



Communiqué de presse  
Paris, le 9 mars 2017

## Expérience sensorielle et gourmande aux Cures Marines de Trouville

Qui a dit que thalasso rimait avec cuisine à l'eau ? La nutrition représente une des 5 clefs du mieux-être de Thalassa sea & spa et là, pas question de se priver ! A table, les chefs font voyager nos papilles en faisant la part belle aux produits de l'océan, en associant plaisirs gourmands et équilibre nutritionnel.

Aux restaurants des Cures Marines de Trouville, le Chef récemment étoilé Johan Thyriot propose une cuisine d'émotion qui ravira les fins gourmets.

Le Chef Johan Thyriot aux commandes du restaurant étoilé **le 1912<sup>i</sup>** et du restaurant bistronomique **La Table d'Eugène<sup>ii</sup>** élabore chaque jour une cuisine élégante avec une volonté d'éliminer les artifices pour restituer les goûts et les saveurs authentiques.

Rêve et poésie sont au rendez-vous et sa cuisine s'articule autour des quatre éléments :

**La Terre** compose les racines d'une cuisine locavore respectueuse de l'écosystème ;  
**L'Eau**, en référence au produit d'origine, la « source » d'inspiration ;  
**L'Air**, créant la symbiose, tel un souffle artistique et créatif ;  
**Le Feu** « sacré », un incandescent brasier des sens, un catalyseur de découvertes, véritable liant de nos émotions gustatives.

Evasion et nature se retrouvent dans cette carte unique évoluant au gré des saisons. Créée uniquement à partir de produits locaux, on découvre dans les assiettes, des saveurs inhabituelles et légères.

Du ferme au fondant, de la finesse à l'équilibre, des légumes extatiques aux herbes aromatiques, des cuissons mijotées aux poissons grillés... Le résultat d'une osmose en cuisine à travers des plats généreux et hédonistes.





*Avec Thalassa sea & spa, AccorHotels propose 14 destinations pour vivre la mer pleinement.*

Première marque de thalassothérapie en Europe, Thalassa sea & spa offre des séjours bien-être d'exception en bord de mer. Entre tonicité et douceur, ses établissements font face aux plus beaux rivages de l'océan Atlantique, de la Manche, de la Méditerranée et du golfe Persique pour un dépaysement total. Thalassa sea & spa propose une hôtellerie allant de l'économique au luxe avec des panoramas d'une beauté à couper le souffle. Grâce aux nouvelles technologies et aux innovations de pointe, la marque réinvente chaque jour ses soins d'eau de mer pour sublimer l'expérience mieux-être de ses clients.

Le groupe AccorHotels est un leader mondial dans le domaine du voyage et du lifestyle ainsi qu'un pionnier du digital offrant des expériences uniques dans plus de 4 100 hôtels, resorts et résidences, mais aussi plus de 3 000 résidences privées d'exception dans le monde entier.

[thalassa.com](http://thalassa.com) | [accorhotels.com](http://accorhotels.com)

#### CONTACTS PRESSE

##### ACCORHOTELS

Mélissa LEVINE  
Responsable Relations Médias Marques  
01 45 38 84 76  
[melissa.levine@accor.com](mailto:melissa.levine@accor.com)

Sandrine MARCHESIN  
Tél : +33 (0)1 45 38 86 98  
[sandrine.marchesin@accor.com](mailto:sandrine.marchesin@accor.com)

##### AGENCE LE PUBLIC SYSTEME PR

Virginie Martins Pires  
Tél : +33 1 41 34 20 43  
[vmartinspires@lepublicsysteme.fr](mailto:vmartinspires@lepublicsysteme.fr)

Lorella Contardo  
Tél : +33 1 41 34 20 45  
[lcontardo@lepublicsysteme.fr](mailto:lcontardo@lepublicsysteme.fr)

---

#### <sup>i</sup> **Le 1912, Côté émotions**

Accessible à tous, cet espace clair et élégant raconte l'histoire du palais sur les Planches. Sa table récemment étoilée au Guide Michelin est inspirée par la pêche et le terroir de la Côte Fleurie, et offre une gastronomie normande et contemporaine.

#### <sup>ii</sup> **La Table d'Eugène, Côté bien-être**

Inspirée par la pêche et le terroir normand, la table d'Eugène propose une cuisine bistronomique et accueille les clients pour leur séjour Thalassa sea & spa, en demi-pension et pension complète.