

HAUTE VALLÉE DE CHEVREUSE



DOMAINE LES BRUYÈRES

CHAMBRES DE CAMPAGNE

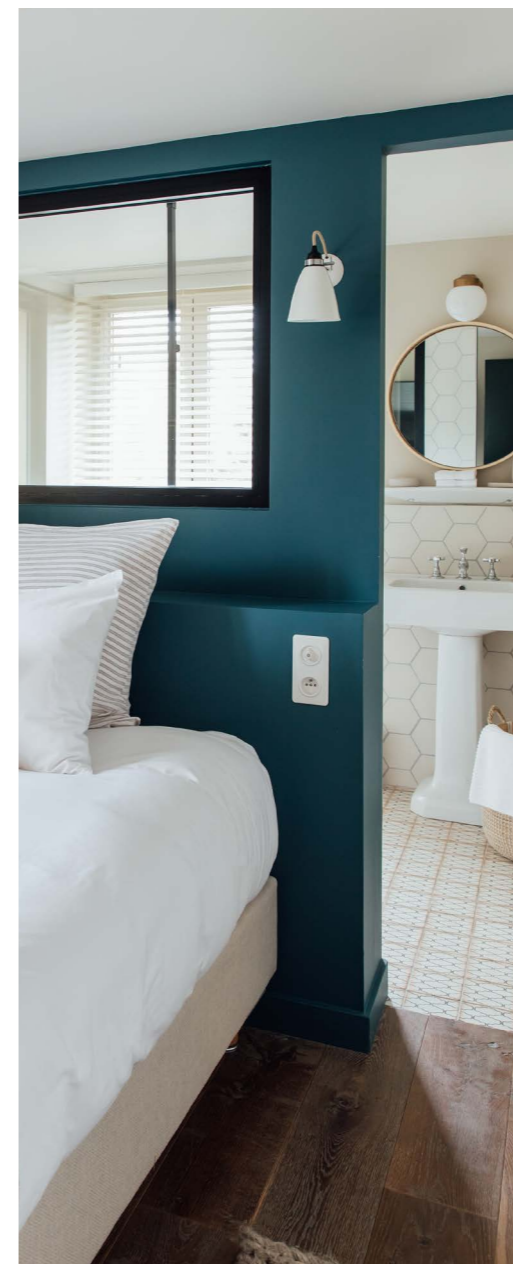
Une parenthèse naturelle
au cœur de la Haute Vallée de Chevreuse



Domaine les Bruyères,



Riche d'une histoire de près de deux siècles, le Domaine les Bruyères appartient aujourd'hui à Cybèle et Frank Idelot. Dans une démarche globale, le couple a d'abord créé un potager en permaculture. Il ouvre aujourd'hui sa maison de campagne avec cinq chambres de charme et le restaurant Ruche servant une cuisine d'auteur. Une parenthèse naturelle au cœur de la Haute Vallée de Chevreuse.



Deux siècles d'histoire

Situé dans la Haute Vallée de Chevreuse, l'histoire du Domaine les Bruyères remonte à 1850. C'est alors un relais de poste s'étendant sur un parc de 57 hectares. En 1900, le parc est divisé en plusieurs parcelles. Le Domaine se voit attribuer une parcelle d'1,4 hectares et la bâtisse historique est transformée en taverne. Celle-ci accueille les villageois et commerçants de passage jusqu'à ce qu'un boucher du Forum des Halles rachète le domaine en 1930. Il restera familial jusqu'en 2018.

En rénovant le Domaine, Cybèle et Frank Idelot ont gardé le cadre intime et familial de la maison.

Ils ont créé un lieu convivial et élégant, évoluant au fil des saisons, avec les fleurs du jardin et les meubles de créateurs dénichés par le couple.

L'idée folle d'un nouveau modèle

Originaire de San Francisco, berceau de la cuisine saine et locavore, la cheffe Cybèle Idelot a toujours été amoureuse de la France. Elle pose ses valises dans la capitale en 2011 suite à sa rencontre avec son mari Frank. Le couple ouvre son premier restaurant La Table de Cybèle à Boulogne-Billancourt en 2013. Cybèle est en cuisine, Frank en salle : ensemble, ils posent la première pierre d'une nouvelle vision de cuisine et d'un art de recevoir.

Engagée pour une cuisine responsable et zéro-déchet avec des assiettes valorisant le végétal, Cybèle souhaite aller plus loin en cultivant ses propres légumes et fruits. C'est en cherchant le potager de ses rêves que la cheffe découvre le Domaine les Bruyères.



Dès la première visite, c'est un coup de cœur : le couple est immédiatement charmé par le parc et l'histoire du lieu.

Le projet prend alors une toute autre envergure : en plus du potager, Cybèle et Frank décident de rénover la bâtisse principale pour ouvrir cinq chambres de campagne et un nouveau restaurant.

