

Bata
Font
DÉMI
AU LI
Reportage
Handicap
et TV Mag

Restaurant du mois

PAR VALÉRIE VIALLET-FAUST

Château Les Bruyères

Philippe Harfaux s'est pris de passion pour les produits du pays d'Auge. Une région qu'il a découverte en 2003, lors de l'achat du Château Les Bruyères. Un manoir du XVIII^e siècle, accolé à une demeure bâtie sous l'Empire, au beau milieu d'un parc de dix hectares, à quelques kilomètres de Lisieux. Dans le potager, environ cent vingt variétés de légumes, de plantes, de tubercules, d'herbes... On les retrouve dans son assiette, au gré des saisons, fraîchement cueillis, pour parfumer les produits classiques, souvent régionaux. Le très joli menu, associant mets et cidres ou poirés, relève de la performance. Trois exemples : velouté d'étrilles, croû-

tons dorés à l'huile et cidre brut de Théo Capelle, producteur à Sotteville (Cotentin) ; lotte flambée au calvados du manoir de Grandouet, panier de pommes braisées et cidre AOC Pierre Huet à Cambremer ; poire pochée au cidre, chutney de pomme cidre au vinaigre de cidre, sorbet pomme verte à la coriandre et pommeau cinq ans d'âge du Père Jules. Un confortable petit salon réchauffé par une cheminée permet une halte détente, apéritive, digestive, cigare ou cigarette tandis que la vaste salle à manger, sous une verrière, claire et lumineuse, s'ouvre sur le jardin. Michèle Harfaux, l'épouse du chef-propriétaire, attentive hôtesse, se charge de la partie hôtelière. ●



Route du Cadran,
14340 Cambremer.
Tél. : 02 31 32 22 45.
13 chambres,
1 appartement,
de 85 € à 205 €.
Petit-déjeuner à 12 €.
Menus à 42 € et à 45 €
(Pays d'Auge, boissons
comprises). Menu-carte
à 49 € (hors boissons).
Piscine découverte,
possibilité de massages le
matin, chiens et chevaux.

fait Surface sur TF1