

NORMANDIE



Magazine

www.normandie-magazine.fr

SEPT.-OCTOBRE 2008 - N° 224 3 €

Eure

**AU CHÂTEAU
DU CHAMP
DE BATAILLE**

Rouen

**AVEC
LES PILOTES
DE SEINE**

Réservez
dès
aujourd'hui
« Peintres en
Normandie »



Calvados

**LE CHEVAL
SUPERSTAR**

Sebastian Martin
et Catherine Hunklinger,
invités d'honneur
des « Chevaux d'or » 2008

Photo : Patrick Domec



« La Normandie », une belle brasserie à Caen

Le 9 juillet dernier, la brasserie La Normandie a ouvert ses portes après deux mois de travaux qui ont mis à nu le bâtiment de l'ancienne CCI de Caen pour le rhabiller aux standards du groupe Flo. Philippe Frétault souhaitait ouvrir une franchise, mais un grand espace, entre 600 et 800 m², était nécessaire. C'est donc la superficie du bâtiment qui a été le critère décisif dans le choix de la ville de Caen.



William Goetz, chef de cuisine, et Laurent River, directeur d'exploitation

De l'espace, un décor confutable éclairé de magnifiques lustres en cristal, un service très professionnel et des produits travaillés frais ne sont pas de minces atouts. S'y ajoutent des horaires très « parisiens » : le restaurant, sa terrasse et ses salles de réunion sont ouverts sept jours sur sept, sauf le dimanche soir. L'équipe comprend 38 personnes.

La carte fait la part belle aux produits de la mer (un excellent exercice son art à l'entrée). Outre l'assiette de l'écailler et les plateaux de fruits de mer ultra-frais, goûtez, en entrée, la charlotte de saumon au caviar d'abergine ou la salade de homard, croquant de haricots verts frais, ou encore, en entrée chaude, les croustilles de gambas. En plat, la mairisite de lotte au cerfeuil ou le dos de cabillaud cuit « plancha ». Côté viandes, voici le pavé de veau fermier élevé sous la mère aux petits légumes ou la cocotte de trépas à la mode de Caen. En dessert, une tarte fine aux pommes, glace au lait fermier, la crème brûlée vanille Bourbon flambée en salle... Une cuisine vive, fraîche et fraîche. Menus à 22,50 € et 29,50 €. À

la carte, comptez entre 35 € et 45 €. La carte évolue selon les arrivages de poissons, légumes, viandes et surtout crustacés.

La prochaine étape est l'ouverture, au premier étage, de quatre nouvelles salles de réunion de 130, 40, 30 et 20 places pour l'organisation de séminaires ou de colloques. ■

Christine Rouot

La Normande

41, boulevard Maréchal-
Leduc
14000 Caen
tél. 02 31 30 10 40

Le château les Bruyères à Cambremer

Dans une ambiance raffinée, Philippe Harfaux reçoit ses hôtes avec le luxe et la courtoisie du meilleur des ambassadeurs des produits normands.

Fils d'une cuisinière hors pair, c'est tout petit que Philippe est tombé dans la mairisite. Ses plats sont aussi délicats qu'esthétiques, surprenants, onés et souvent amusants.

Pourtant c'est dans l'immobilier que Philippe Harfaux a commencé sa carrière. Man en 1997, il décide de faire de son hobby, la cuisine, sa nouvelle vie professionnelle. Il vend sa



Philippe Harfaux joue les alliances nouvelles, en associant produits du terroir et crus de Côte

société et achète un premier établissement dans la Somme. En 2003, avec sa femme Michelle et leur fille Julie, il a le coup de foudre pour le château les Bruyères à Cambremer et ses dix hectares de parc. Après cinq mois de travaux, il fait de son joli manoir une étape de charme très étoilée, avec gîte et couvert d'exception.

« C'était un pari, confie ce chef cuisinier pas tout à fait comme les autres, mais ce domaine était idéalement situé sur la célèbre "Route du Cidre". J'ai toujours eu le goût du produit d'excellence et bien que je ne sois pas normand de souche, j'avais un véritable attachement pour cette région et pour ses produits. Le terroir normand est riche, mais il ne sait pas se mettre en valeur. J'ai, à ma façon, mis un coup de projecteur sur ses trésors. »

Très vite, Philippe Harfaux va à la rencontre de ses voisins producteurs. « La philosophie

de la maison, c'est vivre avec les produits qui nous entourent. Le cidre était une évidence. » Pendant trois ans, avec patience, il va goûter, comparer, inventer des recettes et des alliances pour mettre en valeur la noblesse du produit. Un travail d'éducation du palais et du nez, comme on le fait pour les grands crus de vin. Le résultat impressionne. D'autant que dans l'assiette les cent produits de son potager se disputent la vedette. Amarante de Chine, pimprelle, tagète, capsicine tubéreuse, épinard fraise... le chef cuisinier n'a rien oublié de l'art culinaire enseigné par ses maîtres thai et chinois. Un parcours initiatique fait de surprises parfumées en harmonie avec les cidres AOC du pays d'Auge – le résultat est dépayssant sans être déraisonnable.

Affiché à 49 €, boissons comprises, son menu « spécial pays d'Auge » fait un tabac, avec pas moins de 80 références de cidre, poiré, pommeau et calvados, et une formule au verre pour permettre une dégustation avec chaque plat.

Ouvret onze mois de l'année, le Château les Bruyères compte dix chambres très confortables. ■

A. B.-L.

Château les Bruyères

Route du Cadran
14350 Cambremer
tél. 02 31 32 22 45

Bar au fenouil

recette proposée par Marie-France Atinault
du restaurant Le Cateleur à Rouen

Voilà un grand et beau classique de la cuisine des bords de mer... avec ce bar au fenouil pour quatre personnes. Nous la devons à l'excellente Marie-France Atinault qui tient les fourneaux du restaurant Le Cateleur, près du Jardin des Plantes, sur la rive gauche de Rouen. Avec un vin blanc du Sud (comme un Saint-Joseph, volontiers recommandé par Daniel Annaud, sommelier-expert), c'est super !

Ingrédients :

Un bar de deux kilos ou deux bars d'un kilo (demander à votre poissonnier d'en gratter les écailles)

20 cl de fumet de poisson, un bouquet garni, un oignon, des clous de girofle.

Pour la sauce : 4 cuillerées à soupe de crème épaisse, 1 cuillerée à soupe de pesto, des fleurs de badiane séchées, des branches de fenouil, sel et poivre.

Pour la garniture : des pommes de terre à chair ferme, deux beaux fenouils, et de la ciboulette ciselée.

Exécution : Cuire le bar entier, poché au court-bouillon avec un bouquet garni, un oignon piqué de clous de girofle, sel et poivre. Mettre le poisson à ébullition et laisser cuire pendant quinze à vingt minutes selon grosseur : le bar est cuit lorsque la pointe du couteau entre facilement dans la chair. (à la belle saison, vous pouvez également le faire griller au barbecue - en évitant de le mettre trop près de la braise !)

Pour la sauce, faire réduire la crème, le pesto, les feuilles de badiane et les branches de fenouil, le sel et le poivre dans une casserole, à feu doux, pendant quinze à vingt minutes. Retirer la badiane et le fenouil avant de verser dans une saucière.

Lever les filets de bar et servir au plat (ou à l'assiette) en vous servant des fleurs de badiane et des branches de fenouil pour la décoration... avec de la ciboulette ciselée.

En accompagnement, un demi-fenouil grillé par personne et des pommes de terre.

Le Cateleur

134, avenue des Martyrs
de la Résistance
76000 Rouen
tél. 02 35 72 59 90