

Allégreses florales



© Claire Stickland

AU CŒUR DE LA NORMANDIE, LA STATION DE BAGNOLES-DE-L'ORNE EST UN LIEU ENCHANTEUR BÉNI DES DIEUX.

On s'enivre de parfums de fleurs, on puise les bienfaits de l'eau et des pommes, on savoure les légumes du marché cuisinés en complicité avec un chef étoilé...

www.ornetourisme.com



© Orne Tourisme



Bagnoles-de-l'Orne © D. Commencal - CDG1

ENTRE VILLE ET JARDIN

On déambule brouette en main à la nouvelle édition de la **Fête des Plantes** de Bagnoles-de-l'Orne qui se tient au pied du château.

Le thème cette année « *Jardins de Pots et de Bassines* », un mode de culture simple et ludique qui fait des merveilles.

Une cour, une terrasse, un balcon à la mode britannique ou française, à chacun son pot, à chacun ses secrets.

Jardiniers avertis ou mains vertes débutantes, tous vont s'inspirer dans une belle humeur, des meilleurs pépiniéristes pour créer leurs espaces de verdure architecturés et créatifs où se mêlent arbustes, aromatiques ou vivaces...

Un joli moment de réjouissances, du 31 mai au 1^{er} juin 2025.

Entrée : 5 €

entrevilleetjardin.wordpress.com

www.bagnolesdelorne.com

LE JARDIN RETIRÉ

Les amoureux des fleurs ne manqueront pas le fabuleux jardin d'Annie Blanchais, labellisé Jardin Remarquable et bien-nommé Jardin Retiré car entouré par une haie de chênes centenaires.

Ce jardin d'ombre et de mi-ombre, intime et raffiné, accueille des centaines de variétés. Les roses anciennes dialoguent avec les élégantes clématites, les campanules violettes avec les agapanthes blanches. On va jusqu'à la serre-chapelle, on est envoûtés.

À partir de 6 € la visite commentée

lejardinretire.fr



© Amare Flora

AMARE FLORA, LE GOÛT DES PLANTES

Alexandra Chennevière, paysanne herboriste installée sur le site protégé de la Tour de Bonvouloir, cultive un grand jardin de plantes aromatiques et médicinales.

Sa passion est de nous faire découvrir ses gomaios, ses infusions de plantes certifiées bio, aux assemblages uniques et originaux, qu'elle cultive (agastache, œillet passion...) ou qu'elle cueille dans le bocage ornais ou la forêt des Andaines (sureau, aubépine, sapin...).

Elle nous ouvre les portes de son jardin et de son atelier d'herboristerie où l'on retrouve sa gamme de produits Amare Flora.

Toute l'année sur rendez-vous
T : 06 64 65 65 64

Insta : amare_flora



Franck Quinton - Manoir du Lys © Thomas Mougeolle

RETOUR DU MARCHÉ AVEC UN CHEF ÉTOILÉ

Samedi matin, marché de Bagnoles-de-l'Orne, on remplit son panier de savoureux produits du terroir sur les pas de Franck Quinton, le chef étoilé du Manoir du Lys.

Salade frisée, quelques beaux poireaux, haricots beurre de maraîchers, beurre fermier, herbes fraîches, le tour est joué !

Il est l'heure de suivre le chef dans sa cuisine, enfiler son tablier pour préparer une entrée et un plat sous l'œil attentif du maître de maison.

Sabayon de girolles, farandole de légumes chauds, salade frisée poêlée, tout est prêt, il nous reste à passer à table, installés aux côtés de Franck Quinton !

Atelier « Retour du Marché » :
165 € par personne

Composition du panier, cours de cuisine participatif, déjeuner (boissons comprises)

manoir-du-lys.fr



© David Commerchal



© BO Resort



BO Resort © Fred Langereau

B'O SPA À LA POMME

On rejoint le B'O Spa établi là où jaillit la source. On plonge au cœur d'une nature bienfaisante dès qu'on s'installe dans la cabine au décor de forêt.

Ici, les bienfaits de la pomme se conjuguent à l'eau thermale de la grande source pour apaiser corps et sens.

On choisit son rituel autour de la pomme, en solo ou en duo. Gommage, enveloppement, massage à la pâte de fruits Poméol à compléter par un accès libre au sauna, couloir de marche ou encore vaporarium (bain d'eau thermale).

Divin !

Solo / Drainant Poméol : 119 € par personne

Duo Complice aux actifs de pomme :
419 € pour 2 personnes

bo-resort.com/fr



Contacts Presse :

Sylvie Blin - T : 06 08 53 50 34 - sylvie@sylvieblin.com

Tourisme 61 : Carole Rauber - T : 06 43 43 56 42 - rauber.carole@orne.fr