

CHÂTEAU LA CHENEVIÈRE

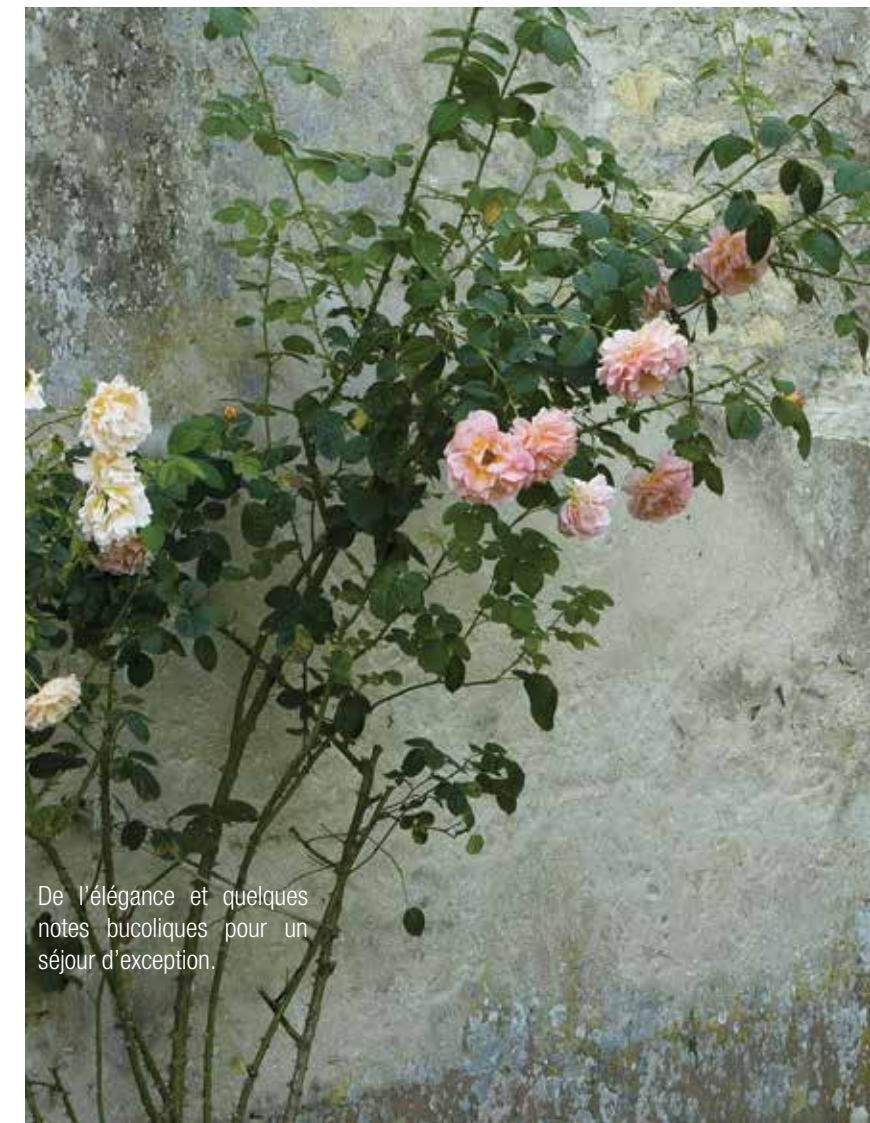
Ce château du XVIII^e siècle présente une superbe pelouse et des jardins fleuris impeccables. Agrandi et rénové fort harmonieusement au XIX^e, puis dans les vingt-cinq dernières années par ses propriétaires, il conjugue bien-être et prestige d'antan.

Reportage : **Michel Herman** Photos : **D.R.**

Blottie au cœur d'un parc paysager, une villégiature de charme.



Dans un parc de douze hectares aux essences centenaires.



De l'élégance et quelques notes bucoliques pour un séjour d'exception.



Ces géants qui traversent le ciel tels les Séquoias.



Parmi cette belle collection d'arbres remarquables, le Cèdre et le Hêtre Pourpre.



On dit de cet arbre, le Ginkgo Biloba, qu'il a une incroyable puissance de survie, il aurait été, en effet, le premier à repousser après la bombe sur Hiroshima. La médecine traditionnelle chinoise lui attribue des vertus médicinales pour la mémoire et le cerveau.





Lampe Temple and Ivy, réalisée à la main en Angleterre.

Non loin de Bayeux, serties dans un écrin de verdure, cette enseigne haut de gamme est un lieu prisé par les amateurs de plaisirs raffinés. Nous sommes ici à Port-en-Bessin, pour ainsi dire l'épicentre de la Normandie historique. C'est là que Guillaume le Conquérant fit construire ses bateaux pour envahir l'Angleterre et c'est autour de ce lieu mythique que la gigantesque armada de l'opération Overlord du 6 juin 1944 - plus d'un million d'hommes, quelque 4 000 navires de guerre et quasiment autant de péniches - déferla sur les plages de la Basse-Normandie. C'est ainsi que ce petit port et la région qui l'abrite furent le théâtre d'événements majeurs dans l'histoire de la Normandie et du monde. Ici, l'histoire, le patrimoine et la nature se donnent rendez-vous : la tapisserie de la reine Mathilde, les châteaux, les manoirs et les fermes fortifiées, comme les longues plages de sable, le bocage et les forêts, que l'on peut découvrir grâce aux nombreux sentiers de randonnée aménagés, sont autant de lieux exceptionnels. ...



