



Château Les Bruyères

Hôtel\*\*\*de charme en Pays d'Auge  
Restaurant

## Philippe Harfaux, ambassadeur du cidre de Normandie

Passionné par son métier, Philippe Harfaux ne se contente pas de l'exercer avec talent. Autodidacte créatif, cet homme de challenge s'est imposé en Normandie en 2003 avec la reprise du Château les Bruyères. Epaulé par sa fille Julie, gérante de l'établissement, et sa femme, qui veille à l'harmonie de l'hôtel, Philippe Harfaux peut se consacrer totalement à la création de ses recettes. Le terroir normand est déjà réputé pour sa viande et ses produits laitiers. Les boissons traditionnelles locales, en revanche, sont souvent délaissées ou méconnues.

Philippe Harfaux se lance alors dans la création d'un menu « Spécial Pays d'Auge » associant les saveurs des produits du terroir et des boissons traditionnelles normandes. Cidres, poirés et pommeaux sont à l'honneur, entrent dans la composition des plats et les accompagnent, de l'entrée au dessert. Le résultat est un menu découverte, véritable parcours initiatique des produits du terroir normand.

Affiché à 45 € boissons comprises, ce menu est un véritable succès, notamment auprès d'une clientèle étrangère appréciant la gastronomie

française et curieuse de nouvelles associations culinaires. Les clients de la région sont eux aussi enchantés de découvrir des associations surprenantes, une autre facette ou une utilisation inédite des produits de leur terroir.

Parallèlement à la carte des vins, le Château les Bruyères propose désormais une carte des cidres et des calvados. Pas moins d'une quarantaine de cidres, poirés et calvados, principalement en AOC, sont sélectionnées auprès des récoltants augerons et normands. En bouteille ou au verre, la carte est variée et le personnel du restaurant est à même de conseiller les clients sur un cidre, un pommeau ou un poiré, la formule au verre permettant une dégustation en harmonie avec chaque plat.

Pour aller au bout de son rêve, Philippe Harfaux a sélectionné une vingtaine de variétés de pommes à cidre douces, amères, acides, parmi les AOC de Cambremer. Récemment plantée, la pommeraie du Château produira son propre cidre d'ici quelques années.



## Château Les Bruyères Menu Découverte

1

Velouté de sommité d'ortie de printemps

2

Foie gras mariné au Pommeau du Manoir de la Brière des Fontaines, et ses chips de pomme  
Accompagné d'un Pommeau 5 ans d'âge du Père Jules

3

Coquilles Saint Jacques braisées, beurre d'orange et chips de la mer. Emulsion de caviar de Saint Jacques au piment oiseau  
Accompagné d'un cidre « Cuvée Prestige » du Domaine de la Galotière, Jean Luc Olivier

4

Queues de langoustines aux oranges caramélisées - petit consommé de langoustines bretonnes  
infusé au thé vert et à la fleur d'oranger  
Accompagné : d'un Poiré « Cuvée Prestige » du Domaine de la Galotière

5

Pavé de Bar sauvage laqué au miel et au thym - Jeunes navets confits au vinaigre de cidre,  
Pannequet de Légumes de saison du potager du Château & crème de Camembert au calvados  
Accompagné d'un cidre AOC Cambremer du Manoir de la Brière des Fontaines

6

Agneau « sous la mère » : carré de 3 côtes mariné aux herbes, gratin de feuilles de blettes,  
ses cotes confites à l'huile d'Argan  
Accompagné d'un cidre brut Philippe Daufresne

7

Rognons de veau « Bruyères », pommes et poires pochées au cidre AOC Alain Sauvage  
Accompagné d'un cidre brut Théo Capelle

8

Carré de Porcelet laqué à la chinoise, gâteau de navets « Dim sum »  
Accompagné d'un cidre Réserve du Domaine Dupont

9

Plateau de fromages du Pays d'Auge et des environs de Cambremer  
Accompagné d'un cidre AOC Philippe Daufresne

10

Poire pochée au cidre, son chutney de pomme Rambaut au vinaigre de cidre, sorbet pomme verte à la coriandre  
Accompagné d'un cidre de Rhuys « Royal Guillevic » de Mr Nicol à Surzur - Bretagne

11

Millefeuille de Tatin au caramel de cidre du Pays d'Auge  
Accompagné : d'un Pommeau du Manoir de Grandouet - Famille Grandval

12

Nem de framboise avec son chocolat épicée à la mousse de café infusée à la cardamome  
Accompagné d'un cidre de givre du Domaine Dupont

# Cidres, Poirés et Pommeau de la dégustation

## **Poiré AOC Domfront de Daniel Guesdon 2004**

Un poiré d'une grande richesse aromatique qui réalise l'accord parfait des saveurs sucrée, acide, amère. Il exprimera sa valeur à l'apéritif servi frappé, avec une tarte au pomme ou avec un délicieux fondant au chocolat.

