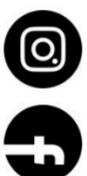


C H R I S T O P H E
D U F O S S È





Au Château de Beaulieu



CHRISTOPHE
DUFOSSÉ

—

Delphine et Christophe Dufossé.

De retour sur le sol de leurs origines, dans les Hauts-de-France, Christophe Dufossé et son épouse Delphine rachètent en 2021 le Château de Beaulieu. Dès leur arrivée, ils s'ancrent dans l'idée de faire de ce lieu leur nouvelle demeure, un foyer ouvert sur la nature et ses diversités, accueillant tous les grands voyageurs à la recherche d'un jardin d'Eden, un monde au feuillage soigné et délicat, à l'abri des excitations de la ville.

Défenseurs du beau et du bon, ces deux artisans nous invitent ni plus ni moins à la rencontre et à la découverte d'un univers apprivoisé et pourtant émouvant, un ailleurs arborant des parures d'horizons de campagne mélangé aux reliefs d'une peinture contemporaine. Leur maître-mot : Hospitalité. L'expérience vécue chez eux se doit d'être inspirante et réconfortante, à l'identique du sentiment d'un chez-soi, calme et intime.

Commandés par une volonté de faire du Château de Beaulieu la nouvelle destination de tous les épicuriens en quête d'unique, Delphine et Christophe Dufossé ont imaginé plusieurs transformations misant sur l'accès à de nouvelles occupations de prestige, un hôtel 4 étoiles - espère devenir d'ici peu un modèle d'hôtellerie contemporaine, honorant les codes et les critères d'un hébergement 5* - un restaurant étoilé Michelin avec sa "Salle à Manger du Chef", une brasserie "Côté Jardin", un jardin aromatique et à fleurs comestibles etc... Un parcours d'excellence, symbole de leurs longues années d'expérience dans l'art de recevoir.

A woman with long brown hair, wearing a black lace dress, stands on the left side of a sign. A chef with short grey hair, wearing a white chef's coat and apron, stands on the right side of the sign. The sign is white with a black border and is mounted on a dark metal frame with a green shingled roof. The background is a lush green garden with trees and bushes.

BIENVENUE
AU
CHÂTEAU DE BEAULIEU

Un écrin hors du temps.

Projeté dans la vision d'avenir de ses nouveaux propriétaires, Delphine et Christophe Dufossé, le Château de Beaulieu a su préserver intact l'âme de ses pierres et de son domaine. Dialogue entre histoire moderne et souvenirs du passé, ce joyau de patrimoine situé à Busnes, entre la côte d'Opale et la Belgique, semble s'être détaché du siècle présent, étirant une splendeur qui traverse les âges et procure aux amoureux de culture et de raffinement un hébergement à la hauteur de son héritage. Ouvert à de nouvelles métamorphoses, le nouveau visage du Château de Beaulieu navigue aujourd'hui entre authenticité et création pure, pour accompagner l'expérience d'un temps suspendu.

"Notre souhait était de rendre ce lieu cohérent avec notre personnalité, nos volontés, et de l'emmener dans cette époque sans renier son héritage ni son histoire."

Delphine et Christophe Dufossé

Côté architecture, les briques rouges de la bâtisse soulignent la majesté et la beauté de son style classique dont l'édification remonte au XVIIe siècle, en 1680 exactement. Plus loin, dans les jardins du domaine, allées de buis et arbres aux diverses essences, se font quant à eux l'échos d'une campagne vivante et frissonnante, propice à l'exploration et aux déambulations de l'âme.

Par amour de la transmission.

Œuvre des générations qui l'ont précédées, la cuisine est profondément liée à la notion de partage, qu'elle soit enseignée aux prochains chefs de demain, ou pratiquée comme instrument de mémoire auprès des convives de passage à la table du château. Pour le chef Christophe Dufossé, parler de transmission, c'est, avant- tout agir et mettre en mouvement des savoir-faire acquis à la force du temps, de faire émerger des passions, des envies et des talents poussant à la connaissance et l'épanouissement de soi.

“Si le temps et l'expérience donnent au goût toute sa complexité, ils permettent aussi de nourrir nos sensibilités et nos personnalités, indispensables pour appréhender et transmettre la pratique de la gastronomie.” Chef Christophe Dufossé

Au Château de Beaulieu, il n'est donc pas rare de rencontrer le chef Christophe Dufossé déambulant entre les tables de son établissement, échangeant quelques mots précieux avec ses hôtes sur l'histoire de son domaine, de sa région et de son patrimoine. Fier de son attachement au goût et à son histoire, il met également un point d'honneur à former lui-même chaque nouveau membre de son équipe, lui transmettant les gestes, l'importance des savoir-faire et les engagements dont il a lui-même hérité de ses pairs... Un devoir et un hommage qu'il compte bientôt pousser jusqu'à la porte des écoles hôtelières des Hauts-de-France, perpétuant ainsi l'art culinaire français auprès des plus jeunes de la région.