Ci-dessus : Des heures de détente à savourer en famille ou entre amis.
Ci-contre : Lampe /statuette en bronze chinée aux Puces de Paris.



Collection de cachets de cires, sceaux de vieilles familles françaises achetée en salle des ventes d'Avignon.

... C'est dès l'époque romaine que s'affirma la vocation maritime et militaire de Port-en-Bessin; à cette période, les légions de César y implantèrent un site dont les fortifications sont encore visibles de nos jours. Plus pacifiquement, Port-en-Bessin est aujourd'hui renommé pour sa fête de la Saint-Jacques. Chaque année, l'ouverture de la pêche à la coquille est l'occasion d'une fête organisée en l'honneur de ce noble et très estimé coquillage : festival de chants de marins d'Europe, dégustation de produits de la pêche, visites guidées de chalutiers et du chantier de construction navale, démonstrations de ramendage, ateliers de nœuds marins, flottille de vieux gréements. L'ambiance est alors extraordinaire, les quais du port s'animent. Toute la population se mobilise pour faire de cet événement un grand moment de convivialité. C'est aussi la seule fois de l'année où la criée s'ouvre aux particuliers pour une vente de coquilles et autres produits de la pêche....



... Situé dans ce terroir d'exception, le château La Chenevière était autrefois une exploitation agricole où l'on cultivait le chanvre, très largement utilisé pour la fabrication de cordages et de vêtements pour les pêcheurs. Au XVIII^e siècle, le domaine devient la propriété de la famille Gosset qui réalisera des travaux conséquents pour agrandir le bâtiment d'origine, notamment par l'adjonction d'un nouvel étage, de balcons en bois et d'une véranda (aujourd'hui disparus). De cette période datent les écuries destinées à abriter les poulinières et leurs poulains élevés jusqu' au sevrage puis envoyés au haras de Barbeville. Pendant la Seconde Guerre mondiale, le château sera occupé par les armées allemandes, puis par les officiers anglais de la Royal Army Service Corps après le débarquement de juin 1944.



Ci-contre : Papier peint de la marque Bellewood.
Ci-dessous : Salle de bains ouverte en marbre.



Ci-dessus / ci-contre : Les tonalités pastel guident la décoration de ces chambres spacieuses à l'ambiance feutrée et romantique.

... En 1988, la propriété est rachetée par Mr et Mme Dicker qui vont restaurer entièrement le lieu et le transformer en un château-hôtel de prestige. En mémoire des champs de chanvre, le domaine sera baptisé « *La Chenevière* ». Les chambres toutes différentes par leur décoration se répartissent dans l'enceinte du château et dans les annexes rénovées. L'ensemble constitue un havre de paix pour citadins en quête de sérénité : transats ensoleillés dans le parc aux essences multiséculaires, petits salons confortables au charme anglais, atmosphère cosy et feutrée du Zanzibar pour un dernier verre, charme incomparable de l'orangerie qui donne directement sur la piscine. Toutes les chambres sont spacieuses, avec une décoration élégante où se côtoient l'ancien et le contemporain, lit à baldaquin, cheminées de marbre et mobilier d'époque.





Crédit photo : Mathilde Mochon

LE CARNET DE RECETTES DE DIDIER ROBIN

Chef de cuisine à la Chenevière depuis 2003, Didier s'est formé dans de nombreux établissements. Il propose une cuisine réalisée à partir des produits fermiers normands. Il travaille rigoureusement avec les meilleurs producteurs de la région, ainsi que les jardiniers du château afin de sélectionner pour sa cuisine le meilleur du potager parmi les herbes, fruits et légumes qui le composent. Le restaurant du château, le Botaniste est une véritable escale gourmande non seulement pour les clients de l'hôtel mais aussi les habitants de la région.

Le foie gras de canard

Poché au bouillon limpide et brisures de truffes, pommes de terre Ratte et oignons nouveaux

■ 4 tranches de 80 gr de foie gras de canard
 ■ Sel de Guérande, poivre du moulin.
Bouillon de poule : ■ 50 cl bouillon de poule
 ■ 3 gr gousse d'ail ■ 15 gr sauce Soja ■ 15 gr sauce huître ■ 10 gr huile d'olive extra ■ 3 gr sel fin ■ 10 baies de Sansho

Garniture : ■ 4 petites feuilles de moutarde Red Giant 6 ■ 20 gr de feuille de moutarde rouge frisée ■ Une petite truffe Périgord tuber melanosporum ■ 350 gr pommes de terre Ratte ■ 3 bulbes oignons nouveau ■ 40 gr beurre demi-sel fermier

Pocher les tranches de foie gras de canard :
 À l'aide d'une râpe, râper la truffe dans un bouillon de poule, faire chauffer le bouillon de poule à 80°C, plonger les tranches de foie gras de canard avec délicatesse, puis les pocher 3 à 4 mn en les retournant une fois, bien faire attention au touché sur le foie gras, qu'il ne soit pas ferme, dresser aussitôt dans l'assiette.