Un potager unique

Quand Cybèle et Frank achètent le domaine, le parc est un grand jardin agencé à la française. Entouré de haras et éloigné de la pollution, il bénéficie d'un cadre idéal pour un potager. Selon les méthodes de la permaculture, l'emplacement a été choisi par rapport aux saisons, à l'exposition au soleil et aux courants d'air. Le terrain étant marécageux, un mandala avec des buttes de terre a été dessiné pour que les légumes ne soient pas inondés lors des fortes pluies. Seul un engrais de fumier provenant des haras autour du Domaine est utilisé et le sol se régénère lui-même. Une serre de 100 m² a également été construite pour faire pousser plants et semis. Pour le planning des plantations, Cybèle et Frank sont conseillés par Ali Kabbour, maître maraîcher aux Potagers de L'Ascanne et consultant en sols vivants.

— Forêt fruitière

cerises, poires et pommes, reines-claudes, mûres, fraises et framboises, kiwis, grenadiers, figuiers, mangues canadiennes (paw paw).

— Baies et plantes

poivre de Sichuan, baies de mai, baies et fleurs de sureau, cassis, groseilles, myrtilles.

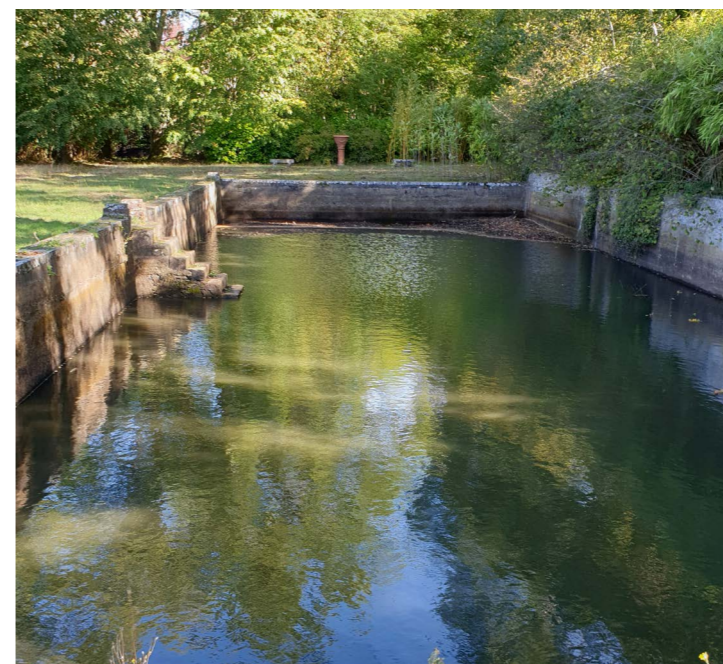
— Légumes

petits pois, fèves, betteraves, carottes, aubergines, tomates, cerfeuil tuberculeux, héliantis, choux kale, navets nouveaux.



Le parc est aussi doté d'un bassin historique en pierre long de 30 mètres.

Cybèle et Frank prévoient d'en transformer une partie en piscine pour les clients des chambres d'hôtes avec une champignonnière sous le bassin.



