



Gault&Millau

Communiqué de presse

Lundi 7 novembre 2022

Christophe Dufossé remporte le trophée Gault&Millau d'or 2022 - Hauts-de-France

Ambassadeur de la cuisine du Nord et de son terroir, le chef Christophe Dufossé s'est vu remettre, ce lundi 7 novembre à la Canopy à Lille, le trophée Gault&Millau d'or 2022 Hauts-de-France. Calaisien d'origine, le chef Christophe Dufossé et son épouse Delphine, sont revenus sur leurs terres en 2021, en reprenant le Château de Beaulieu à Busnes. Cette nouvelle distinction vient récompenser leurs innombrables efforts et investissements pour redonner un nouveau souffle au lieu quelques mois après avoir décroché leur première étoile au guide Michelin et une cinquième étoile au classement de leur hôtel.



Le retour aux sources a sonné comme une évidence pour Delphine et Christophe Dufossé en 2021, lorsque la possibilité de reprendre le Château de Beaulieu à Busnes s'est présentée. Le chef a rapidement repris ses marques avec une cuisine et un terroir qu'il connaît par cœur. Le maillage avec des producteurs de confiance et de qualité, ainsi que l'infinie richesse des produits du Nord, lui permettent aujourd'hui d'afficher des menus 100 % Hauts-de-France à la carte de ses restaurants Christophe Dufossé* (gastronomique) et Côté Jardin (brasserie).

100% de produits des Hauts-de-France et 70 % (dès 2023) de fruits et légumes servis issus du potager du Château de Beaulieu

Ambassadeur par excellence de « son » coin de France, Christophe Dufossé sublime les marqueurs locaux incontournables comme la tarte aux maroilles, les couteaux des Hauts-de-France, l'utilisation de bière Ch'tis, l'intégration d'échalote de Busnes, d'ail noir du Nord, de rattes du Touquet... Résolument tourné vers l'écologie, le projet de Delphine et Christophe Dufossé a pris tout son sens avec l'achat et **la « privatisation » quasi immédiate de 2,5 hectares (dont ½ hectare en permaculture), accolés au Château, exclusivement destinés à développer l'immense potager du chef.**

Deux maraîchers y travaillent depuis un an, à plein temps, pour alimenter la consommation en fruits, légumes, plantes et fleurs aromatiques des deux restaurants. Les résultats sont déjà perceptibles, et vont continuer de s'accélérer avec le développement naturel du potager. De 30 % actuellement, la production directe au Château de Beaulieu devrait passer à 70 % en 2023.



Un concept original vient parfaitement illustrer cette volonté d'instaurer un circuit ultra court à Beaulieu : la salle à manger du chef. Dans cet espace particulier du restaurant gastronomique, les convives sont mis à contribution pour leur plus grand plaisir. 48 heures avant leur venue sur place, le chef leur présente une liste de 20 ingrédients du potager. Les gourmands en retiennent 12 qui seront cuisinés, un plat sur deux, sous leurs yeux, par Christophe Dufossé et son équipe. Du jardin à l'assiette en un clin d'œil. Évidemment, le chef se charge de les surprendre en plaçant leurs choix à des moments inattendus, et il peut aussi compter pour cela sur sa grande serre aux agrumes, pour le moins originale dans le Nord de la France.

Un projet global imaginé pour être en parfaite osmose avec la nature

C'est un véritable écosystème qui a petit à petit pris vie au Château de Beaulieu. Une ferme avec ses ânes, ses oies, ses chèvres, un hôtel à lapins, une basse-cour... Les animaux trouvent ainsi leur place dans cet écrin protégé. L'implantation de 400 cabanes à oiseaux permet aussi à de nombreuses espèces de volatiles d'évoluer et de se développer librement. Tous les curseurs et les détails sont poussés au maximum pour être au plus proche de la nature, en respectant son rythme et ses caractéristiques. Le compostage a également son importance pour pratiquer une agriculture raisonnée totalement en phase avec le projet de Delphine et Christophe Dufossé.

[Pour plus d'informations sur le chef Christophe Dufossé et sur le Château de Beaulieu, découvrez son dossier de presse :](#)

[Dossier de Presse](#)

[Retrouvez également des portraits du chef et de son épouse, des photos du Château de Beaulieu, et de plats emblématiques dans la photothèque :](#)

[Photothèque](#)

