



DOMAINE de
BEAULIEU



LA TABLE DE
CHRISTOPHE DUFOSSÉ
Côté Parc



LA BRASSERIE
Côté Jardin



LE PETIT-DÉJEUNER
Côté Forêt



LE BAR
1680



LE SPA
 SOTHYS
PARIS



LA BOUTIQUE



LES ATELIERS



DOMAINE de
BEAULIEU



LA TABLE DE
CHRISTOPHE DUFOSSÉ
Côté Parc



LA BRASSERIE
Côté Jardin



LE PETIT-DÉJEUNER
Côté Forêt



LE BAR
1680



LE SPA
SOTHYS



LA BOUTIQUE



LES ATELIERS



Il y a des lieux qui se contentent d'exister et d'autres qui respirent, vibrent, racontent une histoire. Beaulieu appartient à la seconde catégorie. Plus qu'un domaine, c'est une terre d'engagement et d'émotions, un espace façonné par le temps et l'envie farouche de créer autrement.

Ici, chaque pierre, chaque arbre, chaque saveur porte en elle l'empreinte d'un projet mûri, d'un rêve devenu réalité. La nature n'est pas une toile de fond, elle est une complice, une alliée, une source intarissable d'inspiration. L'hospitalité n'est pas un concept, mais une évidence, une manière d'accueillir en toute sincérité, sans artifice, sans superflu.

Delphine et Christophe Dufossé ont imaginé Beaulieu comme on façonne une maison de famille, un lieu où l'on revient, où l'on se sent attendu. Gastronomie, hôtellerie, bien-être... Tout ici est pensé pour que l'instant devienne une expérience, que le séjour se transforme en souvenir.

Pousser la porte du domaine, c'est accepter de ralentir, de savourer, d'ouvrir grand les yeux et les sens. C'est partir à la rencontre d'un terroir vibrant, d'un savoir-faire exigeant, d'une philosophie ancrée dans le respect du vivant.

Bienvenue au Domaine de Beaulieu.
L'histoire commence ici.



Sommaire

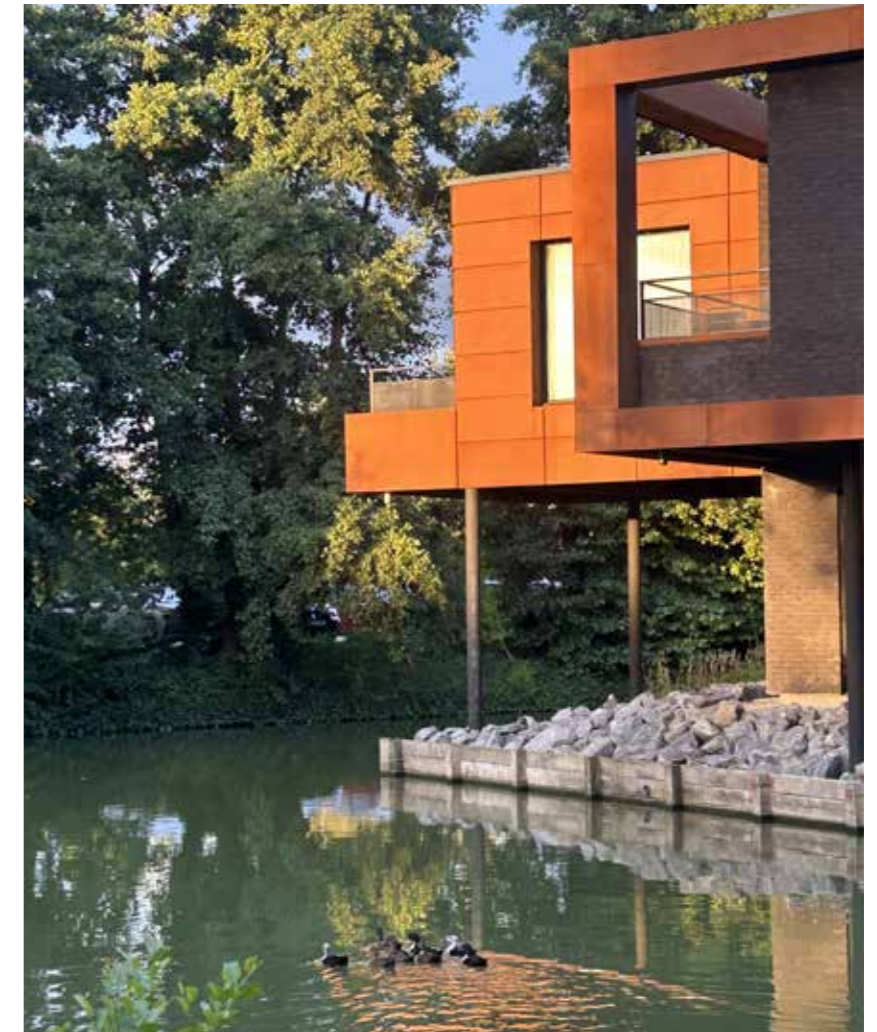
- 8 À l'origine, un château emblématique de la région
- 12 Christophe Dufossé
- 16 Delphine Dufossé
- 20 L'équipage
- 32 L'expérience hôtelière
- 36 La Table de Christophe Dufossé, Côté Parc
- 44 La Brasserie, Côté Jardin
- 50 Le Petit-déjeuner, Côté Forêt
- 54 Le Salon Privé du Chef
- 60 Le Bar 1680,
- 64 Le Spa Sothys
- 68 Les événements
- 72 La boutique
- 74 Les coffrets cadeaux
- 76 Les ateliers
- 78 Un engagement vivant et sincère pour la nature
- 82 L'envie de maîtriser chaque maillon de la chaîne
- 86 Un esprit d'équipe au cœur
- 90 Un domaine habité par la franchise et l'authenticité
- 96 Valeurs
- 98 Le club ambassadeur
- 100 Témoignages de partenaires
- 104 Une destination au cœur d'un écosystème touristique
- 106 Informations

À l'origine: un château emblématique de la région

Le Domaine de Beaulieu est avant tout un château qui a traversé les siècles en portant en lui l'empreinte de ceux qui l'ont façonné.

Son histoire remonte à la fin du XVII^e siècle, lorsque la famille Le Jay de Massuere fait construire une gentilhommière, une élégante demeure de campagne où la vie s'organise autour de l'exploitation des terres.

