

Les Domaines de *Fontenille*
dans l'ouest parisien





romantisme

Primard, romantisme fou à une heure de Paris

Il était une fois... une demeure du XVIIIème siècle, nichée au cœur de la Vallée de l'Eure, entre collines verdoyantes et forêts profondes. Primard, la nouvelle adresse des Domaines de Fontenille, a tout d'un conte de fées contemporain.

Un Domaine sur les bords de l'Eure, de sublimes jardins dessinés par Jacques Wirtz, des douves où l'on peut se promener en barque, une roseraie fabuleuse, une ferme avec des animaux en semi-liberté, un étang qui scintille au loin avec une île...

C'est là, entre Anet et Giverny, que Frédéric Biousse et Guillaume Foucher ont choisi d'exaucer les vœux des citadins épuisés en quête de déconnexion urgente en créant un refuge champêtre 5 étoiles chic et décontracté.

Après le Domaine de Fontenille dans le Luberon, Les Bords de Mer à Marseille, Les Hortensias du Lac à Hossegor, 70 Hectares... & l'Océan à Seignosse, Santa Ponsa et Torre Vella à Minorque, Primard complète la collection d'hôtels de caractère des Domaines de Fontenille.

Raffinée mais ancrée dans le terroir. Chaque maison raconte une histoire en harmonie avec son environnement. Son histoire. Une histoire d'émotion, où la sensation de vivre des moments rares dans un lieu d'exception compte autant que le raffinement du décor.

Frédéric Biousse et Guillaume Foucher ouvrent la voie à une autre idée du luxe. Le temps, l'espace et le sens. Tout ce dont on rêve aujourd'hui.



esprit

L'esprit Fontenille l'hospitality d'aujourd'hui





Une maison d'eau

Plus de quarante hectares, loin de la frénésie du monde, au plus près de la nature. Pour les parisiens et tous les amoureux d'authenticité, une retraite secrète cachée dans les méandres de l'Eure, pour une fugue d'un week-end ou un retour aux sources de quelques jours.



charme

Un charme classique

Une allée bordée de buis enjambe les douves par un pont de pierres et mène à la cour d'honneur d'une maison noble de pur style Directoire. Avec ses lignes claires et simples, cette Maison sur l'Eure raconte la quintessence d'un XVIIIème siècle finissant : succession de salons en enfilade, petit boudoir, grande cuisine ouvrant sur une terrasse, lambris d'époque, parquets de chêne et cheminées anciennes... Les plans d'origine et les éléments de décoration anciens ont été préservés pour garder l'âme de la maison.

La propriété compte plusieurs dépendances, la Maison du Lac, la Maison du Verger, le Barn avec le Spa et l'espace remise en forme, une très belle salle de réception qui s'ouvre sur le potager... 39 chambres et Suites se déploient ainsi sur l'ensemble Domaine : elles ont toute en commun de s'ouvrir sur des jardins magnifiques. Certains lieux dégagent un charme mystérieux, Primard en fait partie. Magique.

« Primard porte toute l'élégance de la tradition française. Une maison noble mais non ostentatoire, posée sur l'eau, ancrée dans la terre, calme et sereine. Une maison cachée qu'il faut chercher avant de la découvrir... Elle se révèle au fil de la journée, des saisons et de l'eau. »





Les jardins de Primard ont été dessinés il y a plus de 30 ans par Jacques Wirtz, paysagiste internationalement renommé et auteur notamment des jardins du Carrousel du Louvre et des Tuileries. L'harmonie naturelle entre la maison, la structure des jardins et la nature sauvage environnante animée par l'eau, crée un univers d'un romantisme fou... Des arbres séculaires, des prairies, des massifs fleuris, une serre, un verger et plus de 250 variétés de roses : la nature apprivoisée, respectueusement. Le potager du Domaine, conduit en permaculture par le jardinier historique du Domaine, fournit le Chef Romain Meder en fruits, légumes et herbes fraîches. L'idée de local, de produits de saison, ultrafrais prend son vrai sens.

« Primard est avant tout un jardin... Ordonné et structuré, mais qui recèle des trésors de poésie. Il y a une véritable adéquation entre la nature et l'architecture, un équilibre parfait, grâce à la vision subtile de Jacques Wirtz. »

Frédéric Biousse



jardins

Les jardins de Primard





vivre

Un nouvel Art de vivre à la française

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, de clins d'œil facétieux, où nature et culture, passé et futur se télescopent librement. Joie de vivre et décalages, légèreté et insouciance. Un état d'esprit que l'on retrouve aussi dans le service, impeccable et attentionné, tout autant que discret et chaleureux.

