



DOMAINE de  
BEAULIEU

Dossier de presse

# Sommaire

Avant-propos	pg. 3
I) Un « cuisinier paysan », dans son élément, au coeur d'un écosystème de 6 hectares	pg. 4 à 7
II) L'idée d'une ferme agricole autosuffisance	pg. 8 à 12
<ul style="list-style-type: none"><li>• Autonomie de 80 % sur les fruits &amp; légumes et de 100 % sur les herbes fraîches</li><li>• Permaculture, récoltes et cueillettes à la main, et variétés endémiques du Nord</li></ul>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">Zoom - « La salle à manger du chef » : Du potager à l'assiette, le chef cuisine sous vos yeux</div>	
III) Le vivant, les saveurs et les produits du Nord en guise d'inspiration	pg. 13 / 14
<ul style="list-style-type: none"><li>• Une identité culinaire forte, à défendre</li><li>• Un sourcing aux allures de carte postale : 100 % de produits estampillés Hauts-de-France</li><li>• Ambassadeur Relais &amp; Châteaux sur les questions de pêche durable</li></ul>	
IV) Un temple de l'artisanat sous toutes ses formes	pg. 15 à 18
<ul style="list-style-type: none"><li>• Un laboratoire de 200 m<sup>2</sup> donne vie à des centaines de produits « maison »</li><li>• Un boucher en cuisine pour préparer des animaux entiers</li><li>• Du café sur-mesure et son cérémonial</li><li>• Bois du Nord, couteaux en dentelle de Calais</li></ul>	
V) Un écosystème global aux multiples aspects	pg. 19 à 24
Un nouvel espace Bien-être / Les plats canailles de la brasserie Côté jardin / Deux caves et un bar	

# Avant-propos

En 2021, le chef Christophe Dufossé, et son épouse Delphine Dufossé décident d'effectuer un retour sur leur terre natale des Hauts-de-France en faisant l'acquisition du Château de Beaulieu, à Busnes (Pas-de-Calais). La magnifique bâtisse XVII<sup>e</sup> siècle, située à deux heures en train et en voiture de Paris, nichée dans un écrin de verdure, a alors toutes les caractéristiques pour mettre en place leur projet ambitieux articulé autour d'une seule et même volonté : **créer un écosystème global, total, avec la nature comme élément central.**

Que ce soit le restaurant gastronomique, affilié aux Grandes Tables du Monde, la brasserie, l'hôtel 5 étoiles Relais Ø Châteaux, le nouvel espace Bien Être avec son spa Sothys, la ferme, la basse-cour, ou le potager et le verger, toutes les composantes incarnent une autre idée du circuit court.

Autonome en eau, et courant 2024 à 80 % sur ses fruits, légumes, et herbes/fleurs comestibles, développés sur place sur 6 hectares au Domaine de Beaulieu, l'envie est aussi de s'appuyer sur des talents et des savoir-faire uniques. Ce parti pris engagé de la part du « cuisinier paysan », comme Christophe Dufossé aime se définir, a été récompensé par 2 étoiles rouges et une étoile verte au guide Michelin, en 2023.

**Ambassadeur du Nord parfaitement naturel avec 100 % de ses producteurs et produits estampillés Hauts-de-France**, Christophe Dufossé a aussi surtout voulu mettre l'artisanat, le fait main, et le fait maison au cœur de son raisonnement. Chocolats, pains, viennoiseries, guimauves, confitures... des centaines de produits sont fabriqués quotidiennement au Domaine de Beaulieu. Et si c'était cela finalement le vrai luxe ? **Vivre une expérience complète que l'on vit, goute et partage, ici, et nulle part ailleurs.**



l) Un « cuisinier paysan », dans son élément, au coeur d'un écosystème de 6 hectares

## Christophe Dufossé en 10 dates clés

**1968** : Naissance à Calais ;

**1982-1984** : BEP et CAP cuisine au lycée hôtelier de Guebwiller (68) ;

**1998** : Une étoile au guide Michelin obtenue au Royal Champagne, à Champillon (51) ;

**2002** : Une étoile au guide Michelin décrochée au Domaine du Roncemay, à Chassy (89) ;

**2006** : Une étoile au guide Michelin acquise à La Citadelle à Metz (57) ;

**2021** : Rachat du Château de Beaulieu à Busnes ;

**2022** : Première étoile au guide Michelin pour le restaurant gastronomique Christophe Dufossé, au Domaine de Beaulieu ;