À cette époque, le château se compose d'un corps principal à un étage, encadré de deux ailes en retour. Il se dresse sur un soubassement de grès, ses murs de briques et de pierre blanche reflétant la lumière. De larges douves l'entourent, accessibles par un pont ouvrant sur une porte monumentale flanquée de deux tourelles en encorbellement, l'une servant de cabinet de toilette, l'autre à des usages privés.



1770

À l'intérieur, les pièces se succèdent dans un raffinement discret: un cabinet ouvrant sur le jardin, une salle à manger, un salon habillé de boiseries datant de 1770, une chapelle où l'on célèbre la messe. L'étage abrite sept chambres, éclairées par dix-neuf fenêtres donnant sur les terres environnantes. Dans la cour, les dépendances témoignent enfin de la vie quotidienne du domaine: cuisines, offices, écuries, pigeonnier, laiterie et four à pain.

1794

La Révolution française bouleverse cet équilibre paisible. En 1794, Mademoiselle Marie-Antoinette Le Jay de Massuere est arrêtée et emprisonnée à Arras, comme tant d'autres issus de la noblesse. C'est là qu'elle rencontre Augustin Menche de Loisne, détenu lui aussi. À leur libération, une histoire d'amour naît de cette épreuve, et leur mariage, en 1800, scelle le passage du château à la famille Menche de Loisne.



1868

Leur fille Émérance en hérite et poursuit l'exploitation agricole, tout en soutenant discrètement la construction de la nouvelle église de Busnes. Sans descendance, elle désigne en 1868 son neveu Auguste Menche de Loisne comme héritier. Ce dernier transforme profondément le domaine: il remplace les bâtiments agricoles par un jardin à la française, plante de nouvelles essences d'arbres, déplace l'ancien pont et fait construire un grand pavillon sur l'emplacement de la chapelle. Une véranda vient compléter l'ensemble, ornée de faïences de Delft représentant les saisons et un jeune couple devant l'entrée du château.

1920

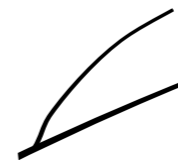
Son fils Henri lui succède et gère le domaine jusqu'en 1966. Durant la Première Guerre mondiale, le château subit les bombardements ennemis, mais résiste. Seul le parc garde les stigmates du conflit, avant d'être restauré au début des années 1920.

1980

En 1980, la propriété change de mains et revient à l'architecte béthunois Pierre Godart. Puis en 2003, un groupement d'investisseurs y voit l'écrin idéal pour un hôtel-restaurant d'exception. Après des travaux d'ampleur, le Château de Beaulieu devient un haut lieu de la gastronomie.

2021

En 2021, Christophe et Delphine Dufossé reprennent le flambeau, animés par la volonté de prolonger son histoire tout en lui insufflant une nouvelle énergie. Aujourd'hui, le domaine réunit avec élégance son passé et son avenir. Derrière ses murs empreints d'histoire, il incarne un art de vivre, où l'authenticité du terroir dialogue avec l'excellence contemporaine.



Christophe Dufossé: La quête d'une cuisine libre et engagée

Christophe Dufossé voit le jour en 1968 à Calais, où il passe les premières années de son enfance avant de suivre sa mère en Alsace.

C'est dans cette double culture du Nord et de l'Est qu'il se forge une identité où le goût du travail, la rigueur et la résilience prennent une place centrale.

Son père, entrepreneur, lui transmet une vision de la réussite individuelle, tandis que ses deux grands-mères, aux personnalités opposées, l'influencent profondément. L'une, Chti, incarne les valeurs du labeur et de l'exigence, l'autre, veuve de guerre, lui inspire une approche plus introspective de la vie.

D'abord attiré par une carrière dans le football, Christophe découvre un autre terrain d'expression où il se sent libre et autonome: la cuisine. Il choisit alors d'intégrer l'école hôtelière de Guebwiller, où son caractère s'affirme et où il trouve dans la gastronomie un moyen de s'évader, de comprendre le monde et d'explorer des cultures différentes.

À peine diplômé, il fait ses armes dans les plus grandes maisons et apprend auprès des meilleurs chefs. Il enchaîne les expériences prestigieuses, du Louis XV d'Alain Ducasse à Monaco au Byblos des Neiges à Courchevel, en passant par l'Eden Roc à Antibes et la maison Stucki en Suisse. Chacune de ces étapes nourrit son savoir-faire et aiguisé sa sensibilité culinaire.

À 29 ans, Christophe est déjà prêt à prendre son envol. Il est repéré par le groupe LVMH, qui lui confie la cuisine du Royal Champagne à Champillon.

Dès sa première année, il décroche une étoile Michelin, une reconnaissance qui le propulse immédiatement parmi les chefs en vue de sa génération.

Ambitieux et avide de nouveaux défis, il décide de poursuivre son ascension et accepte la direction des cuisines du Domaine de Roncemay. Là encore, l'étoile arrive dès la première année. Mais Christophe ne se contente pas d'une réussite personnelle. Il veut créer, transmettre et construire un projet qui va au-delà d'une simple table gastronomique.

En 2005, il se lance avec Delphine, son épouse, dans une nouvelle aventure en reprenant La Citadelle à Metz.

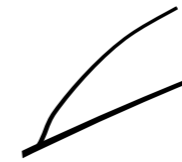
Ce lieu devient rapidement leur terrain d'expression, un lieu où se mêlent haute cuisine, hôtellerie de prestige et projets diversifiés. L'étoile Michelin arrive dès 2006, confirmant une fois encore l'excellence de son travail.

Sous leur impulsion, La Citadelle ne cesse d'évoluer. Christophe ne se limite plus à la gastronomie: il développe une activité de traiteur qui prend une ampleur considérable, notamment en devenant prestataire officiel du FC Metz, où il orchestre jusqu'à 3000 couverts par match. Il étend également son influence à l'international, en développant un projet de restauration au Jingian Hôtel en Chine, à Chengdu.

Mais cette effervescence constante finit par éloigner Christophe de son envie première: un retour à l'essentiel, une cuisine plus proche du terroir et des saisons, un projet plus en phase avec ses convictions profondes.



À l'approche de la cinquantaine, il ressent le besoin de se recentrer, de retrouver un équilibre et de se reconnecter à la terre. C'est à ce moment-là que naît l'idée d'un nouveau projet, un lieu où il pourra exprimer pleinement sa philosophie.



