CHÂTEAU DE BEAULIEU

CHRISTOPHE DUFOSSÉ

Le choix d’une cuisine durable pour un avenir durable...

-

Livre Blanc

Au cœur des Hauts-de-France, à Busnes, le Château de Beaulieu est notre projet de vie depuis 2021. C'est dans ce décor enchanteur que nous avons imaginé un écrin qui nous ressemble, un éco-système durable où les produits et les êtres vivants évoluent en harmonie de façon vertueuse.

Protéger notre environnement

Défenseurs du beau et du bon, nous sommes persuadés que la protection environnementale passe aussi par la cuisine. Contribuer à la défense de l'environnement est une priorité qui incombe à chacun et cela commence autour de nous. Respecter les produits, les monuments, les artisans et les entreprises locales nous tient à cœur, c'est pourquoi nous tâchons de les valoriser chaque jour au Château de Beaulieu.

Choisir la quintessence des produits

Le choix des produits et des producteurs, maraîchers, poissonniers, meuniers et éleveurs avec lesquels nous travaillons est loin d'être laissé au hasard. Nous associons à nos cultures raisonnées des producteurs et des artisans de qualité qui œuvrent, eux aussi, à la défense d'une gastronomie et d'un monde durable de sorte à proposer à nos clients la quintessence des produits.

Produire dans le respect de la nature
“La terre, la météo, l’environnement”

La permaculture et l’agroécologie sont des méthodes d’agriculture durable respectueuses de l’environnement. À travers elles, ce sont des biotopes entiers qui sont préservés. Ici, nous avons mis en place des procédés respectueux comme l’utilisation de matériaux écologiques tels que le bois, l’acier, la corde et la terre. L’irrigation de nos cultures se fait par arrosage naturel grâce à l’eau de pluie que nous récoltons et nous réalisons nos cueillettes à la main de façon à limiter là aussi, notre empreinte carbone. Nous développons également une réflexion globale autour de la recyclabilité, du tri sélectif et du compostage (nos déchets alimentaires sont transformés en engrais qui nourrit les terres que nous cultivons).

Dans l’enceinte du Château de Beaulieu, nous avons développé un potager et verger en permaculture de trois hectares dans lequel nous cultivons une cinquantaine de variétés de légumes et de fruits. Huit cent mètres carrés sont quant à eux consacrés à la culture de fleurs et d'herbes aromatiques. Une partie des cultures a été mise sous serre aérée pour parfaire la pollinisation naturelle des légumes par les abeilles et les bourdons et nos plants sont installés sous tunnel chenille amovible, une technique qui leur permet de se développer rapidement tout en étant protégés des intempéries. L’arrosage au goutte-à-goutte et l’usage d’engrais naturels (grâce au compost des déchets alimentaires) permet à nos fruits et à nos légumes de se développer dans des conditions optimales et de concentrer un maximum de goûts et de valeurs nutritives.

Nous cultivons ainsi des légumes bulbes (oignons, échalotes, ail, poireaux ciboule), des légumes racines (navets, carottes, radis, betteraves, chou-rave), des légumes graines (haricot vert, petits pois, lentilles, fèves), différentes variétés de pommes de terre (ratte, Fontenay, princesse, bintje), des légumes tiges (fenouil, blettes, cardon, céleri), des légumes feuilles (laitue, endives, trévise, batavia, chou rouge, épinard, cresson), des légumes fleurs (artichauts, chou-fleur, brocoli), des légumes fruits (poivron, piment, tomates, fleur de courgette, courge) et également des légumes oubliés (panais, topinambour, crosnes, potiron, potimarron, raifort, rutabaga).

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 frisée grand nord, cresson : nous prêtons une attention particulière à la valorisation de notre terroir et cultivons également des variétés endémiques de la région des Hauts-de-France.

Pour compléter notre production légumière, nous avons créé un verger qui nous permet de composer nos desserts, confiseries, confitures artisanales et jus de fruits. Pommes, poires, cerises, fraises, groseilles, myrtilles, mûres, rhubarbe, framboises, kiwis : nos fruits sont cultivés dans le respect de la terre, de la météo et de l'environnement.