Crédit photo : Mathilde Mochon



Crédit photo : Mathilde Mochon

Le maquereau

Filet nacré, betterave crapaudine en texture, crème aigre au cidre doux, vinaigrette aux éclats de noix
Habiller les maquereaux : ■ 2 pièces de maquereaux de 200 gr environ, mettre les filets de maquereaux au vapeur à une température de 64° C pendant 1 à 2 mn en fonction de l'épaisseur des filets. ■ Pulpe de céleri rave ■ 60gr de céleri rave ■ 10gr beurre
Mixer le tout avec assaisonnement, puis réserver de côté
 Pulpe de betterave crapaudine ■ 60gr de betterave cuite ■ 10gr huile olive extra vierge. Mixer le tout avec assaisonnement, puis réserver de côté. Huile de betterave crapaudine ■ 40 gr jus de betteraves crapaudines ■ 16 gr vinaigre pulpe de framboises ■ 25 gr sucre cassonade de canne roux ■ Huile de colza. **Mixer le tout avec assaisonnement, puis réserver de côté. Ajouter tout le jus, le vinaigre et le sucre puis cuire et réduire à consistance, ajouter un filet d'huile de colza.** ■ Corolles de betteraves crapaudines ■ Une belle betterave crapaudine **Ajouter le tout pour obtenir le jus de cuisson** ■ 30 gr vinaigre de vin ■ 25 gr eau ■ 20 gr sucre ■ 2 gr poivre. **Trancher des lamelles de betteraves crapaudines et ensuite, avec un emporte-pièce rond, tailler des disques de 4 cm de diamètre, pocher les disques dans le jus de cuisson en les gardant légèrement ferme.** ■ Crème vinaigre de cidre aigre ■ 25gr crème liquide ■ 5gr vinaigre de cidre aigre- jus de citron ■ sel. **Incorporer, puis foisonner le tout comme une Chantilly.** ■ Vinaigrette aux noix ■ 15 g vinaigre de noix- 12 g vinaigre de mandarine ■ 25g vinaigre de gingembre ■ 50 g huile de noix ■ 25g huile de sésame ■ poivre
Garniture : ■ brunoises pommes fruits ■ céleri branche ■ feuilles de céleri branche ciselées, cerneaux de noix concassés.



Le dessert de yoann déchamps chef pâtissier du château

La POMME PILOT

■ 1 kg de pomme pilot ■ 350 gr de sucre ■ 45 gr de pommeau ■ 6,25 gr d'agar-agar ■ 5 gr de pectine jaune ■ 65 gr de beurre demi sel. **Réaliser une brunoise avec les pommes :** faire un caramel à sec avec le sucre ■ déglacer avec la brunoise de pommes, le beurre, le pommeau ■ laisser dégorger les pommes ■ ajouter l'agar-agar et la pectine jaune et laisser cuire pendant 15-20 mn à feu moyen ■ débarrasser en moule demi sphérique et mettre en congélation.



Crédit photo : Mathilde Mochon

Le saint-Pierre

Cuisson nacrée, spirales de carottes de Créances glacées, feuilles de blettes, crème fermière au basilic
Habiller le St Pierre : 1 St Pierre de 2 kg environ
Vider puis lever les deux filets. Ensuite les laver et les égoutter
Portionner chaque filet en deux pour obtenir des dos de 180 à 200 gr environ. Au moment, juste avant de dresser les plats, mettre les filets de St Pierre au vapeur à une température de 64°c pendant 2 à 4 mn en fonction de l'épaisseur des filets pour obtenir une cuisson nacrée.
Crème fermière au basilic : Basilic ■ 50gr échalote émincée ■ 75 gr champignons de Paris ■ 40gr vin blanc coteau du layon - 75 gr fumet de poisson ■ 250 gr crème double fermier ■ 2 à 3 cuillères à soupe de chlorophylle de basilic.
Ingrédients : Spirales de carotte de Créances ■ 4 belles carottes de Créances ■ 10 cl fond de volaille ■ 1 cuillère à soupe de miel ■ 10 cl de jus de carottes de Créances (réaliser avec une centrifugeuse) ■ 30 gr de beurre demi-sel fermier ■ Feuilles de blettes : 200gr feuilles de blettes.
Sauce au sésame : 25 gr sauce huître ■ 25 gr huile de tournesol ■ 7 gr sauce soja sucrée ■ 4 gr sésame torréfiée.



Restaurant LE BOTANISTE
Ouvert tous les soirs
CHÂTEAU LA CHENEVIÈRE
Commes 14520 PORT-EN-BESSIN
Tél. 02 31 51 25 25
www.lacheneviere.com/fr
www.le-botaniste.com

Publi-Reportage : Maisons Normandises - M. A. Benjamin