



# Château Les Bruyères\*\*\*

Hôtel de charme en Pays d'Auge

Restaurant





# Château Les Bruyères



Dressé au beau milieu d'un parc de 10 hectares, le Château Les Bruyères situé à Cambremer dégage une atmosphère de sérénité. Accolée à son Manoir XVIII<sup>ème</sup>, cette demeure bâtie sous l'Empire abrite aujourd'hui un hôtel de charme et son restaurant gastronomique. Calme, confort et raffinement font du Château Les Bruyères le lieu idéal pour savourer une gastronomie alliant le terroir et les produits de la mer, au cœur de la Normandie des prairies et des haras.

## S'immerger dans le paysage augeron

A deux heures de Paris, avant le bruissement des vagues, s'étend le Pays d'Auge. C'est la Normandie des prairies, des haras, des vergers de pommiers, promesses de cidres, pommeaux et calvados produits tout au long de la Route du Cidre, au cœur des AOC de Cambremer.

Les alentours de Cambremer offrent de merveilleuses promenades, du Château de Crèvecœur où l'on peut admirer les techniques de constructions à pans de bois illustrant le savoir-faire des artisans du Pays d'Auge, à Beuvron en Auge, classé parmi les « plus beaux villages de France ». Le patrimoine historique est présent au tournant de chaque petite route pittoresque. Colombages typiques des maisons normandes, briques des anciennes demeures, ces matériaux authentiques sont ceux de la région, riche en argile et en bois.

## A l'ombre des jeunes filles en fleur

Dans ce paysage typiquement augeron, le domaine de 10 hectares du Château Les Bruyères abrite une demeure paisible, consacrée au plaisir et à la détente de ses hôtes. Plaisir pour les yeux devant cette magnifique bâtisse qui apparaît au bout de l'allée, plaisir du palais pour ceux qui apprécient une gastronomie raffinée, inventée chaque jour en fonction du marché et des fraîcheurs du potager du château.

Au détour d'une route, à la sortie de Cambremer, s'ouvre une large allée encadrée d'arbres majestueux. Erables, châtaigniers, séquoias, tulpiers de Virginie, les essences d'arbres qui ornent ce parc de 2 hectares ont été plantées entre 1850 et 1910. Les chevaux, en liberté dans la prairie bordant l'allée, vous accompagnent vers le Château.

A droite de la demeure, on devine la présence de la piscine entourée d'une terrasse fleurie, ouverte au soleil. A gauche, le Manoir discret prolonge le Château et s'ouvre sur un jardin ombragé agrémenté d'un salon accueillant en fer forgé. On imagine sans peine les séjours de Proust, alors en cure à Cabourg, dans ce décor naturel raffiné, enclave de paix propre à l'inspiration.

Week-end calme à l'ombre des grands arbres ou au coin du feu, séjour actif et sportif, halte touristique et gastronomique... On pressent dès l'arrivée que tous les vœux sont ici permis.

L'impression est confirmée par l'accueil chaleureux, ouvert et convivial de la famille Harfaux, propriétaires du Château. Le chef, Philippe Harfaux, élabore une cuisine inventive, tandis que sa femme, Michèle, responsable de l'hôtel qu'elle a entièrement décoré, sera à l'écoute de vos demandes et attentive aux détails de votre séjour. Leur fille Julie, gérante, et kinésithérapeute de formation, transmet son énergie douce au travers des soins et massages aux huiles essentielles qu'elle dispense chaque matin.



2

- 1 - Amour au parc
- 2 - Le Château
- 3 - Anneau de haras
- 4 - Le Manoir XVIII<sup>ème</sup>



3



4



# Habiter au Château



Bâti en longueur, le Château est peu profond. L'impression imposante de l'architecture 1<sup>er</sup> Empire s'efface dès qu'on en franchit le seuil, pour vous envelopper d'une atmosphère chaleureuse et de volumes accueillants. L'entrée feutrée et rassurante, où règne le bois sombre, est rapidement éclairée par l'arrivée dans la salle du restaurant, baignée de lumière par ses baies ouvrant sur le jardin, face au parc et au vieux pressoir du XVIII<sup>ème</sup> siècle.

