

HOTEL DU DAUPHIN PAYS DE L'AIGLE

L'Orne en Normandie

Aux portes de l'Orne, entre la capitale et la Côte Normande, l'Hôtel du Dauphin vous réserve depuis des siècles un accueil à nul autre pareil.

Le charme d'un ancien Relais de diligences du XVII^{ème} siècle en osmose avec l'accueil chaleureux fait à ses Hôtes et le confort qui leur est réservé.

Au cœur de la Basse Normandie, le Dauphin fait découvrir le savoir être aiglon et le savoir faire Normand : Cidre, Calvados, Pommeau, Fromages Normands, tout y est pour le plus grand ravissement de ses invités.

A la découverte de la Normandie !

Hôtel de Charme, table de renom et cave d'exception : voilà ce qu'est l'Hôtel du Dauphin.

Se laisser porter et apprécier le Pays d'Ouche Aiglon, point de départ idéal pour les amateurs de nature et de culture, à travers des paysages magiques et des villages empreints d'histoire.

A seulement 1h 30 des portes de Paris, cet hôtel 3*, doyen des hôtels aiglons se situe à la fois en plein centre ville mais également en pleine campagne, loin du tumulte et de la cohue des grandes agglomérations.

7000 m² dédiés uniquement à ses Hôtes, 30 chambres rien que pour leur plus grand confort, un salon privé qui sent bon la « chaleur », tout cela rien que pour choyer ses invités.

Cette ancienne Auberge du Dauphin (de sa première appellation) date de 1618 et abrite en ses murs outre ses 30 chambres, un Restaurant Gastronomique et un espace Brasserie.

Quelques mots sur les Hôtes de ce lieu...

C'est au printemps 99 que Brigitte & Régis Ligot reprennent cette Maison et reviennent, pour Monsieur surtout, à ses premiers amours puisque Normand de naissance et y ayant fait son apprentissage en ses plus jeunes années. Ils font alors de cette demeure un lieu convivial, familial, élégant et simple à la fois.

Quelques mots sur la Brigade du Chef...

D'un côté, le Restaurant Gastronomique de l'Hôtel et de l'autre, l'espace Brasserie « La Renaissance » : tout deux dirigé par 2 chefs, 4 mains.

Avant de devenir propriétaire des lieux, Régis Ligot se forme à l'école Hôtelière de Granville dans La Manche puis s'invite à différentes tables en tant que commis de cuisine.

En 1983, il crée « Le Jardin Gourmand » à Sartrouville dans les Yvelines ; 16 ans d'expérience plus tard, il revient avec les siens sur ses terres familiales.

Secondé par Didier Godefroy, il fait de ces deux restaurants, des lieux de renom.

Didier Godefroy, natif lui aussi de la région -avant de rejoindre la brigade de Régis Ligot- est passé par nombre de tables prestigieuses tel Le Scribe à Paris.

Les époux Ligot rêvaient depuis longtemps de pouvoir participer à la renommée du Dauphin. C'est chose faite ; ils se sont transformés avec l'aide de leur équipe -une vingtaine de collaborateurs- en véritables marchands de bonheur et de souvenirs pour leur plus grand ravissement et aussi et surtout pour le plus grand plaisir de leurs invités.

L'HOTEL ET SES CHAMBRES LUMINEUSES

30 chambres, 4 catégories sont proposées ici :

19 chambres doubles à partir de 65 €

3 chambres simples à partir de 65 €

4 chambres lits jumeaux à partir de 76 €

et 6 chambres Juniors à partir de 76 €

Chaque pièce est « habillée » de façon propre à chacune : les tons, les couleurs, le mobilier... Rien ne se retrouve d'une chambre à l'autre, rien n'y est standardisé.

Voilà ce qui en fait sa beauté et son âme.

16 de celles-ci, au charme ancien, ont vue sur la Place de la Halle, place habitée par le charme Normand.

Les 14 autres sont quant à elles d'aspect plus contemporain et rappellent aux convives le côté urbain des villes d'aujourd'hui.

Ambiance chic et décontractée, tradition et modernité, voilà la ligne directrice de cette Maison.

Le confort des clients et leur plaisir, voilà la préoccupation de Laëtitia Julien, à la Réception de l'hôtel.

LA TABLE DU CHEF

L'Hôtel du Dauphin suggère deux types de restauration selon les envies, les budgets et en fonction des saisons.

- Le Restaurant Gastronomique de l'Hôtel, référencé dans les plus grands guides tel le Michelin ou le Gault et Millau donne sur la Réception de l'hôtel et son salon privé, le salon Napoléon. Ses couleurs pastel dans les tons saumon et vert d'eau en font un lieu doux et serein, paisible.