L'hôtel Relais & Châteaux.

L'Hôtel du Château de Beaulieu se distingue par la personnalité de ses décors de chambre et son sens de l'accueil chaleureux et familial. Remarquable par son histoire, son site naturel ainsi que son service hautement personnalisé, dépassant les moindres attentes, il dispose d'une vingtaine de chambres, très prochainement élargies au nombre de trente. Majoritairement tournées vers les jardins du domaine, chacune d'entre elles se distingue par des superficies généreuses, allant de 28 m² à 55m² pour les suites.

Immergées dans la grandeur et la noblesse des grandes demeures d'antan, ces chambres au style élégant, chaleureux, luxueux et ludique sont propices à la rêverie. Réalisés dans le souci du détail et dans une combinaison soigneusement pensée de meuble et de design d'intérieur coloré, ces espaces intimes allient le charme naturel des matériaux nobles aux tonalités claires des paysages naturels qui l'entourent.

Mélange de sensibilité et de coquetterie, de finesse et de chic, de simplicité et de détails, les chambres du château déploient un raffinement d'une pure élégance, sans ostentation.



Le restaurant gastronomique Christophe Dufossé.

Et si la meilleure façon de sentir pleinement la nature était d'y goûter ? Au restaurant Gastronomique Christophe Dufossé, le chef propose à ses convives de respirer la nature à travers ses créations, pratiquant une cuisine éthique et responsable, soignée à la perfection et vibrant aux saveurs des richesses de son patrimoine culinaire local. À chaque recette, cet homme de terroir réussit à esquisser les silhouettes généreuses d'un paysage alentour, juxtaposant les parfums d'une balade en sentier à ceux d'une escale en bord de mer.

À table, nappes et assiettes d'apparats sont devenues superflues ; elles ont été remplacées par une simple mais remarquable carte de présentation des producteurs et des artisans qui accompagnent le chef... Un hommage au luxe brut et discret de la salle, préambule à cet instant magique et incomparable où la parole se mue en une extase savoureuse : la dégustation.

Dans l'assiette, les produits simplement sublimes prennent une nouvelle dimension, initiation de tous les sens ouvrant sur un dialogue gustatif ponctué de plaisirs et de découvertes. Un panorama de goûts dont toute la complexité repose sur une dualité des textures et des saveurs... Une expression qui confirme le savoir-faire et l'instinct sans faille du chef sachant donner le meilleur des ressources, qu'il assemble pour en extraire toute la substantifique moelle, sans jamais rien gâcher.



...

Profitant de l'abondance des saisons, des récoltes de son verger et de son jardin potager, l'inspiration du chef s'appuie entièrement sur la nature et sa biodiversité régionale. Dans son restaurant, il cuisine de façon immédiate légumes, fruits et herbes aromatiques cultivés selon les principes d'une agriculture respectueuse de son environnement. Cuisinier cohérent qui refuse la facilité, il s'impose le cadre rigoureux et stimulant d'une nature qui jamais ne se fige et qui sans cesse le guide dans chacune de ses nouvelles cartes, dans chacune de ses nouvelles recettes dont il régale ses hôtes.

De la terre à l'assiette, le chef Christophe Dufossé dévoile une gastronomie raisonnée, à échelle humaine, où le végétal est toujours servi au sommet de sa fraîcheur. Avec égales mesures et considérations pour les produits d'origine animale, il s'assure également que tout approvisionnement en viandes, volailles et poissons soit issu de circuits-courts et dont la provenance n'excède pas les limites du territoire des Hauts-de-France.

Soucieux d'émerveiller ses convives et de leur offrir une expérience synonyme de partage, le chef Christophe Dufossé a également renoué avec la rigueur et la pratique de boulanger, travaillant désormais farines naturelles et blé anciens pour donner vie à son propre pain, avec la complicité de ses équipiers Jean-François Coste - chef Boulanger, Ludovic Soufflet - chef Pâtissier - et Bertrand Charles - chef Adjoint.

La Salle à Manger du Chef.

En imaginant ce lieu propice à l'échange et à la dégustation, Christophe Dufossé souhaitait créer un nouvel espace intime afin de pouvoir organiser plus de rencontres directes avec les convives et l'origine des produits de saison qu'il propose, estimant qu'elles enrichissent l'expérience gastronomiques et permettent de mieux apprécier le travail de la terre et de celles et ceux qui la façonnent.

