

# Château d'Audrieu

## LA NORMANDIE VIVANTE DU CHEF SAMUEL GASPAR

Au cœur de la campagne normande, le Château d'Audrieu, maison cinq étoiles Relais & Châteaux, poursuit avec justesse l'écriture de sa partition gastronomique sous l'impulsion du Chef Samuel Gaspar. Dans cette maison chargée d'histoire, la cuisine se vit comme une invitation à redécouvrir le goût juste, guidée par le rythme du vivant, la précision du sourcing et une créativité délibérément décomplexée.



### SAMUEL GASPAR, LE CHOIX D'UNE CUISINE VRAIE

Originaire d'Orléans, le chef a forgé son exigence dans les maisons étoilées parisiennes, aux côtés de grands noms de la gastronomie, comme la cheffe Stéphanie Le Quellec.

Arrivé au Château d'Audrieu en 2023, où il signe aujourd'hui sa quatrième saison, il appartient à cette génération de chefs pour qui la cuisine commence bien avant le geste. Il défend une cuisine humble, vivante et profondément engagée.

Ici, le produit est roi : chaque création naît d'un sourcing quotidien particulièrement précis, avec une attention portée à la traçabilité, aux conditions d'élevage et au respect de la matière première. Dans cette approche sans artifice, la créativité s'exprime avec justesse, portée par la technicité de l'ensemble de ses équipes, au rythme de ce que la mer et la terre normandes offrent de meilleur.

*« Je crois fermement que la créativité s'épanouit lorsque l'on honore les richesses du terroir. Chaque saison, chaque produit, c'est une nouvelle gastronomie à explorer. »*

Chef Samuel Gaspar



## UNE CUISINE GUIDÉE PAR LE VIVANT

Au Château d'Audrieu, cette conviction se traduit par une démarche concrète et quotidienne. Les viandes sont exclusivement élevées et abattues en France, tandis que les équipes se rendent elles-mêmes à la criée de Port-en-Bessin pour sélectionner les poissons, privilégiant les pêcheurs en direct plutôt que les circuits intermédiaires. Les légumes proviennent de producteurs locaux rigoureusement choisis, et le potager du domaine vient, au fil des saisons, parfumer les assiettes d'herbes fraîches et de fleurs comestibles.

Dans cette approche sans artifice, Samuel Gaspar revendique une cuisine simple, humble et instinctive, où la technicité s'efface derrière la vérité du goût. Les cuissons se font à la minute, la carte s'ajuste au jour le jour, et l'assiette devient le reflet immédiat de ce que la mer et la terre ont offert le matin même.



## LE SÉRAN, UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE EN MOUVEMENT ET AUDACIEUSE

Au sein du restaurant Le Sérán, la Normandie se raconte avec finesse et relief. Fidèle à sa vision, le Chef fait le choix de conserver une carte plutôt qu'un menu unique, afin de préserver une forme de liberté et d'échange avec la salle. Une part de mystère s'y glisse volontairement, invitant le convive à la conversation autant qu'à la dégustation dans un parcours en trois, cinq ou sept temps.

Parmi les signatures de la saison, la « Balade bucolique », se dévoile comme une entrée évolutive pensée selon les arrivages de la semaine. Construite autour d'une raviolo potagère, elle se transforme au gré des récoltes et se nuance de légumes glacés à la sauge et d'un bouillon délicatement épicé, ouvrant le repas comme une promenade végétale. Plus iodée, l'entrée « Au bord des plages » célèbre le retour de criée dans une composition subtilement relevée d'un sabayon coraillé et de céleri à l'oseille.

Côté plats, le magret de canard rafraîchi aux agrumes, accompagné de pommes de terre beurrées et d'un jus à l'orange, rencontre la criée du jour, préparée selon l'arrivage et servie avec beurre blanc, biscuit à l'estragon et garnitures marines. Une cuisine en mouvement, fidèle à la philosophie du Chef, où chaque service peut révéler une nuance différente.

Les desserts prolongent cette partition avec la même élégance, du « Coffee Moment » — alliance de mousse café, praliné noisette et crémeux chocolat — à la « Fraîcheur d'agrumes herbacés », variation autour du citron et de la marjolaine, sans oublier une sélection de fromages affinés de Normandie.



## LA TABLE DU 1715

Lovée dans l'ancienne bibliothèque du château, la carte de la Table du 1715 fait la part belle aux grands classiques revisités avec justesse : pâté en croûte de volaille aux pistaches, truite marinée aux herbes ou encore huîtres relevées d'un vinaigre à l'échalote ouvrent l'appétit avec justesse.

Les plats confirment cette approche généreuse et maîtrisée. La saucisse artisanale du Pays Basque au piment d'Espelette, servie avec un jus de cochon et une purée de pommes de terre soyeuse, s'inscrit déjà comme un incontournable, tandis que le filet de dorade grillé et son risotto de légumes offrent une alternative plus iodée. Le club sandwich à la volaille jaune de Vendée et le burger du Château, relevé de raclette fumée, assument quant à eux une gourmandise décomplexée, fidèle à l'esprit des lieux. En douceur, la Tarte Tatin au caramel beurre salé, le tiramisu ou encore la crème brûlée à la noisette prolongent ce moment de partage avec une simplicité parfaitement exécutée.

Chaque assiette célèbre des produits de saison choisis avec la même rigueur que pour le Sérén, affirmant une cohérence entre les différentes tables du lieu.



## L'EXIGENCE JUSQU'AU MOINDRE DÉTAIL

Les vinaigres de cidre, cidre de glace et Calvados proviennent notamment du Domaine de la Flaguerie, situé à Ducy-Sainte-Marguerite à seulement trois kilomètres du Château, tandis que le miel des Cadres Noires, récolté à Bonnétable dans la Sarthe, vient délicatement ponctuer certaines créations. L'huile d'olive a été personnellement sourcée en Provence par le Chef lors de ses précédentes expériences, tandis que le sel fin de Noirmoutier vient parfaire les assaisonnements. Jusqu'à la sélection des alcools, chaque élément participe à la cohérence de l'ensemble. Les pains traditionnels de blés anciens, cuits au feu de bois par la boulangerie de la Ferme des Deux Mondes, située à quelques kilomètres du Château, viennent compléter cette démarche d'exigence et d'authenticité.

Le Château d'Audrieu confirme son ambition : s'inscrire comme une destination culinaire de référence en Normandie, où les papilles s'éveillent durablement et où chaque instant raconte une histoire nouvelle.