Un premier salon est réservé aux petits déjeuners, un autre pour se détendre au coin du feu ou apprécier un digestif après le diner. Le dernier petit salon est destiné au bar, décoré sur le thème équestre, fidèle à la région d'élevage et aux propriétaires du Château, cavaliers émérites depuis plusieurs générations.

On peut y admirer les nombreuses récompenses obtenues par Julie, ancienne cavalière de niveau international. A l'extrémité de la véranda du restaurant, une terrasse couverte proche de la piscine permet de se retirer pour profiter de l'ombre et de la fraîcheur.



2



## La décoration au fil des tentations

Philippe, Michèle et leur fille Julie sont animés d'une passion commune : l'art sous toutes ses formes habite le Château et le Manoir. Ainsi la décoration du château vit et bouge au fil des rencontres : avec un objet, un guéridon, une applique, une toile, une aquarelle, une sculpture, une étoffe, un tapis.

Si le bar est orienté vers l'équitation, le salon des petits déjeuners est habité par le peintre et ami Gérard Lherbier, esquisses et toiles couvrant les murs de fleurs et de femmes épanouies par la maternité. Dans le petit salon réchauffé par une cheminée, les boiseries habillent les murs et l'œil est attiré par une collection de porcelaines de l'époque Ming ou une vitrine protégeant des sculptures chinoises anciennes tirées de racines de buis. Toute l'année, Philippe Harfaux et sa femme accueillent par ailleurs les expositions de peintres qui viennent orner temporairement les murs du restaurant.

## Chambres avec vue

L'hôtel abrite 9 chambres, une suite de 68 m<sup>2</sup> au Château, et 4 chambres au Manoir XVIII<sup>ème</sup>. Toutes offrent une vue ravissante sur le parc aux arbres centenaires, le jardin potager ou la piscine. Chacune d'entre elles est décorée dans un esprit différent. Romantique, studieuse, sophistiquée, le charme opère dans chacune, créé par le raffinement des détails, des objets et des étoffes choisis avec goût. En famille, optez pour la suite qui comporte 2 chambres et un confortable canapé-lit dans le salon. Pour un week-end à deux, vous préférerez le faste d'un lit à baldaquin, un style néo-victorien ou une chambre aux poutres chaleureuses conçue comme un écrin pour les amoureux. Envie de retrait, de vous consacrer à l'écriture, choisissez la chambre propice à l'étude avec son petit bureau. La chambre de l'aile ouest comporte quant à elle une terrasse attenante pour profiter du plein air dès le réveil. La structure d'origine du Manoir n'a pas été retouchée. Un escalier de bois aux marches de terre cuite mène à 4 chambres équipées de grandes salles de bains.



3



4

- 1 - Bergère
- 2 - Détails des chambres xxxxxxxxx
- 3 - Lustre
- 4 - Chambre xxxxxxx

Dans chacune des chambres du Château ou du Manoir vous trouverez un mobilier original, des objets uniques chinés au fil des années. C'est en posant vos affaires personnelles sur la coiffeuse que vous vous sentirez chez vous et procurerez le plus grand plaisir à vos hôtes qui ont meublé et soigné la décoration de l'hôtel comme s'il s'agissait de chambres d'amis.



# Gastronomie au Château



Chef du restaurant gastronomique ouvert en avril 2004, Philippe Harfaux puise au marché son inspiration du jour.

Si la carte permanente est riche, elle s'accompagne chaque jour des fraîcheurs du marché et de la récolte du potager et du jardin d'herbes aromatiques du Château. Inspiré par les lieux, Philippe Harfaux crée une cuisine élaborée autour de produits d'exception, de légumes rares cultivés au Château qu'il offre à la découverte, d'alliances d'épices et de mariages subtils de plantes aromatiques.

