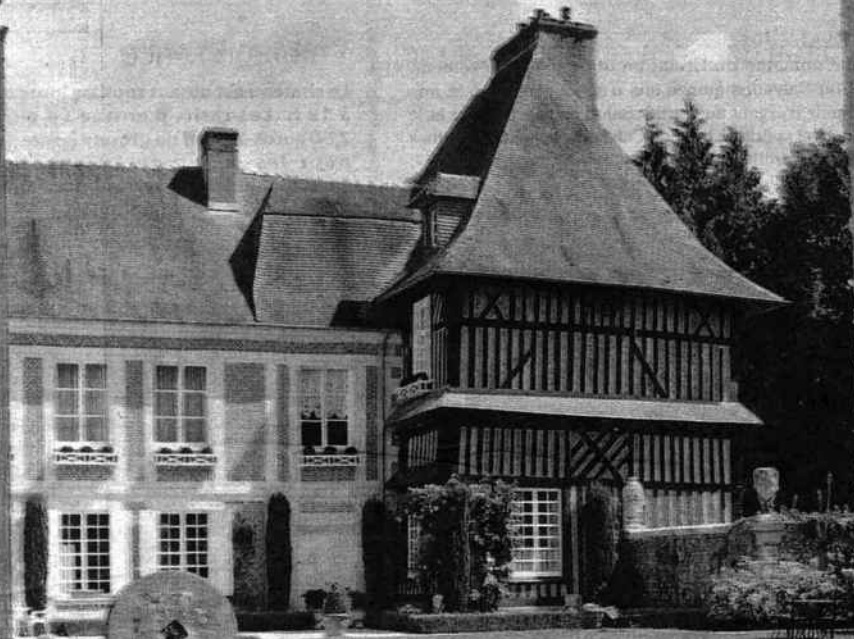


LA SAGA DES CHATEAUX NORMANDS



Les fûts du Breuil

► Des nouveautés
au parc du Bocasse

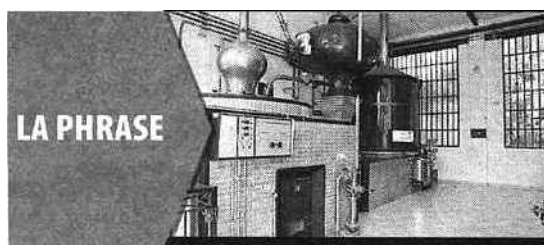
32

► Les mardis nocturnes
au marché d'Harfleur

32

**Breuil-en-Auge : une prestigieuse distillerie
dans un domaine exceptionnel**

Le manoir où coule un nectar



LA PHRASE

Médailles

Le domaine du Breuil en obtient régulièrement. Son Calvados quinze ans d'âge a remporté la médaille d'argent au dernier Salon de l'agriculture et le nouvel apéritif à base de Calvados, de jus de pommes et de vanille de Madagascar, « Cœur de Breuil », la médaille d'or.

Ouverture au public

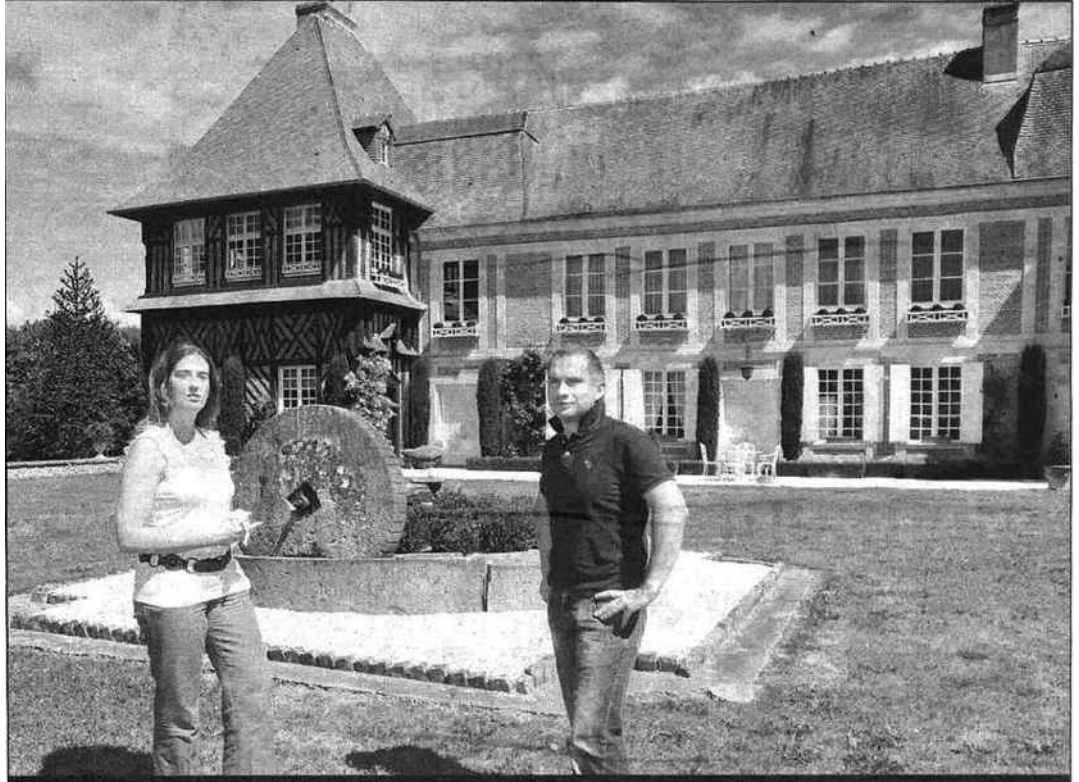
Le château est ouvert tous les jours de 9 h à 12 h et de 14 h à 18 h. Les tarifs d'entrée : 4 euros en individuel et 2,50 euros en tarif de groupe (visite + dégustation). Gratuit pour les moins de 18 ans. Renseignements au 02.31.65.60.00 et sur www.chateau-breuil.fr.