Servir entre 7 et 8°C, de préférence dans une flûte à champagne.

## **Cidre de Rhuys - Royal Guillevic de la cidrerie Nicol 2005**

Toujours bien accueilli à l'apéritif et au dessert, le Guillevic aime flirter avec les poivres fleuris, les volailles douces accompagnées de légumes printaniers, les sauces légèrement sucrées, les fromages souples aux goûts fins et subtils. Sa finesse mérite qu'il soit servi frappé entre 7 et 8°C de préférence dans une flûte ou une coupe à champagne.

## **Domaine de la Galotière - Pays d'Auge**

### **Cidre « Cuvée Prestige » 2004**

Un cidre tout en rondeur qui appelle une certaine douceur pour l'accompagner : fruits de mer à la crème, poulet vallée d'Auge, fraises au sucre, parfait glacé.

Servir entre 10° et 12°C.

### **Poiré « Cuvée Prestige » 2004**

Un poiré fruité et très désaltérant, à déguster à l'apéritif ou en accompagnement de fruits de mer ou de desserts. Servir très frais, presque frappé, entre 7 et 8°C.

## **Manoir la Brière des Fontaines - Pierre Huet**

### **Cidre AOC Cambremer 2004**

Un cidre à la rondeur bien équilibrée qui accompagnera parfaitement les volailles rôties, les plats à la crème et au beurre, les poissons. A essayer sur un Camembert de Normandie, un Pont l'Évêque ou sur des desserts sucrés.

Servir frais entre 8 et 12°C.

## **Philippe Daufresne - Pays d'Auge**

### **Cidre brut 2004**

Un cidre au caractère bien affirmé, caractérisé par un équilibre harmonieux des saveurs sucrée, acide, amère. Il accompagnera parfaitement les salades, les viandes blanches et les fromages à pâte molle.

Servir entre 10 et 12°C.

## **Alain Sauvage**

### **Cidre brut 2004**

Ce cidre excelle dans le mariage avec la crème : sauce à base de fromage et de crème, Camembert de Normandie ou tarte à la crème d'Isigny. C'est aussi une boisson très désaltérante et rafraîchissante.

Servir entre 10 et 12°C.

## **Domaine Dupont**

### **Cidre réserve cuvée 2004**

Très rafraîchissant, un bon équilibre entre le goût sucré, l'acidité et l'amertume. Intense. Cidre très charpenté, très puissant avec de la consistance en bouche. Très fruité (pommes vertes), il accompagne les viandes et les plats épicés, les fromages frais à base de lait de vache et en particulier les fromages normands : Camembert, Pont l'Évêque, Livarot. La puissance de ce cidre en fait un cidre de table agréable.

Servir entre 8 et 12°C.

### **Cidre Cuvée Colette 2004**

Très fin, fruité avec des teintes florales et un goût rappelant la Tarte Tatin. En apéritif, en dessert, particulièrement en accompagnement des desserts à base de pomme. Servir entre 8 et 12°C.

### **Cidre de Givre**

Le vrai cidre de glace est un cidre liquoreux fabriqué à partir d'un concentré de pommes cueillies tard en saison. Le concentré est extrait de ces pommes par un processus naturel avant la fermentation. Tout comme pour le vin de glace, le fruit destiné au cidre de glace gèle de façon naturelle. Ni sucre, ni additif ne sont ajoutés au cidre de glace. Le cidre de givre du Domaine Dupont est fluide, frais, gourmand et parfaitement équilibré : doux au palais, agréablement velouté en bouche. A savourer avec un foie gras poêlé, un fromage de chèvre ou un fromage bleu. C'est aux extrêmes que ce cidre s'exprimera le mieux. En apéritif ou avec un dessert à la framboise ou à la pomme, légèrement chocolaté.

## **Le Père Jules - Léon Desfrièches & Fils**

### **Pommeau 5 ans d'âge**

Les superbes chais du « Père Jules » se prêtent idéalement au vieillissement de ce nectar, qui au cœur de son fût de chêne vieillit plus de 5 ans avant d'être embouteillé.

Traditionnellement servi à l'apéritif, la température idéale pour en apprécier les arômes est de 8 à 10°.

Il fait merveille avec le foie gras et au coeur d'un melon, accompagne idéalement un dessert aux pommes.

