

GASTRONOMIE

■ **PORTRAIT** - Chef passionné et passionnant

Philippe Harfaux, un ambassadeur du cidre de Normandie

■ Proposer du cidre ou du poiré pour accompagner un poisson, une viande ou même un dessert, il fallait oser, même au cœur du Pays d'Auge, terre de tradition et de savoir-faire cidricole. Philippe Harfaux, restaurateur à Cambremer, lui, l'a fait.

C'est en 2003 que ce Ch'ti, après avoir exercé son art – culinaire – dans la Somme pendant 6 ans, rachète le Château Les Bruyères, un magnifique domaine ombragé de 10 hectares situé 2 km environ à la sortie du village de Cambremer, dans le Calvados. Accolée à son manoir du XVIII^e siècle, cette demeure bâtie sous l'Empire, en 1807, abrite aujourd'hui un hôtel 3 étoiles de charme et son restaurant gastronomique.

Calmé, confort et raffinement : ce lieu dégage une atmosphère de sérénité qui en fait un endroit idéal pour savourer une gastronomie alliant le terroir et les produits de la mer, au cœur de la Normandie des prairies et des haras.

et ce rouge chaleureux, la couleur du bonheur en Chine) a été nécessaire pour mettre au point le concept d'hôtel-restaurant tels que le chef Philippe Harfaux, son épouse Michèle, responsable de l'hôtel, et leur fille Julie, gérante, l'imaginaient : quatorze chambres toutes différentes, une cuisine inventive, des pièces de réception pour accueillir des séminaires, des mariages.

C'est donc en 2004 que le Château Les Bruyères a ouvert ses portes. Et les résultats ne se sont pas faits attendre : en 2003, le taux d'occupation sur la période allant de Pâques au 11 novembre, était de 18 % et l'établissement employait un temps plein et demi ; en 2007, sur 11 mois d'activité (fermeture annuelle en janvier), le taux d'occupation est passé à 68 %, avec 19 à 23 personnes employées sur la saison. Le chiffre d'affaires a suivi cette évolution puisqu'il a été multiplié par 10. Une belle réussite sur une zone de revitalisation rurale.

On peut dire que le Château Les Bruyères a aujourd'hui trouvé sa clientèle, parisienne, mais aussi internationale grâce notamment au web.

Mais la passion d'entreprendre ne s'arrête pas là. Philippe Harfaux a fait planter une pomme-raie, choisissant soigneusement les espèces correspondant à l'aire AOC de Cambremer : une centaine de pommes à cidre, dotées, amères, acidulées qui, d'ici 2010, produiront le cidre du château.



« C'est un potager extraordinaire » aurait chanté Charles Trénet.

La passion d'entreprendre

Un an de travaux, d'aménagement et de décoration (on admirera au passage la collection de tableaux impressionnistes et cubistes, des œuvres de l'époque Ming

Indépendamment du changement de catégorie puisque le Château Les Bruyères devrait obtenir une quatrième étoile en 2009, la famille Harfaux a également lancé une étude pour un projet d'agrandissement à l'horizon

2010, sachant qu'il lui faudra attendre les résultats de la saison 2008-2009 pour mieux appréhender l'évolution du marché.

Saisonnalité et inventivité

De son expérience auprès de cuisiniers thaï et chinois, Philippe Harfaux a gardé dans sa philosophie culinaire certains principes de la cuisine asiatique qu'il associe avec bonheur à une cuisine de saisonnalité et une cuisine traditionnelle.

Car cet autodidacte créatif élabore une cuisine autour de produits d'exception, de légumes rares issus de son potager, d'alliances d'épices et de mariages subtils de plantes aromatiques. Les produits cidricoles entrent dans la confection ou l'accompagnement des plats. En effet, comme on choisit un vin, la carte propose plus de 30 cidres, pommeaux et poirés sélectionnés avec soin chez les producteurs locaux. Sans oublier la carte d'une cinquantaine de calvados, dont une dizaine ap-

partient à la légende du Pays d'Auge.