**Mars 2023** : Deuxième étoile rouge et étoile verte au guide Michelin pour le restaurant Christophe Dufossé ;

**Décembre 2023** : Ouverture d'un espace Bien Etre, avec un spa Sothys au Domaine de Beaulieu, devenu hôtel 5 étoiles Relais & Châteaux ;

**Avril 2024** : Deux clefs Michelin pour la partie hôtellerie du Domaine de Beaulieu.



## Maisons prestigieuses et premières récompenses

Né à Calais en 1968, Christophe Dufossé quitte le Nord de la France, à l'âge de 7 ans, pour suivre sa mère en Alsace. D'où son entrée au lycée hôtelier de Guebwiller, près de Mulhouse. Quant à son envie de travailler en cuisine, elle lui vient des plats concoctés par sa grand-mère, plutôt douée derrière des fourneaux.

La suite : à 18 ans, Christophe Dufossé boucle sa valise et part travailler dans plusieurs maisons prestigieuses. Il enchaîne alors le Louis XV du chef étoilé Alain Ducasse à Monaco, le Byblos des neiges à Courchevel ou encore l'Eden Roc à Antibes. Repéré par le groupe LVMH, il devient chef du Royal Champagne, à Champillon, où il décroche une étoile au Michelin un an après son arrivée : il n'a que 29 ans.

Puis, ce sera une autre première étoile obtenue au Domaine du Roncemay, à Chassy, toujours à l'issue d'une première année d'exercice.

Même scénario, une fois encore, à La Citadelle à Metz, un établissement où il va rester une quinzaine d'années. Là, Christophe Dufossé cumule les casquettes, car La Citadelle, c'est à la fois une table gastronomique, un hôtel, des cours de cuisine et une activité de traiteur pour le club de football de la ville, le FC Metz.



## Repartir d'une page blanche, retrouver du sens, en misant sur la nature et un écosystème complet

À la cinquantaine, Christophe Dufossé veut « *faire autre chose* ». La Covid et les confinements vont l'encourager à sauter le pas. Il vend son restaurant messin en 2020, puis rachète le Château de Beaulieu à Busnes en 2021, avec comme objectif principal d'« *opérer un retour à l'essentiel* », tout en effectuant un retour sur les terres de son enfance, avec cette force et sensation de « *rejouer à domicile* ».

Pour relever son défi, Christophe Dufossé gomme l'inutile, le futile, parie sur « *la terre, le terroir et les valeurs humaines* » avec une ligne directrice très claire : « *créer un écosystème, flirter avec l'autosuffisance et atteindre une certaine quiétude* ».

Engagé, jusqu'au-boutiste, le « *cuisinier paysan* » ou le « *chef de terroir* », selon ses mots, va même jusqu'à organiser son autonomie en eau. Les 6 hectares de cultures du Domaine de Beaulieu sont ainsi irrigués par un système de distribution d'eau naturelle non chlorée par forage. Une quête du durable qu'il insuffle partout : dans ce qui se mange, ce qui se boit, la décoration, les arts de la table... jusqu'à opter pour des serviettes de table biodégradables et compostables à la brasserie Côté Jardin.

Après une première étoile, en 2022, dès la première année, le restaurant gastronomique Christophe Dufossé décroche une deuxième étoile rouge et une étoile verte au guide Michelin, à l'issue de la deuxième année d'exercice.

## II) L'idée d'une ferme agricole autosuffisance

Le domaine s'étend sur 9 hectares. C'était une volonté de Christophe Dufossé : pouvoir s'étendre pour cultiver tout ou presque, **avec l'aide de 3 jardiniers-maraîchers et d'un tracteur**. Il compte ainsi **50 variétés de légumes** – navets, carottes, radis, haricots verts, haricots beurre, petits pois, lentilles, poireaux, fenouil, laitue, endives, tomates, courges « pomme d'or »... -, dont 4 de pommes de terre – Ratte, Fontenay, Princesse et Bintje -, **une trentaine de fruits différents** – dont ceux d'un verger où poussent pommes, poire, cerises, noix...-, **une centaine d'herbes et une trentaine de fleurs comestibles**.