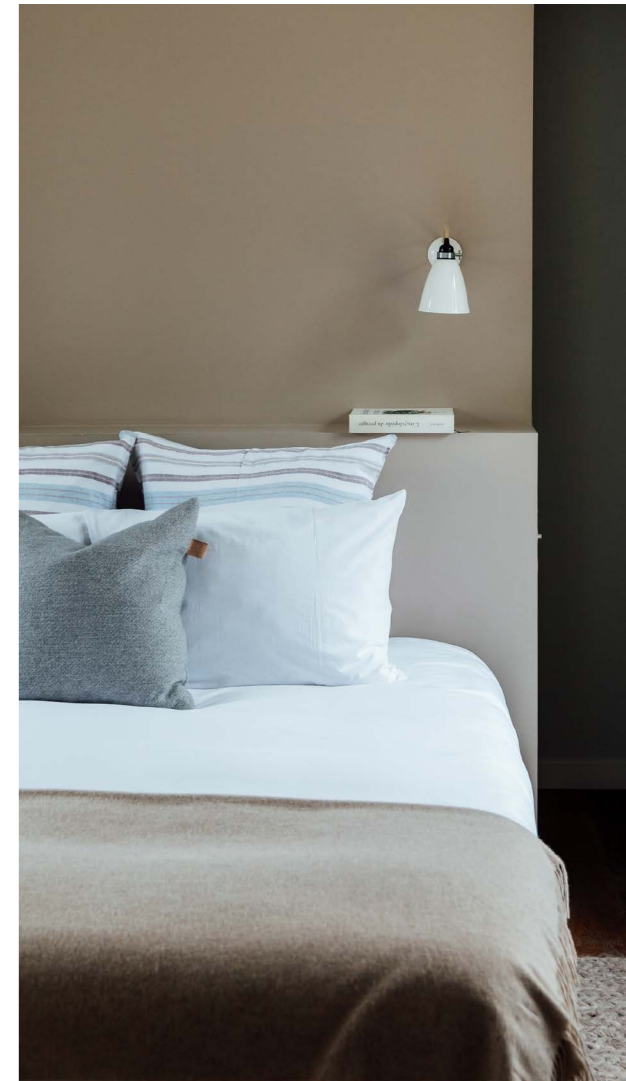
Les chambres de campagne,



Avant de devenir cheffe, Cybèle a étudié les Beaux-Arts à San Francisco. Quand elle n'est pas en cuisine, elle aime aller à la rencontre d'artisans et créateurs d'objets d'art et de design pour trouver des pièces inédites, avec une prédilection pour le style scandinave.

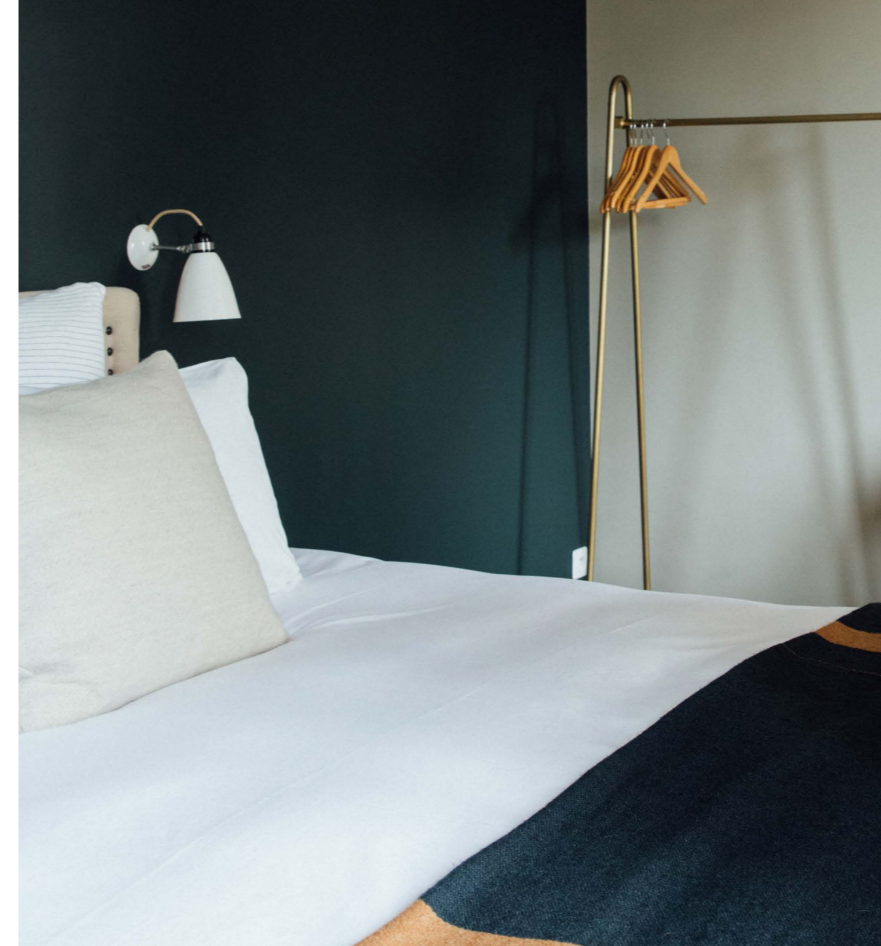
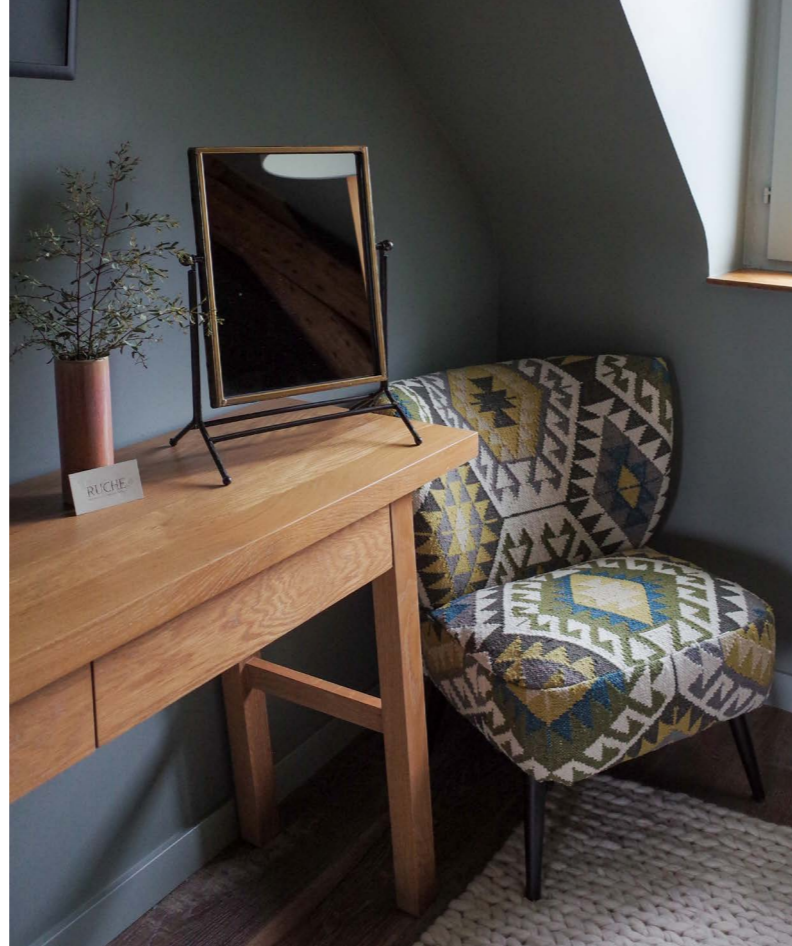
C'est elle qui a décoré toutes les chambres avec goût et élégance. Toujours en lien avec la nature, les murs sont peints dans un camaïeu de verts, en rappel aux couleurs du platane qui évoluent au fil des saisons. Chaque détail compte pour donner aux clients l'impression d'être invités chez des amis. Près du lit ou sur le bureau, des livres ont été laissés comme dans une maison de vacances, les appliques diffusent une lumière douce et les matières organiques telles que la laine, le coton, le lin ou le bois accentuent la chaleur de la pièce. Dans les salles de bains, des jeux de matières et de formes donnent un style graphique et moderne. Enfin, une grande attention a été portée à la qualité du sommeil des clients avec la literie et le linge de lit choisis chez les fournisseurs de palaces.

