

GAULLET

le plaisir se cultive

31

GAULLET
MULLAU

SAINT-TROPEZ

rendez-vous secrets
& adresses bling-bling

RESTOS 50 BONS PLANS

- Belles terrasses à Paris
- Chefs créatifs en province

EN CADEAU
650
BORDEAUX
PRIMEURS
dégustés
et notés

Liane Foly
*follement
gourmande*

Rosé d'été

Nos coups de cœur à partir de 3,45 €
8 BIB au banc d'essai

MÂLES
AUX FOURNEAUX
Leurs recettes faciles

M 05298 - 31 - F - 5,00 € - RD



JUIN/JUILLET 2008

GM

CHÂTEAU LES BRUYÈRES

Break en pays d'Auge

Le pays d'Auge, c'est la Normandie des prairies, des haras et des vergers, promesses d'un bon verre de cidre, de pommeau ou de calvados. Tout près de la mer, mais à l'abri du vent qui fouette si souvent les côtes, cette nature fleurit bon le terroir et les AOC. Au détour d'un chemin à la sortie de Cambremer, empruntez l'allée bordée de chênes, de châtaigniers et de rhododendrons qui s'élanche vers le Château les Bruyères. Posez vos bagages et laissez-vous vivre. Ce lieu vous réserve quelques jolies surprises, à commencer par l'accueil de ses propriétaires, Michèle et Philippe Harfaux. Rien ne laissait présager que cet ancien cuisinier, ayant fait des études de marketing et devenu conseiller immobilier, reviendrait par passion à la cuisine et l'hôtellerie. C'est donc en 2003 que le couple Harfaux rachète ce manoir du XVIII^e et le rénove en charmant hôtel. Des quatorze chambres personnalisées au bar décoré sur le thème de l'équitation, en passant par les salons marqués d'art asiatique et de nombreuses œuvres cubistes, tout plonge instantanément dans la mémoire de cette noble maison bâtie sous l'Empire. Quant aux chambres, meublées d'objets chinés avec passion, elles offrent toutes de jolies vues sur la piscine, le potager, les chevaux du domaine ou le parc de 9 hectares.

Au cœur de la Normandie, le Château les Bruyères, où séjourna Marcel Proust, est une jolie destination pour une petite escapade gourmande et ressourçante à moins de deux heures de Paris.

Cécile Junod - photos Christophe Bialza



10 BONNES RAISONS DE FILER AU CHÂTEAU LES BRUYÈRES

FLÂNER en Normandie et retrouver la beauté pittoresque des paysages
SAVOUER la cuisine du terroir revisitée de Philippe Harfaux
PRENDRE UNE LEÇON DE BOTANIQUE dans l'extraordinaire potager du domaine
VIVRE LE NIRVANA grâce aux mains expertes de Julie, kinésithérapeute
JOUER LES CRÊPES au bord de la piscine
MONTER À CHEVAL et découvrir les sentiers ombragés
S'INITIER À LA CUISINE auprès du chef
SUIVRE LA ROUTE DU CIDRE et visiter le pressoir d'un producteur
VIVRE UN GRAND MOMENT au volant d'une Lotus ou d'un Spider
PRENDRE DE LA HAUTEUR en montgolfière...



Nirvana, gastronomie et patrimoine normand

Pour une détente totale, commencez par confier votre corps aux mains expertes de Julie, kiné et fille des propriétaires. Quarante minutes plus tard, grâce au divin massage à l'huile d'argan, vous vous sentirez tout neuf. L'après-midi, profitez de la piscine pour lézarder, ou enfourchez un vélo pour visiter une cave, ou encore poussez l'escapade en voiture pour admirer le superbe château de Crèvecœur et flâner dans le ravissant village de Beuvron-en-Auge.

S'arrêter au Château les Bruyères sans goûter la cuisine du maître des lieux serait vraiment dommage. Philippe Harfaux réinvente la cuisine cauchoise au travers d'inspirations puisées de l'Extrême-Orient. Saint-jacques au beurre d'agrumes sur chips d'algues, rouleau de homard au gingembre, pavé de bar laqué, carré d'agneau aux légumes rares, poire pochée au cidre accompagnée d'un sorbet pomme verte à la coriandre... Dans un autre registre, le chef propose un menu alliant mets et beaux produits cidricoles : poiré, cidre de givre, ou encore cidre à la méthode champenoise. Et parce que son potager, riche de plus de 120 espèces d'herbes aromatiques, de légumes extraordinaires et de fleurs, enrichit forcément ses créations, le chef aime travailler ses produits dans des trilogies, où il mélange textures et saveurs.

Lors de votre séjour, interrogez le maître des lieux, il vous confiera ses adresses secrètes pour aller à la rencontre de gens formidables et découvrir des produits du terroir tip-top. Et pour faire de votre escapade un moment inoubliable, lancez-vous dans un forfait d'aventure comme le pilotage d'une Lotus ou d'un Spider, ou encore, un vol en montgolfière! ♦



Tarifs

Formules séjour : 180/614 €

Chambre double : 95/220 €

Petit déjeuner : 15 €

Restaurant : menus 40/75 €