



Hibouville s'installe à Deauville !

Situé sur la Place Mornay, cœur historique du centre de Deauville, le restaurant Hibouville ouvre ses portes après quelques mois d'absence pour une rénovation complète. C'est le plus emblématique des cafés Deuwillais qui fait peau neuve !

Signé par les architectes **Clémence et Clément Goutal**, le Hibouville est une maison de plage comme on aime tant en voir en Normandie. Son côté bord de mer est un vrai clin d'œil donné aux fameuses Cabines des Planches.

Dès la porte franchie, la magie opère ! Imaginé comme la continuité de la plage, le restaurant a des teintes douces allant du blanc au vert d'eau, réhaussées de touches de bois clair et sublimes par la lumière naturelle qui passe par les grandes baies vitrées. Tout y est élégant et raffiné. **Le maître mot ? Convivialité !** Venir au Hibouville c'est se sentir comme à la maison.

On s'y rend à toute heure de la journée pour un petit-déjeuner ou un brunch ensoleillé, un déjeuner en terrasse, un café improvisé, un goûter avec les enfants ou un apéritif suivi d'un diner. L'ambiance y est apaisante, tout est fait pour que l'on s'y sente bien.



Le chef Nicolas Puel propose une carte brasserie mêlant les grands classiques de la cuisine française avec des créations aux inspirations exotiques. Guacamole épicé préparé à table, onctueux Muhammara servi avec un pain libanais, Pata Negra ou encore Fish & Chips côtoient le saumon fumé, le tartare de bœuf au couteau ou les crémeuses coquillettes jambon & truffe. Ici tout le monde trouve son bonheur !

Les desserts, imaginés par le chef pâtissier Nicolas Agraz et son équipe, régaleront aussi les papilles. La fameuse tarte tropézienne, les crêpes Suzette flambées en salle, le nougat de la maison Sénéquier feront des heureux.



Les cocktails signatures, élaborés par le chef barman Stéphane Picault, sont préparés avec passion ! Sur la carte, une dizaine de cocktails signature avec et sans alcool allant du classique Spritz aux créations : Pornstar Martini, Normandy Sour, Alerte à Deauville et bien d'autres...

L'Hibouville est sans aucun doute le restaurant où tout est fait pour y rester, flâner et profiter toute la journée !



A propos de Bourdoncle

Le Groupe Bourdoncle est animé par un objectif, celui de cultiver et de faire perdurer un Art de Vivre à la française. Cet Art de Vivre est une combinaison d'éléments qui tirent leurs racines de notre histoire et de notre culture et qui met en avant le goût, l'esthétique, le sens du détail, l'exigence sous toutes ses formes, le travail bien fait. Le Groupe Bourdoncle, c'est aujourd'hui 30 établissements répartis entre Paris, Deauville, Trouville, Arcachon, Megève, Cannes et Saint-Tropez. Ce sont plus de 1000 collaborateurs dévoués, avec pour but d'offrir une expérience unique et de qualité à tous leurs clients.

« La restauration est une passion. Avec l'aide de mes équipes, j'ai pu créer un groupe qui lui est dédié. Nous cherchons à partager notre conception du « French Art de Vivre » à travers des établissements d'exception, autour d'une cuisine de qualité, en tentant de moderniser une offre traditionnelle. J'aime dépoussiérer de vieilles institutions, leur donner un nouvel élan et les réinsérer dans le quotidien de nos clients. » - Thierry Bourdoncle

LES PLANCHES CHES



LES PLANCHES

Au cœur du carré d'or de Deauville face au célèbre Hôtel Normandy et à quelques pas de sa plage mythique, le restaurant **Les Planches**, récemment repris par le groupe Bourdoncle, ouvre enfin ses portes après plusieurs mois de travaux, menés d'une main de maître par les architectes **Clémence & Clément Goutal**.

Imaginé comme une ancienne maison d'armateur, avec ses petits étages intimistes, cet établissement aux volumes extérieurs atypiques, fut un réel challenge pour garder toute l'âme des lieux.

Chaque pièce offre un univers différent, comme **une maison de famille** remplie de souvenirs et d'objets rapportés et chinés lors de voyages, procurant un sentiment de dépaysement total. L'entrée, avec sa belle hauteur sous plafond, accueille une coque de bateau renversée pour évoquer l'univers maritime cher à cette région. Le demi-palier accueille une grande table d'hôte et invite au voyage, l'étage, lui, est un cocon cosy plus féminin.

Ici les matériaux sont sélectionnés avec soin. Le bois, le velours ou la moquette ont été privilégiés pour créer un univers chaleureux, adapté à la Normandie.

A l'extérieur, la grande terrasse en angle appelle à la détente et aux longs déjeuners baignés de soleil.

LES PLANCHES



Côté cuisine, les chefs **Pietro Volonte et Vito Riccardi** honorent les spécialités culinaires de la célèbre botte. Carpaccio de loup de mer, salade d'artichauts, Burrata, linguine au homard, Caccio e Pepe... les plats sentent bons l'Italie et évoluent aux fils des saisons. Une ode aux beaux produits gorgés de soleil.

Les becs sucrés finiront le repas avec des créations plus gourmandes les unes que les autres. En vitrine les gâteaux meringue, Baba au Rhum, Panna Cotta et mousse au chocolat font de l'œil ! Les Cannoli Siciliens aux fruits confits et le Tiramisu seront, eux, préparés directement à table à la façon d'un cooking show !



Le chef barman **Stéphane Picault** élabore des créations originales telles que le Bellini ou le fameux Spritz. Des cocktails signatures à siroter dans une ambiance chic et conviviale.

Savant mélange entre inspirations italiennes et deauvillaises, Les Planches est un lieu chaleureux où il fait bon se retrouver entre amis ou en famille !

Les Planches

85, rue Eugène Colas – 14800 Deauville

Ouvert de 12h à 15h – de 19h à 23h

Téléphone : 02 31 98 71 86

Instagram : @les_planches_deauville

71 couverts intérieurs / 56 couverts extérieurs



LES PLANCHES

A propos de Bourdoncle

Le Groupe Bourdoncle est animé par un objectif, celui de cultiver et de faire perdurer un Art de Vivre à la française. Cet Art de Vivre est une combinaison d'éléments qui tirent leurs racines de notre histoire et de notre culture et qui met en avant le goût, l'esthétique, le sens du détail, l'exigence sous toutes ses formes, le travail bien fait. Le Groupe Bourdoncle, c'est aujourd'hui 30 établissements répartis entre Paris, Deauville, Trouville, Arcachon, Megève, Cannes et Saint-Tropez. Ce sont plus de 1000 collaborateurs dévoués, avec pour but d'offrir une expérience unique et de qualité à tous leurs clients.

« La restauration est une passion. Avec l'aide de mes équipes, j'ai pu créer un groupe qui lui est dédié. Nous cherchons à partager notre conception du « French Art de Vivre » à travers des établissements d'exception, autour d'une cuisine de qualité, en tentant de moderniser une offre traditionnelle. J'aime dépoussiérer de vieilles institutions, leur donner un nouvel élan et les réinsérer dans le quotidien de nos clients. » - Thierry Bourdoncle