Une longue liste complétée par des **légumes oubliés**, tels les panais, topinambour, crosnes, potiron, potimarron ou autre rutabaga. *« Le tout cultivé dans le respect de la terre, de la météo et, bien sûr, de l'environnement »*, souligne le chef, qui fait visiter ce potager XXL à ses clients.

Autonomie de 80 % sur les fruits & légumes et de 100 % sur les herbes fraîches

Aujourd'hui, Christophe Dufossé est autosuffisant à 80% en fruits et légumes et à 100% en herbes fraîches. Des récoltes – dont **800 kilos de fraises et 250 melons par an** - qui permettent non seulement de fournir les cuisines du restaurant gastronomique et de la brasserie, mais aussi de composer des desserts pour ses deux restaurants, des confiseries, des confitures artisanales et des jus de fruits. Rien que les pommiers peuvent générer jusqu'à **1 000 bouteilles de jus de pommes en une année**.



## Permaculture, récoltes et cueillettes à la main, et variétés endémiques du Nord

Sur la façon de travailler « sa » terre, nourricière, Christophe Dufossé a été intransigent. D'emblée, il a opté pour la permaculture. Une méthode d'agriculture durable et responsable qui permet de préserver des biotopes entiers. Quant aux récoltes et cueillettes, elles se font à la main pour être le plus respectueux possible de la nature.

Soucieux de valoriser les terres de son Nord natal, Christophe Dufossé prend soin de cultiver quelques variétés endémiques propres aux Hauts-de-France. Le chef doublement étoilé cultive ainsi ail du Nord, chou-fleur Martinet, barbe de capucin, poireau Leblond, carotte de Tilques, artichauts du Marais, échalotes de Busnes, haricot mangetout princesse, laitue lilloise, oignon rouge, chou frisé grand Nord et cresson.

A chef in a white uniform is focused on cooking in a kitchen. He is standing at a wooden counter with a gas stove. A pan on the stove has a bright blue flame and rising steam. The chef is using a spoon to stir or taste the contents of the pan. On the counter, there are several white ceramic bowls and a black pitcher. In the background, a white door is visible with a black sign that reads "LA SALLE À MANGER DU CHEF". The foreground is blurred, showing the back of a person's head and shoulder, suggesting the chef is in a dining area.

LA SALLE À MANGER  
DU CHEF

Zoom sur le concept de « La salle à manger du chef » :

Du potager à l'assiette, le chef cuisine, sous vos yeux,  
avec 12 ingrédients de votre choix

Déjeuner ou dîner dans la salle à manger de Christophe Dufossé relève de l'expérience. Parce que le chef est présent. Parce qu'il cuisine, en direct, la richesse des terres du Domaine de Beaulieu.

Située dans l'un des salons du domaine, cette salle à manger peut accueillir 4 à 10 convives. Des convives qui jouent un rôle essentiel et immersif puisqu'ils doivent retenir (ensemble) 12 ingrédients parmi une liste de 20 produits de saison, adressée 48 heures à l'avance.

Le jour J, le chef vient avec cette sélection et improvise un plat sur deux, d'un menu en 7 services, devant eux. Un brin joueur, le maître de cérémonie s'amuse à placer les ingrédients retenus là où on les attend parfois le moins. Les associations de saveurs vous marquent avec une intensité au moins équivalente au show culinaire auquel vous assistez.

Sur la table, un plateau tournant – clin d'œil aux voyages en Chine du chef – permet de goûter aux différents plats et le gros pain de partage, prévu à cet effet.

Autre particularité : chaque serviette est glissée dans une pochette en tissu, fabriquée dans les Hauts-de-France, inspirée de celle dans laquelle les mineurs mettaient autrefois leur casse-croûte.