Comme à la maison, les hôtes ont bien sûr la possibilité de profiter des espaces communs. En été, des bains de soleil sont à leur disposition dans le jardin accompagnés de rafraîchissements sur la terrasse. Un sentier fait le tour du domaine pour une balade à l'ombre des rhododendrons. En hiver, on se réchauffe aussi avec une boisson chaude au coin du feu de cheminée.



Chambre Tilleul - 21m²

chambre mansardée au deuxième étage
avec vue sur l'arrière du jardin
dotée d'une baignoire et
d'un coin salon



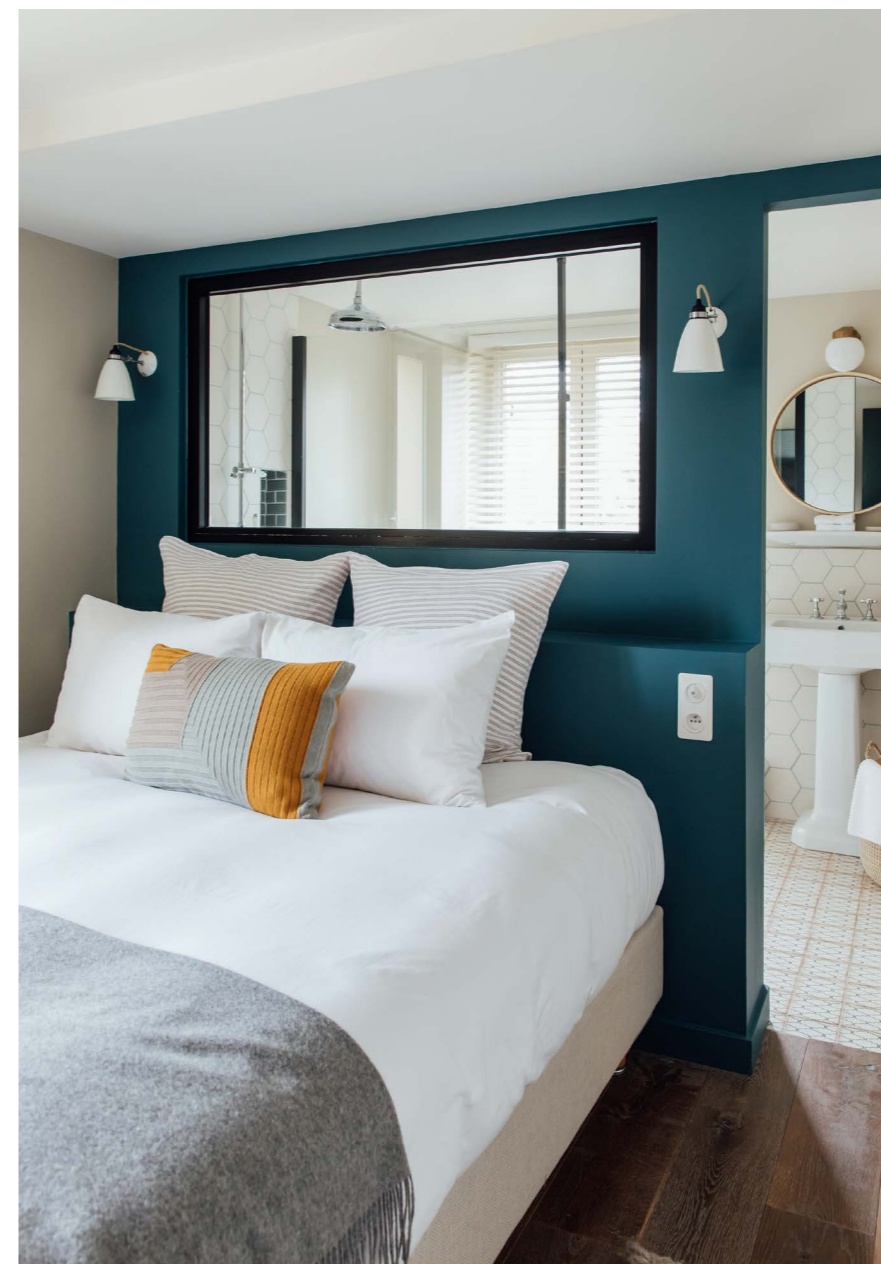
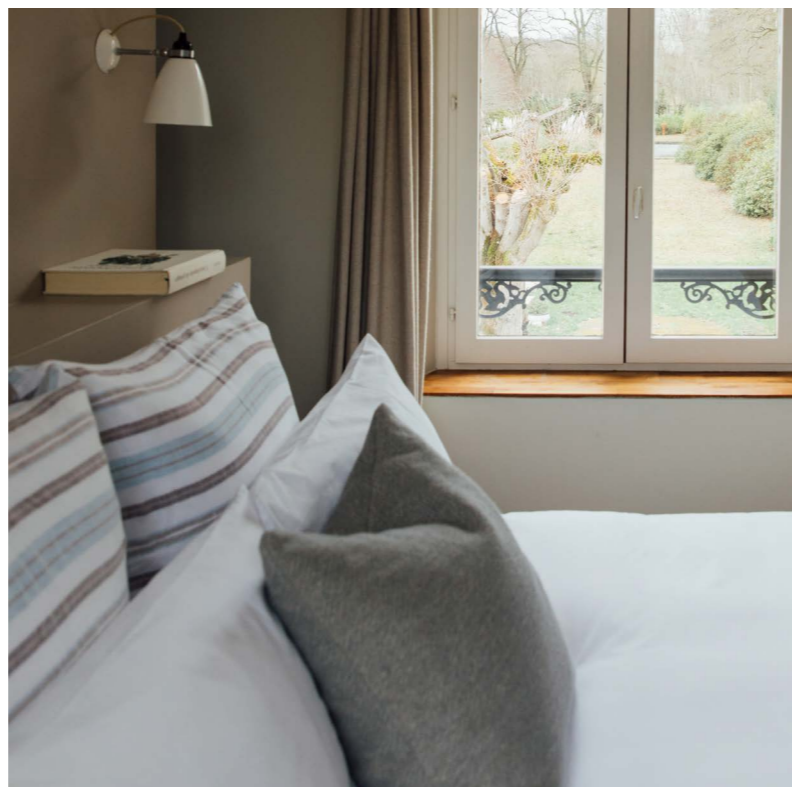
Chambre Bouleau - 19m²

vue sur l'arrière du jardin
dotée d'un bureau



Chambre Chêne - 27m²

chambre traversante au 2^{ème} étage avec vue sur le
parc et sur l'arrière du jardin
dotée d'un coin salon avec canapé et d'une
grande baignoire



Suite Platane - 31m²

aménagée en deux pièces avec un salon séparé disposant
d'un canapé lit et d'un bureau
peut accueillir jusqu'à quatre personnes (avec supplément)
vue traversante sur le parc et sur le potager
dotée d'un balcon

Chambre Peuplier - 17m²

ultra cosy avec vue sur le parc et le potager
salle de bains en enfilade derrière une verrière
laissant passer la lumière



