l'hôtel met à disposition les accessoires de « première nécessité », soit berceau, table à langer, chauffe-biberon, stérilisateur, chaise haute et couches de dépannage. Disponibles à l'achat (et bientôt sur le site internet), les accessoires clés – tétines, biberons, lingettes, gigoteuse...- simplifient le séjour de bébé.

En cuisine, le chef Samuel Gaspar propose ses recettes de compotes et petits pots de fruits ou légumes de saison et bio mixés minute.





Des sets à colorier imaginés par l'illustrateur maison Alain Bouldouyre ouvrent leur créativité. Un passeport en forme de carnet de vol invite à d'autres coloriages sur le thème de l'aviation.



ATELIERS ET CUISINE

Outre les balades dans le parc, le Château invite les enfants à des sessions pique-nique aux beaux jours, et organise avec le chef des ateliers cueillette de légumes dans le potager.

A table, les enfants bénéficient d'un Menu Spécial Enfants au petit-déjeuner comme au déjeuner et au dîner, qui tient compte du régime alimentaire de chaque enfant (sans gluten, sans lactose...).



L'ÂNE, LA MASCOTTE

En hommage à Nono et Marguerite, les ânes du Château, l'hôtel offre à chaque enfant un âne en peluche tout doux aux initiales de 2L Collection.



Séminaires & événements

Avec trois salons de réception d'une superficie totale de 110m² (de 70 à 140 personnes), le Château d'Audrieu offre un cadre idéal à l'organisation de séminaires et réunions. Les entreprises régionales, maisons de luxe, du high-tech et du numérique réservent régulièrement ici, conscientes de l'intimité et de l'atmosphère confidentielle unique proposée. En été, il est possible d'y organiser des réceptions en extérieur, protégées du soleil ou de la fraîcheur du soir par de grandes tentes installées pour l'occasion.

Le Château d'Audrieu accueille aussi mariages, réceptions familiales et grandes soirées, le cadre prestigieux et intime, la vue reposante sur le parc, garantissant quelques moments d'exception.



SUR-MESURE

Pour répondre à toutes les demandes, le Château tient sa Conciergerie. Un service de navette et une piste d'héliport permettent de recevoir les invités en toutes circonstances. Des bornes de chargement électrique peuvent accueillir les voitures Tesla, les Porsches et tous les véhicules électriques ou hybrides.



Expériences

POUR L'HISTOIRE.

A moins de 30 mn des plages du Débarquement et du Mémorial de Caen, le Château d'Audrieu est le point de départ idéal pour visiter les musées du D-Day et des lieux de mémoire consacrés. Aux côtés de guides locaux, tous les secrets d'histoire sont dévoilés.

MONUMENTS ET PATRIMOINE.

A Bayeux, le Centre Guillaume le Conquérant abrite la tapisserie de Bayeux ou « tapisserie de la Reine Mathilde ». Un trésor datant du XI^{ème} siècle et inscrit au registre Mémoire du monde par l'UNESCO. A 30 mn, la Cité des ducs de Normandie, Alençon, ouvre son patrimoine, et à moins de 2h, le Mont Saint-Michel.

BALADES À CHEVAL.

Terrain idéal pour les parcours à cheval, la région d'Audrieu fait traverser forêts, bois et clairières. Des sorties organisées par la Conciergerie de l'hôtel.



PLAGES ET GRAND AIR.

Sur les plages de Normandie, kite-surf, char à voile et sports nautiques s'offrent aux aventuriers de la mer. Sur demande, le Château organise un survol en montgolfière ou une partie de golf.



LA ROUTE DES FROMAGES.

Avec 4 fromages bénéficiant de l'Appellation d'Origine Protégée – Neufchâtel, Livarot, Pont-L'Evêque et Camembert de Normandie -, la Normandie ouvre depuis 2018 sa « Route des Fromages » aux touristes. Des rencontres autour du savoir-faire et des professionnels (éleveurs, fromagers, crémiers...) répertoriés sur une Route inédite.

LA ROUTE DU CIDRE.

Un parcours de 40 kilomètres à travers routes pittoresques et villages (Beuvron-en-Auge, Cambremer, Bonnebosq, Beaufour-Druval...) à la rencontre des meilleurs producteurs de cidre.





A propos de 2L Collection

Cultivant l'art de recevoir avec élégance et authenticité, 2L Collection sélectionne des maisons de famille où le temps suspend son vol. Guidés par la conviction profonde qu'en vivant plus en conscience nous avons un impact plus positif sur ce(ux) qui nous entoure(nt), nous revisitons les codes du luxe et proposons aux voyageurs des expériences singulières pour vivre en connexion avec soi, les autres et l'environnement. 2L Collection vous invite à prendre soin de votre cœur, votre corps et votre esprit dans des lieux exceptionnels d'ancrage et d'éveil : Les Hôtels Le Cinq Codet ***** et Atmosphères **** à Paris, les Châteaux d'Audrieu***** en Normandie et de Fonscolombe ***** en Provence, et L'Hôtel Les Lumières ***** à Versailles (*ouverture été 2024*). www.2lcollection.com





UNE MAISON 2L COLLECTION

CHÂTEAU D'AUDRIEU

-
14250 . Audrieu
Tél 02 31 80 21 52



FINE HOTELS + RESORTS

www.chateaudaudrieu.com