Chaque saison et ses produits y sont mis en valeur par Erwan Ligot, fils de la Maison qui sait faire l'éloge des mets proposés.

Sa carte est revue à chaque printemps et automne, carte téléchargeable sur le site Internet de l'établissement www.hotel-dauphin.fr. Menu proposé à partir de 35 € par personne, à tous les Déjeuners de 12h15 à 13h30 et aux dîners du Lundi au Samedi de 19h15 à 21h30 sans fermeture annuelle.

Carte allant de 12 € à 43 €.

Quant à la Cave, remarquable par ailleurs, elle met en avant divers producteurs et domaines vinicoles français; Tony Alves met d'ailleurs un point d'honneur à guider et conseiller ses invités. Rien que de l'écouter parler de sommellerie et l'émerveillement fait place.

Vins disponibles à partir de 12 € (bouteille 37.5 cl), plus beau vin à 720 € la bouteille 75 cl.

- La Brasserie de « La Renaissance » appelée plus familièrement et plus communément par les habitués « La Re », classée également au Guide Michelin donne accès Place de la Halle. Aménagée à côté de l'Hôtel, façon Bistrot ancien avec ses banquettes de molesquine rouge, elle transporte ses hôtes dans les années 50 mais rappelle aussi le présent des années 2000.

C'est un très beau lieu aux jolies couleurs traduisant une atmosphère particulière.

Ici, c'est une cuisine du marché qui y est proposé avec un Menu qui change quotidiennement, le Menu d'Hôte -comme il porte bien son nom !- à 12.50 € par personne.

Sa carte change elle aussi à chaque saison pour proposer les meilleurs produits d'époque.

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Pas de fermeture annuelle.

QUE FAIRE A L'HOTEL DU DAUPHIN ?

Au sein du Dauphin

Se ressourcer en pratiquant le farniente dans le Salon Napoléon, en jouant un air de musique sur le piano ou en dégustant pourquoi pas un Calvados au coin de la cheminée en hiver.

Des soirées thématiques sont proposées à l'occasion des Fêtes de Noël et de la St Sylvestre ou bien encore de la Fête des Amoureux, soirée musicale ou bien soirée intime.

Au sein de la région

Visite des Caves de Normandie, à L'Aigle pour y découvrir les chais de Calvados, cette eau de vie obtenue à partir de cidre distillé, apprécier les secrets de fabrication du Pommeau, fin assemblage de moût de pommes avec du Calvados et connaître mieux la 1^{ère} région cidricole grâce au jus de pommes fermenté.

Balade parmi les ruines de l'ancienne Abbaye bénédictine de St-Evroult-Notre-Dame-du-Bois du XV^{ème} siècle: site magnifique pour son environnement naturel.

Randonnées pédestres grâce aux sentiers balisés le long de la Risle, fleuve prenant sa source dans le village de Planches et dernier affluent de la Seine.

Immersion dans le monde de la sidérurgie de l'ancien Régime avec la Forge d'Aube et son musée, témoin de la production du fer durant plus de trois siècles, du XVI^{ème} au XIX^{ème} siècle.

Découverte du Musée de la Comtesse de Ségur, toujours à Aube où Sophie Rostopchine, courant XIX^{ème} évoque dans « Les Malheurs de Sophie » ses propres souvenirs d'enfance et qui dans les « Mémoires d'un Ane » parle notamment du marché hebdomadaire du Mardi matin où elle se rendait avec son âne, Cadichon.

Enfin, visite du « Versailles du Cheval » avec le haras du Pin, ancien haras Royal puis Impérial, il est le plus ancien haras National installé au cœur d'un écrin de plus de 1000 hectares, haras au service de l'élevage et de la reproduction du Cheval en Normandie (Percheron, pur sang anglais, trotteur français né d'ailleurs en Normandie ...)

Côté Nature, Le Parc Naturel Régional du Perche sert à protéger et mettre en valeur les Pays Perche d'Eure & Loir et d'Orne. La Maison du Parc se situe à Courboyer, manoir typiquement percheron et emblématique pour la découverte du Perche.

Dégustation de Camembert, fromage Normand du fin XVIII^{ème}, près de Vimoutiers dans le village de Marie Christine et Marie Harel, un des emblèmes gastronomiques de la France faisant partie des 12 AOC Normandes.

LES FORFAITS DU DAUPHIN

Les Invitations Dauphin, valables pour 2 personnes

Package déjeuner ou dîner, boissons comprises

Prestige : 140 €

Fascination : 160 €

Gastronomique : 190 €

Package dîner et nuit d'hôtel, boissons comprises

Forfait Aiglon : 250 €

Forfait Dauphin : 310 €

Package Week end et nuit d'hôtel, boissons comprises

Forfait Normandie : 500 €

Package St Valentin, Pâques, Noël et Nouvel An disponible au moment opportun.