Développer un éco-système vertueux

Nous avons souhaité faire du Château de Beaulieu un éco-système à part entière, un lieu vitrine du terroir des Hauts-de-France et de tous les acteurs qui participent à sa valorisation. Potager, verger, conservatoire d'agrumes mais aussi fleurs et herbes que l'on retrouve dans les assiettes de nos restaurants viennent également de nos jardins. Pour nous, le respect de l'environnement va de pair avec celui de nos collaborateurs, c'est pourquoi il nous incombe de mettre en place une politique de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et ainsi, de contribuer à améliorer le bien-être et la qualité de vie de nos collaborateurs en étant à leur écoute, en respectant leur travail et en défendant des valeurs éthiques.

L'éco-système vertueux que nous avons mis en place au Château de Beaulieu se caractérise de différentes façons et nous tenons à intégrer nos visiteurs à nos démarches car nous sommes persuadés qu'ils participent, eux aussi, au développement et à la perennité de ce cercle vertueux.

Le village agricole :

L'installation de trois chalets en bois naturel fabriqués dans des matériaux éco-responsables et biodégradables dans ce que nous appelons le "village agricole" est le point de départ de nos activités d'agroécologie et de permaculture. Ici, chaque élément est pensé dans le respect de l'environnement. Système de distribution d'eau naturelle non chlorée par forage, implantation de réserves d'eau par écoulement ou ilôts de compostage, le village agricole est le point central de notre démarche, une "carte postale" de nos installations. Nous le préparons actuellement de façon à ce qu'il puisse accueillir des visites scolaires car nous sommes persuadés que la transmission est indissociable des actions que nous menons. Dans cette même idée, nous pouvons vous le faire visiter à votre convenance au cours de votre séjour.

Le conservatoire d'agrumes :

D'une superficie de cent mètres carrés, le conservatoire d'agrumes du Château de Beaulieu concentre des variétés d'agrumes venus du monde entier. Combawa, cédrat, lime rouge, bergamote, calamondin, orange à jus, orange sanguine, pamplemousse, mandarine, clémentine, citron vert, citron jaune : notre collection d'agrumes est cultivée dans des semis sous abri en caissettes. Un récupérateur d'eaux de pluie a été installé de sorte à irriguer les semis, là aussi, de façon éco-responsable.

Les ruches et les hôtels à insectes :

Le miel est une ressource exceptionnelle que nous procure la nature. Non seulement il apporte de la sucrosité à nos préparations mais il est également doté de propriétés naturelles fabuleuses. Antibactérien, antiviral, antifongique, antioxydant, cicatrisant, antiseptique : le miel est un trésor et c'est pour cette raison que nous avons souhaité développer notre propre production de miel.
En collaboration avec Baptiste Rousseau, apiculteur et producteur de miel biologique à Annezin, nous avons installé dix ruches sur la propriété et créé un environnement spécifique où fleurs et arbres à pollen cohabitent pour le plus grand bonheur des abeilles.
Dans le prolongement de nos ruches, nous avons installé des hôtels à insectes que vous pourrez découvrir en déambulant dans les huit hectares du domaine.

Le plan d'eau :

Au centre de notre parc, bordé de plages naturelles, de saules pleureurs et de roseaux, le plan d'eau du Château de Beaulieu accueille les oiseaux migrateurs de passage. Directement relié aux douves du château, le bassin est oxygéné et permet aux poissons de rivière et à nos trois tortues de pouvoir s'y retrouver en toute tranquillité. Entre nénuphars et plantes aquatiques, des cabanes flottantes font office de gîte éphémère aux oiseaux de passage tandis que la brise matinale diffuse le parfum odorant de cet environnement exceptionnel jusqu'aux balcons de nos chambres.