Delphine Dufossé: Une passion innée pour l'hospitalité

Delphine Dufossé grandit à Saint-Quentin, en Picardie, dans un environnement où l'art de l'accueil et du service tient une place essentielle. Sa grand-mère, gouvernante de maison, et sa sœur, engagée dans une école hôtelière, lui transmettent naturellement l'envie d'évoluer dans cet univers. Très tôt, elle comprend que l'hôtellerie est bien plus qu'un métier : c'est une vocation où chaque détail compte et où la relation humaine est au cœur de tout.

Après ses études, elle rejoint le groupe Accor et commence sa carrière dans la réception. Elle fait ses armes dans plusieurs établissements, notamment à Paris-Orly avant d'être sollicitée pour l'ouverture de l'Hôtel Mercure du Parc de l'Ailette, un projet d'envergure où elle occupe le poste de Chef de Réception.

Mais Delphine ne se contente pas d'assurer la gestion quotidienne d'un hôtel. Elle aime façonner l'expérience client, imaginer des atmosphères, créer des espaces de vie où les voyageurs se sentent bien.

C'est à l'hôtel Altea Mulhouse que son destin bascule. Un jour, un jeune chef du nom de Christophe Dufossé franchit la porte de l'établissement. Attiré par l'endroit, il engage la conversation avec le chef en place, visite les cuisines et se voit proposer un poste. C'est une rencontre électrisante. Très vite, leur complicité dépasse le cadre professionnel et leur union devient évidente.

Dès lors, Delphine et Christophe avancent main dans la main. Ensemble, ils perfectionnent leurs compétences en gestion et en management.

Delphine devient rapidement une figure essentielle dans les projets de Christophe. Si lui se concentre sur la gastronomie et l'identité culinaire, elle s'attache à structurer l'accueil, à développer l'expérience client et à gérer les aspects organisationnels et financiers.

Après Mulhouse, elle le suit à Reims, où elle le soutient lorsqu'il décroche son étoile Michelin.

Lorsque Christophe décide de reprendre le Domaine de Roncemay, elle l'accompagne dans cette nouvelle aventure et contribue à l'établissement d'un hôtel de prestige. Mais c'est véritablement à La Citadelle à Metz que son rôle prend toute son ampleur.

Là, elle orchestre l'ensemble de l'activité hôtelière, veillant à chaque détail pour faire de La Citadelle un lieu unique. Sa vision et son engagement permettent à l'établissement

de devenir une référence, aussi bien pour les clients que pour les professionnels du secteur. Son sens du détail et sa capacité à anticiper les attentes des visiteurs en font une hôtelière d'exception.

Mais au fil des années, Delphine ressent le besoin de revenir à une dimension plus humaine et plus ancrée dans la nature. Comme Christophe, elle aspire à un projet qui leur ressemble davantage, où l'hôtellerie et la gastronomie ne sont plus dissociées d'un engagement pour le terroir et la durabilité.

Après plusieurs décennies à bâtir des établissements d'exception, elle veut créer un lieu qui porte leurs valeurs et leur vision d'un luxe sincère, tourné vers la nature et l'authenticité.

C'est dans cet état d'esprit qu'en 2021, Delphine et Christophe prennent une décision qui va changer leur vie : tourner la page de La Citadelle et écrire un nouveau chapitre en faisant l'acquisition du Château de Beaulieu.

Un domaine chargé d'histoire, niché au cœur du Pas-de-Calais,
qui deviendra le cadre de leur nouveau projet.
Un lieu où ils pourront conjuguer leurs talents et donner naissance
à un modèle d'hospitalité et de gastronomie durable.
Un retour aux sources, à leurs origines et à l'essentiel.





L'équipage

MICKAËL GILLIOEN, Chef de cuisine

Le parcours de Mickaël Gillioen est aussi inattendu qu'exceptionnel, mais surtout, il montre que là où il y a une volonté, il y a un chemin.

Originaire de Béthune, Mickaël trouve rapidement dans les formations professionnalisantes une alternative à l'école dite classique. Inspiré par un père électricien, il se forme aux systèmes mécaniques automatisés, sans pour autant y voir une voie d'avenir. Aussi, diplôme en poche, c'est vers l'armée qu'il cherche des réponses, engagé dans un régiment de l'arme blindée cavalerie. Si la discipline lui va comme un gant, le manque d'actions opérationnelles beaucoup moins.

Débute alors un parcours varié où Mickaël s'intéresse autant à la plasturgie, à la production de peinture, à la maintenance industrielle, à la pose de portes vitrées. Partout son engagement et sa force de travail sont loués. Puis arrive le coup de fil redouté de tous les parents. La santé de sa fillette l'oblige à quitter son travail pour être aidant. La cuisine devient alors un exutoire, d'abord à la maison, juste pour le plaisir des siens.

Au moment de reprendre une activité, ce passe-temps lui donne naturellement des idées. Après une courte immersion dans un restaurant de Ruitz, c'est au Château de Beaulieu que Mickaël effectue un stage. L'essai est largement transformé puisqu'il passera trois années à la brasserie, comme commis de cuisine.

Autodidacte, il rattrape le temps perdu en travaillant deux fois plus, apprend à vitesse grand V, se nourrit de tout. Son humilité

et sa passion touchent, sa force de travail est remarquée. Conscientieux, appliqué, le commis, bien plus âgé que les autres, est un solide pilier.

Aussi, il poursuit naturellement son chemin auprès de Delphine et Christophe Dufossé, à la reprise de Beaulieu. Le chef voit rapidement dans ce père de famille une ressource clé pour son restaurant gastronomique.

Dès lors, la progression de Mickaël force le respect : trois années seulement pour devenir chef de cuisine, au pilotage de la table doublement étoilée et de la brasserie «Côté Jardin». Derrière cette ascension, rien d'autre que du travail, de l'humilité et un goût pour le défi. De son propre aveu, les épreuves personnelles lui ont donné une sensibilité qui résonne avec intensité dans les assiettes.

L'émotion est son registre d'expression, et la nature du Domaine de Beaulieu une inspiration. Mickaël place le produit au centre de tout, et s'il joue de reliefs et de textures, la lisibilité est un guide. La sincérité dans la simplicité, ou comment cacher la technique au profit de l'émotion.

