

**Escape à 45 minutes de Paris :**  
**Le Chef David Gallienne ouvre Ô PLUM'ART**  
**une nouvelle maison d'hôtes à Giverny**



*A quelques pas de la maison mère, Le Jardin des Plumes, David Gallienne ouvre une maison d'hôtes de 5 chambres et 1 « appartement » : Ô Plum'Art.*

Non loin de la **Fondation Claude Monet** - où les visiteurs viennent du monde entier pour découvrir le patrimoine du peintre - **Ô Plum'ART** se niche dans une élégante bâtisse typique des années 1900 entourée d'un paisible jardin arboré, un lieu où le temps semble s'être arrêté.

L'architecte et décorateur **Philippe Papy** a créé **Ô Plum'ART** une atmosphère bienveillante, celle d'une **maison de famille** où l'on aime s'échapper le temps d'une **escapade bucolique à 45 minutes de Paris**.

Pour conforter cette ambiance apaisante, un salon de thé (ouverture avril 2022) invite hôtes et visiteurs du jour à une pause sucrée, le temps d'un tea-time réconfortant près de la cheminée, ou sur la terrasse ouverte en été. Naturellement supervisée par **David Gallienne**, la carte rend hommage au laitier historique de Giverny, premier propriétaire des lieux, dont les recettes sont librement inspirées.



Dans un second temps, un espace bien-être avec sauna, jacuzzi et salle de massage (avec soin sur réservation) sera aussi aménagé pour profiter d'une expérience de relaxation totale et déconnecter du rythme et de l'agitation du quotidien.

Paradis fleuri à l'atmosphère poétique, **Giverny** offre aux visiteurs les charmes de la campagne, près du **Parc Naturel Régional du Vexin** français. Tout exhorte ici au calme, à la relaxation, un cocon confidentiel où il fait bon poser ses valises le temps d'un séjour champêtre. Un véritable nid douillet décoré d'objets chinés, à une petite heure à peine de la bouillonnante capitale.

Côté gastronomie, le Chef étoilé **David Gallienne**, vainqueur de Top Chef 2020, ambassadeur passionné du **terroir normand**, propose au **Jardin des Plumes**, à 5 minutes de là, une cuisine inventive, sublimant les produits de la région. S'il s'attache à mettre avant tout en avant des produits qu'il trouve au plus près de chez lui, le Chef aime aussi partager son ouverture sur le monde à travers des produits d'ailleurs, rapportés des voyages qui marquent son parcours. Comme le peintre à son époque qui enchaîne les voyages, David Gallienne est un ambitieux curieux du monde.



## ***A propos de Giverny et du Jardin des Plumes :***

*Le Jardin des Plumes est à l'origine une histoire écrite à quatre mains depuis 2017 par Éric Guérin et David Gallienne. À Giverny, au cœur du village historique de Claude Monet (qui accueille plus d'un million de touristes par an), cohabitent un restaurant étoilé (14 tables) et un hôtel familial de 8 chambres : une invitation à la déconnexion à une heure de Paris.*

*En 2012, Éric Guérin, le Chef de La Mare aux Oiseaux (Loire Atlantique), crée sa deuxième table : Le Jardin des Plumes, rapidement récompensée d'une étoile au guide Michelin. C'est en janvier 2020 que le Chef normand David Gallienne — formé et distingué au Manoir du Lys (2007-2017, Normandie) et à Origine (2017, Rouen) — accepte de relever le challenge et de reprendre les rênes de cette demeure à colombages du XXe. Il y conserve le macaron depuis avec talent.*

*Étoilé au Guide Michelin, 2 Toques et 14/20 au Gault&Millau, vainqueur de Top Chef 2020, les reconnaissances sont nombreuses pour saluer ce talentueux créatif — fils d'expert-comptable, dont la passion a été transmise par son grand-père — qui aime rendre hommage au terroir normand comme personne, et a su en faire sa renommée.*

*Dans ce nid douillet Néo-Art Déco entouré d'un paisible jardin arboré, David Gallienne a su tisser des liens de confiance avec de petits producteurs locaux pour y construire une carte inventive qui se joue des mariages de saveurs insolites. Au menu de cette escapade, une cuisine créative inspirée des produits de la région. Une partition culinaire de haut vol imaginée par le Chef qui travaille frais et en fonction de la saison et des arrivages : Saint-Jacques, huître de Veules, cresson, faux filet de bœuf et gyoza de paleron gingembre coriandre... Chaque assiette démontre le talent d'un Chef habile à marier les saveurs, à transformer un produit brut en une belle harmonie, toute en fraîcheur, finesse et légèreté.*

*A Giverny, le temps s'arrête. A peine entré dans le village et une charge émotionnelle s'installe en soi. Ici, chacun vient comprendre pourquoi Claude Monet s'est installé en 1883 pour ne plus jamais repartir et comment le village s'est révélé à lui avant d'être propulsé sur le devant de la scène mondiale grâce à l'aura de l'artiste. Visiter Giverny c'est ainsi entrer dans un tableau, retrouver les parfums, les couleurs et les impressions qui ont inspiré l'un des plus grands peintres français. Partout, l'apaisement est évidence tout comme la lumière qui dessine chaque paysage... A quelques mètres de la maison que le monde entier vient visiter, David Gallienne, fervent ambassadeur du territoire normand, est aussi, comme le peintre à son époque enchainant les voyages, un ambitieux curieux du monde.*



### **Le Jardin des Plumes**

Ouvert du mercredi au dimanche.

Restaurant gastronomique fermé aussi mercredi midi en basse saison.

1 rue du Milieu – 27620 Giverny

02 32 54 26 35

[accueil@jardindesplumes.fr](mailto:accueil@jardindesplumes.fr)

[www.jardindesplumes.fr](http://www.jardindesplumes.fr)

### **Ô Plum'Art**

Ouvert du mercredi au dimanche.

12 rue Claude Monet – 27620 Giverny

*De 140 à 340€ (chambre 1,2 personnes / Petit déjeuner inclus)*

02 32 54 26 35

[accueil@jardindesplumes.fr](mailto:accueil@jardindesplumes.fr)

[www.jardindesplumes.fr](http://www.jardindesplumes.fr)