## **Manoir de Grandouet - François et Stéphane Grandval**

### **Pommeau AOC de Normandie**

Le challenge était intéressant à relever, car voisiner avec un mille-feuille aux pommes caramélisées et à la crème était un exercice difficile, dont ce surprenant Pommeau se sort à merveille. D'une grande richesse, ce mélange de Calvados et de moût de pommes est d'une folle pureté aromatique.

Une mention particulière pour le travail réalisé depuis quelques années par ces passionnés.

## **Théo Capelle - Cidre du Cotentin**

### **Cidre brut 2004**

Un cidre bien charpenté et équilibré, au caractère épanoui. Il se mariera parfaitement avec des volailles rôties voire un canard, un gibier un peu faisandé comme un dos de chevreuil, un rognon de veau à la crème.

Servir entre 10 et 12°C.

# Le Cidre de Normandie

## Le Cahier des Charges de l'AOC Pays d'Auge

Une matière première spécifique liée à l'emploi exclusif des variétés locales. Les producteurs augerons de cidre AOC Pays d'Auge ont sélectionné 50 variétés de pommes à cidre sur 750 pour produire un cidre typique de qualité.

**Les critères pour obtenir un cidre de ce genre sont au nombre de deux.**

► Il doit, en effet, contenir 70% de variétés amères ou douces amères; au plus 60% de produit issu de la même variété.

Un terroir de qualité pour exacerber la spécificité des fruits. On a procédé à une sélection rigoureuse des sols aptes à produire un cidre AOC Pays d'Auge.

► Une technologie traditionnelle pour que s'expriment les qualités du fruit. Le cidre AOC Pays d'Auge est élaboré selon un schéma traditionnel qui comprend plusieurs étapes dans la fabrication. En effet, la transformation est, elle aussi, très codifiée.

Le cidre AOC Pays d'Auge est un cidre pur jus, non pasteurisé avec une prise de mousse naturelle en bouteille, sans dégorgeage.

## L'élaboration du cidre Pays d'Auge

Les pommes sont dans un premier temps cueillies à la main, puis stockées pendant plusieurs semaines au sec, à l'abri de l'air. Ensuite, elles sont broyées. La pulpe qui en est extraite va macérer pour se colorer et se parfumer. L'étape suivante est celle appelée le pressurage. Il s'effectue de façon très lente. Le rendement est limité à 750 litres de jus à la tonne. Cela va donner ce qui s'appelle techniquement le moût qui va être mis en cuve.

A la surface du liquide, va se développer un autre liquide, de couleur plus brune, et plus épais que l'on appelle le « chapeau brun ».

Va ensuite s'opérer la fermentation alcoolique sous le regard professionnel et attentif du maître de chai. Il est nécessaire d'obtenir un juste équilibre entre le sucré, l'acide et l'amer. Le Cidre se clarifie progressivement.

C'est alors que peut avoir lieu la mise en bouteille. Il doit comporter une mousse minimum. Ainsi, il restera six semaines en cave fraîche.

## L'art de la dégustation

Le cidre AOC Pays d'Auge fait l'objet d'un examen visuel, olfactif et gustatif.

**Sa mousse** est fine, blanche et persistante.

**La couleur** est intense avec une nuance jaune orangée voire ambrée.

**Son nez** est puissant, complexe et varié. Dans les produits *jeunes* on trouve surtout des arômes fruités (pommes, agrumes), floraux (tilleul, anis), sucrés (caramel, miel) ou lactés (beurre frais).

Dans les *cidres évolués*, les notes aromatiques dominantes sont végétales, boisées ou épicées.

**En bouche**, le cidre AOC Pays d'Auge est charpenté, d'une rondeur agréable, légèrement amertumé. L'arôme est puissant et long en bouche. L'effervescence apporte une fraîcheur agréable.

## Petit lexique du cidre

- **Cidre fermier**  
L'agriculteur produit ses fruits et les transforme directement sur l'exploitation
- **Cidre d'artisan**  
L'artisan achète ses fruits, le plus souvent à des agriculteurs locaux
- **Pur jus**  
Sans addition d'eau ni de concentré (appellation réglementée)
- **Cidre doux**  
Fruité, frais en bouche et peu alcoolisé (1,5 à 3% de vol.)
- **Cidre demi-sec**  
Moins sucré et légèrement plus alcoolisé que le cidre doux (4% vol.)
- **Cidre brut**  
Plus sec et plus alcoolisé que le demi-sec (4 à 5,5% vol.)
- **AOC (appellation d'origine contrôlée)**  
Garantit l'origine des fruits et un savoir-faire conforme aux traditions locales
- **Label Rouge**  
Signe officiel de qualité supérieure

## Le Pommeau de Normandie

Le pommeau résulte de l'opération appelée mutage qui consiste à mélanger du Calvados à l'état pur et du jus de pommes à cidre. Ce produit AOC commence progressivement à se faire connaître. C'est en effet un produit nouveau en termes de commercialisation. En 1986, la production du Pommeau de Normandie est juridiquement reconnue par un décret qui définit précisément les conditions de production. En 1991, le pommeau obtient son appellation d'origine contrôlée.