Une nouvelle approche de la gastronomie préservée dans un éclat d'intimité et de partage du repas avec quelques convives privilégiés - entre 4 et 10 personnes - qui auront le privilège de déguster les plats réalisés à partir des ingrédients qu'ils auront eux même choisis au préalable parmi une sélection du chef. Cet instant unique donnera lieux à un échange exceptionnel avec le chef qui cuisinera avec son équipe devant les convives.

La cuisine du chef Christophe Dufossé est une cuisine du cœur qui ne manque jamais de retranscrire avec habileté tout le sublime et la générosité des produits de saison, qu'ils soient récoltés au Château de Beaulieu ou fournis par des producteurs de la région.

Et si tenté que ses recettes fassent autant de bien à l'âme qu'elles ne le font déjà au corps, le chef cultive le désir de pouvoir nourrir ses convives sur le plan spirituel, en éveillant leur savoir et leur entendement du monde végétal qui les entoure, dans un nouvel espace totalement dédié : la Salle à Manger du chef.

“Nous nous devons de partager avec nos convives les origines des aliments qu'ils retrouvent dans leurs assiettes... Éveiller leur curiosité en leur apprenant comment sont récoltés et travaillés les fruits et légumes qu'ils mangent pour nouer un lien plus profond, plus intime avec la nature. Voilà le but de cette nouvelle expérience.” Chef Christophe Dufossé



La brasserie Côté Jardin.

À l'abri des regards, dans une ambiance conviviale et bucolique, la brasserie du Château de Beaulieu dévoile un décor au confort moderne. Comme un cœur vert et vivant, cette table installée dans le parc du domaine a été conçue comme un véritable jardin des délices, déployant une carte saisonnière et de marché.

Aux beaux jours, une cuisine d'été offre à tous les convives le plaisir de déjeuner en extérieur en dégustant des recettes estivales, fraîches et savoureuses, réalisées à la minute par une équipe de chefs en terrasse. À la carte des mets, le choix se fait parmi 5 entrées, deux viandes, deux poissons et un plat végétal – avec pour certains plat une suggestion de cuisson au barbecue - et 5 desserts... Ajoutez à cela une belle carte de vins bio et naturels, pour le plus grand plaisir de tous les gastronomes curieux.



Le bar.

Jeu de contraste entre le charme ancien du château et le raffinement moderne de son mobilier coloré et de son parquet en bois noir, le bar du château a été imaginé comme un espace cosmopolite, accueillant aussi bien les convives de l'établissement que les personnes venues de l'extérieur.

Dans un cadre feutré et élégant - surplombé par un magnifique lustre en verre de Murano - Delphine et Christophe Dufossé jouent avec allégresse la carte des grands classiques, cocktails, champagnes et autres breuvages. Autour du bar en majesté, les hôtes sont invités à déguster l'instant présent en partageant un premier verre accompagné de petites créations du chef, sucrées et salées, le tout enveloppé dans une musique d'ambiance propice à la décontraction.

En journée, pour le plus grand plaisir des amateurs de pâtisseries artisanales, fines et savoureuses, le lieu se transforme volontiers en salon de thé pour laisser place à d'agréables moments de dégustation, entre amis ou en famille.



Un lieu vivant.

Entre parc, jardins et forêt, le domaine du Château de Beaulieu offrira bientôt, d'ici l'automne 2021, une palette remarquable de la nature dans une ambiance détendue et familiale. Sur place, deux types de biodiversités coexisteront : une biodiversité « sauvage », évoluant au gré des modifications de l'environnement, et une biodiversité cultivée, dictant sans demi-mesure les variations de la carte du chef Christophe Dufossé, ode à la terre et à ses abondances.

D'ores et déjà, un élevage d'une trentaine de moutons femelles et leurs petits a vu le jour, prévu pour préparer et renforcer le bon renouvellement des espaces verts du domaine dans le plus grand respect des règles de l'éco-pâturage, assurant également le bien-être de ces animaux.

Le Potager

Organisée en permaculture sur plus de 5 000 m², cette parcelle de terre domestiquée sera le poumon vert de la cuisine du chef Christophe Dufossé. Chaque jour, plusieurs espèces de comestibles y seront récoltées - ordinaires, anciens et oubliés - amenant tous les matins au restaurant des récoltes mures et prêtes à être transformées. Ce luxe ultra local, faisant se côtoyer différentes variétés de plantes entre elles, sera une respiration essentielle à la gastronomie durable du château et à sa philosophie du bon.

“J'aime travailler le produit vivant, saisi en pleine maturité et au plus proche de nous. Pour moi, c'est laisser la nature guider nos inspirations avec une productivité à taille humaine, en toute conscience de notre environnement” Chef Christophe Dufossé



...

