

UNE NOUVELLE ÈRE S'OUVRE AU CHÂTEAU DE BEAULIEU avec l'arrivée du chef **Christophe Dufossé** et son épouse **Delphine**

Dans les Hauts-de-France, à quelques kilomètres à peine de Lille, à proximité de la Flandre et des campagnes riches du Nord du pays, le domaine du Château de Beaulieu étire une splendeur qui traverse les âges et qui apporte aux amoureux de culture et de raffinement, un hébergement à la mesure de son patrimoine. Aujourd'hui, ce trésor d'histoire est la nouvelle propriété du Chef Christophe Dufossé et de son épouse Delphine, qui entendent faire de ce lieu l'étendard d'un art de vivre élégant, vibrant bientôt au rythme de leurs valeurs et de leurs passions.



“Nous souhaitons faire perdurer la grâce et enrichir les atouts du Château de Beaulieu, en nous inscrivant dans un premier temps, dans la lignée de ce que Marc et Claudine Meurin (les précédents propriétaires) ont contribué à construire.”

Christophe & Delphine Dufossé

DU CHANGEMENT, DANS LA CONTINUITÉ

Au Château de Beaulieu, raffinements modernes et contemporains se confondent aux charmes d'une architecture classique et d'un style français, plongeant ses hôtes dans la noblesse des grandes demeures d'époque.

Dans cet écrin où le temps semble avoir perdu son emprise, entouré d'un magnifique parc d'arbres centenaires et de massifs floraux, Christophe et Delphine Dufossé ont décidé de réécrire l'histoire du lieu et de ses trésors, dans le plus pur respect de la tradition... Un projet d'avenir certes, mais qui s'inscrit comme un véritable retour aux sources, dans une continuité évidente, enracinée dans les souvenirs de leur enfance respective, Christophe natif du Pas-de-Calais et Delphine native de la Picardie.



© Studio Helle

Disposant actuellement de 20 chambres, d'un restaurant gastronomique doublement étoilé (4 Toques et 17/20 au guide Gault & Millau) et d'une brasserie, le Château de Beaulieu 4*, membre Relais & Châteaux et des Grandes Tables du Monde, se distinguera bientôt par la création d'une dizaine de chambres supplémentaires, d'un SPA avec piscine couverte, d'un bar lounge mais aussi d'un jardin-potager avec ses arbres fruitiers et d'une basse-cour, qui offriront à leurs futurs convives le plaisir de découvrir une cuisine organique, autonome et durable, très axée sur le végétal - utilisant et valorisant ses propres ressources. Jouissant de 6 hectares d'espace naturel, Christophe et Delphine Dufossé prévoient d'accueillir dans un second temps quelques animaux (ânes, chèvres et poneys), instaurant de nouveaux moments de visite et de curiosité pour la clientèle qui pourra flâner ici et là, face à une nature enrobante de sérénité et de quiétude.

Fruit d'un savoir-faire qui s'est enrichi au fil des années l'établissement 4* espère devenir d'ici peu un modèle d'hôtellerie contemporaine, honorant les codes et les critères d'un hébergement 5*, une catégorie qu'ambitionne Christophe et Delphine Dufossé.

UNE TABLE DE RÉFÉRENCE PAR LE CHEF CHRISTOPHE DUFOSSÉ

Respect, conscience et valorisation de la nature, tels sont les principes fondamentaux qui conduiront les ambitions nouvelles de cette table étoilée, orchestrée avec passion par le chef Christophe Dufossé. Homme de terroir et de patrimoine, sans cesse à l'affût de nouvelles saveurs à offrir à ses convives, ce qu'il aime avant toute chose, c'est faire plaisir :

“Cuisiner, c'est avant tout une histoire d'amour, une certaine idée du bonheur que l'on veut à tout prix partager avec celles et ceux qui nous sont chers”

Christophe Dufossé

Devant une salle de 40 couverts, assortie d'une verrière bientôt agrandie pour ne créer qu'un seul lieu propice à l'éveil des papilles, le chef y proposera une escale culinaire entre terre et mer. Synonyme d'expériences délicieuses, sa cuisine préservera l'âme authentique du lieu tout en restant inventive, mariant les parfums d'un terroir abondant aux saveurs iodées des produits de l'océan.