Chef d'équipe à l'écoute, Mickaël sait mieux que personne le besoin d'être bien entouré. La brigade comme la famille est une force, sur laquelle il s'appuie. Écoute, émulation, transmission, échange et partage, Mickaël continue tous les jours de grandir dans la relation humaine du Domaine de Beaulieu, et porter sa signature gastronomique au sommet. Là où il y a une volonté, il y a un chemin.

STÉPHANE CHAUDAUDRA, Sommelier

Quand il se remémore son enfance près de Lens, Stéphane Chavaudra évoque les grandes tablées dominicales où gastronomie rimait déjà avec partage et plaisir. D'abord attiré par les sciences, il suit un parcours classique jusqu'au baccalauréat puis attrape le virus de la restauration. Touché, goûté.

Stéphane se forme alors à Lyon, capitale mondiale de la gastronomie, pour un CAP et BEP en apprentissage, en salle au côté de Stéphane Donnet, ancien collaborateur de la Pyramide** à Vienne. Passion, savoir-faire, cette formation est une transmission en bonne et due forme, un véritable passeport pour rejoindre les grandes maisons parisiennes. Ce sera Le Divellec à Paris pour débiter en tant que commis de salle, puis le Georges V où les maîtres du vin qui y officient lui laissent entrevoir un monde passionnant. Pour le jeune Lensois, l'univers des palaces et des tables étoilées est un coup de cœur, mieux, une révélation. Ce sera ensuite le Bristol d'Eric Fréchon, puis le Crillon de Jean-François Piège. Partout les chefs sommeliers et pointures du vin attisent un peu plus sa curiosité. Au Crillon il observe David Biraud et Antoine Pétrus, s'imprègne de leur savoir-être, assiste aux dégustations à l'aveugle. La graine est plantée.

Après un passage aux Flocons de Sel d'Emmanuel Renaut à Megève, Stéphane retrouve Paris et Antoine Pétrus chez Lasserre. Bientôt directeur de salle, il continue de garder un œil attentif sur le vin, sans pour l'instant l'approcher réellement. Dans ses réflexes professionnels, il acquiert le sens du détail, la rigueur et la quête d'excellence : des outils pour la vie.

En rejoignant Monsieur et Madame Meurin au Château de Beaulieu en 2019, Stéphane signe son retour aux sources dans le Pas-de-Calais. Il prend la direction de la salle, sous l'œil bienveillant de Madame Meurin, puis s'immisce un peu plus dans l'univers du vin. C'est véritablement sous l'impulsion du Chef Dufossé que Stéphane approche la sommellerie avec davantage d'ambition. D'abord apporteur d'idées pour construire une cave en phase avec la vision et la cuisine du chef, il devient sommelier du Domaine en 2023.

Inspiré toute sa carrière par des ténors du vin, Stéphane a dans le cœur et les papilles un goût immodéré pour les flacons bien faits, qu'ils viennent de belles références et grandes étiquettes, comme d'artisans plus confidentiels et maisons en devenir. Rien ne l'enthousiasme davantage qu'un vigneron passionné, qu'un couturier de la vigne capable de mettre en bouteille le terroir et les cépages dans toute leur intensité. Parler du vin c'est raconter une histoire, celle des hommes, de la terre qu'ils travaillent. C'est avec son cœur que Stéphane explique le vin, lui qui l'a appris sur le tard, avec le cœur et une touchante humilité, mais surtout avec une passion qui en dit long.

Et quand il ne remplit pas sa bibliothèque personnelle d'ouvrages de sommellerie et d'œnologie pour continuer de grandir encore et toujours, c'est derrière son télescope qu'il observe l'univers. La science, le vin : la passion est un moteur vers les étoiles.





LUDOVIC SOUFFLET, Chef pâtissier

Originaire du Pas-de-Calais, Ludovic Soufflet est un vrai enfant du pays.

C'est ici qu'il se forme à la cuisine, en apprentissage au Buffet de la Gare à Molinghem à 10 minutes de Busnes, puis à la pâtisserie avec une mention complémentaire.

Le château de Beaulieu lui donne l'opportunité de rester fidèle à ses racines tout en se formant à très bonne école. De commis pâtisserie à chef pâtissier, il évolue dans une maison elle-même en mouvement, bientôt installée à Busnes où des travaux d'envergure donnent un nouveau visage au château de Beaulieu.

Dès lors, il fera de cette maison la sienne, et grandira avec elle jusqu'à obtenir en 2019 le prix Passion Dessert, valorisant une pâtisserie toujours plus inventive et engagée. Entre apprentissages personnels et formations auprès des grands noms de la sphère sucrée française tels que Christophe Felder ou Maxime Frédéric, Ludovic n'a de cesse d'affiner un peu plus sa signature.

Depuis 2021, c'est auprès de Christophe et Delphine Dufossé qu'il peaufine son art. La confiance et la liberté créatrice laissée par le chef sont un extraordinaire moteur, sans compter l'immense jardin en permaculture qui ramène l'inspiration directement à

domicile.

Fruits, légumes, herbes aromatiques, tout ce qui pousse au château donne l'opportunité de tests et bientôt de nouvelles créations sucrées. C'est ainsi que le riz au lait convole avec l'asperge, que les baies de genévrier flirtent avec le chocolat, les petits pois avec les fruits rouges.

Classiques de la pâtisserie, confiseries et trompe-l'œil à la boutique, inspiration végétale à la table étoilée, desserts à partager à la brasserie «Côté Jardin», Ludovic applique sa signature sur une collection de lieux, pour une expérience d'une belle sensibilité.

**Son engagement
et son attachement profond
au Domaine de Beaulieu en font
un ambassadeur passionné,
auteur et compositeur
d'un univers sucré partie
prenante de l'identité
gastronomique de la Maison.**

**PASSION
DESSERT**

FAUSTINE WICQUART, Cheffe boulangère

Tout est lié. Quand on regarde le parcours de Faustine Wicquart, ce qui semble reconversion n'est que continuité.

Dans le Pas-de-Calais près de Busnes, Faustine grandit dans un milieu agricole qui sied merveilleusement à son besoin de nature, de rapport à la terre et de bien manger. Des grands-parents agriculteurs, un père céréalier : la graine était plantée.