Un château à boire... Pas un Château-Laffite ou Margaux car ici, point de vignoble mais comme il se doit en plein cœur du pays d'Auge, des pommes bien sûr. L'élégant manoir du Breuil, construit au XVIe et XVIIe siècles à quelques kilomètres de Lisieux, c'est d'abord une entreprise, distillerie de prestige qui exporte son nectar, un Calvados AOC Pays d'Auge, aux Etats-Unis ou en Russie comme au Japon et fournit les grands hôtels et restaurants de Deauville et d'ailleurs...

22 000
pommiers sur
deux vergers

25 personnes travaillent à maintenir la renommée du site. Ici, le visiteur avant de goûter et – peut-être – d'acheter une bouteille ou un produit dérivé, peut découvrir les ressorts de la fabrication du Calvados. Aux manettes depuis plus de dix ans, le maître de chais Philippe Lamons est un passionné, « chimiste de formation » et surtout petit-fils d'un producteur du coin « tombé » dans l'alambic en culottes courtes.

Amoureux de son terroir jusqu'à replanter dans le parc des pommiers en lieu et place d'essences horsains. Le château qui appartient à une famille suisse, « pos-



Bénédicte Baude, responsable tourisme, et Philippe Lamon, maître de chai au château du Breuil

sède aussi 22 000 pommiers sur deux vergers, qui fournissent le tiers des fruits nécessaires à la production. Le reste des pommes est acheté chez les producteurs locaux », précise Bénédicte Baude, responsable tourisme. A l'écart du parc, un bâtiment de briques typique du XVIIIe siècle abrite la distillerie après avoir été une fabrique de lin, de camembert et de chocolat. La Touques à ses pieds crépite et la porte franchie, deux alambics de

2 500 litres permettent de réaliser une double distillation, une des clés de la qualité. Une bonne odeur saisit les narines dans l'ancre où se préparent les précieuses bouteilles. C'est dans l'ancienne orangerie ensuite que le chai en coque de bateau offre au visiteur la suite de cet envoi voyage. L'impressionnante charpente décorée de fleurs de lys surplombe des centaines de fûts du XVIIe siècle de différentes tailles et conten-

ces. Des inscriptions à la craie sur l'ancien bois cerclé permettent de se repérer. « Celui-là a 22 ans, il reste à l'intérieur 52 litres 70 », indique Bénédicte Baude. Philippe Lamon veille à la qualité de cet alcool qu'on veut absolument au domaine sortir d'une image vieillotte. Pour cela, il met au point depuis trois ans des nouveaux produits comme ce Calvados spécialement associé à deux chocolats, un assemblage

qu'il a créé avec la maison Cluizel du département voisin de l'Eure. Ou encore cet apéritif à 16 degrés seulement, subtil mélange de Calvados, de vanille de Madagascar et de jus de pommes. De quoi renouveler la gamme qui comprend déjà des valeurs très sûres. En témoignent les prix régulièrement obtenus, notamment au Salon de l'Agriculture.

VÉRONIQUE BAUD

CE QU'ILS EN DISENT

Le docteur Jean Bureau, passionné du château, en fait une description inspirée en 1953. En voici un extrait : « Le château du Breuil dissimule ses majestueux toits de tuiles dans les hautes futaies d'un parc surgissant au beau milieu de la vallée de la Touques. Au détour d'une allée se dessine en plein ciel un porche surmonté d'un fronton et flanqué de deux petites poternes. Quelques planches ont remplacé le pont-levis de jadis et la luxuriante végétation de l'Auge a envahi les larges douves que seules remplissent encore, pendant l'hiver, les crues de la rivière. Le lierre tapisse la courbe des murailles et dessine sur le fronton de la porte des guirlandes un peu trop apprêtées, mais ce décor inattendu [...] encadre la majestueuse perspective aérienne de la vallée largement ouverte à l'occident [...] »



