

Visite privée au château des Bruyères, jeudi dernier

Pas de tarte aux fraises en hiver !

Dans le cadre des visites « découvertes et savoir-faire en Pays d'Auge » de l'été, une quarantaine de personnes est venue, jeudi dernier, 28 août, découvrir les merveilles du château des Bruyères et les secrets de cuisine de Philippe Harfaux, maître des lieux.

La curiosité est-elle un vilain défaut ? Pas pour les visiteurs venus nombreux

pour rencontrer le cuisinier du château des Bruyères, Philippe Harfaux. Un cuisinier pour qui le travail des produits du terroir se conjugue avec un soin particulier pour des présentations raffinées et surtout l'emploi de saveurs surprenantes. Pas étonnant que ce restaurateur ait obtenu, tour à tour, le trophée du tourisme dans le Calvados en 2007 pour cet hôtel-restaurant de charme, une toque et 14 sur 20 au Gault et Millau et le coup de cœur du Bottin Gourmand.

Les secrets du potager

Pour Philippe Harfaux, installé au château des Bruyères depuis cinq ans, la nature fait bien les choses. « *Sachons la res-*



Un moment attendu pour les visiteurs : la visite du potager du château des Bruyères.

pecter, l'entretenir et faire en sorte qu'en fonction des saisons elle puisse nous donner le meilleur d'elle-même pour la cuisine ». Tous les plats préparés, tous les arômes utilisés respectent les volontés du potager à chaque saison de l'année. Ne comptez-donc pas déguster une tarte aux fraises en hiver ! Dans les allées du potager, juste derrière le château, la présentation des collections des plantes aromatiques, condimen-

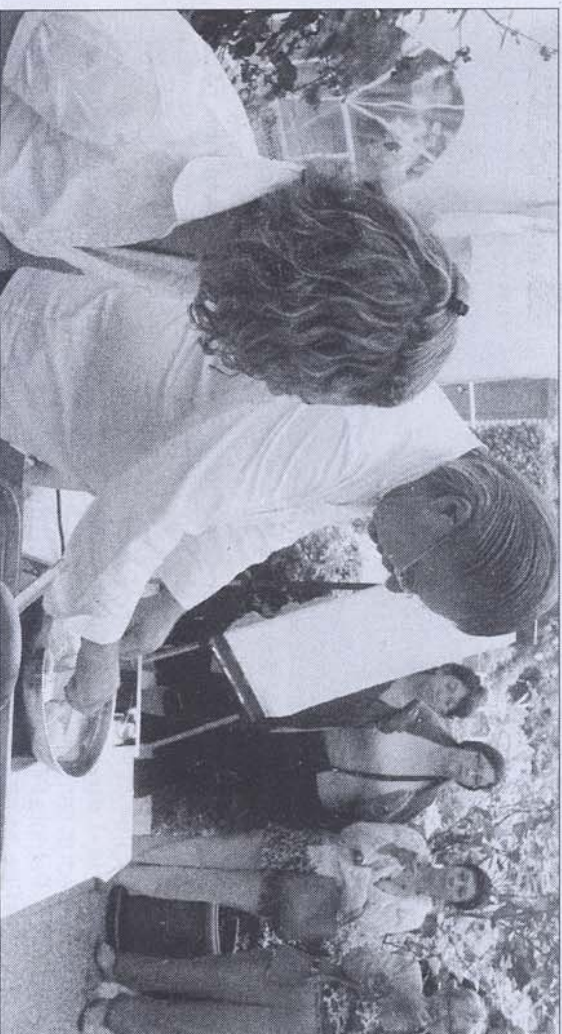
taires et des légumes rares était à la fois déroutante et passionnante pour les visiteurs.

Les visiteurs ont aussi pu déguster des bulots au cament, des truffes de chocolat au foie gras servi avec du pommeau.

Qu'est-ce qui fait la caractéristique de la gastronomie du restaurant augeron ? Un mélange audacieux et surprenant que personne n'oserait peut-être imaginer. Fallait-il avoir un fin palais ou des

papilles gustatives éduquées pour apprécier ce qui a été offert ? Certainement.

Les connaisseurs ont su apprécier et remercier, leur hôte, tour à tour historien, herboriste, jardinier, botaniste et cuisinier. Philippe Harfaux a su intéresser ses visiteurs et répondre aux très nombreuses questions et interrogations ; ce qui n'était pas toujours de la tarte compte-tenu des 2 heures qu'il pouvait consacrer ...



Autre moment attendu : la dégustation de recettes à base de produits locaux.