Ruche, le restaurant

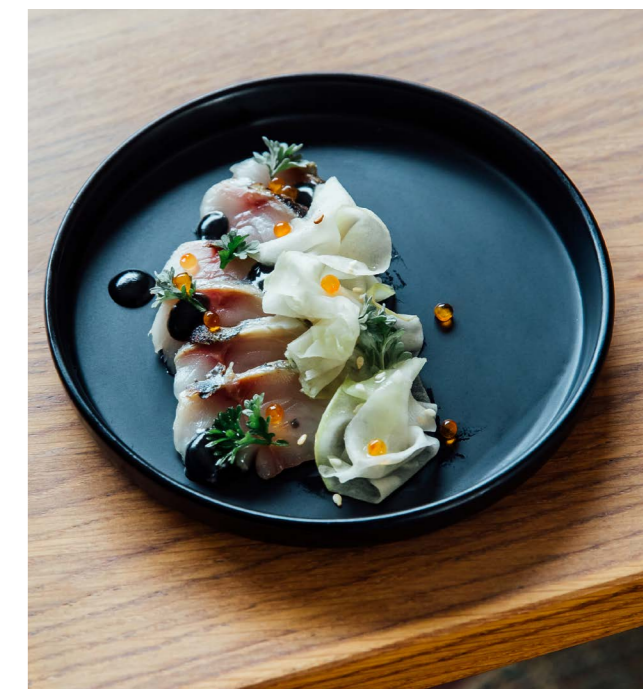
Cybèle Idelot - de son nom de naissance Tise-Myers - est née à San Francisco. Enfant, sa mère l'emmène au marché des producteurs puis au potager de la maison cueillir les légumes. Végétarienne, elle lui transmet ses valeurs du « bien manger » ainsi que son amour de la France, souvenir de l'époque où elle était mannequin à Paris. Cybèle doit d'ailleurs son prénom à l'héroïne du film français « Les Dimanches de Ville-d'Avray ». Adolescente, elle vient en France pour des séjours linguistiques sans savoir qu'elle finira par y vivre.

Cybèle entre dans le monde de la restauration lors d'un voyage à Saint Barthélemy à la fin des années 90. Autodidacte, elle s'établit à New-York où elle ouvre un restaurant dans les Hamptons, puis elle travaille en tant que cuisinière particulière pour de grandes familles fortunées et pour des événements privés. Cybèle a aussi travaillé auprès de grands chefs pâtisseries à San Francisco et se plaît à créer des desserts rafraîchissants avec peu de sucre.

En 2006, lors d'un voyage à Paris, elle fait la rencontre de Frank Idelot. Né en région champenoise, dans une famille de vigneron, Frank est un épcurien passionné de vins nature. De leurs goûts en commun à la relation à distance, ils finissent par se lancer : Frank quitte son poste à responsabilités dans la Tech et Cybèle les Etats-Unis pour ouvrir la Table de Cybèle en 2013.

En ouvrant Ruche sept ans après, Cybèle souhaite aller encore plus loin dans la démarche responsable et zéro-déchet, en étant presque en auto-suffisance avec le potager. Elle laisse libre cours à sa créativité et propose une cuisine d'auteur avec des assiettes valorisant le végétal. Travaillant en circuits courts, les viandes proviennent d'éleveurs situés à quelques kilomètres du Domaine comme Eric Sanceau à Auffargis, la Ferme du Grand Frêne à Broué ou encore la Bergerie Nationale de Rambouillet. Pour les poissons, la cheffe travaille avec un regroupement d'artisans pêcheurs d'une pêche durable (petits bateaux et à la ligne) allant de l'Île d'Yeu à la Bretagne.

Parmi les plats à la carte, il y a par exemple les tomates d'antan, aubergine fumée, shiso, tamari maison et sarrasin en entrée, la poulette de M. Pichard, patate douce, navets nouveaux et pak choï ou le lieu jaune de ligne de l'île d'Yeu, courgette, jeune fenouil et capucine en plats. En dessert, la reine-claude est magnifiée avec son sorbet à l'oseille sauvage, meringue et mousse géranium rosat.





Le vin nature mis à l'honneur

Comme dans une belle cave de famille, Frank valorise ses cuvées coups de cœur venant d'artisans vignerons partageant les mêmes valeurs que les siennes. Il a ainsi constitué une cave de près de 250 références de vins nature ou en biodynamie. Toutes les régions françaises sont mises en avant, avec un attachement particulier pour le Jura, avec par exemple le Domaine Labet et le Domaine Ganevat, l'Auvergne avec le Domaine de la Bohême et le vignoble de l'Arbre Blanc ou encore l'Aveyron avec le travail de Nicolas Carmarans. Quelques pays limitrophes sont également mis à l'honneur avec des cuvées méconnues venant d'Italie, d'Espagne, de Slovénie, d'Autriche ou encore d'Allemagne. C'est aussi l'occasion de découvrir la cuvée familiale de champagne Lemoine-Idelot.



La Table d'hôtes

Le dimanche soir, le restaurant se transforme en table d'hôtes pour les clients des chambres. Cybèle propose alors un menu unique en 3 services. L'été, les clients peuvent également demander un panier pique-nique à savourer dans le jardin.

En raison de la crise sanitaire et des mesures gouvernementales, le restaurant est actuellement fermé mais la Table d'hôtes reste ouverte pour les cinq chambres d'hôtes uniquement.