Le château ne se visite pas, il est habité par le propriétaire et le directeur (photos Sylvain Fillastre)

Trois générations ont distillé

- **XVI^e siècle** Construction du château. Les deux tours datent de cette époque, alors que la partie centrale est du XVII^e. Les jumelles en colombages et tuileaux ont été édifiées avec des poutres de chêne et des tuiles typiquement normandes. On voit encore aujourd'hui les anciennes douves et les traces du pont-levis.
- **Le 4 octobre 1593**, Gabriel II de Montgomery signe un contrat de mariage à Caen. Il prend pour épouse une damoiselle Suzanne de Bouquetot, fille de haut et puissant Jehan de Bouquetot, chevalier de l'ordre, capitaine de 50 hommes d'armes, seigneur du Breuil-en-Auge. La dote est de 10 000 écus.
- **XVII^e**. De grandes familles y séjournent, parmi lesquelles les Bouquetot, les Montgomery (1611-1658), Tancrede de Rohan fils du chef du parti calviniste sous Louis XIII, et enfant caché au château puis enlevé et emmené en Hollande tandis que sa mort est annoncée à sa mère, qui finalement le récupérera avant qu'il ne soit tué lors de la Fronde.
- **XVIII^e et XIX^e**. Le site intègre une filature.
- **Début XX^e**. Une fabrique de camemberts puis une chocolaterie avant 1939 remplacent le textile.
- **1954**. Philippe Bizouard dont la famille a toujours distillé du Calvados depuis trois générations, décide d'acheter le château pour fonder sa propre fabrique. Le domaine possède alors ses propres vergers de 42 hectares et 22 000 pommiers.
- **1988**. La structure devient une filiale de la société familiale Diwisa.
- **1993**. Le site ouvre au public et accueille plus de 40 000 visiteurs par an, dont 48 % d'étrangers en provenance des cinq continents.
- **1996**. Première distillerie à ouvrir un site internet.
- **1999**. Vente en ligne.
- **1998**. Les groupes peuvent compléter leurs visites par des prestations gastronomiques et des soirées haut de gamme sont proposées sous chapiteau dans le parc.
- **2007**. Première distillerie de Calvados à obtenir la certification qualité Iso 9001-2000, qui authentifie sa politique de qualité.
- **2010**. Le château obtient la marque Qualité Tourisme et devient le premier lieu de visite d'entreprise à obtenir cette nouvelle marque.



Où se restaurer ?

Dans le village perché de Breuil-en-Auge, le restaurant Le Dauphin est une table de choix où sa Majesté Elisabeth II d'Angleterre a déjeuné en 1987.

Son cadre champêtre a été choisi par Régis Lecomte, chef étoilé de retour dans sa région d'origine après un passage dans de grandes cuisines de la capitale. Le décor de la traditionnelle demeure normande à colombages cache une conjugaison des saveurs locales recomposées par le maître des lieux. Les créations sont souvent étonnantes et toujours innovantes comme le « dos de bar sauvage à la vanille et citron vert ». Bien sûr, cette table n'est pas à la portée de tous et il faut compter 100 euros pour un menu complet avec apéri-



Un restaurant étoilé

tif et boissons. La côte étant toute proche, à Honfleur, Deauville et Trouville vous trouverez votre bonheur sans – forcément – casser votre tirelire.

Où se balader ?

A quelques kilomètres de la Côte fleurie et de ses stations très connues, le château du Breuil constitue une étape agréable dans un environnement campagnard très typé, le pays d'Auge. Beaucoup de possibilités s'offrent à vous pour les balades côté mer ou côté campagne.

Première option, les plages, et dans ce cas, selon votre humeur vous choisirez : la plus bobo-branchée Trouville, la plus chic-bling-bling Deauville, la plus romantique Cabourg, la plus picturale Honfleur, sans oublier la plus sympathique familiale Villers-sur-Mer...

L'arrière-pays augeron propose de petits bijoux comme le village de Cambremer sur la route du cidre. D'autres villages, possédant de beaux manoirs ou châ-



Au Cerza

teaux sont à visiter comme celui de Saint-Germain-de-Livet à quelques kilomètres de Lisieux. Mais la région possède aussi l'exceptionnel parc animalier du Cerza, où de nombreuses espèces protégées peuvent se reproduire comme le tigre blanc.

LA VIE DE CHATEAU... LA VIE DE CHATEAU... LA VIE DE CHATEAU... LA VIE DE CHATEAU...



Deux tours XVIIe en colombages et tuileaux en arêtes de poisson



Une vierge sculptée



Vue du chai, un ancien pressoir trône dans le parc privé

LA VIE DE CHATEAU... LA VIE DE CHATEAU... LA VIE DE CHATEAU... LA VIE DE CHATEAU...



Au magasin



L'ancienne usine textile devenue distillerie



Un chai en coque de bateau