

**Primard, la nouvelle adresse des Domaines de Fontenille à moins d'une heure de Paris vient d'ouvrir ses portes.**



Sur 40 hectares, Primard dévoile **40 chambres et Suites** réparties en 4 bâtiments, **un restaurant gastronomique, un bistrot et une table d'hôte imaginés par le Chef multi-étoilé Eric Frechon** ainsi qu'un **spa de 450m<sup>2</sup> signé Susanne Kaufmann**, une première en France.

Un nouvel Art de Vivre à la Française, où la nature est omniprésente

Si Primard revendique le XVIIIème siècle qui l'a vu naître, la décoration bouscule la tradition et redéfinit un art de vivre vibrant de couleurs pastel et de clins d'oeil facétieux qui se laissent découvrir au fil des promenades. Imaginés par Jacques Wirtz, les jardins de Primard dessinent des paysages aux formes ondulantes qui se reflètent partout libérant les lignes et invitant à la contemplation.

A la table du Chef multi-étoile Eric Frechon.

Toute la restauration de Primard est signée Eric Frechon, mentor de la gastronomie des Domaines de Fontenille.

Une cuisine résolument ancrée dans le terroir normand et francilien, qu'elle soit gastronomique, d'inspiration bistrot ou familiale célébrant la puissance pure de la nature.

Détente nature, le premier Spa Susanne Kaufmann

A Primard, Susanne Kaufmann révèle sa première adresse française.

Sur plus de 450m<sup>2</sup>, quatre cabines de soin et espace humide, ce nouveau temple du bien-être propose des soins qui suivent les protocoles élaborés au cœur des Alpes autrichiennes respectueux de la peau et de la nature.

C'est désormais là, entre Anet et Giverny, que Frédéric Biousse et Guillaume Foucher ont choisi d'exaucer les vœux des citadins épuisés en quête de déconnexion.

Primard est un refuge champêtre 5 étoiles chic et décontracté. Plus qu'une destination, c'est un voyage qui se laisse apprécier en toute saison.