Si Philippe Harfaux s'est enraciné dans la région, les produits du terroir Normand sont réinventés sous sa direction créative. Le camembert s'associe aux huîtres chaudes, le foie gras est mariné au pomeau, le calvados flambe la lotte, pommes et poires accompagnent les rognons de leurs saveurs douces et acidulées. Les produits cidricoles (cidres, calvados, pomeaux et poirés) entrent dans la confection ou l'accompagnement des plats. Un menu Spécial Pays d'Auge a été élaboré pour mettre en valeur l'intégration des produits du terroir normand dans la cuisine gastronomique et leur associer les boissons traditionnelles de Normandie. Comme on choisit un vin, on associe un cidre ou un pomeau pour accompagner son plat. Plus de 30 cidres, pomeaux et poirés sont sélectionnés chez les producteurs locaux. Le digestif est ici incontournable, avec une carte de plus de 30 calvados dont une dizaine appartiennent à la vieille légende du Pays d'Auge.

Les produits classiques trouvent dans la cuisine de Philippe Harfaux un autre décor, prennent un nouveau costume. La présentation des plats est délicate et précise. 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, le respect absolu des propriétés organoleptiques des ingrédients. En associant la cuisson à basse température avec les techniques de sous vide, Philippe Harfaux obtient des textures moelleuses et juteuses, des concentrations intenses des arômes propres et extérieurs au produit. Ces 2 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. Les saveurs se suivent sans forcément se mêler, comme une succession d'images formant le paysage harmonieux qui défile sous le palais.



3



4

## Du potager à l'assiette

Le potager du Château comporte près de 120 espèces différentes minutieusement choisies par Philippe Harfaux : herbes, plantes condimentaires, légumes, agrumes et tubercules. Cultivé sur un mode bio, on y trouve des espèces sortant de l'ordinaire : légumes oubliés, plantes aromatiques introuvables sur les marchés, ils interviennent dans la création des recettes du chef.

Ainsi vous serez étonnés de découvrir la multitude des courges qui, selon leur origine, se mueront en délicieux croustillants, en mousselines onctueuses ou en dessert au subtil goût de noisette. Ce léger goût d'orange que vous avez perçu, l'onctuosité de ce qui semble être une pomme de terre qui accompagnait votre viande ? Il s'agissait en fait de la menthe orange et des ocas du Pérou que vous pourrez admirer sur pied au potager du Château. N'hésitez pas à leur rendre visite, les plantes sont étiquetées et la visite vaut véritablement le détour.

Amarante de Chine, pimprenelle, poirée, tagette, tulbaghias, physalis, capucine tubéreuse, aubergine africaine, claytone de cuba, shiso, épinard fraise... Si vous avez l'occasion de les admirer dans le potager, nul doute que vous les retrouverez dans votre assiette. Les confitures de votre petit déjeuner sont elles aussi confectionnées au Château, avec les fruits et légumes du potager et du verger.

La pommeraie quant à elle promet une première dégustation du cidre du Château d'ici 2 ans.

1 - Courge Gleisdorfer Ölkürbis

2 - Fleur de cardon

3 - Foie gras au Pomeau et aux épices douces

4 - 5 - Desserts : «Le tour du monde des menthes» «Dégustation autour de la Pomme»

6 - Pavé de Bar de ligne, laqué au miel et au thym, navets confits au vinaigre de cidre et crème de camembert au calvados

7 - Potiron doux d'Hokkaido dit « Red Kuri »



5



6



7

# Philippe Harfaux



Portrait : Philippe Harfaux est entré en cuisine dès l'enfance. Auprès de sa mère, tout d'abord en famille, puis côté coulisses professionnelles lorsqu'elle devient chef d'un restaurant à Douai. Quelques années plus tard, il se lie d'amitié avec un thaïlandais dont les parents sont ... restaurateurs.

C'est une nouvelle fois l'occasion d'entrer dans la cuisine du côté des artistes. Il y acquiert la dextérité réputée des cuisiniers Thaï, le travail délicat des produits, le goût des présentations raffinées et des saveurs surprenantes.

Ses études se poursuivent pourtant dans une toute autre filière (le marketing) et ce sont ses amis qui le ramènent irrémédiablement vers la cuisine. Un autre ami chinois, formé à l'École Impériale de Pékin, ouvre un restaurant dans lequel Philippe Harfaux passe le plus clair de son temps lorsque son travail le lui permet. Élaborer des menus et des recettes... Philippe Harfaux s'y consacre comme d'autres font du tennis le week-end. C'est un plaisir, un loisir, qu'il pratique aussi assidûment à la maison.



