

L'éveil

de Lisieux-Côte

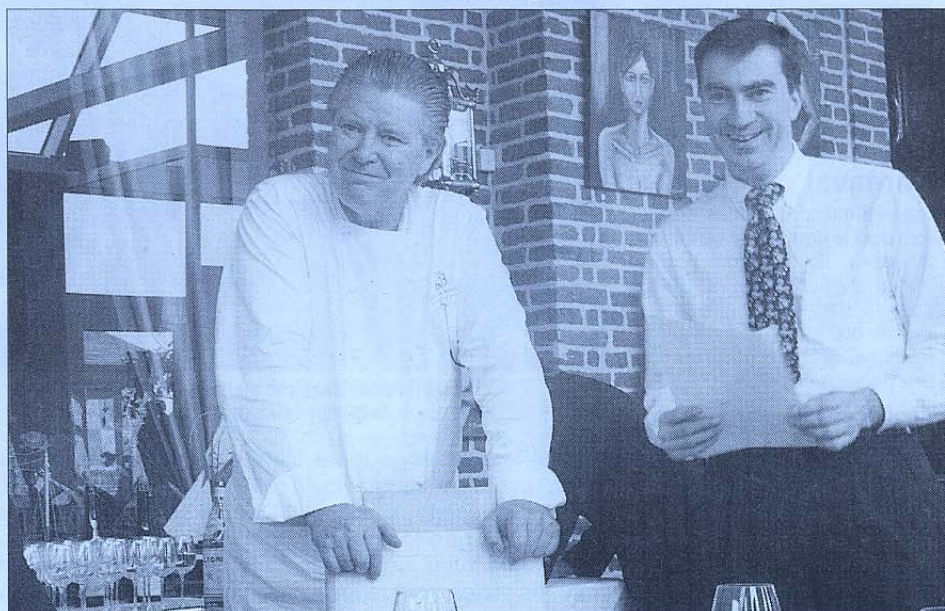
1,20 €

Mercredi 28 mars 2007
N°1897

E.LEC
Du mercredi 28 au
Avec les Saveurs
de la Mer,
il y a plus
de plaisir
dans les courses !
ROUTE DE PARIS

Rencontre avec Philippe Harfaux

« Un plat, trois plaisirs »



Philippe Harfaux (à gauche), crée environ 50 à 60 recettes par an.

Philippe Harfaux, chef au château des Bruyères, participera les 29 et 30 mars à la 2^{ème} édition de « Soirée en gourmandie » organisée par l'Institut Régional de la Qualité Agro-alimentaire de Normandie (IRQUA). L'objectif est de promouvoir les produits normands. En plein cœur des appellations d'origines contrôlées (AOC), le cidre du Pays d'Auge et le « cru de Cambremer » seront à l'honneur cette année. Philippe Harfaux comme toutes les autres « grandes toques de Normandie » dé-

voilera sa gastronomie en présentant des plats à base de produits cidricoles. Des recettes d'une grande audace sont attendues.

Des saveurs nouvelles

Parmi les plats proposés, on découvrira des huîtres d'Isigny au Camembert, la pintade (de Vimoutiers) infusée au pommeau avec légumes divers en robe des champs... en dessert, une dégustation autour de la

pomme. « **Un plat doit procurer trois plaisirs, celui des yeux, du nez et du palais. L'idéal est de réunir les trois pendant toute la dégustation de l'assiette** » déclare Philippe Harfaux.

Interactivité et convivialité sont les maîtres mots de la soirée : les chefs sont en effet acteurs en cuisine mais également en salle.

Le menu est proposé à 45 euros boissons comprises.

Quelques places sont encore disponibles au 02 31 32 22 45.