Le travail délicat des produits, le goût des présentations raffinées et des saveurs surprenantes font toute l'originalité de cette cuisine gastronomique. Tout comme les accompagnements, les cuissons visent toujours à exacerber le goût du pur produit. Philippe Harfaux utilise notamment les cuissons à basse température, répondant ainsi à un objectif proche de l'art culinaire en tant que tel : la recherche de la qualité suprême, exprimée par des points de cuisson extrêmement précis et spécifiques à chaque produit, dans le respect absolu des propriétés organoleptiques des ingrédients.

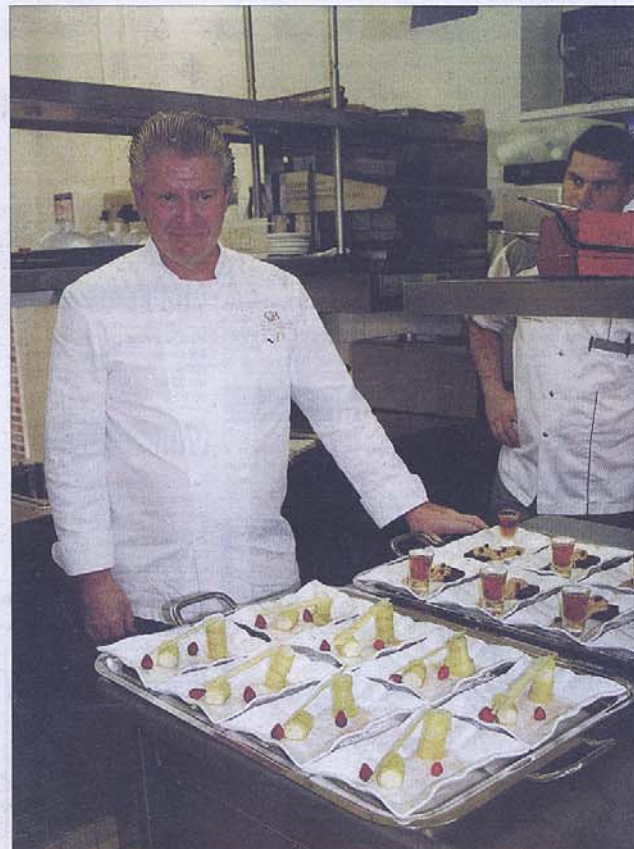
En associant la cuisson à basse température avec les techniques de sous vide, il obtient des textures moelleuses et juteuses, des concentrations intenses des arômes propres et extérieurs au produit. Ces deux techniques lui permettent d'atteindre un niveau de qualité et de respect des produits difficile, voire impossible à concrétiser avec les modes de cuisson traditionnels.

Un potager bio

Si Philippe Harfaux puise au marché son inspiration du jour, sa cuisine de saisonnalité est aussi fonction de son potager où il cultive plus d'une centaine d'espèces différentes minutieusement choisies par ses soins : herbes, plantes aromatiques, plantes condimentaires, légumes rares, agrumes et tubercules qui interviennent dans la création des recettes du chef. Mieux : chaque plante est optimisée en fonction du plat. Résolument imaginatif, Philippe Harfaux décline un thème chaque année : honneur à la chicorée en 2008 !

Un potager 100% bio. En effet, tous les déchets végétaux sont stockés pendant deux ans et réutilisés pour amender le sol avec du fumier de cheval provenant de son élevage de pur-sang.

■ **Pratique** : Château Les Bruyères, route du Cadran à Cambremer, tél. 02.31.32.22.45 - Fax : 02.31.32.22.58 - Site internet : www.chateauxlesbruyeres.com



A l'instar de ces desserts, Philippe Harfaux fait montre d'une rare inventivité.



De son expérience auprès de cuisiniers thaï et chinois, Philippe Harfaux a gardé dans sa philosophie culinaire certains principes de la cuisine asiatique.