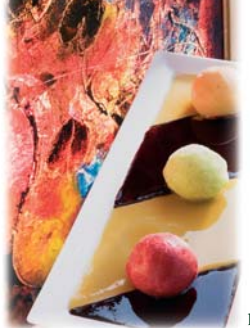


Philippe Harfaux



Portrait : Philippe Harfaux est entré en cuisine dès l'enfance. Après de sa mère, tout d'abord en famille, puis côté coulisses professionnelles lorsqu'elle devient chef d'un restaurant à Douai. Quelques années plus tard, il se lie d'amitié avec un thaïlandais dont les parents sont ... restaurateurs.

C'est une nouvelle fois l'occasion d'entrer dans la cuisine du côté des artistes. Il y acquiert la dextérité réputée des cuisiniers Thaï, le travail délicat des produits, le goût des présentations raffinées et des saveurs surprenantes.

Ses études se poursuivent pourtant dans une toute autre filière (le marketing) et ce sont ses amis qui le ramènent irrémédiablement vers la cuisine. Un autre ami chinois, formé à l'École Impériale de Pékin, ouvre un restaurant dans lequel Philippe Harfaux passe le plus clair de son temps lorsque son travail le lui permet. Élaborer des menus et des recettes... Philippe Harfaux s'y consacre comme d'autres font du tennis le week-end. C'est un plaisir, un loisir, qu'il pratique aussi assidûment à la maison.



La table de la famille Harfaux affiche complet tous les week-ends. Les amis ne se lassent pas de l'encourager à ouvrir son propre restaurant. Il s'essaye aux recettes des grands noms de la gastronomie française, expérimente, teste de nouvelles associations de saveurs.

Dix à quinze personnes à table pendant deux jours. Certains s'y épuiseraient après une semaine de travail, Philippe Harfaux s'y ressource. C'est peut-être là le déclic. Vient alors le moment où les recettes des autres le mènent à ses propres créations.

En 1997, il vend ses sociétés de conseil immobilier. Son hobby devient un métier. De son ancien métier toutefois, Philippe Harfaux a gardé un œil d'expert pour les lieux. Il rachète un hôtel de charme dans la Somme et se met derrière les fourneaux : une première étape franchie avec succès pendant 6 ans, avant la reprise, en 2003 du Château Les Bruyères.

Loin de la ville et ses rues animées, le Château les Bruyères est le lieu idéal pour cet amoureux de la nature, des chevaux (une autre passion ancrée depuis l'enfance). Ici tout est parfait. Le site est magnifique, le terroir riche, la gastronomie inscrite au patrimoine de la région, les chevaux font partie du paysage naturel, l'espace permet de cultiver les légumes et herbes aromatiques qui participent à la création de ses recettes.

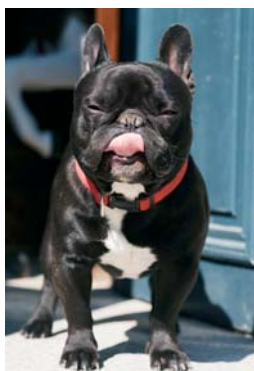
Le projet est un peu fou sans doute mais on imagine sans peine que Philippe Harfaux, sa femme et sa fille se sont immédiatement projetés dans ce lieu et l'ont adopté. Un an de travaux, d'aménagement et de décoration a été nécessaire pour mettre au point le concept d'hôtel restaurant tel qu'ils l'imaginaient : quatorze chambres, toutes différentes, une cuisine professionnelle de haut niveau, des pièces de réception qui permettent de recevoir des séminaires, des incentives, des mariages.

La passion d'entreprendre ne s'arrête pas là. Philippe Harfaux a fait planter une pommeraie, choisissant soigneusement les espèces correspondant aux A.O.C de Cambremer : une centaine de pommes à cidre, douces, amères, acides, qui dans quelques années produiront le cidre du Château.

Le Château Les Bruyères est un lieu attachant, tout autant que la famille Harfaux dont on sent indéniablement la passion qui les anime. Le plaisir de recevoir s'illustre ici parfaitement : partager ses goûts culinaires, son amour de la nature, sa curiosité pour les arts... se détendre l'espace d'un week-end au Château Les Bruyères, c'est tout cela à la fois.

2

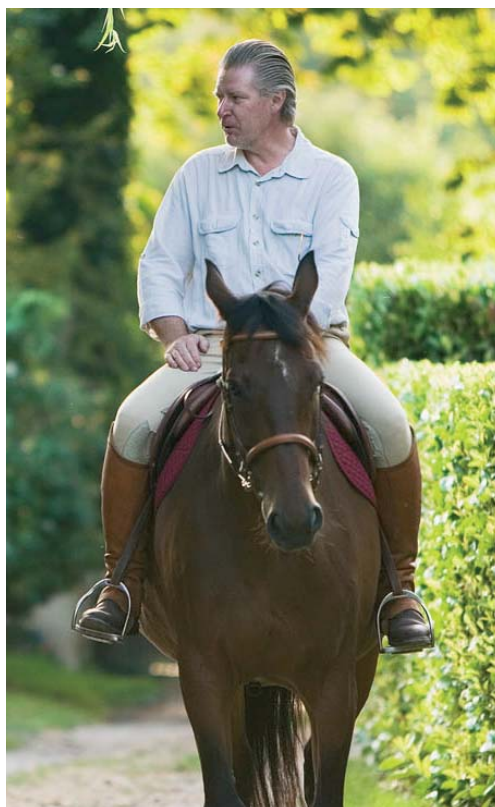
3



4



5



6

1 - Dessert : « Création cubiste » sorbets et coulis de fruits

2 - Philippe Harfaux au potager du château

3 - Fleur de courgette Papaya Pears

4 - Venceslas la mascotte du Château

5 - Millefeuille de Framboises et sa crème glacée à la réglisse

6 - Philippe Harfaux, gentleman farmer