



LE CÈDRE

HOSPITALITY

Le Cèdre Hospitality

Un groupe hôtelier épicurien et humain



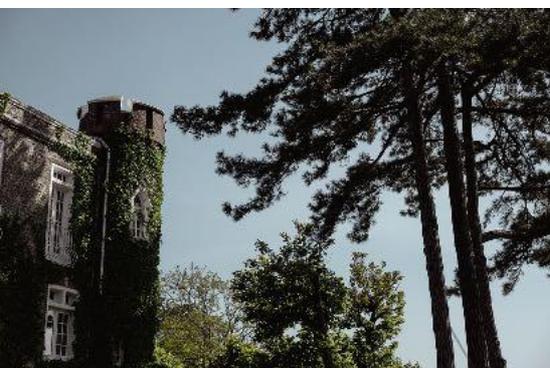
« Créer et faire vivre l'hospitalité du territoire, de nos maisons, partager notre plaisir avec nos voyageurs », telle est la raison d'être du groupe Le Cèdre Hospitality. Entre la Normandie et les Alpes, il regroupe quatre établissements d'hôtellerie et de restauration. Mais derrière Le Donjon, le Bel-Ami, L'Oritano ou Les Cèdres, se cachent surtout des femmes et des hommes bienveillants, audacieux et curieux, qui se sont donnés comme objectif de devenir le premier groupe d'hospitalité normand, en misant avant tout sur l'humain. Découverte.

L'histoire commence en 1978, à l'ouverture du Donjon, par la famille Abodib, à Étretat. Depuis, les restaurants Le Bel-Ami, à Étretat (76), le restaurant L'Oritano à Rouen (76) et l'hôtel-restaurant Les Cèdres***, à Saint-Sorlin-d'Arves (73), ont complété le groupe, officiellement né en 2021. La crise du Covid et ses différents confinements ont été mis à profit pour structurer l'ensemble avec des méthodes de management innovantes et participatives, et développer un pendant solidaire (Le Cèdre Solidarity).

Le Donjon

HÔTEL, RESTAURANTS & SPA

Domaine St Clair
Étretat



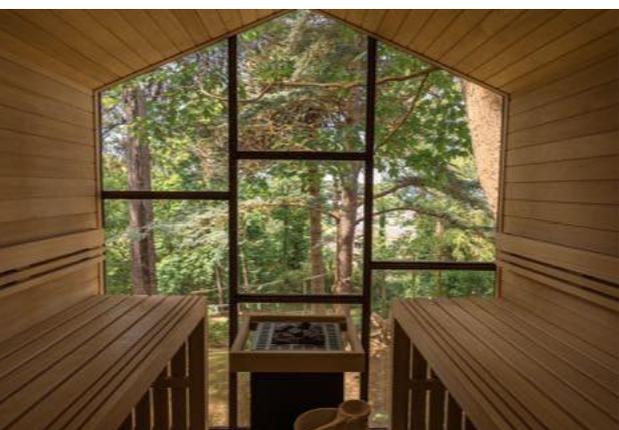
Comme chez soi

Chaque adresse du Cèdre Hospitality est singulière. Mais toutes partagent un sens de l'accueil sincère et exigeant, pour que chaque client se sente à la fois chez lui et dans les meilleures conditions pour vivre une expérience extraordinaire.

Le Donjon – Domaine Saint Clair,
Table 1*, hôtel 4****, Étretat (76)