La table de la famille Harfaux affiche complet tous les week-ends. Les amis ne se lassent pas de l'encourager à ouvrir son propre restaurant. Il s'essaye aux recettes des grands noms de la gastronomie française, expérimente, teste de nouvelles associations de saveurs.

Dix à quinze personnes à table pendant deux jours. Certains s'y épuiseront après une semaine de travail, Philippe Harfaux s'y ressource. C'est peut-être là le déclic. Vient alors le moment où les recettes des autres le mènent à ses propres créations.

En 1997, il vend ses sociétés de conseil immobilier. Son hobby devient un métier. De son ancien métier toutefois, Philippe Harfaux a gardé un œil d'expert pour les lieux. Il rachète un hôtel de charme dans la Somme et se met derrière les fourneaux : une première étape franchie avec succès pendant 6 ans, avant la reprise, en 2003 du Château Les Bruyères.

Loin de la ville et ses rues animées, le Château les Bruyères est le lieu idéal pour cet amoureux de la nature, des chevaux (une autre passion ancrée depuis l'enfance). Ici tout est parfait. Le site est magnifique, le terroir riche, la gastronomie inscrite au patrimoine de la région, les chevaux font partie du paysage naturel, l'espace permet de cultiver les légumes et herbes aromatiques qui participent à la création de ses recettes.

Le projet est un peu fou sans doute mais on imagine sans peine que Philippe Harfaux, sa femme et sa fille se sont immédiatement projetés dans ce lieu et l'ont adopté. Un an de travaux, d'aménagement et de décoration a été nécessaire pour mettre au point le concept d'hôtel restaurant tel qu'ils l'imaginaient : quatorze chambres, toutes différentes, une cuisine professionnelle de haut niveau, des pièces de réception qui permettent de recevoir des séminaires, des incentives, des mariages.

La passion d'entreprendre ne s'arrête pas là. Philippe Harfaux a fait planter une pommeraie, choisissant soigneusement les espèces correspondant aux A.O.C de Cambremer : une centaine de pommes à cidre, douces, amères, acides, qui dans quelques années produiront le cidre du Château.

Le Château Les Bruyères est un lieu attachant, tout autant que la famille Harfaux dont on sent indéniablement la passion qui les anime. Le plaisir de recevoir s'illustre ici parfaitement : partager ses goûts culinaires, son amour de la nature, sa curiosité pour les arts... se détendre l'espace d'un week-end au Château Les Bruyères, c'est tout cela à la fois.

2

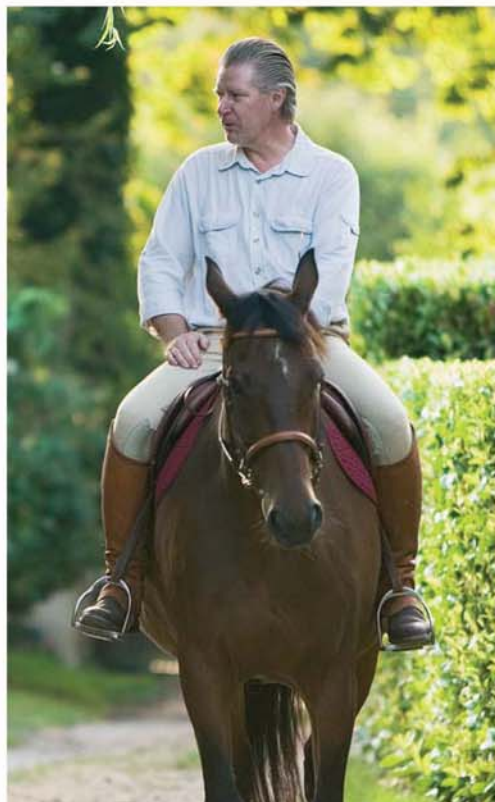
3



4



5



6

1 - Dessert : « Création cubiste » sorbets et coulis de fruits

2 - Philippe Harfaux au potager du château

3 - Fleur de courgette Papaya Pears

4 - Venceslas la mascotte du Château

5 - Millefeuille de Framboises et sa crème glacée à la réglisse

6 - Philippe Harfaux, gentleman farmer



# Mariages aux Bruyères



Le mariage est un moment inoubliable. Famille, amis, chacun vient fêter et partager un grand bonheur et la naissance d'une nouvelle famille. Unité de temps, unité de lieu, le mariage concentre en l'espace de quelques heures ou quelques jours toute l'énergie du bonheur.