Excellente élève, elle se tourne vers une formation d'ingénieur agroalimentaire, spécialisée en marketing nutritionnel. Le cursus la met en lien avec la semence, la génétique, la nutrition, les process qualité, le développement produit.

Malgré une filière destinée à faire d'elle une ingénieure plus complice des ordinateurs que du terrain, c'est sur ce dernier champ d'application qu'elle se sent à l'aise. Ce qui l'anime se trouve dans l'opérationnel, les mains dans la terre, harassée d'une bonne fatigue physique et consciente d'avoir produit des choses concrètes.

Son premier poste au sein d'un magasin de producteurs va révéler un peu plus l'évidence. Le rapport au produit l'épanouit, le lien humain avec les agriculteurs aussi. Et puis dans son esprit, le pain s'impose.

En réalité tout était là depuis longtemps : les racines paysannes, le goût du bien manger, une fibre pour la nutrition. Aussi, Faustine retrouve les bancs de l'école, le CAP boulanger est une formalité, doublé d'un brevet professionnel qui l'amène à rejoindre le Château de Beaulieu pour finaliser son apprentissage.

Apprentie, rapidement second puis cheffe boulangère, Faustine trouve une place et un sens en symbiose avec sa vision de l'épanouissement professionnel.

Ici elle « nourrit » tous les moments de la journée : les viennoiseries fraîches pour les petits-déjeuners de l'hôtel, les pains signature de la table gastronomique ou les gros pains de partage tranchés à la brasserie.

Attachée au travail sur levain doux, à l'utilisation de farines paysannes de meule produites localement, aux fermentations longues et pousses retardées qui développent l'aromatique, Faustine façonne quotidiennement l'excellence. Un engagement pour le bon, le beau, le bien fait qu'elle transmet avec passion et douceur à son équipe. Surtout, elle se plaît à créer de nouvelles pièces éphémères pour la boutique, un défi stimulant, et à imaginer des pains en accord avec la cuisine identitaire du chef.

Au domaine, entourée de la confiance du couple Dufossé, sa fibre créatrice trouve une parfaite scène d'expression. Réciprocité et échanges, nature juste sous ses fenêtres : l'équation est parfaite.

Animée d'une vision nourricière et accessible de la boulangerie, professionnelle consciencieuse et passionnée, simple par nature, la sensibilité de Faustine fusionne avec l'identité du Domaine de Beaulieu.





KÉVIN GHIER, Responsable des espaces extérieurs

Élevé dans une famille où le potager rythmait les assiettes du quotidien, Kévin Ghier grandit sans le savoir avec le goût de la nature. Pourtant au départ, c'est la maçonnerie qui l'intéresse, jusqu'à ce que la découverte de l'horticulture au collège décide d'un autre avenir.

Formé à l'aménagement paysager puis au maraîchage, Kévin devient jardinier pour une communauté de communes des Hauts-de-France. Durant 15 ans, l'expérience est un tourbillon d'apprentissages sur la préparation et l'amendement des sols, les semis, la taille, l'entretien, mais aussi sur l'apiculture. Ici, il comprend le pouvoir de la nature quand elle est en symbiose, l'entraide solidaire des espèces et la puissance de la biodiversité. Chaque jour est une opportunité de progrès.

C'est avec cette ambition qu'il intègre le Domaine de Beaulieu en 2024, d'abord comme maraîcher puis comme responsable des espaces extérieurs. L'engagement sincère du chef Dufossé pour une agriculture vivante et nourricière résonne comme un écho avec ses propres convictions. Ici le potager, la permaculture, le verger, les ruches, le conservatoire d'agrumes et la fermette forment un écosystème autonome qui l'inspire et l'enthousiasme. Dans sa vision durable, rien ne se perd et tout retourne à la terre. Le fumier de la fermette amende les sols, les fleurs attirent les insectes qui favorisent à leur tour la pollinisation, les engrais et remèdes naturels nourrissent et soignent. Gardien d'une agriculture raisonnée, Kévin

a au cœur d'accompagner la nature sans la brusquer pour lui permettre de produire le meilleur.

Curieux de tout, appuyé par la confiance du chef et toujours désireux de tester de nouvelles cultures et semences, Kévin fait des extérieurs du Domaine un terrain d'expérimentation. Son seul guide : la qualité. Rien ne l'enthousiasme davantage que d'apporter tous les jours ses légumes frais à la cuisine et voir les hôtes du château heureux de ce festival de saveurs. Si les classiques trouvent bien entendu racines dans les jardins, Kévin s'amuse aussi avec des variétés plus originales comme les aubergines zébrées ou les patidoux.

**Formes, couleurs, goût,
la nature est une insatiable
source d'inspiration.**

C'est dans le respect du vivant et la transmission qu'il forme ses équipes. Manager collaboratif, Kévin fait grandir ses collaborateurs comme il fait pousser ses légumes, en partageant sa passion et en faisant confiance à la complémentarité et au talent de chacun. Sa fibre le guide tout droit vers l'amélioration continue. Quand il n'est pas dans les jardins du domaine, c'est dans son potager personnel et auprès de ses ruches qu'il continue d'apprendre.

PAUL-HENRY DUFOSSE, Jardinier-maraîcher

Une sensibilité pour l'art sous toutes ses formes. C'est ce qui ressort du parcours de Paul-Henry, le cadet de Christophe et Delphine Dufossé.

Elevé dans les coulisses de la Citadelle de Metz avec son frère Marc-Antoine, la cuisine n'alimente pas ses rêves d'enfant mais elle le sensibilise à une forme d'expression artistique et scénique. Son cœur, lui, bat pour la musique, à laquelle il se forme durant trois ans au Cours Florent à Paris.

Les années parisiennes sont d'une belle intensité, fortes d'apprentissages multiples. Cours de chant, prestance scénique, composition, instrument, toutes ces expériences lui donnent les clés pour façonner son propre univers artistique.

Son timbre de voix colle parfaitement à la variété française, son amour va à la pop, sa curiosité au rap, et sa timidité est un réservoir à émotions.

Proche de la nature et des animaux, le projet familial du Domaine de Beaulieu lui donne dès lors l'opportunité de valoriser une autre forme d'art: le maraîchage. La sensibilité, il l'a déjà, les connaissances, il va les dévorer dans les livres que collectionne son père chef-paysan, puis au contact de l'équipe en charge des extérieurs.