Cultivateur passionné, Christophe Dufossé ne pouvait pas imaginer son domaine sans y travailler les agrumes. combawas, cédrats, limes rouges, bergamotes, calamondins, oranges à jus, oranges sanguines, pamplemousses, mandarines, clémentines, citrons verts ou encore citrons jaunes sont autant de trésors odorants qu'il cultive tout au long de l'année dans sa **magnifique serre aux agrumes de 80 m** .<sup>2</sup>

### III) Le vivant, les saveurs et les produits du Nord en guise d'inspiration



## Une identité culinaire forte, à défendre

Le Nord de la France a ses produits, ses producteurs, ses recettes, ses traditions. C'est tout cela que Christophe Dufossé veut traduire dans ses assiettes et transmettre à ses équipes, en cuisine. Dans sa **quête du meilleur**, le chef cultive un certain **éloge de la lenteur**, étroitement liée au développement de la nature, à la roue des saisons. Il peut notamment se laisser une quinzaine d'essais pour peaufiner un plat. Tout un état d'esprit. Une vision. Et **l'envie de susciter une émotion** chez le goûteur, comme chez le « *mangeur* ». Car avec lui, la chicorée se marie au salé. La bière Ch'ti inspire une sauce. Le fromage « Fort de Lens », un fromage de pot qui tenait autrefois au corps de ceux qui descendaient dans les mines, trouve sa place sur le plateau tournant sur lequel une dizaine de fromages locaux sont posés et proposés. De ses herbes séchées, il en fait du thé et des infusions. De sa cinquantaine de variétés de légumes, il en concocte un jus, unique.

## Un sourcing aux allures de carte postale : 100 % de produits estampillés Hauts-de-France

Pour compléter ses besoins en fruits et légumes, en plus de ses 6 hectares de production en site propre, Christophe Dufossé se focalise sur la proximité et la qualité. Même logique pour les viandes, poissons, fruits de mer et fromages. Au total, le chef sollicite **une trentaine de producteurs et éleveurs exclusivement des Hauts-de-France**. Ainsi son bœuf Angus, est élevé sur sa commune de Busnes par Virginie et Denis Soudan. On doit l'agneau du Boulonnais à l'éleveur Patrick Vaniel, les échalotes de Busnes à l'agriculteur Luc Brevart ou encore l'ail noir du Nord à la ferme de Julie Potdevin-Caron. Quant au miel, il provient des ruches du Domaine de Beaulieu, travaillées et entretenues par Baptiste Rousseau, apiculteur et producteur de miel bio à Annezin.

## Ambassadeur Relais & Châteaux sur les questions de pêche durable

Enfant, Christophe Dufossé a grandi sur la Côte d'Opale. Aujourd'hui, le chef s'informe et se forme sur le terrain, jusque dans les capitaineries, afin de connaître les bonnes périodes de pêche pour chaque espèce. Car un poisson travaillé à une mauvaise saison « *ne donne pas satisfaction dans l'assiette* », explique-t-il. **Le chef regarde, aussi, et en priorité, l'état des stocks**. C'est une donnée encore plus importante et plus fine que la saisonnalité pour les produits de la mer. Concrètement, même si c'est de saison, quand les saumons, crevettes roses ou autres soles se font rares au large de Boulogne-sur-Mer, le chef laisse ces espèces en repos et il n'en a pas en cuisine. Il leur préfère alors les **couteaux de la Côte d'Opale**, ramassés à pied, qu'il travaille avec une émulsion à la bière Ch'ti. Autre de ses produits fétiches : le **rouget grondin-perlon, uniquement rapporté par de petits bateaux, typiques de la mer du Nord. Une rareté qu'il affectionne.**

IV) Un temple de l'artisanat sous toutes ses formes



## Un laboratoire de 200 m<sup>2</sup> donne vie à des centaines de produits « maison »

Au Domaine de Beaulieu, le fait « maison » est au coeur du projet imaginé par Christophe Dufossé. A son installation à Busnes, le chef a d'ailleurs immédiatement souhaité agrandir le laboratoire de confection, niché dans une aile dédiée. D'une superficie de 200 m<sup>2</sup>, il permet aujourd'hui de produire près d'une centaine de produits différents consommés à l'hôtel et dans les 2 restaurants.

Dans ce laboratoire, une boulangerie où naissent, chaque jour, **une dizaine de types de pains différents** (baguettes, gros pains, foccacias, couronnes...) faisant appel aux farines locales du Moulin de Brimeux, du Petit Moulin de la Ferme du Cambrésis et du Moulin du Nord. En dehors du pain signature (*photo ci-contre*) à base de farine bio, ail noir et échalotes de Busnes confites dans une bière ambrée du Nord, ces pains et leurs ingrédients évoluent au gré des saisons.

