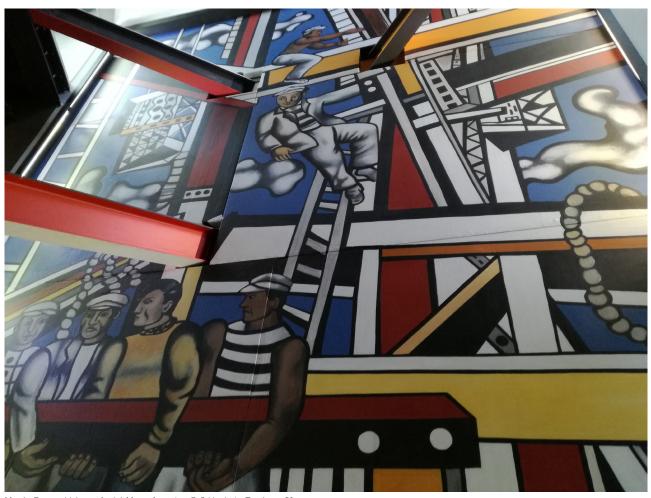
CRÉATION SUR TOUS LES TONS À ARGENTAN

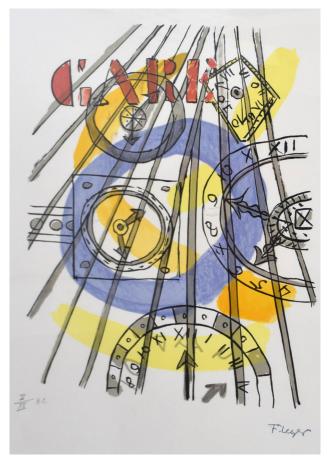
On file au musée Fernand Léger qu'il partage avec son ami d'enfance André Mare. À deux pas, on déjeune à la Table de Fernand, l'adresse bistronomique qui revisite leurs plats préférés.

Le soir, on pose ses valises à La Renaissance, maison feutrée du chef étoilé Arnaud Viel.

Décidément, Argentan joue dans la cour des grands!



Musée Fernand Léger - André Mare, Argentan © C.Huchet - Tourisme 61



Fernand Léger - *La Gare*, 1919 / édition de 1959 - Lithographie Musée Fernand Léger - André Mare © ADAGP, Paris, 2019

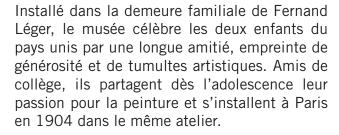


Figure majeure des avant-gardes du XXème siècle, l'œuvre foisonnante de Fernand Léger se place très vite sous l'influence cubiste, qu'il s'agisse de peinture, sculpture, tapisseries ou vitraux.

André Mare, l'un des artistes fondateurs de l'Art Déco, s'illustre de son côté en tant que décorateur, architecte d'intérieur et peintre. La Grande Guerre sera une période déterminante pour les deux amis dans leur vision du monde et de l'art.

Les œuvres présentées permettent de découvrir l'émulation mutuelle entre les deux artistes, leurs influences et leurs choix artistiques marqués par leur Normandie natale.



Arnaud Viel © David Commenchal

À la table de La Renaissance, Arnaud Viel, une étoile au Michelin, signe une cuisine créative qui réjouit autant l'œil que les papilles. Destinée aux gastronomes éclairés, il joue au piano ses meilleurs morceaux en s'appuyant sur d'excellents produits de son terroir.

On ne résiste pas à l'œuf de poule 63°C-truffe blanche d'Alba, le fameux homard bleu de Carteret ou encore le traditionnel millefeuille à la vanille de Tahiti, ses incontournables.

Le soir, on s'endort dans l'une des douces chambres non sans avoir profité du spa qui déroule une jolie carte de soins.

Musée Fernand Léger-André Mare : Entrée 5 €, tous les jours sauf lundi

La Table de Fernand :

Formule midi : 14 €, menus 26 € et 34 €

www.latabledefernand.fr

Hostellerie de La Renaissance :

Menus 58 € à 94 €, chambre double à partir de 98 € www.arnaudviel.com



Contacts Presse:

Balmoral Info Service / Claudine de Partz - T : (+32) 0475 74 68 68 - balmoral@skynet.be
Tourisme 61 : Carole Rauber - T : 02 33 28 83 66 - rauber.carole@orne.fr

www.ornetourisme.com