

Cuisinier et ambassadeur du cidre

Au château les Bruyères, à Cambremer, Philippe Harfaux joue l'excellence et les alliances nouvelles en associant produits du terroir et crus de cidre.



Philippe Harfaux est entré en cuisine par passion des bons produits, des goûts et des alliances inédites.

Autodidacte, créatif, passionné par son jardin et par les fourneaux, Philippe Harfaux n'est pas un chef cuisinier tout à fait comme les autres. Homme d'entreprise, conseil en immobilier, en 1997, il vend ses sociétés pour faire de son hobby un métier. Il achète un premier hôtel dans la Somme, puis, en 2003, il reprend le château des Bruyères à Cambremer... pour en faire une étape de charme, avec gîte et couvert d'exception.

Ambiance raffinée, le domaine, installé sur 10 ha de parc, a réussi sa métamorphose. Ouvert désormais onze mois dans l'année (au lieu de six mois), le château les Bruyères compte entre 19 et 23 salariés en fonction des saisons et attend de décrocher prochainement sa 4^e étoile.

Parier sur le terroir

« C'était un pari, confirme Philippe Harfaux, 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. »

Amarante de Chine, pimprenelle, poirée, tagette, capucine tubéreuse, épinard fraise... Son jardin potager aux 100 variétés regorge de surprises parfumées qui termineront dans l'assiette du restaurant en harmonie avec les cidres du

pays - comme on proposerait une carte des vins - pour un résultat dépayasant. « Un parcours initiatique, où les AOC sont à l'honneur ». Affiché à 49 €, boissons comprises, son menu « spécial pays d'Auge » fait un tabac, avec pas moins de 80 références de cidres, poirés, pommeaux et calvados et une formule au verre pour permettre une dégustation avec chaque plat. Une alliance qui rend de sa noblesse à la bolée de cidre.

Anne BLANCHARD-LAIZÉ.

Pratique. Château les Bruyères, route du Cadran à Cambremer ; tél. 02 31 32 22 45, www.chateau-lesbruyeres.com