Ludovic Soufflet, pâtissier de l'année pour le guide Gault & Millau dans la région Hauts-de-France en 2024, laisse ici libre court à sa créativité. Il imagine et supervise la confection d'**une quarantaine de pâtisseries, gâteaux et confiseries** : Cannelés infusés à la vanille et au rhum, sablés, macarons, crèmes brûlées infusées à la bière, sucettes, pâtes de fruits, guimauves, mini « magnum » glacés...

Les 4 tablettes de chocolat maison sont particulièrement reconnaissables puisqu'elles laissent apparaître, en relief, le beffroi de Béthune. Et il convient de faire ressortir l'incontournable « Gaillette ». Un dessert à l'aspect d'un charbon, en hommage au passé minier de la région, composé d'une mousse chocolat Caraïbes 64%, d'un intérieur praliné-café, entourant un pain de gènes à la chicorée.





Couteaux de la Côte d'Opale (snackés au moment), beurre d'herbettes « persil-ail »  
», pain croustillant aux algues, et écume d'algue iodée.

## Des animaux entiers à préparer, et un boucher en cuisine pour s'en occuper

Dans les cuisines du Domaine de Beaulieu, ils sont 28 cuisiniers, boulangers, pâtisseries, sans oublier le boucher, à travailler. Pourquoi la présence d'un boucher ? Parce que Franck Charlet coupe et découpe les bêtes entières achetées par Christophe Dufossé.

Ce qui permet au chef d'utiliser tous les morceaux d'une carcasse, **quête du « zéro déchet » oblige**. Bœuf - de 800 kilos -, agneau, volaille ou autre cochon de Loon-Plage, tout se prépare, se sépare, rien ne se perd. « *Et de ce qui ne se mange pas, on en fait des jus* », précise Christophe Dufossé.

Quant à la **répartition des morceaux**, à titre d'exemple, faux-filet, tournedos, chateaubriand se destinent au **restaurant gastronomique** ; merlan, araignée et bavette vont à la brasserie à travers des plats en cuisson longue ou en sauce ; paleron et queue sont, quant à eux, transformés en **steak haché pour le personnel**. Même scénario avec l'agneau : carré et filet sont travaillés au « gastronomique » ; épaule et gigot vont en **brasserie**.





## Du café sur-mesure, élaboré avec un Meilleur Ouvrier de France, et son cérémonial

Vincent Ballot a été le premier spécialiste à décrocher le titre de Meilleur Ouvrier de France torréfacteur en 2018. Basé en Haute-Saône, il fournit en café la table gastronomique du Domaine de Beaulieu avec un café signature dont le mélange a été spécialement réalisé pour et avec Christophe Dufossé. Ce café fait également l'objet d'un cérémonial, au moment du service, puisque les grains sont moulus devant le client.

### Bois du Nord, couteaux en dentelle de Calais

Pas de nappe sur les tables en bois patiné et doux au toucher. Juste la matière brute, tel un écho aux fruits et légumes issus de la terre qui s'étire de l'autre côté des baies vitrées. Christophe et Delphine Dufossé ont joué la carte du local pour l'ensemble du mobilier et pour les arts de la table. À l'instar du couteau « Le Calaisien », dont le manche est paré de dentelle de Calais, tel un hommage aux tantes, dentelières, et aux oncles, ouvriers dans le secteur de l'acier, du chef.

Enfin, une série de plats, pots, ramequins... épousent à merveille plusieurs recettes de Christophe Dufossé. Des pièces de céramique signées Véronique Guermonprez, dont l'atelier se situe à Quesnoy-sur-Deûle, dans le Nord.



## V) Un écosystème global aux multiples aspects

« *Le luxe dans la simplicité* » : c'est ainsi que Delphine Dufossé, la maîtresse de maison, résume l'esprit de la partie « hébergement » du Domaine de Beaulieu. Un hôtel 5 étoiles *Relais & Châteaux* de 28 chambres, dont 10 suites, récompensé par 2 clefs au guide Michelin. Tonalités colorées, douceur des éclairages, grand confort, salles de bains spacieuses, vues sur le parc et la forêt sont autant d'atouts pour un séjour de dépaysement absolu. Au **petit déjeuner, sans limite de temps**, les fruits du potager se font confitures, jus et compotes. Les plantes séchées dictent les saveurs des thés et infusions. Les pains et viennoiseries sortent tout juste du four des cuisines du domaine.