Les îlots naturels :

En accord avec les équipes du Château de Beaulieu (jardiniers, maraîchers, cuisiniers, pâtissiers, boulangers, salle et hébergement) nous avons développé des îlots naturels au sein du domaine. Embellir une recette, décorer une chambre, une salle, ou la réception de l'hôtel : nos îlots ont été pensés de façon à ce que chacun puisse y trouver l'inspiration qui permette de rendre chaque jour unique, au rythme de ce que nous offre la nature. Notre îlot de fleurs concentre des fleurs des champs, comestibles ou odorantes qui servent tantôt à orner un plat, tantôt à décorer une chambre. Lors des cueillettes matinales, les équipes de cuisine trouvent au sein de l'îlot d'herbes aromatiques des variétés qui apportent fraîcheur et arômes essentiels à notre cuisine.

La fermette :

Dans un ranch écologique contemporain de huit cent mètres carrés, nos animaux s'épanouissent en toute tranquillité et accueillent les visiteurs et les enfants dans un cadre reposant. Vous pourrez y rencontrer Alphonse et Violette nos deux ânes ; Pile notre biquette naine ; Scotch et Glut nos deux biquettes ; Oréa, Belle, Gaston, Balthazar, Pomme et Prune nos moutons (les trois derniers sont nés sur le domaine en janvier 2022!) ; Etoile notre brebis, Amélie et Artur nos oies sans oublier Bob né sur le domaine en avril 2022. Vous y ferez également la rencontre de Belle et Boris, nos cochons vietnamiens.
Pourvu d'herbes fraîches, de fleurs, de légumes, entouré de noyers centenaires et bénéficiant d'un plan d'eau, de stations de jeu et d'abris écologiques qui leur apportent quiétude, nos animaux évoluent dans un environnement sain et adapté à leurs besoins. Leur alimentation est aussi pensée dans le respect de la nature, elle est essentiellement composée de paille, de graines et de paniers de légumes issus de nos cuisines.

La basse-cour :

Lapins, poules des Flandres, coqs, canards Colverts, Coureurs et de Barbarie : nos plus petits animaux sont installés dans la basse-cour du Château où ils bénéficient, ici aussi, d'un environnement unique. Nous avons construit des abris sur-mesure qui répondent à chacun de leurs besoins tout au long de la journée et juste après leur naissance, nos canards sont couvés dans une nurserie de façon à ce qu'ils démarrent leur vie dans les meilleures conditions possibles. En consommant les nuisibles (insectes, vers) qui mettent en péril nos cultures, ces animaux participent eux aussi au bon fonctionnement de notre éco-système.

La forêt aux oiseaux :

L'hectare et demi de forêt du Château de Beaulieu abrite de nombreuses espèces d'arbres, d'arbustes, de plantes et de fleurs où les oiseaux se retrouvent au rythme des saisons. Nos visiteurs ont ainsi l'opportunité de se balader dans les chemins de traverse au détour desquels ils entendent le chant des oiseaux ou des hiboux à la nuit tombée. Les plus chanceux pourront aussi croiser des lapins de garenne, des petits écureuils roux ou des hérissons.

Ces engagements nous ont permis de nous inscrire dans une démarche éco-responsable et nos actions ont été récompensées, entre autres, par l'Étoile verte du Guide Michelin (approche durable de la gastronomie, éthiques et environnementales).

Nous espérons que votre séjour au Château de Beaulieu vous laissera des souvenirs mémorables où le beau et le bon s’expriment en pleine conscience et de façon durable.

Delphine et Christophe Dufossé

MICHELIN 2022

GASTRONOMIE DURABLE

RELAIS & CHATEAUX

LES GRANDES TABLES DU MONDE

CHÂTEAU DE BEAULIEU

CHRISTOPHE DUFOSSÉ

Le Château de Beaulieu – Hôtel Relais & Châteaux *****
1098, rue de Lillers 62350 - BUSNES

Information et réservation : +33 3 21 68 88 88
contact@lechateaudebeaulieu.com

www.chateaudebeaulieu.fr