

HISTORIQUE DE L'HÔTEL DAUPHIN



Ancien relais de diligences datant du 17^e siècle, cette bâtisse de 1618 (probablement antérieure même) qu'est l'Hôtel du Dauphin Pays de L'Aigle vous réserve depuis sa naissance un accueil à nul autre pareil.

Les écuries à l'époque de sa création pouvaient accueillir jusqu'à 80 chevaux ; les diligences de Mortagne au Perche et de Paris y faisaient une halte. Détruites lors du bombardement de la ville de L'Aigle le 07 juin 1944, elles laissent place désormais à ce que nous connaissons tous de l'ancienne Auberge du Dauphin, de sa première appellation.

Pourquoi le « Dauphin » pour nom ?

La légende dit que lorsque des marins rencontrent des dauphins en pleine mer, c'est un signe de bienvenue en terrain non hostile aux « étrangers ». Tout ça pour dire que vous êtes les bienvenus à l'Hôtel du Dauphin dans un cadre paisible.

Mais vraisemblablement, ce nom est dû au passage de Louis XIII en nos murs en l'an 1620.

Depuis plusieurs décennies, ce dernier s'est transformé et continue toujours actuellement cette mutation pour vous offrir toujours et encore davantage de prestations : Restaurant Gastronomique, Espace Brasserie, Réceptions de famille, Séminaires ...

Sous la houlette de Brigitte & Régis Ligot, les 21 membres du personnel ne cessent de penser à vous et à votre bien être ; outre l'accueil chaleureux et personnalisé qui vous est réservé, L'Hôtel du Dauphin et ses 7000 m² dédiés à votre service vous présente son Restaurant Gastronomique avec sa carte aux couleurs et saveurs du terroir Normand, remise au goût du jour mais toujours pensée sur une note du temps passé. Restaurant mené par Mr Ligot lui-même et Didier Godefroy, ses 4 mains qui en font sa réputation.

Le Dauphin reste l'un des derniers survivants d'une époque révolue où boire et manger favorisaient les négociations commerciales ; on entendait souvent « comme tu as le bec fin, on soupera au Dauphin » ce qui est toujours de rigueur de nos jours. Et comme sait si bien le dire Régis Ligot à ses invités satisfaits « vous souffrez d'une bonne maladie, continuez le remède ».

Son Espace Brasserie « La Renaissance », familièrement appelé « La Re » par ses habitués, bien connue et reconnue par les Aiglons ou les Ornaïens en général, notamment pour sa carte riche et variée vous attend également pour célébrer dans la simplicité la gastronomie.

Enfin ses chambres 3* joliment aménagées vous permettent de vous reposer au calme loin du tumulte des grandes villes et proche de la nature.

Endormez vous dans ses chambres dites familièrement « côté » Place de la Halle et habitez vous un court instant du vécu de l'établissement. Vivez quelque temps dans ces espaces qui connaissent des grands moments de joie mais aussi de détresse.

Rendez-vous chambre 19 où vous pouvez profiter de la première salle de bain de L'Aigle dans les années avant guerre qui était louée tous les jeudis pour ¾ d'heure maximum. (1/4 d'heure était réservé au personnel de chambre pour le nettoyage). Dieu sait qu'il y avait la queue ce jour là à la Réception de l'Hôtel car ce dernier proposait l'eau chaude depuis 1900 ce qui était réservé aux plus fortunés à l'époque.

Désormais, cette salle de bain a été restaurée mais on replonge aisément dans son passé.

Faites une halte aussi à l'actuelle chambre 6 qui lors de sa rénovation en 1999 a laissé transparaître sur ses murs des écrits très émouvants : « Les Allemands sont là », preuve que l'Hôtel a été marqué par la Guerre notamment lors de son occupation en 1944.

Aussi, il vous est possible de profiter de ses salons privés pour vos Réceptions de famille, Séminaires... où en 1905 Mr Lecommandeur, aux commandes servait un banquet pour 3.50 francs (anciens francs) par personne. En 1929 on y donnait même des cours de danse, désormais on y fait ce que bon nous semble.

Et le Salon de l'Hôtel dit Salon Napoléon : laissez-vous envahir d'un coup par l'Histoire. Son parquet d'époque vous mène tout droit à l'ancienne cheminée où vous pouvez passer des heures à admirer les armoiries des Seigneurs Phéliepeaux Cottereau et les diverses gravures qui ont vu passé bon nombre de touristes, des heures installés dans des fauteuils que l'on reconnaît facilement sur les vieux clichés de l'Hôtel.

Pour citer quelques Hôtes célèbres, outre des Rois, des Princes... qui s'y sont succédés pour des moments d'exception, citons le Général de Gaulle qui a honoré l'Hôtel de sa présence au lendemain de la Seconde Guerre Mondiale, puis plus récemment ce sont le célèbre et l'habitué Jean Gabin qui partageait dans son fief quelques moments de détente avec sa famille et aussi le grand réalisateur Luc Besson qui en a fait son QG lors du tournage de « Jeanne d'Arc » fin des années 90. Ce dernier lui a d'ailleurs confié ses plus proches collaborateurs courant 2007 lors cette fois de la réalisation cinématographique des volets 2 et 3 d' « Arthur et les Minimoys ».

