

Date : 17/10/12

Barneville-la-Bertran/Honfleur: le secret de la Source



Christine, Yann, Jean-Marie © GP

Je vous en ai parlé au printemps, j'en reparle en automne. Quand les feuillages du pays d'Auge se parent de belles couleurs, celles de l'été indien. On est loin de la foule touristique d'Honfleur, à quelques pas pourtant de la Lieutenance et du vieux Bassin. Christine et Jean-Marie **Boelen** qui gèrent la luxueuse Ferme St Siméon en ont de cette auberge ancienne revue moderne, fonctionnelle, mais avec un charme sobre, très contemporain, la perle secrète de ces parages artistes, comme une annexe non dite.

Évaluation du site

Gilles Pudlowski est journaliste spécialisé. Il diffuse sur son blog des articles concernant l'actualité de la gastronomie.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 10

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Les pieds dans le plat



Huitres au beurre persille © GP

Sole meunière © GP

Les chambres claires et tendres dans les tons beiges sont douces et boisées, avec leurs salles d'eau en ardoise. Il y a un spa aux champs, plus une salle à manger avec cheminée où l'on paresse en regardant le jardin et son grand pommier. Bref, voilà une carte postale qui ne déçoit pas. En prime, Yannick Bernoin, un jeune ancien du Manoir du Butin, propose un menu du jour dans l'esprit du pays: les huîtres nature ou tiédies au beurre, la sole meunière avec les haricots cocos et les légumes du moment, la volaille vallée d'Auge avec sa sauce crème au cidre, sa pomme fondante, son gratin de pommes de terre exquis et à peine aillé sont des bonheurs simples et ménagers dans l'esprit d'une mère d'ici.

Poulet vallée d'Auge © GP

On ajoute le camembert rôti et sa salade, le crumble aux poires, réglisse et glace vanille, plus le cidre de Daufresne qui passe là avec l'évidence du naturel.

Les pieds dans le plat



Camembert roti © GP



Crumble aux poires © GP

Auberge de la **Source**

chemin du Moulin

14600 Barneville-la-Bertran

Chambres : 115-220 €

Menus : 38 €

Site: ww.auberge-de-la-source.fr