Comme un compagnonnage, il se nourrit auprès d'eux de partages d'expériences et de transmission de savoirs. Ici la nature lui offre une précieuse liberté. Sauvage ou domestiquée, elle inspire comme une muse, chante à celui qui sait l'écouter, et Paul-Henry l'entend.

En charge de l'entretien des extérieurs, des plantations au verger, au potager et au jardin, des soins aux animaux de la ferme, le jeune homme participe pleinement à l'alimentation d'un cercle vertueux: la nature donne, l'homme l'accompagne, la cuisine s'en inspire.

Aussi il met un point d'honneur à mener une agriculture non interventionniste, en s'appuyant sur le pouvoir de la biodiversité, les pollinisateurs, la rotation des cultures, la complémentarité des plantations, l'enrichissement naturel des sols par le compost.

Le domaine est son terrain de jeu: une partie en perpétuel mouvement où viennent régulièrement s'enraciner de nouvelles variétés et où s'expérimentent de nouvelles méthodes.

Complice avec la cuisine bien sûr dont il alimente les créations et nourrit l'inspiration, l'entretien des extérieurs participe aussi pleinement à l'identité des lieux, son authenticité et son esthétique, et positionne Paul-Henry en gardien de l'âme du Domaine de Beaulieu.





Une expérience hôtelière d'élégance et de simplicité

L'hébergement au Domaine de Beaulieu incarne une vision sincère du luxe, où le raffinement se mêle à la simplicité et où chaque détail a été pensé pour offrir un véritable sentiment de chez-soi.

Delphine et Christophe Dufossé ont imaginé ce lieu comme une maison de famille, une adresse où l'on vient se ressourcer, prendre le temps, profiter de la beauté environnante et retrouver une certaine quiétude, loin de l'agitation du quotidien.

L'hôtel, classé Relais & Châteaux 5 étoiles, propose 28 chambres et suites, toutes baignées d'une lumière douce et chaleureuse, avec une décoration épurée qui privilégie les matières nobles, les teintes naturelles et un mobilier choisi avec soin.

Chaque chambre ouvre sur un décor vivant : le parc verdoyant, la forêt aux oiseaux, les douves où nagent paisiblement les canards ou encore le potager où poussent les fruits et légumes du domaine.

Dans cet écrin de sérénité, le confort est absolu. L'espace est pensé pour que chaque moment soit une invitation à la détente : literie haut de gamme, tissus délicats, éclairages tamisés, salles de bains spacieuses avec douche à l'italienne ou baignoire profonde.

Dans les suites, un salon privé permet de prolonger la sensation d'intimité, l'une d'elles possède même une cheminée, parfaite pour les soirées d'hiver. La Suite Privilège, véritable joyau du domaine, se distingue par ses immenses baies vitrées qui plongent sur la nature environnante et une douche à l'italienne spectaculaire, sublimée par un papier peint étonnant, choisi avec goût.



Mais ce qui rend l'expérience unique, c'est l'empreinte laissée par Delphine et Christophe dans chaque détail. La décoration est un prolongement de leur personnalité, une expression de ce qu'ils aiment et de ce qui les inspire.

Dans les couloirs, une collection de photographies du domaine, réalisées à 90% par Delphine elle-même, invite à prolonger la découverte de ces paysages qui, au fil des saisons, changent de couleur et de lumière.

Le petit-déjeuner est à l'image du reste du séjour: une expérience généreuse et sans contrainte, où le temps s'adapte au rythme des hôtes. Que l'on soit lève-tôt ou adepte des matinées paresseuses, il est servi sans limite d'horaires, dans une salle dédiée, côté forêt, avec toujours ce respect du plaisir et du moment présent.

Tout est préparé sur place, avec les produits du domaine et des artisans locaux. Les fruits du potager deviennent compotes, confitures maison et jus fraîchement pressés, tandis que les plantes aromatiques séchées du jardin se transforment en thés et infusions aux saveurs délicates. Les pains et viennoiseries, encore tièdes, sortent directement du four des cuisines, apportant cette touche de gourmandise qui rend chaque matin au Domaine de Beaulieu encore plus doux.

Ici, le luxe ne se mesure pas en ostentation, mais en sincérité. L'attention portée aux détails, la qualité des matières, la générosité du service et l'ancrage dans la nature font de chaque séjour une parenthèse hors du temps, une expérience authentique où l'on se sent immédiatement bien, accueilli comme un invité privilégié dans une maison que l'on aurait toujours connue.





LA TABLE DE CHRISTOPHE DUFOSSÉ Côté Parc

La Table de Christophe Dufossé, Côté Parc : au cœur du goût et de la nature

Au Domaine de Beaulieu, l'expérience culinaire prend une dimension unique, où le terroir et la gastronomie se rencontrent dans un cadre d'exception.

Le restaurant gastronomique de Christophe Dufossé, doublement étoilé au Guide Michelin, est une immersion totale dans son univers, une invitation à découvrir une cuisine d'émotion, ancrée dans la nature et sublimée par un savoir-faire d'exception.

À peine découverte la salle qu'une impression de quiétude et d'élégance s'impose. Un vaste cube de verre, prolongement naturel du château, se dresse en harmonie avec l'environnement, laissant la lumière s'inviter à chaque instant du service.

Ici, pas de murs oppressants, mais une ouverture totale sur le parc, les roses en fleurs, les canards glissant sur l'eau, et plus loin, cet écosystème vivant qui inspire chaque plat. L'eau coule sous les pieds des convives, et tout autour, la nature se déploie comme une scène où le paysage évolue au fil des saisons.



La table, elle aussi, raconte une histoire. Pas de nappes superflues, mais le bois patiné et doux sous la main, écho direct à la terre qui nourrit la cuisine du chef.



Chaque détail a été pensé dans une logique de respect du terroir et du patrimoine local: le couteau «Le Calaisien», dont le manche est orné de dentelle de Calais, rend hommage aux racines du chef et aux savoir-faire de sa région. Les assiettes, poteries et ramequins, créés par la céramiste Véronique Guermonprez, épousent parfaitement l'esthétique des plats et renforcent ce lien entre artisanat et gastronomie.

Pour le chef, la cuisine est un dialogue avec le vivant. Fidèle à sa philosophie, il laisse la nature dicter son tempo, en s'appuyant sur les récoltes du potager, la pêche responsable et un réseau de producteurs des Hauts-de-France.