Une maison de famille atypique face à l'aiguille d'Étretat

À deux pas de la plage et de ses falaises, Le Donjon est niché au milieu de la végétation du Val Saint-Clair. Cette imposante bâtisse anglo-normande a été rénovée au fil du temps dans l'esprit d'une maison de famille, où l'on a plaisir à se retrouver. Enrichi de la Villa voisine en 2002, puis du Cottage en 2019 – portant l'offre à 25 chambres, l'ensemble forme un hôtel-restaurants plein de charme, unique en son genre. La dernière rénovation a permis d'obtenir une quatrième étoile en octobre 2021 et cela s'explique aisément quand les clients découvrent leurs chambres, chacune décorée avec soin dans l'esprit de la région et du territoire, dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Cette mise en scène sincère, authentique et conviviale offre un cadre propice pour vivre des instants précieux, tout en profitant pleinement des services de l'hôtel. La terrasse et la piscine extérieure (chauffée toute l'année) offrent une vue imprenable sur la fameuse aiguille creuse. Pour un moment de bien-



être hors du temps, Le Donjon a confié son spa à la marque Therae. Elle propose notamment son soin signature, un massage aux galets de Normandie, qui alterne technique manuelle et apposition de galets chauds, pour une détente optimale et un lâcher prise total. À l'été 2021, l'hôtel a en outre inauguré un nouvel espace pittoresque : la Canopée, superbe rooftop spa de 30 m2, perché à 14 mètres de hauteur, idéal pour des évènements privés ou des moments de détente hors du commun. Ce spot, unique en France, est doté d'un jacuzzi pouvant accueillir jusqu'à cinq personnes et offrant une vue spectaculaire sur les célèbres falaises d'Étretat. Le rooftop se compose d'un espace de relaxation, d'un bar à cocktails et d'un poste d'înatatoire. Tout nouveau, afin de profiter de l'expérience d'une détente absolue, le Donjon propose une formule inédite « la Ballade Signature », intégrant un massage en duo à la Canopée, l'accès à la piscine, le sauna, le jacuzzi. Possibilité d'ajouter le panier pique-nique à l'heure du déjeuner, afin de bénéficier du domaine sur une journée.

Côté table, le talent du chef Gabin Bouquet, originaire du Pays de Caux, a été récompensé d'une étoile Michelin en 2021. Sa carte raffinée et créative met à l'honneur exclusivement poissons, coquillages, crustacés et végétaux locaux. Les hôtes ont également plaisir à se retrouver au Bistrot du Donjon, dans une vaste salle structurée à la façon d'un atelier d'artiste, dirigé par Sébastien Dufour, pour déguster des recettes de terroir revisitées. Le Bistrot propose également un brunch le week-end, jusqu'à septembre.

Chemin de Saint-Clair - 76790 Étretat

<https://www.hoteletretat.com/fr/>



Restaurant Le Bel Ami, Étretat (76) Grandes tablées conviviales, à la méditerranéenne

Lieu de vie et de fête, le bistrot Le Bel Ami propose une cuisine authentique, gorgée de soleil aux accents méditerranéens. Au centre d'Étretat, à trois minutes à pied de la plage, la convivialité est ici le maître-mot. Les clients aiment y prendre le temps de se faire plaisir, avec des mezzés crus, cuits, salés, sucrés... toujours confectionnés à partir de produits frais et locaux. Les vins de la carte se dégustent aussi bien sur place qu'à emporter.

Un nouveau menu de saison, à l'ardoise, est proposé chaque semaine.

Les enfants ne sont pas oubliés puisqu'ils bénéficient d'une proposition spéciale...

Et tous les dimanches, du 1^{er} septembre au 31 mars, Le Bel Ami dresse un grand buffet brunch à volonté. Une adresse à partager !

25/27 rue Alphonse Karr - 76790 Étretat -
+33 2 27 43 56 25
<https://www.lebelami.com/>

TÉTA

Restaurant Téta, Étretat (76)

Le Liban sur le pouce



Ici, la gastronomie libanaise se décline en version street food. À deux pas de la plage d'Étretat, Téta est ouvert d'avril à septembre et propose burgers et shawarmas à savourer en balade ou au premier étage, dans une petite salle aux airs de « diner » américain. Rapide, mais qualitative, la cuisine de ce comptoir de rue est, comme dans tous les établissements du groupe, basée sur des produits frais, locaux et de saison.