« Primard ne se prend pas au sérieux. Primard est conscient de son histoire mais s'en amuse et se moque des codes en les twistant d'une bonne dose d'espièglerie, avec des ruptures ludiques qui viennent casser son classicisme. »

Guillaume Foucher

A Primard, les œuvres, présentes dans chacune des pièces, s'inspirent évidemment de la nature et confrontent les points de vue. Les dessins du XVIII^{ème} siècle voisinent avec des gravures de roses de Pierre-Joseph Redouté, le salon aux champignons accueille des dessins d'Ethan Murrow, les photographies d'artistes contemporains dialoguent avec les dessins de jeunes artistes illustrateurs naturalistes, comme Valentine Plessy et Thibaut Dapigny, ou les compositions d'herbiers de Stéphanie Montagut. Tout naturellement.

Pour réussir la renaissance de Primard, il fallait des complices talentueux. Une savante alliance entre grandes maisons françaises (Maison Pierre Frey, Gien, la Faïencerie de Charolles, Maison Sarah Lavoine, Maison Louis Drucker), artisans (Pascal Oudet pour les créations en bois, Cara Janelle pour l'art de la table) et artistes (compositions en fleurs séchées réalisées par Ita Bourcier, suspensions par Paola Paronetto ou Chiamonte Marin...). Œuvres contemporaines, objets chinés ou sur-mesure assurent le juste équilibre entre respect du patrimoine et audace créative.

De l'Art et de l'artisanat !



Chef

Romain Meder, Chef de campagne



C'est à l'orée du printemps que Primard a a(ac)cuilli Romain Meder. Ici l'ancien Chef 3 étoiles peut déployer une cuisine librement inspirée par son environnement qu'elle soit gastronomique, champêtre ou de partage. À chaque moment ses envies.

Inspiré par l'environnement nourricier de Primard, entre nature verdoyante et potager foisonnant, Romain Meder écrit un nouveau chapitre de l'histoire du lieu avec Les Chemins, son restaurant gastronomique. Dans une salle dépouillée de toute futilité, écho à sa sensibilité, il déploie une cuisine percutante où le végétal est roi. Betterave fermentée, courgette au vin de melon, tartelette aux graines de lin, kiwano...

Fuyant l'idée d'un plat délicieusement ennuyeux, il réalise dans chaque assiette un numéro d'équilibriste, mêlant avec justesse la rondeur à l'astringence, la douceur à la rugosité, l'acidité à l'amertume. Sur la palette gustative du Chef, l'iode tient également un rôle clé. Dans la créativité d'une saucisse d'huître ou d'une mise en bouche au foie de lotte, elle vient chatouiller la participation végétale, apportant tantôt la puissance qui réveille, tantôt le charnu qui reconforte.

Pas besoin d'une surenchère de produits « nobles » quand on a la science des produits simples. Une partition culinaire formidablement interprétée, que la Cheffe pâtissière Iris Fumey vient clore avec beaucoup de talent. Côté cave, le sommelier Louis Muller ne manque pas non plus de répondant, accompagnant ses hôtes vers de savoureux chemins de traverse.

signature

Restaurant signature

Les Chemins





*Qu'il soit de traverse ou des écoliers,
le chemin est un voyage en soit.
Qu'importe la destination, ce qui
compte c'est le bonheur de ralentir
le temps et le pas. Les Chemins, le
nouveau restaurant gastronomique
de Romain Meder, relève de ce
plaisir-là.*



Octave, auberge chic

L'expérience Octave débute bien avant l'arrivée des premières assiettes. Qu'on séjourne à l'hôtel ou qu'on soit de passage, on emprunte un chemin verdoyant, nous guidant vers un monde à part. Sur la route, arbres séculaires, buissons sauvages, arbres fruitiers ou encore parterres de fleurs donnent le ton. Le restaurant se dévoile au bout d'une allée. Dans la lumière d'une grande verrière, le décor se reflète, à la fois contemporain et champêtre.

Octave a des allures d'auberge chic avec ses fleurs séchées glissant du plafond et sa cuisine ouverte sur un four à bois. On déguste d'abord avec les yeux les volailles fermières rôtissant gracieusement dans la grande cheminée. Aux beaux jours, la terrasse s'étend sur l'herbe, les tables fleurissent au cœur du verger, entre pommiers et cerisiers. La nappe en lin est de sortie, la joie de vivre des moments de vie précieux aussi.

À la carte, le tropisme végétal de Romain Meder s'exprime à travers une Hure de poisson, haricots verts de Gérard, toum aux herbes, ou un fenouil croquant, burrata et œufs de truite. Cela vaut aussi pour les notes sucrées : un Clafoutis à la pêche blanche, amande fraîche, sorbet pêche, des Framboises rafraîchies au kéfir de rose, granité menthe et mélisse du jardin...



Petit Déjeuner
Les Oeufs à la Coque
Les Oeufs à la Chinoise
FROMAGES
Pâtis de
Café
SAUMON





hôtes

La Table d'Hôtes

Située dans l'ancienne cuisine de la Maison sur l'Eure, autour de la cheminée d'époque, le fourneau La Cornue trône en majesté. Rien ne semble avoir changé dans le décor depuis des décennies.

Midi et soir, l'atmosphère intimiste fait revivre l'esprit de famille d'autrefois et invite à une expérience exclusive. La cuisine accueille alors 2, 4, 6 ou 12 convives autour de la grande table centrale. Le Chef cuisine spécialement pour vous, avec un menu élaboré selon la saison et les envies du moment.