Sa carte, intitulée «Au détour des Saisons», change au fil des semaines, portée par l'inspiration du moment et la qualité des produits disponibles. Tout est fait maison: les pains et viennoiseries sortent du four du domaine, les glaces et pâtisseries naissent dans les laboratoires du château, et toutes les viandes et volailles sont d'origine française.



Dans l'assiette, chaque ingrédient a son importance.

Si les viandes et poissons trouvent une place évidente, les légumes sont bien plus que de simples accompagnements: ils deviennent protagonistes, mis en valeur par des cuissons précises, des jeux de textures et des assaisonnements subtils. La chicorée se marie aux notes salées, la bière Ch'ti inspire une sauce, les herbes du jardin se transforment en infusions et condiments qui apportent profondeur et relief aux assiettes.



Chaque plat est le fruit d'un travail minutieux, parfois testé des dizaines de fois avant de parvenir à l'équilibre parfait.

Et lorsque vient le temps du dessert, une dernière surprise attend les convives. Un chariot de mignardises et de confiseries, pensé et dessiné par le chef lui-même, dévoile une quarantaine de douceurs réalisées sur place.

Un clin d'œil aux fêtes foraines du Nord, aux souvenirs d'enfance où l'on s'émerveille devant des gourmandises colorées et sucrées. Macarons, crèmes brûlées infusées à la bière, sablés au chocolat, sucettes maison, pâtes de fruits, mini «magnums» glacés...

Chaque bouchée prolonge l'émotion du repas et signe une expérience que l'on quitte à regret, mais toujours avec la promesse de revenir.

Ici, la gastronomie est un voyage, une rencontre entre tradition et modernité, entre nature et créativité, entre la rigueur du geste et la sensibilité du goût.

**Un moment suspendu
où le temps semble s'effacer,
ne laissant place qu'au plaisir,
à la découverte et à la magie
du vivant.**





LA BRASSERIE Côté Jardin

La Brasserie, Côté Jardin: une cuisine entre héritage et modernité

Au Domaine de Beaulieu, l'art de la table se décline aussi dans une version plus libre et spontanée, où la gourmandise s'invite dans un cadre chaleureux et décontracté.

Côté Jardin, la brasserie du domaine, est un lieu où l'on prend le temps de savourer une cuisine sincère et inspirée, où chaque plat raconte une histoire, celle des produits de saison, des savoir-faire locaux et du plaisir de bien manger.

Dès l'entrée, l'atmosphère enveloppe les convives dans une douce lumière, avec de grandes ouvertures donnant sur la terrasse intérieure du domaine.

L'été, cet espace s'anime au gré des dîners en plein air et des grandes tablées qui se rassemblent autour d'un brasero.



L'esprit de la cuisine de Côté Jardin repose avant tout sur la qualité des produits.



À la saison froide, l'ambiance devient plus intime, l'occasion parfaite pour apprécier une cuisine réconfortante et généreuse, où les assiettes réchauffent autant que le cadre. Ici, les légumes du potager, les herbes du jardin aromatique et les produits d'artisans et producteurs locaux sont au centre de chaque assiette.

Les plats suivent le rythme des saisons, en mettant en valeur des cuissons justes, des textures harmonieuses et une approche résolument contemporaine du terroir.

Sur la carte, on retrouve une belle place accordée aux recettes traditionnelles, celles qui rappellent les grandes tablées d'enfance et le plaisir du partage. Une blanquette de veau inspirée de la recette de la grand-mère du chef, un merveilleux vol-au-vent ou encore ce bouillon de légumes qui ouvre chaque repas...

Ces plats emblématiques sont revisités avec élégance et équilibre, en accord avec la philosophie du domaine. Mais la brasserie ne se limite pas aux saveurs du passé. Côté Jardin est aussi une table de son temps, où l'on savoure une cuisine ancrée dans son époque, simplement portée par la quête d'authenticité et de goût.

Ici, on vient chercher la simplicité dans l'excellence, le plaisir d'un repas sincère et l'émotion d'un instant suspendu.

Que ce soit pour un déjeuner en terrasse, un dîner convivial ou un moment de gourmandise en toute décontraction, Côté Jardin célèbre le goût du vrai, dans un cadre où l'on se sent toujours un peu chez soi.





LE PETIT-DÉJEUNER Côté Forêt

Côté Forêt: un petit-déjeuner face au vivant

Chaque matin, à l'étage du Château, une parenthèse lumineuse s'ouvre entre ciel et nature.

Côté Forêt accueille les hôtes dans un salon suspendu, baigné de sérénité, où le temps semble ralentir au rythme de la lumière et des feuillages. À travers les larges baies vitrées, la forêt dialogue avec l'intérieur, offrant une toile changeante au gré des saisons, des brumes matinales ou des premières lueurs du jour.

C'est ici que se vit le petit-déjeuner du Domaine. Non pas comme une simple étape du matin, mais comme un vrai moment d'ancrage, pensé pour éveiller les sens et accueillir le jour en douceur. Sur la table, les produits sont simples, frais, préparés maison avec exigence et naturel : pain encore tiède sorti du four, confitures artisanales, fruits cueillis dans le verger, œufs bio, yaourts fermiers, miel local, infusions du jardin... Chaque ingrédient raconte une attention, un choix.





Rien n'est figé. L'expérience s'adapte au rythme de chacun. Les hôtes s'installent à leur convenance, dans le calme et la lumière du matin. Certains prennent un journal, d'autres contemplant les arbres ou partagent un moment complice, enveloppés dans une ambiance feutrée, presque confidentielle.

Ici, le service se fait discret mais présent, à l'écoute des préférences de chacun. On peut commander à la carte ou simplement se laisser guider par la générosité du buffet. Tout contribue à faire de ce petit-déjeuner une expérience à part entière, à la fois réconfortante et inspirante.

Côté Forêt ne cherche pas à impressionner.
Il offre un cadre rare, un instant suspendu.
Et dans ce moment de respiration matinale,
l'esprit du Domaine se révèle dans ce qu'il a
de plus essentiel: le goût des choses vraies,
le lien au vivant, et l'attention portée aux détails.





Le Salon Privé du Chef: une expérience de création et de partage

Au Domaine de Beaulieu, la gastronomie se vit sous toutes ses formes, mais certaines expériences transcendent le simple repas pour devenir de véritables moments de rencontre, de découverte et de création.