Propriété de la famille Harfaux, le Château les Bruyères offre à cet égard un lieu particulièrement adapté à la réception du mariage. Se marier dans un château est un rêve, plus encore lorsque ce château est décoré de manière si personnelle que vous vous sentirez chez vous. Avec un chef créatif et passionné en cuisine, tous les atouts sont présents pour un merveilleux mariage.

## Le charme de la Normandie

Le Château les Bruyères est situé en Pays d'Auge, au cœur de la Normandie des haras et des vergers de pommiers, sur la route du cidre et du calvados. A deux heures de Paris, la région offre des paysages vallonnés ponctués de maisons à colombages typiques de la Normandie. Le charme de la Normandie, c'est aussi un patrimoine gastronomique riche issu de la pêche, de l'élevage, des produits fromagers et des vergers.

## Le prestige d'un Château

La piscine, chauffée d'avril à septembre, et le grand confort des chambres témoignent de la restauration récente de ce lieu d'exception. L'histoire n'en est pas moins présente au cœur de ce parc de 2 hectares. Le Château les Bruyères comporte deux bâtiments. Le Château, d'époque napoléonienne, impose sa façade de briques rose et ses toits d'ardoise au bout d'une allée somptueuse, bordée d'arbres centenaires. Accolé au Château, un ravissant Manoir XVIII<sup>ème</sup> à colombages s'ouvre sur le jardin ombragé, première demeure typiquement augeronne de ce domaine.

## Les plaisirs du palais

Au Château les Bruyères, le chef Philippe Harfaux dirige les cuisines. Passionné par son métier, charmé par les richesses du terroir dans lequel il s'est implanté, sa cuisine est rythmée par les saisons et la fraîcheur des produits. Créatif, Philippe Harfaux se réjouit d'un défi culinaire. Si vous avez une idée folle en tête, n'hésitez pas à la lui communiquer, il saura sans aucun doute la convertir en délices. Un buffet rose, le raffinement d'un dîner asiatique ou indien, un brunch tardif, un buffet de fruits de mer, un barbecue géant, Philippe Harfaux déploiera toute son inventivité au services de vos figures imposées en y ajoutant ses suggestions gastronomiques.

## Le luxe d'un hôtel... le charme en plus

Au château, 9 chambres et une suite. Au manoir XVIII<sup>ème</sup>, 4 chambres supplémentaires. Le Château les Bruyères est privatisé pour accueillir vos invités, vous êtes chez vous pendant 2 jours et 2 nuits. La région comporte par ailleurs de nombreuses chambres d'hôtes et hôtels de charme pour recevoir une plus large assemblée.

Tout le confort est naturellement présent au Château les Bruyères, mais dans un cadre personnalisé imaginé par Michèle Harfaux. Outre la convivialité des propriétaires, l'impression d'accueil chaleureux qui règne au Château provient aussi de sa décoration. Poser son verre sur un guéridon ancien, se maquiller devant une coiffeuse, se reposer dans une chauffeuse, écrire un mot sur un ravissant bureau : tout ici est vivant, chargé d'histoire et du plaisir de chiner un bel objet qui trouvera sa place dans une chambre ou au petit salon. Chaque chambre est décorée dans un esprit différent, chacune dans son harmonie de coloris, de meubles, tableaux et objets.

Si Philippe Harfaux aime le challenge d'une gastronomie parfaite, sa femme Michèle saura personnaliser la décoration de votre mariage, qui ne ressemblera à aucun autre. Habiter au Château les Bruyères lors de son mariage, c'est un mariage vécu chez des amis, qui partagent avec votre famille les plaisirs de leur table et le charme de leur maison.