Cybèle se plaît aussi à cuisiner en utilisant les méthodes de conservation traditionnelles comme la lacto-fermentation ou le fumage et les salaisons pour les viandes et les poissons. Elle prépare ainsi son miso maison à partir de légumineuses et son dashi à partir d'arêtes de maquereaux et bonites fumées puis séchées.

Au restaurant, on retrouve l'esprit campagne chic de la maison. Les clients sont accueillis dans une salle à manger chaleureuse, aménagée avec des tables en bois conviviales créées par un artisan ébéniste parisien et un sublime lustre en chêne massif donnant une lumière douce. En hiver, la cheminée d'époque Haussmannienne en marbre réchauffe la pièce. En été, la salle s'ouvre sur une terrasse et les clients peuvent alors observer Cybèle et son équipe cuisiner par la verrière.

Si les hôtes retrouvent plusieurs clins d'œil à l'abeille au fil de leur séjour, comme les ruches dans le jardin, le nom du restaurant, le carrelage d'origine du restaurant avec les tomettes, les appliques en forme d'alvéoles ainsi que les motifs dans les salles de bains, c'est parce que Frank et Cybèle la considèrent comme l'insecte indispensable à la planète et se sentent proches de sa philosophie.





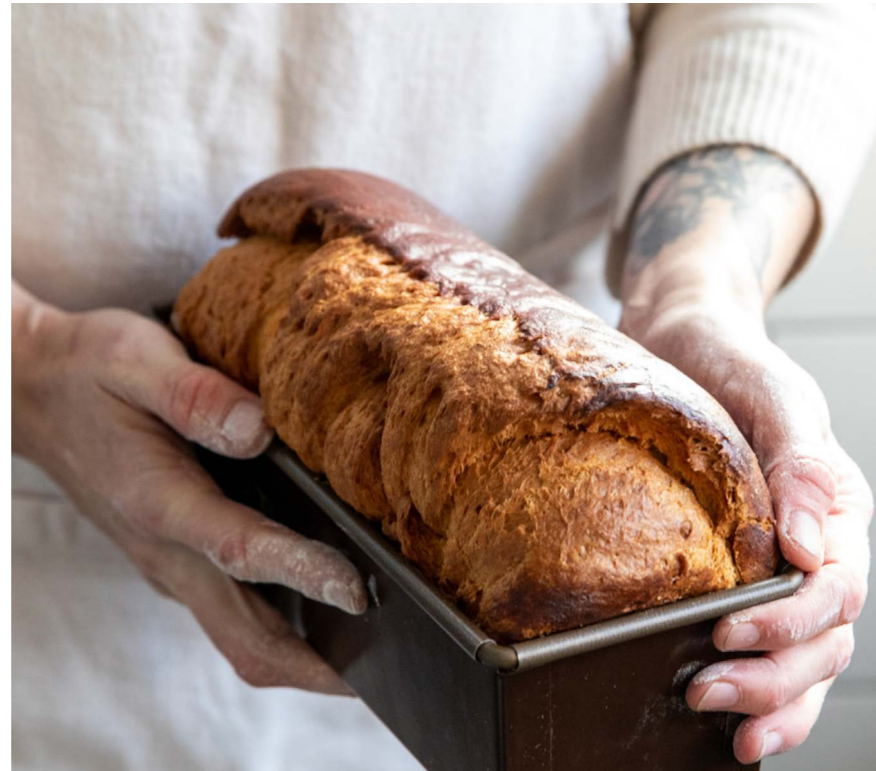
Le Fournil de Cybèle,

Passionnée par le pain au levain naturel et les méthodes ancestrales, Cybèle s'est formée seule à la panification. Elle s'est inspirée des différents pains du monde pour créer ses propres recettes, servies à table comme au petit-déjeuner, et prévoit d'ouvrir son fournil dans l'ancienne grange du Domaine.

Au début de l'été, le lieu dévoilera deux espaces : l'atelier avec pétrin et four à bois, et un comptoir de vente. Les clients du Domaine et les habitants des environs pourront acheter pains rustiques au levain fabriqués avec les excellentes farines de la Ferme d'Orvilliers, brioches, douceurs, tartes de saison avec les fruits du verger et ses fameux cookies. La cheffe mettra à l'honneur les pains du monde comme les pains nordiques, tangzhong (méthode japonaise), foccacia, flatbreads... avec les variétés de céréales anciennes (blés non-hybridés, engrain, épeautre, seigle, sarrasin) plus nutritives et digestes, à l'index glycémique faible ou sans gluten.



Des ateliers sur la fabrication du pain maison seront également proposés le week-end.



Que faire dans la Haute Vallée de Chevreuse ?