C'est en partie grâce à son travail, sa réputation, sa prestance et sa présence dans les principaux guides depuis plus de 100 ans (que sont entre autre le Guide Michelin, le Gault Millau...) mais aussi grâce au travail de tous ceux qui y ont laissé leur empreinte que la ville de L'Aigle a pu se démarquer contrairement à d'autres villes proches comme Mortagne au Perche, 1 des 2 sous-préfectures de l'Orne qui n'a pas eu cette opportunité.

Jusqu'à récemment, le Dauphin était titulaire de la plus ancienne étoile du Guide Michelin (1931).

Lors de votre passage dans ses murs, vous plongerez volontiers dans le passé constamment présent de et dans cette Maison: que ce soit à travers son décor, son mobilier d'époque mais aussi et surtout à travers sa manière d'être, de vivre et de perpétuer l'Ancien ; le fourneau qui fût au cœur de milliers de recettes jusqu'au début des années 70, 1972 plus exactement et qui certainement a contribué au bonheur du palais de ses Hôtes est toujours là pour vous ravir ; Seul le charbon n'est plus présent pour son fonctionnement.

En résumé, l'Hôtel du Dauphin Pays de L'Aigle transpire d'histoire et de passé, de son passé. Chaque endroit recèle une anecdote, un moment rare.

Il a su s'adapter dans chaque époque de turbulence et ne cesse de s'adapter toujours aux nouvelles exigences de l'hôtellerie, restauration et des clients surtout : bientôt une nouvelle étape va de nouveau marquer son existence, étape qui fera dans quelques temps, (le siècle prochain peut être !) partie de son Histoire ; il s'agrandit afin de répondre à la demande et se perfectionne dans sa qualité de service et de ses prestations, ce qu'il sait faire à merveille depuis 4 siècles grâce à tous ceux qui y sont passés et qui ont forgé un bout de sa « vie », grâce à tous ceux qui y ont et qui y transpirent.

Merci à toutes ses personnes.

HISTORY OF HOTEL DAUPHIN



This old coaching inn "Auberge du Dauphin" dating from 1618 and earlier certainly receive you each day with a warm welcome.

In the 17th century AD, stables could contain until 80 horses coming from Mortagne au Perche or Paris. They were destroyed in 1944, the 7th of June by bombings.

Do you know why this establishment use the name "Dauphin", "dolphin" in english?

The legend says that when sailors meet dolphins at sea, they know that they are welcome in a non hostile place.

You understand so that you're welcome in the Hôtel du Dauphin in a quiet place.

Since several years, it changed into and continue its transformation to offer you still and more services: Gastronomic Restaurant, Brasserie, family receptions, seminars...

With Brigitte & Régis Ligot, others 21 members always think about your welfare.

It present you its Gastronomic Restaurant with its diversified and elaborated menus based on Norman land; Régis Ligot and Didier Godefroy are in charge of it with their 4 hands.

The Dauphin keep one of survivors of an old time, when eating and drinking encouraged trade talks.

Its Brasserie "La Renaissance" called in Orne "La Re" by its regulars is known thanks its simply gastronomic menu.

Also, its rooms allow you to relax far of noises of urban agglomerations and near of nature.

Spend a night in its rooms side Place de la Halle and imagine a short time moments of happiness and distress spent here.

Room N° 19, you can use the 1st bathroom in L'Aigle since more 60 years ago which was hired ¾ of hour maximum each Thursday.

This bathroom is now restored but you can easily devise there were such a lot of people at this time since hot water was at disposal in this hotel since 1900.

You can stay too in room N°6 which during its renovation let every body discover its past:

Indeed, it was written on its walls behind wallpaper "Germans are there", proof that the Hôtel was occupied during the second war in 1944.

To finish, you are be able to disfrute of our private lounge for family receptions, seminars...In 1905, Mr Lecomnateur, manager at this time suggested a feast for only 3.50 Frs (old Francs).

In 1929, it was even possible to learning dancing.

The lounge of the Hôtel called "Napoléon" immerse you in its past.

Its old floor lead you towards the old chimney where you can spend hours admiring arms of Lords Phélieaux Cottereau and different engravings , hours sitting in the armchairs which were already in this lounge several years ago as it's possible to see on old photographies.

To cite some of personalities who came in this establishment, the general De Gaulle was welcome just after the second world war and more recently they were Jean Gabin who shared family moments in his fief and Luc Besson who in particular established there his QG during the filming "Jeanne d'Arc" at the end of nineties.

He choose too the Dauphin for his film crew in 2007 during the production of film 2 and 3 of "Arthur and Minimoy's".

Thanks to its work, its reputation and its appearance in famous guide as Le Michelin, Gault Millau...since more 100 years ago and thanks to the work of all who spent some time working there, the town of L'Aigle could be known in contrary of Moratgne au Perche, 1 of the 2 sous prefecture of Orne which hadn't this opportunity.

Since recently, the Dauphin was holder of the oldest Guide Michelin * (1931).

During your passage, you'll be conquer by the past and its past: throughout its design, its furniture and also its way to be and perpetuate the antique.

The old kitchen, until 1972 could contribute to your delight; its still there but now there's no more charcoal to run it.

For finish, the Hôtel du Dauphin is synonym of past and antique.

It knew crossing several chapters, good chapters and bad chapters but it know too adapting itself to new exigencies of hotel business, catering and guests above all.

Soon another step will be written in its history: it grew up to meet quality requirements and demands of guests what it do wonderfully since 4 centuries.

Thanks a lot to all who took and take part in development.