1



2



3

1 - Mariage anglo-ecossais "tout en rose"

2 - Collection de carafes en cristal

3 - Soirée autour de la cour d'honneur : son et lumière au château

## Rendez-vous au Château

En voiture : un large parking pour vos invités

En limousine si vous le souhaitez

En hélicoptère : une piste d'atterrissage vous attend sur une prairie du domaine

## Le prix du plus beau jour de votre vie

Privatisation totale de l'hôtel et du personnel pour 2 jours et 2 nuits : 10 000 €

Un devis est établi pour la restauration selon vos souhaits les plus fous

# Fiche Pratique



## Par la route

- ▶ Depuis Paris, emprunter l'autoroute A13 de Normandie, direction Caen.
- ▶ Sortie 29A « La Haie Tondue ».
- ▶ Au sens giratoire, prendre la direction Saint Pierre sur Dives / Falaise.
- ▶ Après 5 km environ, traverser le Carrefour de Valsemé
- ▶ Prendre la direction Cambremer 11 km.
- ▶ Traverser les villages de Bonnebosq puis Léaupartie
- ▶ A la sortie de Léaupartie, une petite auberge « Le D16 » se trouve sur la droite.
- ▶ Prendre en face sur la gauche la direction Cambremer 4 km.
- ▶ Au centre du village de Cambremer, Suivre la direction du Cadran.
- ▶ Laisser la poste sur la gauche et la Mairie sur la droite, monter la rue du Cadran.
- ▶ Le domaine se trouve en haut, tout droit sur la gauche.
- ▶ L'entrée du Château Les Bruyères est signalée par des drapeaux.

## Par les airs

Piste d'hélicoptère sur une prairie du Château. Coordonnées GPS : latitude 49.145 - longitude 0.061626 .  
Cette piste accueille également le départ des montgolfières.

## Prix

Nombreuses formules proposées par le Château de 153 € à 1394 € (voir [www.chateaulesbruyeres.com](http://www.chateaulesbruyeres.com)).  
Single à 95 € - Chambre double de 160 € à 225 €. - Appartement, de 310 € à 400 €. Petit déjeuner 20 €  
Restaurant, menus de 42 € à 85 €  
Séminaires de 120 € à 200 €  
Privatisation totale 10 000 € (2 nuits)



## Réservation

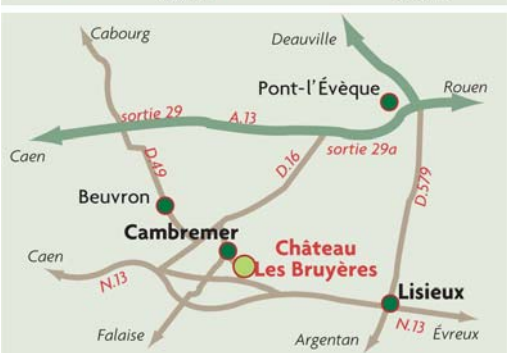
Par téléphone : 02 31 32 22 45  
Par Internet : [www.chateaulesbruyeres.com](http://www.chateaulesbruyeres.com)  
Par email : [reservation@chateaulesbruyeres.com](mailto:reservation@chateaulesbruyeres.com)  
Restaurant ouvert tous les soirs, excepté les lundi et mardi, du 1er Octobre au 31 mai.  
Déjeuner : uniquement sur commande spéciale.  
Fermeture annuelle de l'hôtel et du restaurant en janvier.

## Labels, clubs et associations

Châteaux Hôtels de France -  
Relais du Silence - Guide Condé Nast  
Johanssens - Club des Hôtels de Charme de Normandie - Guide Michelin 2010 -  
Gault Millau 2010 (2 toques) - Bottin Gourmand 2010 - Guide Champéard 2010 ( 2 étoiles) - Club des Amis Saisonniers -  
Club International Toques Blanches -  
Mouvement Slow Food

## Famille Harfau

**Route du Cadran - 14340 Cambremer**  
**Tél. : + 33 (0)2 31 32 22 45**  
**Fax : + 33 (0) 2 31 32 22 58**  
**Mail : [contact@chateaulesbruyeres.com](mailto:contact@chateaulesbruyeres.com)**



1

2

3