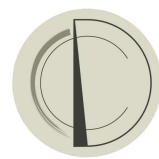


CHRISTOPHE
DUFOSSÉ





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 wooden sign. On the right side, a man with short grey hair, wearing a white chef's uniform with a white apron, stands smiling. The sign is made of dark wood with a white panel in the center. The background is a lush green forest with many trees and bushes.

BIENVENUE
AU
CHÂTEAU DE BEAULIEU

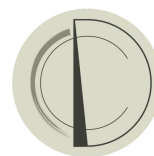
Un écrin hors du temps

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 XVII^e 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.



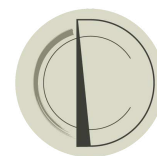
Par amour de la transmission

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. ”

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.



CHRISTOPHE
DUFOSSÉ

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 de plus d'une vingtaine de chambres.

Les premières d'entre elles, installées dans le château, sont majoritairement tournées vers les jardins du domaine. Chacune 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.

Résolument plus contemporaines, les chambres de l'Annexe jouent la carte de l'équilibre avec le classicisme du lieu. Installées dans une bâtisse moderne, reliée au château par une passerelle de métal, merveille architecturale, elles mélangent la finesse et le chic, la simplicité avec l'art du détail. D'un raffinement d'une pure élégance, sans ostentation, elles regroupent trois chambres et deux suites, connectées en totale transparence avec la nature, grâce à de grandes baies vitrées. Prochainement disponibles à partir de juin 2022..



Le restaurant gastronomique Christophe Dufossé

Et si la meilleure façon de sentir pleinement la nature était d'y goûter ? À la table étoilée du Château de Beaulieu, le chef Christophe Dufossé, propose à ses convives de respirer la nature à travers ses créations, pratiquant une cuisine au combien 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. En communion permanente avec son environnement, le restaurant de 100m2, étalé sous une véranda, accueille 42 couverts conjuguant design contemporain (charpente apparente, toit végétalisé, art de la table) et artisanat traditionnel (parquet au sol). Rêvé comme un temple du bon et du bien, le lieu imprègne également les nouvelles cuisines de sa philosophie bienveillante, entièrement repensées sur le mode de l'économie d'énergie et du respect de la nature (matériaux et matériels éco labélisés).

Dans l'assiette, les produits simplement sublimés 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.



Les 7 tables de la salle à manger de la suite

N°	Nom	Capacité	Matériau	État
1	Table ronde	4 personnes	Bois massif	Disponible
2	Table rectangulaire	6 personnes	Bois massif	Disponible
3	Table ovale	4 personnes	Bois massif	Disponible
4	Table carrée	4 personnes	Bois massif	Disponible
5	Table ronde	4 personnes	Bois massif	Disponible
6	Table rectangulaire	6 personnes	Bois massif	Disponible
7	Table ovale	4 personnes	Bois massif	Disponible

Une cuisine à l'écoute des saisons, de la nature, du terroir et de ses acteurs

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, le concept inédit et original 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.

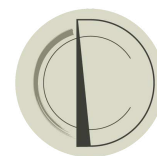
Une nouvelle approche de la gastronomie préservée dans un éclat d'intimité et de partage du repas avec quelques convives privilégiés - entre 4 et 10 personnes - qui auront le privilège de déguster les plats réalisés à partir des ingrédients qu'ils auront eux même choisis au préalable parmi une sélection 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. ”

Christophe Dufossé



CHRISTOPHE
DUFOSSÉ



Le laboratoire gourmand

Soucieux d'émerveiller ses convives et de leur offrir une expérience synonyme de partage, le chef Christophe Dufossé a également renoué avec la pratique de chef boulanger-pâtissier, 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.

Pour rendre hommage à cette matière première qu'est le grain, Christophe Dufossé a fait aménager sa propre boulangerie-pâtisserie dans l'enceinte du château, annexée au restaurant. Véritable laboratoire de création, le chef y décline une multitude de créations réalisées à partir de farines naturelles locales : des pains complets savoureux et croustillants, des tartes fruitées de saison et des entremets cacaotés à la saveur intense.

Tout récemment, ce repère d'artisanat s'est agrandi pour accueillir un espace entièrement dédié à la confection de confiseries et autres douceurs chocolatées. Une chocolaterie éco-gourmande où chacune des recettes est réalisée avec le même savoir-faire et la même exigence.

“ Nous voulons faire de ce laboratoire un point de repère pour toutes celles et ceux en recherche de goûts, de textures, de formes et de techniques de fabrication différentes, qui exaltent des saveurs bonifiées par de bonnes pratiques et par la main de l'artisan qui fait du respect de la terre, une priorité ”

Christophe Dufossé

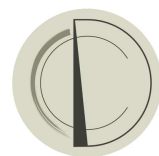




La brasserie Côté Jardin

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.



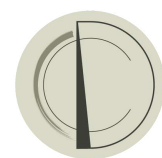
Un lieu vivant

Le domaine du Château de Beaulieu offre une palette remarquable de la nature dans une ambiance détendue et familiale. Sur place, deux types de biodiversités coexistent: 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.

Consacré au terroir et à sa faune, cet écosystème durable, développé par Delphine et Christophe Dufossé, dévoile un projet de vie à l'écoute de la nature et de ses biodiversités. Sur presque deux hectares, ils ont apprivoisé - sans le dénaturer - le monde végétal qui les entoure, un grand ensemble de vie réparti entre potagers, jardins, ferme, forêt et autres espaces verts.