Les convives peuvent profiter du parc et de la ferme, où sont accueillis des ânes, poules, moutons, chèvres, oies et autres cochons vietnamiens, tous issus d'une association d'aide aux animaux abandonnés ou maltraités. Un *arche de Noé* auquel s'ajoutent une cinquantaine de lapins, hébergés dans des cages aux allures de maisonnettes et 400 cabanes à oiseaux disséminées dans 1.5 hectares de bois - où des hamacs sont suspendus en été. Enfin, dans les douves, les canards ont leur nurserie et participent à l'écosystème local en se nourrissant des insectes nuisibles.

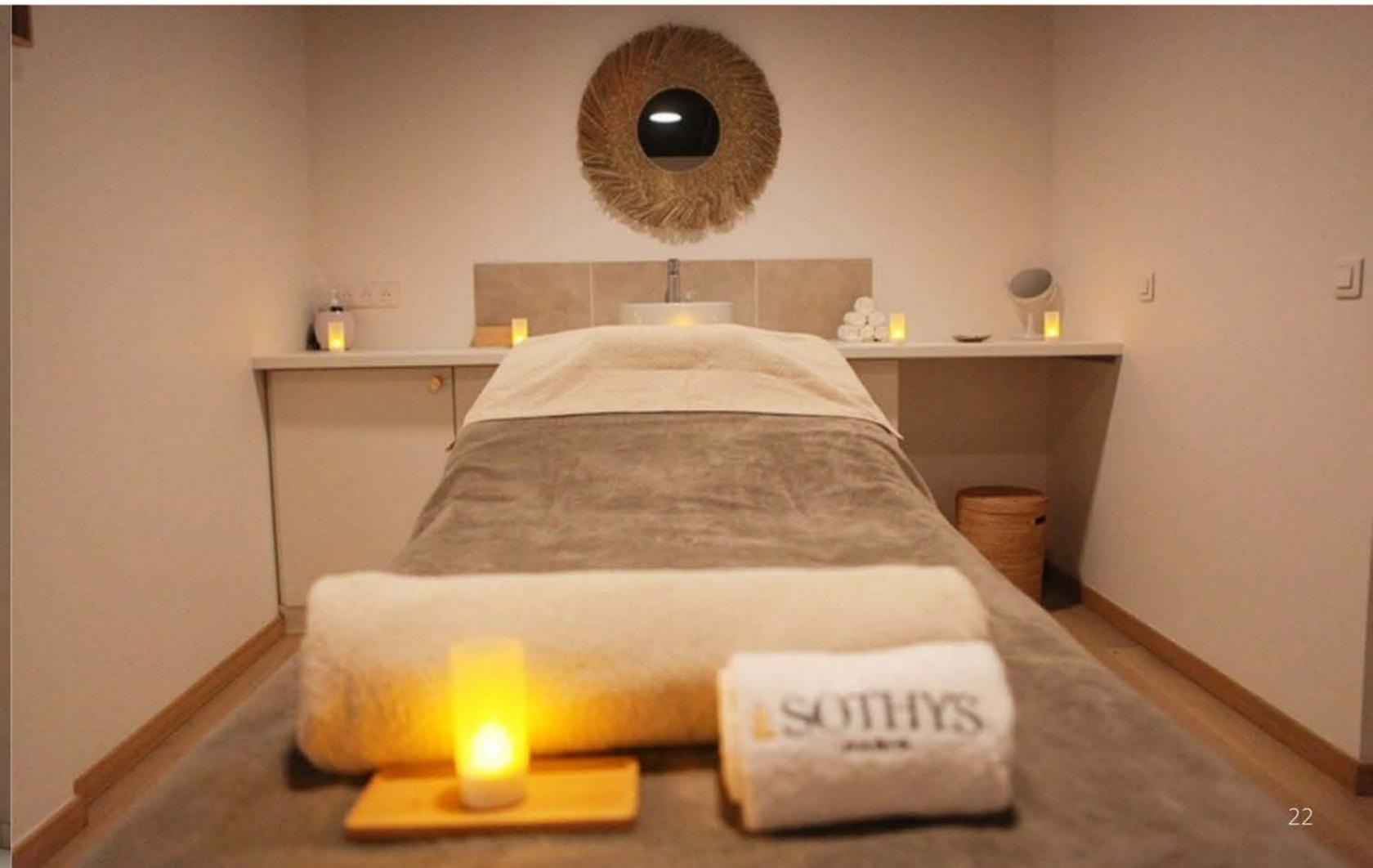
Un nouvel espace Bien-être, avec son Spa Sothys et un des plus grands couloirs de nage couvert du pays



