

# Le Bruit de l'Eau

Picardie

Propriétaires : Tibo et Nathalie Dhermy

1 chemin des matelots 80120 Saint-Quentin-en-Tourmont - Tél. : 03 22 99 09 02

[www.lebruitdeleau.org](http://www.lebruitdeleau.org)

133



En 2005, Tibo, photographe, voyage régulièrement en Asie et plus particulièrement au Japon. Ces escalas l'inspirent pour imaginer et faire construire un lieu de vie en harmonie avec la nature. C'est ainsi que **Le Bruit de l'Eau**, petit paradis japonais au coeur de la Baie de Somme voit le jour. Conçu comme un haïku, ces poèmes courts qui révèlent notre existence au monde, ce lieu magique, hors du temps, vous propose un séjour zen pour vous reposer et vous ressourcer au cœur d'un hectare de nature. Chaque chambre respecte les principes du Feng-shui, «Ki-oto», chambre avec terrasse privée et jardin zen, «Wasabi», avec sa vue panoramique sur la nature environnante ou «Ginkgo Biloba», suite japonaise traditionnelle ornée d'une sublime terrasse végétalisée. Vous serez surpris par le silence et bercés par le chant des oiseaux et...le bruit de l'eau...

**Ouvert toute l'année (pavillon d'été de début mai à fin août)**

**Capacité** : 3 chambres (1 suite) de 2 à 3 personnes + 1 pavillon d'été.

**Prix** : à partir de 129€ la nuit pour 2 personnes. Nombreuses formules. Dîners : à partir de 35€ par personne. Nombreux menus disponibles.

**Les plus** : chambre avec terrasse privée ou vue panoramique, nombreux soins disponibles à l'Eco-Spa, pratiques zen (qi gong, relaxation), ateliers culinaires, atelier photo, table d'hôtes et petits-déjeuners bio.



## Engagements Écolo-Bio des propriétaires

«Approche bioclimatique (bâtiment basse consommation, toiture végétalisée, panneaux solaires photovoltaïques, géothermie, éolienne, électricité verte, récupération des eaux pluviales, peintures biologiques, aucun produits chimique...). Le potager et le verger bio servent de base pour la préparation des petits-déjeuners et des repas. Les espaces naturels sont préservés. Formule «Zéro carbone» incluant la prise en charge à la gare, la découverte du parc ornithologique avec dépose minute en voiture 100% énergie verte. »

**A voir, à faire** : Nathalie vous accueille autour de découvertes culinaires originales, avec ateliers cuisine, compose des petits-déjeuners bio aux saveurs nature et organise vos sorties en baie de somme et dans le parc ornithologique du marquerterre. Tibo, lui, orchestre une table d'hôtes d'inspiration japonaise avec les produits bio et vous propose de partager sa passion et son métier avec des ateliers photos et d'artistes...