27 Rue Alphonse Karr - 76790 Étretat



Restaurant L'Oritano, Rouen (76)

Le soleil s'invite à Rouen

En plein centre de Rouen, L'Oritano abrite un concept de bistro méditerranéen. Liban, Grèce, Italie, Portugal... s'invitent ici à travers des recettes chaleureuses et dépaysantes. Au déjeuner, la clientèle de bureau apprécie la formule abordable, avec trois entrées, trois plats et trois desserts au choix, qui changent tous les mois. Le soir, l'ambiance s'oriente vers la détente avec une carte potager, marée ou carnée, à partager. Une sélection de vins et de cocktails thématiques complète l'offre. L'atout irrésistible de L'Oritano ? Sa terrasse, plein sud !

8 Place de la Pucelle - 76000 Rouen -
0986152690-





Hôtel-SPA Restaurant Les Cèdres***, St-Sorlin-d'Arves (73)

Chaleureux nid d'aigle sur les Sybelles

Un chalet à la montagne, tel est le profil de la dernière acquisition (en 2021) du groupe. Avec son emplacement idéal, sur les hauteurs d'un village authentique, avec une vue imprenable sur le domaine des Sybelles et la vallée, l'hôtel-restaurant Les Cèdres*** répond parfaitement aux critères de sélection du groupe (emplacement et vue exceptionnels, altitude).



Cette nouvelle maison abrite 26 chambres confortablement équipées, un salon réchauffé par un feu de cheminée, un bar à cocktails, une salle de jeux pour petits et grands et un spa. Le design soigné rappelle l'atmosphère d'un chalet typique de montagne dans le choix des matériaux et des orientations architecturales, mais se confond aussi avec une touche rétro chic. « La Terrasse », plein sud et accessible directement des pistes, assure la partie restauration de l'établissement, avec des classiques montagnards et une rôtisserie maison, le midi. En soirée, la table glisse vers la bistronomie, avec une carte d'influence libanaise. Côté services, l'équipe, comme dans toutes les adresses du groupe, est aux petits soins pour organiser des séjours sur mesure et sans contraintes. L'hiver, elle se charge aussi bien des navettes que des locations de matériel (directement à l'hôtel) ou des réservations d'activité. L'été, elle sait conseiller les meilleurs itinéraires de randonnées, pour profiter au maximum du cadre enchanteur.



Chemin des Pré-Plan - 73530 Saint-Sorlin-d'Arves -
04 79 59 70 21 <https://www.lescedres-lessybelles.com/>



L'engagement du Cèdre Hospitality

L'inventaire du groupe pourrait s'arrêter là. Mais ce serait passer à côté de l'essentiel. Car ce qui guide les équipes du Cèdre Hospitality va bien plus loin que les colonnes de chiffres habituellement prises en compte dans le secteur.

Profitant de leur premier confinement forcé en 2020, les collaborateurs du groupe se sont penchés sur la dynamique qu'ils souhaitent imprimer collectivement à leurs activités.

Un mot revient : hospitalité. Il est le fil d'Ariane qui les guide au quotidien, pour « construire et partager le plaisir d'un moment, d'un concept, d'une expérience, avec générosité et simplicité ». Un second terme s'impose : qualité. Comme un moteur pour améliorer en permanence tous les aspects de l'activité. Et pour y parvenir, les équipes ont formalisé des engagements et des objectifs chiffrés, afin de rendre l'entreprise plus respectueuse des hommes et de l'environnement.

Enfin, les valeurs du groupe se concrétisent également dans son fonds de dotation, Le Cèdre Solidarity. Il a pour objectif de « concourir à l'accompagnement des populations fragilisées par la résilience alimentaire » et de « participer à la préservation de la biodiversité ». Cette structure leur a déjà permis, à deux reprises, de livrer des containers de dons de première nécessité au Liban et d'y organiser rencontres et actions solidaires.