Le Jardin aromatique et à fleurs comestibles

Incarnation du rêve de celui qui l'a conçue, le jardin est le cœur vert et vivant d'une maison. Au Château de Beaulieu, cette merveille botanique verra le jour courant de l'été 2021, répartie sur une centaine de mètres carrés, multipliant les récoltes d'herbes aromatiques et les cueillettes de fleurs comestibles... Des parfums, du goût, des floraisons magnifiques, un voyage en soi.

Le Verger

Aux variétés de plantes comestibles du château, s'ajoutera également un vaste manteau d'arbres fruitiers et de plantes de lisières venues apporter une belle diversité de notes sucrées à la cuisine du chef Christophe Dufossé. Au fil des saisons, pommiers, poiriers, fraisiers, framboisiers ou encore allées de rhubarbes mûriront doucement pour régaler les convives du meilleur de leur récolte, parfois transformée en confiture artisanale pour leur plus grand plaisir.

La ferme et sa basse-cour

À la future ferme du Château de Beaulieu, les activités ne manqueront pas... Ânes, chèvres, poules et lapins y seront élevés tout au long de l'année, éveillant la curiosité des voyageurs de passage sur la magie et les secrets d'une telle exploitation. Par amour du métier et par vocation pédagogique, Delphine et Christophe Dufossé ont tenu à installer cette ferme en plein cœur de leur domaine, en témoignage à l'importance qu'ils accordent à la tradition d'un tel patrimoine vivant et essentiel à la nature.





...

La Forêt aux oiseaux

Au Château de Beaulieu, oiseaux sédentaires et migrateurs trouveront prochainement refuge parmi les centaines de cabanes installées au plus haut de la cime des arbres du domaine. Symbole d'une nature riche et sauvage, ce futur réservoir naturel de biodiversité contribuera à la préservation d'un écosystème précieux pour la région. En pénétrant dans ce temple sylvestre, chaque voyageur sera ainsi pris d'une poésie qui l'entraînera vers une sorte d'apaisement dans l'immense, un sentiment d'exaltation donnant l'impression d'entrer dans un autre monde où règne sans inquiétude la faune et la flore locales.

Le Parc

Au-delà des jardins proprement dit, s'étend le parc du Château de Beaulieu, balade onirique empruntant les tracés des arbres centenaires du domaine, ourlés de parterres de fleurs variées et parfumées - roses, iris, delphiniums ou encore alliums - choisis pour leurs belles hampes décoratives. Dans ce joyau de verdure, les hôtes de Delphine et Christophe Dufossé peuvent se promener à travers ses richesses végétales, florales voire animales, laissant parfois apercevoir quelques tortues se prélasser dans les bassins du parc... Un panorama exceptionnel offrant un témoignage unique du rapport humble entre l'homme et la nature depuis plusieurs siècles.





EN ATTENTE VISUEL

Jin Yue by CD



CHRISTOPHE
DUFOSSÉ

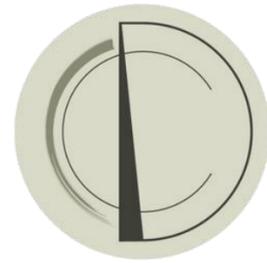
—

Un ambassadeur de la Gastronomie française, en Chine.

Multipliant les expériences autour des goûts de sa région natale, les Hauts-de-France, Christophe Dufossé est également devenu un fier représentant de son patrimoine culinaire à l'étranger, en Chine exactement. Porté par une volonté de créer et de toujours faire mieux, il y part en 2008 pour un premier voyage, afin d'y mettre en scène ses savoir-faire et ses techniques de chef tricolore. Passionné par la culture de l'Empire du Milieu, Christophe Dufossé choisit la ville de Chengdu, capitale de la province du Sichuan, pour inaugurer en 2012 un tout nouveau restaurant français, *Jin Yue by CD*.

Installé dans cette « Riviera » chinoise réputée pour sa cuisine, l'établissement offre à tous les convives venus du continent, une gastronomie explosive et surréaliste, à l'image de sa mégapole, Chengdu. Déployant ses 60 couverts sur plus de 2000 m² assortis de deux magnifiques terrasses, d'un bar lounge et d'une boutique de produits de terroir français, *Jin Yue by CD* est devenu en quelques années une adresse française incontournable du pays. Parrainé dès son ouverture par Jean-Pierre Raffarin, ce symbole d'une amitié franco-chinoise a depuis connu de nombreux hôtes de marque dont le couple présidentiel Obama, en 2014.





C H R I S T O P H E
D U F O S S É

—

Le Château de Beaulieu
1098 rue de Lillers, 62350 BUSNES
+33 (0)3 21 68 88 88

contact@lechateaudebeaulieu.com

www.lechateaudebeaulieu.com