Le village agricole

Prochainement réparti en trois chalets, faits de bois naturel, le village agricole est le grenier du château. À chaque saison, les herbes aromatiques, fleurs, fruits et légumes y seront entreposés. Dans le premier d'entre eux, pour la conservation en chambre sèche, avant de prendre le chemin des cuisines. Le deuxième chalet servira, lui, pour la conservation en chambre froide. Quant au troisième, il accueillera l'équipement d'entretien des espaces verts du château (tracteur, bineuse, motoculteur...). Egalement attenant au village agricole un réservoir d'eau naturelle (sans chlore), récupérée par forage, pour l'arrosage et l'irrigation des parterres végétaux et des abreuvoirs de la basse-court.



...

Le potager en permaculture

Organisée en permaculture sur plus d'un hectare, cette parcelle de terre est le poumon vert de la cuisine du chef Christophe Dufossé. Chaque jour, plusieurs espèces de comestibles y sont récoltées - ordinaires, anciennes et oubliées - amenant tous les matins au restaurant des récoltes mures et prêtes à être transformées. Organisé autour d'une allée d'arbres à kiwi, ce point de rencontre ultra local, faisant se côtoyer différentes variétés de plantes entre elles, est 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"

Christophe Dufossé

Mémoire d'une identité et d'un patrimoine vivant des Haut de France, il est constitué au fil des saisons par la croissance de différentes essences végétales telles que les légumes bulbes (oignons, échalotes, ail, poireaux ciboule) les légumes racines (navets, carottes, radis, betteraves, chou-rave) les légumes graines (haricot vert, petits pois, lentilles, fèves) les légumes tubercules (pommes de terre ratte, Fontenay, princesse, bintje) les légumes tiges (fenouil, blettes, cardon, céleri) les légumes feuilles (laitue, endives, trévisse, batavia, chou rouge, épinard, cresson) les légumes fleurs (artichauts, chou-fleur, brocoli) les légumes fruits (poivron, piment, tomates, fleur de courgette, courge) les légumes oubliés (panais, topinambour, crosnes, potiron, potimarron, raifort, rutabaga) ainsi que d'autres plus exotiques (patates douces, citronnelle, radis blanc de chine, chou Pak Choi...)



CHRISTOPHE
DUFOSSÉ



...

La serre d'agrumes

Cultivateur passionné, le chef Christophe Dufossé ne pouvait pas imaginer son domaine sans y travailler les agrumes. Combawa, Cédrat, Lime rouge, Bergamote, Calamondin, Orange à jus, Orange sanguine, Pamplemousse, Mandarine, Clémentine, Citron vert ou encore Citron jaune sont autant de trésors odorants que le chef cultive d'un regard attentif tout au long de l'année

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'ajoute 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 mûrissent 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 ferme du Château de Beaulieu, les activités ne manquent pas... Ânes, chèvres et moutons y sont 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. L'enclos, pourvu d'herbes fraîches et naturelles, est entouré de noyers centenaires. Il prévoit des stations de jeux pour les animaux ainsi qu'un plan d'eau pour les oies. Au quotidien, les animaux y reçoivent une alimentation saine et équilibrée, à base de foin, de graines et de paniers de légumes. Des abreuvoirs à bossoirs, des cabanes en pierre rouges du Pas-de-Calais et des abris chauffés sont également à disposition pour apporter calme et quiétude à l'ensemble de ses habitants. Côté basse-cour, le lieu accueille les plus petits animaux de la ferme, logés à l'intérieur de dix maisonnettes. On y retrouve les clapiers pour les lapins et les poules des Flandres. Mais aussi des coqs pour plus d'équilibre naturel, ainsi que des canards de Barbarie, partageant l'ensemble de la douve avec des canards Colverts.

La forêt aux oiseaux

Au Château de Beaulieu, oiseaux sédentaires et migrateurs peuvent trouver 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 réservoir naturel de biodiversité - réparti sur plus de 400 nichoirs à oiseaux - contribue à la préservation d'un écosystème précieux pour la région. En pénétrant dans ce temple sylvestre, chaque voyageur est ainsi pris d'une poésie qui l'entraîne 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. Du chant des oiseaux à la vue furtive d'un hiboux, il se laisse porter par les bruits que le vent lui apporte ou encore les odeurs matinales de la forêt.





Le parc et son plan d'eau, joyaux du Domaine

Au-delà des jardins proprement dit, s'étend le parc d'un hectare 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.

Installé en plein milieu du parc, un plan d'eau offre également un lieu de quiétude pour tous les oiseaux migrateurs venus y faire halte. Aménagé autour de deux plages naturelles, il laisse aux roseaux, aux plantes aquatiques et autres nénuphars le luxe de pousser et de s'étendre au rythme du courant d'une cascade en pierre. Pour le plus grand plaisir des passants, des hamacs, des bancs ainsi que des balancelles ont été aménagés ici et là, pour prendre le temps de contempler et d'écouter le doux bruit de la nature.

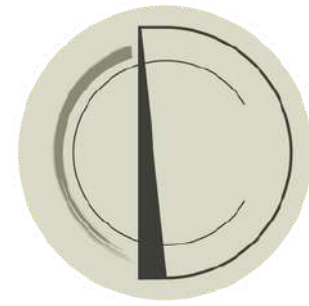


Un ambassadeur de la Gastronomie française, en Chine

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.





CHRISTOPHE
DUFOSSÉ

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

contact@lechateaudebeaulieu.com

www.lechateaudebeaulieu.com



Agence Catherine Barrier
2 rue de la Serpe 37000 Tours
02 47 49 24 79

Contact Presse et médias
Julien Rémy
07 88 84 15 96
julien@catherinebarrier.com

www.catherinebarrier.com

Bibliothèque photos disponibles en téléchargement [ICI](#)

Photos dossier de presse et bibliothèque :

© Studio Helle

© Laurent Rose

© Château de Beaulieu