Activités sportives

randonnées à pied ou sorties VTT en forêt de Rambouillet ou sur les bords des étangs de Hollande
cours d'équitation et balades à cheval
golf des Yvelines

Visites culturelles et artistiques

Château de Neuville, propriété familiale proche du Domaine, qui propose au printemps le salon « Saveurs et Jardins » et en septembre le festival « Motors and Soul » autour de la Moto et l'Auto de caractère avec un concours d'élégance le dimanche pour clôturer l'événement. Le château organise également des portes ouvertes lors des Journées du Patrimoine.

Château de Thoiry et ses jardins remarquables (à 20 minutes), œuvre rare de la Renaissance.

Château de Rambouillet (à 25 minutes), ancienne résidence royale et ancienne résidence d'été présidentielle au cœur de la forêt de Rambouillet, ainsi que la Bergerie Nationale.

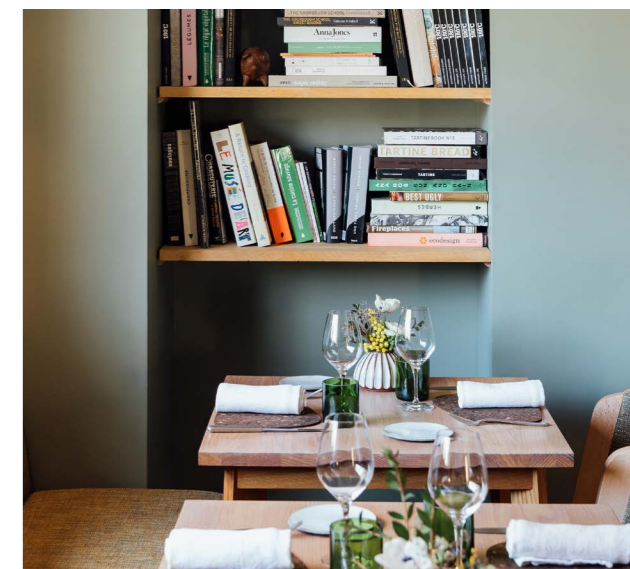
Château d'Anet (à 30 minutes), de style Renaissance construit par Henri II.

Maison-Musée de Jean Monnet (à 20 minutes), pour découvrir le cadre de vie et de travail de celui considéré comme le « père » de l'Europe.

Maison Louis Carré (à 20 minutes), chef d'œuvre de l'architecture moderne imaginé par le finlandais Alvar Aalto pour le galeriste et collectionneur français Louis Carré dans les années 50.

Musée International d'Art Naïf (à 15 minutes), abritant une multitude d'œuvres étonnantes acquises lors des voyages aux quatre coins du monde de son fondateur.

Monfort-l'Amaury (à 15 minutes), jolie cité médiévale offrant 1000 ans d'histoire à travers ses monuments, comme le Château de Groussay.



DOMAINE LES BRUYÈRES

CHAMBRES DE CAMPAGNE

Une parenthèse naturelle au cœur de la Haute Vallée de Chevreuse

Informations pratiques

251 avenue de Neuville - Les Pideaux
78950 Gambais - **01 34 83 19 66**

contact@domainelesbruyeres.com
<https://domainelesbruyeres.com>

Tarifs Chambre :

à partir de 170 € par nuit, petit-déjeuner inclus

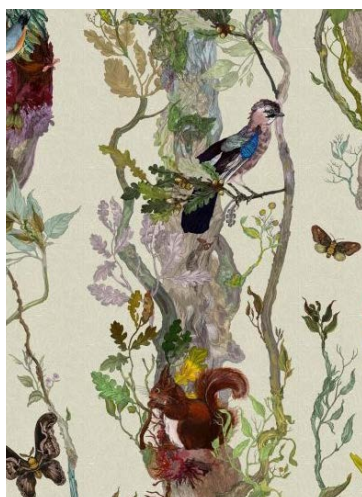
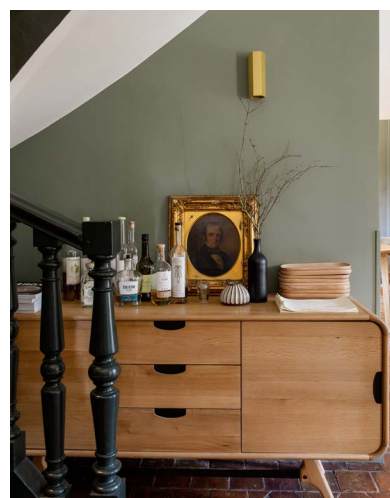
Restaurant Ruche

menu dégustation en 5 services : 69 € par pers.

à la carte : en moyenne 65€ par pers.

Vin au verre à partir de 11€ ;

bouteille à partir de 40€



Pour venir :

45 minutes depuis Paris centre en voiture

35 minutes en train depuis Paris Montparnasse,
arrêt en gare de Monfort-l'Amaury puis navette
ou taxi (à demander lors de la réservation).