La connexion avec la nature est une ligne directrice forte au Domaine de Beaulieu. Depuis décembre 2023, une nouvelle aile dédiée au bien-être, bordée de baies vitrées, abrite un spa Sothys de 4 cabines, un des plus grands couloirs de nage couvert de l'hexagone (hors palaces parisiens) de 20 mètres de long sur 4 mètres de large, un sauna, un hammam et une salle de fitness. Creusé à fleur de douves, le bassin donne la sensation de nager avec les animaux.

À l'étage, un espace petit déjeuner, prolongé de deux terrasses permet d'accueillir, sans limite de temps, aussi bien les plus matinaux que les lève-tard. Au même niveau, la nouvelle bâtisse compte également une chambre « luxe » et une suite « privilège », chacune d'elles détient une terrasse tournée vers la nature. Communicantes, grâce à un palier commun, chambre et suite peuvent être réunies afin de former un seul et même appartement privatif, pour les séjours en famille.

Concernant les soins, visage et corps, le Domaine de Beaulieu a choisi de collaborer avec la maison Sothys. Un choix qui s'est vite imposé comme une évidence tant les deux entités nourrissent des philosophies et valeurs communes engagées en faveur d'un faible impact sur l'environnement, du respect des animaux et de la proximité avec la nature. La marque française étant notamment basée à Auriac, en Corrèze, dans une zone protégée Natura 2000. Le spa, ouvert 7 jours sur 7, propose des soins imaginés en adéquation avec les saisons, car inspirés par les plantes du printemps et de l'été, et renouvelé pour la période automne-hiver.



## Les plats canailles de la brasserie Côté jardin

« Côté jardin » : c'est le nom de la brasserie de 60 couverts du Domaine de Beaulieu. Parce qu'elle offre une vue panoramique sur la nature, mais aussi parce que les plats à la carte sont préparés avec les fruits et légumes du potager du domaine.

Quant aux viandes et poissons, ils proviennent des mêmes fournisseurs que ceux de la table gastronomique.

Au menu - renouvelé tous les deux mois - : des plats canailles, telle que « la blanquette de veau de ma grand-mère ». Mais aussi quelques classiques en version très originale, comme la raviole de homard bleu, avec ses échalotes de Busnes et autres « poireaux du jardin ».

Pour le dessert, en plus des créations qui varient au gré des saisons, vous pouvez, par exemple, vous laisser tenter par un des desserts signatures de Christophe Dufossé : son trio de choux « Maison » vanille, café, et chocolat.





## Grillades au feu de bois aux beaux jours

De mai à octobre, la brasserie ouvre sa terrasse et double sa capacité. Cet espace a été aménagé avec une cuisine extérieure au feu de bois, pour des grillades et flambages en plein air.

## Deux caves et un bar

Le Domaine de Beaulieu compte deux caves, dont une que les amateurs de vin et autres curieux peuvent visiter.

Le chef sommelier Stéphane Chavaudra, ancien du Bristol et du restaurant Lasserre, à Paris, veille sur **plus de 8 000 bouteilles et quelque 1 200 références issues de 13 régions de France.**



Au bar aussi, les hautes fenêtres offrent une large ouverture sur la nature. Ici, on vient pour se détendre et découvrir une sélection pointue d'alcools.

À ne pas manquer : la collection de gins et de rhums en provenance de la distillerie Les Enfants de Vauban, située à Saumain, dans le Nord.

Circuit court encore.