Un salon privatif abritant la "Table du Chef" viendra également renforcer le concept du lieu et l'expérience des futurs convives (de 4 à 10 personnes), leur permettant de partager un instant privilégié avec le chef autour d'une vingtaine de produits de saison. Dans une atmosphère conviviale et propice à l'échange, chacune des personnes à table pourra choisir une douzaine de produits bruts que le chef aura le plaisir de présenter et de cuisiner dans l'instant présent, accompagné pour l'occasion de ses équipes.

CHRISTOPHE DUFOSSÉ, UN CHEF PASSEUR DE VALEURS ET DE SAVOIR-FAIRE

Pour le chef Christophe Dufossé, être chef de cuisine, aujourd'hui, ne se résume plus à posséder de nombreux savoir-faire ni de vastes connaissances sur les richesses de notre monde. Cela implique désormais la volonté de maîtriser un certain sens de la transmission, de faire le choix d'éduquer les prochaines générations de chefs aux valeurs et aux nouveaux enjeux de la gastronomie pour l'enrichir et continuer de se faire plaisir avec conscience.

Le chef mettra donc un point d'honneur à former lui-même ses futures équipes, leur transmettant les gestes, les savoir-faire et les engagements dont lui-même a hérité de ses pairs... Une envie qu'il compte pousser jusqu'à la porte des écoles hôtelières de la région, perpétuant ainsi l'art culinaire français auprès des plus jeunes.



© Studio Helle

CHRISTOPHE & DELPHINE DUFOSSÉ, UNE EXPÉRIENCE AU SERVICE DE L'ART DE VIVRE

Si Christophe et Delphine Dufossé incarnent aujourd'hui le nouveau visage du Château de Beaulieu, leur expérience dans l'hôtellerie et la restauration haut de gamme n'en reste pas moins solide. Pendant près de 15 ans, ils ont investi toute leur âme dans l'hôtel-restaurant La Citadelle à Metz, transformant un vestige militaire vieux de 500 ans en un établissement 4 étoiles, haut lieu de la gastronomie messine.

Au fil des années, La Citadelle est devenue une adresse incontournable pour tous les voyageurs, français et étrangers, en quête de luxe et de confort entre tradition et modernité vraie. De la cuisine étoilée du restaurant, à l'ambiance raffinée des chambres de l'hôtel, Christophe Dufossé et son épouse Delphine n'ont rien laissé au hasard dans ce projet. Très impliqués dans la vie de leur établissement, ils y ont dédié leurs ambitions et donné tout leur cœur pour que soit célébré leur amour du monde et de la bonne cuisine jusqu'à l'international.

Ambassadeurs d'excellence, Christophe et Delphine Dufossé se sont également engagés à faire rayonner l'Art de Vivre français à l'étranger, et notamment en Chine où le chef s'implique depuis plus de 10 ans en tant que consultant pour son restaurant JinYue By CD, installé dans le JinJiang Hôtel, à Chengdu, un établissement 5 étoiles en plein cœur du pays.

Château de Beaulieu ****
1098 rue de Lilliers
62 350 Busnes

 **RELAIS & CHATEAUX**

—
LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE
—

Photos du Communiqué disponibles en [téléchargement](#)



CONTACTS PRESSE & MÉDIAS

Agence Catherine Barrier
2 rue de la Serpe
37000, Tours

Standard - 02 47 49 24 79
www.catherinebarrier.com

Contact Relations Presse & Médias

Catherine Barrier
Romain Rocher-Beziat
Mobile - 06 03 46 11 73
Standard - 02 47 49 24 79
presse@catherinebarrier.com