CHÂTEAU DE BEAULIEU

CHRISTOPHE DUFOSSÉ

Jeudi 14 novembre 2024

Le chef étoilé Christophe Dufossé magnifie deux emblèmes du Nord dans sa nouvelle boutique

Ouverte depuis le 20 septembre, la boutique du chef doublement étoilé au guide Michelin Christophe Dufossé, située 5 boulevard Victor-Hugo à Béthune, rassemble en un même espace de 160 m² les innombrables produits confectionnés artisanalement au Château de Beaulieu, dont il est le propriétaire. Pâtisseries, pains, gâteaux, bonbons, confitures, glaces, infusions... la liste est conséquente mais deux créations ont particulièrement marqué les esprits par leur évocation directe au Nord de la France : les chocolats maison réalisés avec un moule spécial laissant deviner le Beffroi de Béthune et un dessert, « La Gaillette », un trompe l'oeil d'un charbon en hommage au passé minier dans la région.

Du 25 au 29 novembre, Christophe Dufossé partira au Japon, pour représenter les Hauts-de-France avec le Président de Région Xavier Bertrand à l'occasion de deux diners de gala de respectivement 850 (à Tokyo) et 250 convives (à Kobe). Ces repas avec une immense majorité de

produits des Hauts-de-France, et ce déplacement, montrent à quel point le chef doublement étoilé au guide Michelin du Château de Beaulieu est un ambassadeur naturel de sa Région.

Toujours dans l'optique de faire connaitre les richesses de sa terre natale au delà de ses frontières, le chef Dufossé voulait aller plus loin que la mise en lumière quotidienne réalisée à travers les plats de ses deux restaurants (90% des produits utilisés sont « made in » Hauts-de-France). En ouvrant sa boutique de 160 m^2, le 20 septembre dernier, Christophe Dufossé a décidé d'y abriter des Halles gourmandes présentant une garde partie des produits de son réseau de producteurs locaux, en plus de la centaine de produits réalisés artisanalement au Château de Beaulieu. Une ouverture qui a aussi été marquée par le succès de deux nouveautés intégrant des emblèmes locaux : le Beffroi de Béthune sur les chocolats maison, et le charbon, à travers un dessert clin d'oeil aux Gueules Noires, *« La Gaillette ».*

Le laboratoire boulangerie/pâtisserie/chocolaterie de 150 m^2 du Château de Beaulieu temple de l'artisanat

Au Château de Beaulieu, le fait maison est une priorité. Un laboratoire de 150 m^2 est logé dans une aile afin de confectionner, tous les jours, une dizaine de types de pains différents sont tranchés sur place (baguettes, gros pains, foccacias, couronnes...), une quarantaine de pâtisseries (14 pièces sur des gâteaux de 4 à 6 personnes), des viennoiseries et diverses confiseries

(macarons, pâtes de fruits, et guimauves maison…). Un boulanger supplémentaire, et du renfort à ses côtés, ont récemment rejoint les équipes pour assurer l'accroissement de production.

Ludovic Soufflet, chef-pâtissier au Château de Beaulieu laisse libre court à sa créativité. Récemment récompensé du Trophée de Pâtissier de l'année pour le guide Gault & Millau, son travail est accessible au plus grand nombre à la boutique Christophe Dufossé. La fameuse Gaillette est composée d'une mousse chocolat Caraïbes 64%, d'un intérieur praliné-café, entourant un pain de gènes à la chicorée. Les tablettes de chocolat maison avec le beffroi de Béthune, elles, sont de 4 sortes : Chocolat blond / Speculoos, chocolat au lait / confiture de noël, chocolat blanc / poivre de timut, chocolat noir 72% / mendiant.

Des nouveautés avec des intemporels dédiés à la boutique et des plats préparés, salades, soupes ou sandwiches du jour

A la boutique Christophe Dufossé, on retrouve également des plats à emporter imaginés et préparés dans les cuisines du Château de Beaulieu (entrée, poisson ou viande, et dessert), des cakes, des tourtes, des pâtés en croute ou tartes au maroilles signatures du chef, des salades composées, soupes et paniers du jour, mais aussi 3 sortes de sandwiches du jour, des confitures avec des produits du potager (pêche-lavande, rhubarbe-vanille, abricot-romarin, cerise-sangria, fraise-vervaine) ou des cannelés (genièvre, Grand Marnier ou Rhum) ou des rhums arrangés artisanaux (épices douces, cappucino-caramel...).

Pour la fin du repas, 9 mètres linéaires en froid permettent d'accueillir les 6 sortes de glaces maison différentes (fraise, citron tonic, fruits rouges, vanille, café...). Quant aux boissons chaudes, les infusions signatures Christophe Dufossé également développées grâce au potager du Château ou les cafés du Meilleur Ouvrier de France Vincent Ballot sont au rendez-vous.

Dossier de presse

Bibliothèque en ligne