

La success-story de Léa

Honfleur. Le restaurant des Maisons de Léa a décroché le titre de Maître restaurateur. Une récompense pour la Havraise, Léa Lassarat, à l'origine de ce succès.

Havraise d'origine, ex-patronne d'Interior's, la marque de meubles créée au Havre par ses parents en 1984, Léa Lassarat est fidèle à la Porte Océane. Elle a fait ses armes dans la firme familiale en 1991 en ouvrant une filiale de la chaîne de magasins en Angleterre. Pendant dix ans, à la tête de 350 collaborateurs, elle dirige l'entreprise familiale. En mai 2011, elle rend les rênes à son père, qui revend l'affaire en 2014. « *J'avais envie de voir autre chose, de revenir au terrain, à l'opérationnel...* »

Alors, après un break, Léa Lassarat se lance dans une de ses envies de toujours, ouvrir un restaurant. Elle opte pour Honfleur et la place Sainte-Catherine où, avec Didier, son mari, elle gère depuis douze ans l'hôtel Les Maisons de Léa, l'ancienne Hostellerie Lechat, une institution honfleuraise. Ils sont également propriétaires de l'hôtel Vent d'Ouest au Havre et du Chamois d'Or à l'Alpe d'Huez.

« JE SUIS HAVRAISE, J'AIME CETTE VILLE... »

La belle et grande bâtisse d'un ancien grenier à sel et trois maisons de pêcheur du XVI^e siècle réunies forment les Maisons de Léa, offrant 20 chambres et 5 suites dans une atmosphère « maisons d'amis ». Au coin du feu, dans le salon bibliothèque très cosy,



Léa Lassarat dans son restaurant à l'ambiance presque familiale d'une salle à manger

l'hôtel de charme allie décoration « made in Interior's » et objets chinés. Et pour la détente de sa clientèle très parisienne mais aussi étrangère, elle propose un spa. Et, à quelques pas de l'hôtel, La maison du Jardin, une ancienne école maternelle de 1878 à 1995, accueille les séminaires dans ses salles de classe, les chambres des maîtres et la cour de récréation, entièrement rénovées en 2013.

En mai 2013, le restaurant ouvre. Dix-huit mois plus tard, il reçoit le titre de Maître restaurateur, seul titre officiel de la restauration traditionnelle indépendante. Il compte près de 3 000 titulaires, restaurateurs de métier, partout en France. Un label qui garantit une cuisine

« faite maison, exclusivement à base de produits frais ». Cédric Auger, le chef de cuisine, propose un premier menu déjeuner à 24 €, trois autres menus jusqu'à 58 €. Une carte qui fait appel aux producteurs locaux, utilise et met en valeur des produits de saison et du terroir : déclinaison de thon, carpaccio de Saint-Jacques, ris de veau, Saint-Jacques rôties, médaillon de lotte, râble de lapin, risotto, queue de bœuf... La carte est alléchante. La table, servie dans une salle à manger conviviale, « chic mais pas guindée », séduit de plus en plus de locaux dont « beaucoup de Havrais ».

Engagée auprès de Vianney de Chalus dans la CCI de l'Estuaire,

réunion des CCI du Havre, de Fécamp Bolbec et du pays d'Auge, Léa Lassarat œuvre pour faire du Havre, une ville capable d'attirer les cadres supérieurs. « *Aujourd'hui, souvent, ils travaillent au Havre, vivent à Honfleur ou sur la Côte fleurie. Je suis Havraise, j'aime cette ville, dit-elle, je crois au développement du territoire de l'Estuaire de la Seine. Je travaille au sein de la Chambre avec les élus du Havre pour créer une dynamique permettant de les faire venir et de les retenir...* »

C'est d'ailleurs au Havre qu'elle reviendra à la fin de l'été avec un autre projet d'envergure...

MARIE-CHRISTINE URSET
mc.urset@presse-normande.com

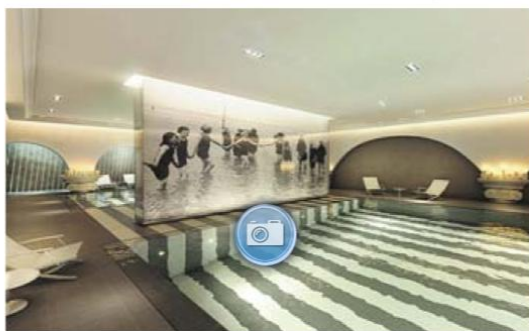
Les Cures Marines renaissent

Trouville-sur-Mer. Les Cures Marines, qui vont rouvrir le 17 avril, affichent leur volonté d'être un fleuron hôtelier de la côte normande. Une aubaine pour l'attractivité de la ville.