### Son origine : le verger

Des conditions particulières sont requises par l'élaboration du Pommeau de Normandie. Les fruits doivent être récoltés dans des vergers sélectionnés et identifiés. En outre, le verger doit impérativement se situer dans l'aire

d'AOC Calvados : dans les départements de la Manche, du Calvados, de L'Orne, ainsi qu'aux confins de l'Eure, de la Seine-Maritime et de la Mayenne. De plus, les pommes servant à l'élaboration du Pommeau répondent à des critères spécifiques. La composante requise est d'au moins 70 % de variétés amères ou douces-amères.

### Son élaboration

On obtient le Pommeau de Normandie en mélangeant un Calvados de deux ans d'âge minimum avec un savoureux jus de pommes à cidre. Sa commercialisation n'est pas immédiate. En effet, le mélange doit vieillir au moins 18 mois dans des tonneaux en chêne d'une part et d'autre part la commission de dégustation doit délivrer son agrément.

---

## Le Calvados de Normandie

Longtemps relégué au rang d'alcool de bas de gamme, le tristement célèbre « café-calva » y étant pour beaucoup, le Calvados retrouve depuis quelques années les lettres de noblesse qu'il n'aurait jamais dû perdre.

En effet, de nombreux Calvados de production artisanale sont dignes de rivaliser avec les meilleurs Armagnac, Cognac et Bas Armagnac.

De grands noms tels que Camus, Giard, Huet, Drouin, Groult, Dupont, portent haut la bannière de la qualité avec des produits savamment élaborés et vieillis (quelquefois plus de 50 ans !).

Le Calvados du **Pays d'Auge** est élaboré à partir de pommes à cidre issues de l'aire d'appellation **Pays d'Auge**.

Les pommes sont travaillées dans cette même aire et l'alambic, qui va distiller le cidre, est un alambic à repasse, propre à distiller 2 fois.

Le Calvados AOC, quant à lui, a sa propre aire de collecte et de transformation géographiquement plus large. Sa distillation peut être réalisée par un alambic à simple distillation également appelé alambic à colonne.

### Les alambics :

**1) L'alambic à repasse** exigé dans le cadre d'une AOC « Calvados Pays d'Auge » est l'alambic traditionnel.

L'alambic est composé de six éléments : le foyer, la chaudière, le chapiteau, le serpent, le réfrigérant et le chauffe-cidre.

**La distillation s'effectue en deux chauffes successives :**

► La première chauffe : effectuée à partir de cidre, elle consiste à obtenir « le brouillis » ou « petites eaux », qui les titre 28 à 30 %.

On aura pris soin d'écarter les « têtes » et les « queues » qui contiennent des composés peu intéressants pour l'eau de vie finale.

► La seconde chauffe est la distillation de ces « petites eaux ». Elle donnera « la bonne chauffe », et les têtes et les queues sont également écartées.

Pour avoir droit à l'appellation Calvados, la bonne chauffe ne doit pas excéder 72 %.

**2) L'alambic à colonne** est utilisé dans le cadre de l'appellation « Calvados AOC ».

Trois éléments le composent : la chaudière, la colonne dite d'épuisement et la colonne de concentration.

L'alambic à colonne doit être muni de trois robinets de coulage qui permettent la séparation des « têtes » et des « queues », et avoir un débit maximum de 250 hl de cidre par 24 heures.

### L'art de bien vieillir

Le Calvados vieillit en fûts de chêne très sec, le contact du bois lui communiquant les éléments nécessaires à son parfait achèvement. A une époque, on utilisait également des foudres de chêne qui provenaient des ports de commerce tel que le havre, ou Rouen. Ces foudres provenaient principalement des magasins de stockage des exportateurs de rhum, cherry. Ainsi ces foudres déjà culottées et imprégnées du goût de son alcool d'origine produisaient un Calvados aux caractéristiques très intéressantes, plus rond, plus gras et aromatique.

Chaque maître de chai a son savoir-faire, sa pratique : il n'existe pas, à proprement parler, de méthode de vieillissement.

Le travail du maître de chai ne se limite pas à laisser vieillir le Calvados.

Tel un alchimiste, il procède à de savants assemblages en associant des eaux-de-vie d'âges divers, provenant de récoltes ou terroirs différents, afin d'associer les qualités complémentaires de chacune d'entre elles.