Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 88 (2008)
Heft: [1]

Artikel: Les Prés d'Eugénie, Christine et Michel Guérard
Autor: Guérard, Michel
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-886146

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Les Prés d'Eugénie,

Christine et Michel Guérard

Michel Guérard

L'impératrice Eugénie affectionna ce séduisant hameau colonial aux jardins splendides, aux odeurs étourdissantes qui mènent aujourd'hui au Palais des Prés, au Couvent des Herbes et à l'Auberge de la Ferme aux Grives. Dans cet environnement unique, persiste une note d'antan, qui laisse aux visiteurs une délicieuse impression de légèreté et de bien-être.

Au milieu des années 1970, Christine et Michel Guérard décidèrent de réveiller la station thermale pour la métamorphoser en un havre exceptionnel où règneraient soins du corps et plaisirs culinaires. Aujourd'hui, ils y règnent à quatre mains. Eugénie-les-Bains a ainsi gagné une réputation mondiale, où l'on vient se ressourcer et jouir d'un cadre exceptionnel.

Les Prés d'Eugénie offrent la possibilité de s'asseoir à 3 tables bien différentes orchestrées par Michel Guérard : sa "Cuisine Gourmande" de la grande carte classique; sa "Cuisine Rustique" à l'Auberge de la Ferme aux Grives, ou encore sa "Cuisine Minceur Active ®"(dont il est l'inventeur depuis 1974) qui s'associe aux soins prodigués dans cet établissement.

Dès 1989, Christine restaure un couvent du XVIIIe siècle, où elle glisse huit délicieuses chambres décorées de meubles et de tableaux d'époque. En 1993, elle ressuscite l'ancienne auberge du village, qui eut l'insigne honneur de recevoir, en 1859, l'impératrice Eugénie.

D'un côté, Michel crée son «bistro», la Ferme aux Grives, de l'autre, sur le flanc gauche du bâtiment, le démiurge du domaine aménage quatre logis poétiques et raffinés.
En 1996 ouvre un spa, la Ferme thermale, reconstitution talentueuse d'une demeure landaise du XIXe siècle, qui parfait le décor grandiose conçu par Christine, afin que s'épanouisse librement le talent de son mari.

Les Prés d'Eugénie - Michel Guérard
40320 Eugénie-les-Bains
LANDES
Tél : 05 58 05 05 05 - 05 58 05 06 07
Fax : 05 58 51 10 10
Mail : reservation@michelguerard.com

Homme de toutes les audaces, pionnier de la cuisine légère et inventive, fondateur du premier village minceur de France, Michel Guérard a fait d'Eugénie-les-Bains un endroit extraordinaire dans lequel se mêlent harmonieusement le luxe, la gastronomie et la santé, ô combien précieuse. Femme de goût, Christine a inventé les lieux, les a décorés, leur a donné une âme. Chambres et appartements, salons, salles à manger, jardins, tout porte son empreinte. En son temps, au Pot-au-Feu à Asnières, Michel Guérard avait déjà largement bousculé les us et coutumes de la gastronomie française. À Eugénie, il poursuit son travail de recherche, va plus loin dans sa démarche, invente une cuisine savoureuse qui ne fait pas grossir, sans pour autant négliger les inconditionnels d'une gastronomie plus traditionnelle. Pour eux, il concocte une grande cuisine gourmande et sans lourdeur, riche de tous les produits du moment. L'océan et la terre landaise lui fournissent leurs richesses. Il les met en musique avec élégance et subtilité et toujours une extrême inventivité. Fuyant la complication, il signe une grande cuisine fraîche et authentique. Ses recettes font les délices de ses hôtes qui ne s'en lassent pas. Ainsi certains plats, comme le demi-homard rôti et légèrement fumé au feu de bois, créé en 1979, font-ils toujours partie des plats les plus demandés.

La Ferme thermale est une authentique maison landaise, en habit du XVIIIème siècle, où, pour une sublime détente, les vertus des eaux minérales naturelles thermales, reconnues par l'Académie Nationale de Médecine, se conjuguent à celles des plantes médicinales.

Le Couvent des Herbes, un Petit Trianon où se ressourcer, se trouve à deux pas de la « Grande Maison », par les sentiers follets du Jardin d'aromates. Ce merveilleux logis du XVIIIème siècle abrite huit exquises chambres-salons aux noms de tendres ritournelles.

Le Logis des Grives offre aux amoureux d'indépendance et de raffinement extrême une parfaite intimité. Quatre vastes logis, sont accommodés en maison d'art. Un cortège de petits jardins les environne de sérénité.

La Maison rose, à l'atmosphère paisible et intime, partage avec les Logis des Grives le même enclos de prairie. Séjour en chambre-salon, suite ou appartement sont équipés pour que l'on s'y sente douillettement bien.

Eugénie-les-Bains est devenue le lieu de référence pour ses cures thermales. Michel et Christine Guérard proposent des séjours sur mesure, dans chacune

de leurs maisons. Découvrez ci-dessous les séjours Spa d'Eugénie ou le séjour « Côté Terre côté Mer » vous permettant d'apprécier aussi bien les terres landaises que son océan.■

Pure Spa aux Prés d'Eugénie
Pension complète en cuisine Minceur Active ®
Une semaine de 7 jours + 7 nuits + 7 petits déjeuners Minceur
13 repas Minceur + 1 repas minceur de Fête
6 jours de cure à la Ferme Thermale ® avec, chaque jour 5 soins thermaux individuels.
Ces tarifs forfaitaires sont indiqués par personne, en chambre double.

Côté Terre Vos premières nuits à Eugénie les Bains
Pension complète en cuisine minceur active ®
4 jours + 4 nuits + 4 petits déjeuners Minceur + 13 repas Minceur + 1 repas de Fête + 6 jours de cure à la Ferme Thermale ® (2)
avec, chaque jour, 4 à 5 soins thermaux individuels.
Découverte : Cave et Cuisines de Michel Guérard.
Château Historique (i.s.m.h), Chai et Vignoble de Bachen...
Service courtois, naturel et bon enfant.
Supplément suite par nuit : 70 (Basse Saison) 90€ (Haute Saison) 100€ (en Août)

Côté Océan La suite du voyage à Huchet (3)
1/2 Pension en Cuisine Nature Marine ®
3 jours + 3 nuits + 3 brunches rustiques, + 3 five o'clok tea + 3 drinks apéritifs à l'anglaise + 3 dîners nature marine.
3 jours de farniente revivifiant, face à l'Océan, pour faire suite aux douceurs d'Eugénie.
Service Simple, Chaleureux et Sans Façon.
7 jours de farniente revivifiant, face à l'Océan, pour faire suite aux douceurs d'Eugénie.
Service simple, shaleureux et sans façon.