

**DOSSIER** - Philippe Harfaux est propriétaire du château Les Bruyères à Cambremer

# Un grand chef amoureux du cidre et du calvados

■ Présent à Cambremer depuis 2003, le chef Philippe Harfaux a fait de la mise en valeur des produits cidricoles une marque de fabrique. À sa carte, on trouve une centaine de variétés de cidre, calvados et pommeau se mariant à merveille avec ses plats haut de gamme.

Quand il est arrivé dans le pays d'Auge, après une expérience de six ans dans la Somme, le chef Harfaux s'est immédiatement intéressé aux produits cidricoles. Une nouveauté à l'époque dans le petit monde de la gastronomie. « Cela m'a paru naturel. Il fallait peut-être quelqu'un venant de l'extérieur, qui n'avait pas de complexe d'infériorité par rapport au cidre » analyse le propriétaire du château Les Bruyères. Au fil de ses rencontres, il a découvert « des artisans de haut niveau. Je suis un amoureux des vins de Bordeaux et j'ai trouvé des similitudes avec les producteurs de cidre par rapport à leur travail sur le terroir, l'amertume, l'acidité, le qualitatif ».

Après avoir recensé et goûté l'ensemble des produits disponibles dans la région, Philippe Harfaux est parvenu à créer une carte spécifique comprenant 30 cidres, 12 pommeaux et 80 cal-



Philippe Harfaux devant quelques-uns de ses grands crus de calvados pays d'Auge.

vados différents. « En parallèle, j'ai réfléchi aux associations avec les mets. On a fait des tests puis élaboré un menu ». Chaque plat, conçu pour révéler la typicité d'un produit du terroir normand, s'associe à un cidre ou un pommeau sélectionné parmi les meilleurs de la région. Une

formule qui séduit la clientèle du château. « Cela représente entre 25 et 40 % des menus vendus. Nous avons des gens du cru qui viennent voir ce qu'on peut faire avec leur propre terroir. Et une clientèle touristique, essentiellement étrangère, qui souhaite découvrir notre région ». Des Bel-

ges, des Anglais mais aussi des Australiens et des Japonais ont déjà tenté l'expérience.

## « Il n'y a pas qu'un cidre »

Devant un tel succès, le chef a ouvert sa carte aux cidres du Cotentin, du Bessin ou du pays

de Caux. Chacun dévoile des spécificités d'amertume, d'acidité ou de rondeur. « Il n'y a pas qu'un cidre. Même s'il n'y a pas la variété des vins, on peut dire qu'il existe des cidres. Un cidre Huet est différent d'un autre AOC ». En côtoyant des grands noms du vin tels que des Yquem ou des

Graves, les produits de chez Dupont, Drouin ou Le Père Jules ont acquis une légitimité. « On les a hiérarchisés et qualifiés ».

Ce travail de créateur de carte réclame du temps et de l'investissement humain. Sans se montrer rentable sur le court terme. « Quand je vends une bouteille de cidre, je gagne trois ou quatre euros. Avec le vin, je multiplie ma marge par six ! » Philippe Harfaux y trouve un autre intérêt. « Au début, j'avais des touristes qui restaient dormir trois jours mais ne mangeaient qu'une fois. Avec le menu Pays d'Auge, beaucoup mangent une seconde fois. Cela m'a permis d'augmenter de 40% le nombre de menus sur la clientèle résidente ».

Au-delà, le Cambremérien éprouve dans cette démarche « beaucoup de plaisir. Nous sommes allés au bout du concept ». Il compte d'ailleurs le développer en créant le mois prochain le premier convivium "Slow food" de Basse-Normandie. « C'est un concept venu d'Angleterre et d'Italie dont la règle est le respect du produit, de la saisonnalité avec une démarche environnementale respectueuse. Notre groupe local sera là pour défendre les produits bas-normands dont le cidre en prise de mousse naturelle ».

P.L.