

inDEAUVILLE

Communiqué de presse, le 28 mars 2019

DES HISTOIRES DE GOUT, 25 HISTOIRES A PARTAGER DANS UNE VERSION ENRICHIE

En 2018, inDeauville avait répertorié « 18 histoires de goût » au sein de son territoire composé de 11 communes*. Ce guide d'inspiration magazine dédié à la cuisine locale, sort dans une toute nouvelle version étoffée et enrichie de 7 histoires supplémentaires et pas moins de 130 adresses. Deux nouvelles vidéos s'ajoutent à la web-série « Du goût ! », à voir sur le site www.indeauville.fr.

En images

A la une de cette nouvelle campagne, la cuisine à la truffe, aliment phare du restaurant *Le comptoir et la table* à Deauville; et la cuisine asiatique du restaurant *La Digue* à Villers-sur-Mer. Les talentueux cuisiniers de ces deux institutions ont laissé la caméra d'Hélène Reitzbaum pénétrer dans leur cuisine en toute simplicité. Les deux nouveaux épisodes poursuivent la série initiée en 2018 que l'on peut visionner en intégralité sur le site www.indeauville.fr

<https://www.indeauville.fr/du-gout-la-webserie-gastronomique>

Les incontournables du territoire dans un guide papier et un guide online

Dans les deux versions – web et papier - on retrouve les grandes entrées gastronomiques d'un territoire qui a le goût des bonnes choses.

Etoilés Michelin et restaurants inventifs ouvrent la liste : l' Ephémère, Carpe Diem, Maximin Hellio, le 1912, le Bellevue, la Flambée...entre autres, racontent comment ils conçoivent des plats inventifs en connivence avec les producteurs locaux. On découvre les oeufs de poules de Marans, les champignons d'Orbec, les radis et endives du marché de Deauville, le chèvre fermier de la crèmerie Normandes, la sauce à l'Andouille de Vire de Augusto...A la Belle époque, le baba troque le rhum pour un Calvados et c'est mieux ! Pourquoi faire venir des produits d'ailleurs quand ils sont devant votre porte ? résume Johan Thiryot, chef étoilé du 1912.

Cabillaud, carrelet, soles, fruits de mer ont aussi une place de choix dans les menus des nombreuses brasseries dont les terrasses bordent les rues. Ces bistrots conviviaux inspirés du Paris des années 30 proposent un service en continu dans une ambiance effervescente. Friture de poissons, moules, gigot d'agneau, pièces de boeuf ou pot-au-feu en hiver pour les plus traditionnelles : elles font l'unanimité des vacanciers qui aiment la convivialité des longues tables où l'on se retrouve à toute heure.

Il faut dire que même à l'UNESCO, les experts ont estimé que repas gastronomique à la française, avec ses rituels – dont la convivialité - et sa présentation, remplissait les conditions pour rejoindre la liste du patrimoine culturel immatériel de l'Humanité...

Le guide se prélassé aussi dans les transats des restaurants de plage si courus aux beaux jours ; il s'est laissé tenter par cinq formules de brunchs du dimanche et de multiples adresses exotiques, insolites, sucrées, rapides...toutes les envies trouvent leur réponse même celle de manger chez soi avec les traiteurs et les plats à emporter.

Des idées de visites terroir

Le guide « 25 histoires de goût » ne s'arrête pas aux tables des restaurants. Il célèbre aussi les savoir-faire que le monde entier nous envie. Distilleries et fromageries y sont répertoriées pour inciter à les visiter et à y rencontrer des producteurs de talent. Dégustations, pique-niques, bâtiments à colombages : la carte postale normande fait envie et les professionnels du terroir ont depuis longtemps compris la nécessité d'ouvrir leurs portes et d'accueillir avec pédagogie.

***Une publication de Territoire de Deauville**

C'est sous la marque In Deauville que paraît ce nouveau guide. Il poursuit la série des guides thématique édités par la nouvelle structure de promotion d'un territoire qui s'étend sur onze communes : Blonville-sur-Mer, Bénerville-sur-Mer, Deauville, Saint-Arnoult, Saint-Gatien-des-Bois, Saint-Pierre-Azif, Touques, Tourgéville, Vauville, Villers-sur-Mer et Villerville.

InDeauville offre l'opportunité aux onze communes rassemblées derrière cette marque de revendiquer plus qu'une simple station balnéaire. L'amplitude et la diversité de leur offre, leur vitalité culturelle et sportive, leur vision d'un tourisme humaniste basé sur la rencontre et l'échange font de cette destination touristique un territoire de vie et d'histoires à partager.

Pratique

Le guide "25 Histoires de Goût" est disponible dans tous les bureaux d'information touristique du territoire de Deauville (Blonville-sur-Mer, Deauville, Touques, Tourgéville, Villers-sur-Mer et Villerville) et sur le site internet www.indeauville.fr, en téléchargement dans la section "[Brochures](#)".

Toutes les informations sont en ligne dans la rubrique "[Où manger](#)" du site www.indeauville.fr.

Le guide est également diffusé par tous ceux qui ont envie d'en faire la promotion sur simple demande.

La web-série "Du Goût !" est à découvrir sur la chaîne YouTube "[deauvillevideos](#)" et sur notre site internet dans la section "[Du Goût ! La websérie gastronomique](#)".

Contact

Service communication InDeauville

Delphine Barré – 02 31 14 69 42 – d.barre@deauville.fr

Sandrine Chardon – 02 31 14 69 52 – sandrine.chardon@indeauville.fr