Sous la bannière M Gallery du groupe Accor, les Cures Marines, qui ouvriront le 17 avril, offriront à Trouville-sur-Mer, une hôtellerie 5 étoiles capable de rivaliser avec sa voisine Deauville. Et une restauration gastronomique haut de gamme dont la mise en scène a été confiée au jeune chef de 33 ans, David Drans, qui a travaillé auprès d'Alain Ducasse au Plaza Athénée, une des premières recrues du directeur Émile Viciano. Ce dernier, qui se présente comme un autodidacte, a commencé sa carrière en faisant l'ouverture du Méridien de Londres, avant de passer dix ans dans le groupe Hilton, puis à l'hôtel Cap Eden Rock du Cap d'Antibes, avant de rejoindre le groupe Accor...

Quelques vers de Verlaine

Aujourd'hui, il s'apprête à redonner vie à l'établissement de prestige, fermé en 1999. Un hôtel



Inspirés des premiers bains de mer, les Cures Marines déploient sur deux étages ses espaces thalasso et spa (photo agence Neu)

5 étoiles, logé dans l'aile droite du casino de 103 chambres dont 16 suites réparties sur cinq étages, 80 % des chambres ont une vue sur la mer ou sur le port. Un restaurant gastronomique et une thalassothérapie de 2 500 m² répartie sur deux étages avec deux bassins d'eau de mer. A l'ouverture, 110 emplois auront été créés.

Décidé en 2003, le projet a généré un investissement d'environ 40 millions d'euros. La renaissance de cette légende balnéaire a été confiée à l'architecte d'intérieur designer, Jean-Philippe Nuel, qui a choisi comme fil rouge l'architecture un peu surannée des premières villégiatures balnéaires. Lorsqu'il visite pour la première fois ce

monument, Jean-Philippe Nuel découvre un intérieur totalement dégradé. Un palais vénitien abandonné. L'architecte préservera tout ce qu'il peut du passé. « *Nous avons restauré et réutilisé des fresques découvertes dans certaines chambres, conservé un mur de briques dans son état, joué avec les proportions pour retrouver l'ampleur des anciens thermes.* ». Son travail, dit-il, « *c'est comme un livre que je commence et que je laisse aux gens pour qu'ils continuent l'histoire.* » Ainsi pourra-t-on lire, comme à l'origine, ces quelques vers de Verlaine reproduits sur le mur de l'accueil de l'hôtel : « *... Arrivé au Havre, je me mis en quête d'un endroit où passer un mois ou six semaines, je demandais un village, un coin, un trou, pourvu qu'il fût au bord de mer, on me nomma Sainte-Adresse et Trouville... Et ayant appris que Trouville était encore plus isolé, plus perdu, plus solitaire que Sainte-Adresse, j'optai pour Trouville...* »

MARIE-CHRISTINE URSET



HONFLEUR

André Lemaitre

Pour le 20^e anniversaire de la mort d'André Lemaitre, Danielle Bourdette invite les amateurs et collectionneurs à retrouver l'œuvre de cet artiste normand. L'exposition « André Lemaitre, peintre de l'intimité » s'inscrit au cœur d'un voyage artistique entre Caen, Falaise et Honfleur. Peintre d'une Normandie intime, rurale et silencieuse, André Lemaitre a transcrit son amour de la terre à travers ses paysages, ses natures mortes...

Jusqu'au 25 avril, galerie Bourdette-Gorzkowski, 5, quai Saint-Etienne. Tél. 02 31 89 19 13. En semaine sauf le mardi : de 10 h à 12 h 30 et de 14 h 30 à 19 h. Dimanche et jours fériés : de 11 h à 13 h et de 15 h à 19 h.

DEAUVILLE

Grands vins et alcool

Vente aux enchères de plusieurs centaines de lots, dont de grands millésimes, des premiers grands crus classés de Bordeaux, des bourgognes, vins de régions, champagne, vieux alcools, portos et vins étrangers.

Samedi 21 mars à 14 h, salle Kergorlay, 31, avenue de Kergorlay. Exposition publique au Bar C de 10 h à 12 h. Renseignements : 02 31 81 81 09. Catalogue en ligne : www.artcurial-deauville.com

TROUVILLE-SUR-MER

Daniel Wallard

Si Daniel Wallard a photographié certains des artistes les plus importants de son temps, Louis Aragon, Fernand Léger, Blaise Cendrars, ce sont surtout des amis qu'il a saisis dans des instantanés d'intimité. Et c'est là toute la force de ses clichés, il fait partie de la vie des peintres et des poètes.

Exposition jusqu'au 31 mai au musée Villa Montebello. Lundi, mercredi, jeudi et vendredi de 14 h à 17 h 30. Les week-ends, vacances scolaires et jours fériés de 11 h à 13 h et de 14 h à 17 h 30.

Tarifs : 1,50 à 2 €. Gratuit le mercredi. Tél. 02 31 88 16 26.