INFORMATIONS PRATIQUES

HOTEL DU DAUPHIN
PLACE DE LA HALLE
61300 L AIGLE

☎ 0033.(0)2.33.84.18.00

📠 0033.(0)2.33.34.09.28

🌐 www.hotel-dauphin.fr

✉ reservation@hotel-dauphin.fr

Réception 24h/24 et 7j/7.

Service de conciergerie, blanchisserie et bar de 7h à 23h.

Espace Brasserie 7j/7 de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

Restaurant Gastronomique du lundi au dimanche au déjeuner et au dîner sauf le Dimanche soir de 12h15 à 13h30 et de 19h15 à 21h30

(Carte des restaurants téléchargeables sur www.hotel-dauphin.fr)

*Aérodrome L'Aigle St Michel LFOL <http://aeroclub.apam.free.fr>

*Coordonnées GPS : Latitude 48.7640044

Longitude 0.6292271

*Gare de L'Aigle, ligne Paris Montparnasse Vaugirard- Granville à 800m de l'Hôtel

*En voiture, accès depuis PARIS par A13 puis N12 direction Dreux et Verneuil. Ensuite, prendre direction Flers par N26

Accès depuis Le Mans-Tours par A28, sortie Alençon puis D3 en direction de Courtomer, L'Aigle

Accès depuis Laval par N12, direction Alençon puis D3 en direction de Courtomer, L'Aigle

Accès par Rouen par A28, sortie Gacé, Sées ou Alençon

Aéroport International Roissy Charles de Gaulle à 165 km soit 2h10 en voiture

Aéroport International de Paris Orly à 1h45, 140 km

Alençon à 50km

Le Mans à 130 km

Rouen à 90 km

Caen à 100 km

Paris à 130 km

Deauville, Le Havre à 90 km

TARIFS HOTEL 2010

Chambre simple standard	65 € la nuit pour 1 personne
Chambre simple supérieure	72 € la nuit pour 1 personne
Chambre double standard	65 € la nuit pour 1 ou 2 personne(s)
Chambre double supérieure	72 € la nuit pour 1 ou 2 personne(s)
Chambre lits jumeaux standard	76 € la nuit pour 1 ou 2 personne(s)
Chambre lits jumeaux supérieure	85 € la nuit pour 1 ou 2 personne(s)
Chambre Junior standard	76 € la nuit pour 1 ou 2 personne(s)
	96 € la nuit pour 3 personnes
Chambre Junior supérieure	85 € la nuit pour 1 ou 2 personne(s)
	105 € la nuit pour 3 personnes
	125 € la nuit pour 4 personnes

Petit Déjeuner à 10 € par personne en formule buffet à volonté

(détail sur www.hotel-dauphin.fr) de 7h à 10h30

Chiens acceptés sans supplément

Lit Bébé pour 10 € en supplément la nuit

WiFi Orange payant

MOMENTS DE REFLEXION

Véritable havre de paix, l'Hôtel du Dauphin se prête aussi à l'organisation de Réceptions privées ou professionnelles avec de grandes salles lumineuses et aménagées.

Salon Vert, 25 m ² jusqu'à 17 personnes	140 € TTC la journée
Salle Boutique, 50 m ² jusqu'à 35 personnes	200 € TTC la journée
Salle Ségur, 140 m ² jusqu'à 120 personnes	250 € TTC la journée

Séminaire Journalier à 48 € par personne la journée

Séminaire Résidentiel à 140 € par personne la journée

LE FUTUR

L'opportunité de passer de 30 chambres à 50 s'affirme pour 2010 ; d'ici la fin de cette année 2010, des chambres classiques, confort et luxe batailleront ensemble pour le plus grand bien être des convives désirant séjourner à l'Hôtel du Dauphin Pays de L'Aigle.

Les chambres nouvellement créées à l'aide de l'architecte décorateur Laurent Moreau de Paris côtoieront les chambres actuelles réaménagées par la même occasion.

De quoi se démarquer encore plus dans la démarche qualité entamée fin 2007 avec la CCI d'Alençon et le label Normandie Qualité Tourisme main dans la main avec le label Qualité Tourisme mis en place par l'Etat pour constamment contrôler la qualité des services fournis.

Par ailleurs, le titre de Maître Restaurateur est attribué depuis fin 2008 à Régis Ligot, valorisant ainsi son expérience professionnelle mais aussi et toujours là aussi son engagement qualité.