Toute la journée, cette cuisine chaleureuse est le cœur battant de la maison. C'est là que les hôtes viennent grignoter une douceur ou un fruit en cas de petite faim et se retrouvent à l'heure du goûter, pour savourer pâtisseries, entremets et gourmandises autour d'un thé.

Différents espaces ont été aménagés afin de profiter de l'instant et retrouver le plaisir de faire des ronds dans l'eau...

Le bar principal se trouve au rez-de-chaussée de la Maison sur l'Eure. Il dessert les salons en enfilade mais également la terrasse sur l'Eure. À la carte, cocktails bien frappés, vins sélectionnés et différents millésimes de Champagne.

La Serre de la roseraie a été, quant à elle, transformée en jardin d'hiver et accueille les hôtes tout au long de la journée autour d'un jus de fruits ou d'un thé.

Enfin, pour profiter des belles soirées, se déploie sur les rives de l'Eure, un bar insolite signé Veuve Clicquot.



bars

Bars Des Ronds dans l'Eau





dé détente

Premier Spa Susanne Kaufmann en France

4 cabines de soin dont une double, dans un Spa de 450 mètres carrés tout en bois qui se fond dans l'environnement... Le premier Spa Susanne Kaufmann de France. Les soins et massages suivent les protocoles élaborés au cœur des Alpes autrichiennes. Créés à partir d'essences naturelles précieuses, d'huiles, de plantes et de substances pures non transformées, les cosmétiques Susanne Kaufmann constituent l'une des marques de soins naturels et bio les plus reconnues dans le monde. L'occasion de partager une vision holistique du bien-être et de la beauté, avec des soins bio ultra-concentrés en actifs végétaux. Respectueux de la peau et de la nature.

Reprendre son souffle

Plonger dans la piscine extérieure chauffée, se ressourcer au sauna, au hammam, se revigorer le corps et l'esprit avec les deux jacuzzis, un chaud et un froid. Courir dans les bois en compagnie des chevreuils. Sillonner la campagne à vélo. Mais aussi peaufiner ses performances à la salle de fitness. Flâner sur l'Eure en canoë, apprendre à pêcher à ses enfants, s'essayer à la pétanque ou au contraire, s'étendre sur un transat face à l'Eure et laisser passer le temps...

17

A 5 minutes de voiture, le Golf Parc Robert Hersant partage avec Primard le même environnement naturel exceptionnel. Un 18 trous prestigieux pour affûter son swing sur l'un des plus beaux parcours d'Europe.

Aux environs de Primard, on explore la vallée de l'Eure autour de Pacy sur Eure, on visite le magnifique château renaissance d'Anet, la forêt de Rambouillet, Vernon, le château la Roche-Guyon... et, bien entendu, les célèbres jardins de Claude Monet à Giverny. Le maître de l'impressionnisme savait bien que le bonheur est dans la nature.



liberté

Petits bonheurs en liberté





« Authenticité, bien-être, naturalité, simplicité et élégance, retour à la terre et valorisation du terroir, respect du patrimoine, éco-responsabilité et circuits courts, sens du collectif, découvertes gastronomiques et culturelles... Dans les plus beaux sites d'Europe.

Des mots qui bien souvent sont jetés sur le papier, comme des slogans marketing, mais qui se révèlent vides de sens... Aux Domaines de Fontenille, le vin qui est servi sur nos tables est le nôtre, l'huile d'olive qui assaisonne les salades provient de nos champs d'oliviers, les légumes cuisinés par nos Chefs poussent dans les potagers que nous créons dans nos propriétés.

Quand nous rénovons des bâtiments anciens, nous nous entourons des meilleurs artisans pour respecter au mieux leur identité et leur singularité. Nous décorons nous-mêmes nos intérieurs. La musique que nous y diffusons est celle que nous aimons. Et ce n'est pas un hasard si nous accordons tant d'importance aux jardins qui entourent nos maisons : ils en sont l'âme.

L'Homme de Fontenille rêve et s'émerveille de nouvelles découvertes, de nouveaux paysages et de nouvelles rencontres. Il est épicurien, aime le bon vin, retrouver sa famille, les soirées entre amis, les plats généreux et simples comme les expériences gastronomiques les plus poussées. Il respecte la beauté, qu'elle soit naturelle ou fruit d'un travail laborieux. Il valorise l'effort collectif avant la reconnaissance individuelle. Il sait prendre son temps et accorder du temps à celles et ceux qui l'entourent. L'Homme de Fontenille a la tête dans les nuages et les pieds fortement ancrés dans le sol. »

Frédéric Biousse et Guillaume Foucher



Domaine de Primard

Route départementale 16
28260 Guainville - France
#domainedeprimard

Bureau de Presse Pascale Venot

6 rue Paul Baudry - 75008 Paris
Solène David - solene@pascalevenot.fr
Coline Le Houezec - coline@pascalevenot.fr