Le Salon Privé du Chef est de celles-là. Ici, il ne s'agit pas simplement de venir déguster un menu: les convives participent pleinement à la naissance des plats, guidés par l'inspiration du moment et la main experte de Christophe Dufossé.

L'expérience commence avant même d'arriver à table. Quarante-huit heures avant le dîner ou le déjeuner, les invités reçoivent une liste de vingt ingrédients de saison, tous issus du potager du domaine, de la pêche responsable ou des producteurs locaux soigneusement sélectionnés.





Ensemble, ils doivent choisir douze produits, qui deviendront la base du menu qu'ils découvriront le jour J. Une sélection qui n'a rien d'anodin, puisqu'elle façonne l'inspiration du chef et oriente le fil conducteur du repas.

Le jour venu, la magie opère dans l'intimité d'un salon privatisé du domaine, où seuls quatre à dix convives partagent la table. Christophe Dufossé, en maître de cérémonie, cuisine en direct devant eux, improvisant un plat sur deux, sculptant le menu au fil de son imagination et des associations de saveurs.

C'est un moment rare, où la rigueur du geste se mêle à l'intuition du moment, où chaque ingrédient trouve sa place d'une façon parfois inattendue, surprenante, toujours parfaitement juste.

L'ambiance est à la fois intimiste et interactive. Le chef échange, raconte, explique, laissant entrevoir les secrets de son art tout en s'amusant à bousculer les attentes. Il joue avec les textures, les contrastes, les nuances d'un jus, l'intensité d'un assaisonnement.

Chaque plat raconte une histoire, et les invités deviennent les spectateurs privilégiés de cette création éphémère, aussi unique que l'instant qu'ils partagent.

Le décor, lui aussi, s'inspire de cette idée du partage et du voyage. Au centre de la table, un grand plateau tournant, hommage aux séjours du chef en Chine, permet à chacun de découvrir chaque assiette sous un angle nouveau.





Un pain de partage, façonné et cuit sur place, invite à une dégustation conviviale, dans un esprit presque familial. Même les serviettes, glissées dans une pochette en tissu inspirée de celles des mineurs du Nord, rappellent les racines du chef et l'importance du patrimoine local dans son travail.

Au Salon Privé du Chef, on ne vient pas simplement dîner, on vit une expérience. Un moment suspendu, entre création spontanée et dégustation d'exception, où l'on redécouvre le plaisir de prendre le temps, d'échanger, et de s'émerveiller devant la beauté du geste culinaire. Ici, tout est sur mesure, tout est unique, tout est pensé pour que chaque instant laisse une empreinte durable dans la mémoire des convives.





LE BAR 1680

Le Bar 1680 : un instant à part

Le bar est un lieu à part, un espace de détente où l'élégance rencontre la convivialité. Entre les murs chargés d'histoire et le mobilier aux teintes contemporaines, il joue sur les contrastes : le raffinement du parquet en bois noir, l'éclat subtil d'un lustre en verre de Murano, la douceur des lumières tamisées.

Ici, l'ambiance est feutrée, propice aux échanges et aux instants de relaxation, que l'on soit résident du Domaine ou visiteur de passage.

Pensé par Delphine et Christophe Dufossé comme un espace vivant et cosmopolite, le bar invite à savourer l'instant autour d'une carte soigneusement élaborée.

Cocktails classiques et créations signatures, champagnes de prestige et spiritueux d'exception composent une sélection qui met en avant le savoir-faire et l'art de la dégustation. Pour accompagner ces instants, le chef propose de délicates bouchées, salées et sucrées, pensées comme de petites attentions gourmandes.



Lieu d'intimité ou de partage, le bar du Domaine de Beaulieu incarne ainsi l'art de recevoir avec sincérité et élégance.

Un espace où l'on prend le temps d'apprécier un premier verre, de prolonger une soirée ou simplement de s'accorder une parenthèse hors du temps, dans un cadre aussi chaleureux que raffiné.





LE SPA
SOTHYS
PARIS

Le Spa Sothys: une parenthèse hors du temps

Au Domaine de Beaulieu, le bien-être est une évidence, une prolongation naturelle de l'expérience du lieu, où chaque instant invite à la détente et à l'harmonie avec la nature.

Depuis décembre 2023, une nouvelle aile entièrement dédiée au bien-être s'intègre en parfaite continuité avec l'esprit du domaine. Ouvert sur le parc et la verdure environnante, ce sanctuaire apaisant a été conçu pour offrir un moment suspendu, où le corps et l'esprit se reconnectent à l'essentiel.

Dans cet espace baigné de lumière, où les baies vitrées laissent entrer la nature, tout a été pensé pour préserver cette sensation d'immersion et de sérénité. Chaque détail est une invitation au lâcher-prise, du silence feutré des cabines de soins aux reflets apaisants de la piscine intérieure.

Ici, le temps s'étire au fil des respirations, dans un cadre où l'on se laisse porter par les jeux de lumière sur l'eau et par le spectacle discret de la nature en mouvement.





Le spa abrite quatre cabines de soins, dont une cabine double, où l'on vient se ressourcer à travers des rituels inspirés par les saisons

C'est naturellement vers Sothys que le Domaine de Beaulieu s'est tourné pour imaginer une approche du soin en accord avec ses valeurs. Engagée pour le respect de l'environnement et du vivant, la marque française partage la même quête d'authenticité et de proximité avec la nature.

Ensemble, ils ont conçu une carte de soins inspirée des plantes et des cycles des saisons, où chaque rituel évolue au gré du printemps, de l'été, de l'automne et de l'hiver. Une immersion dans des textures délicates, des senteurs réconfortantes et des gestes précis, pensés pour rééquilibrer et sublimer la peau.

Au-delà des soins, le parcours bien-être prolonge cette parenthèse de douceur.

La piscine de 20 mètres offre une vue imprenable sur les douves du château, où les canards glissent paisiblement sur l'eau.

Le sauna et le hammam enveloppent le corps d'une chaleur bienfaisante, idéale pour libérer les tensions et purifier l'esprit. Une salle de fitness, nichée un peu plus loin, permet enfin de réenergiser le corps avant de prolonger l'expérience dans l'espace de détente, où le temps semble suspendu.

Ici, chaque moment est une invitation à ralentir, à écouter son corps et à s'offrir un instant pour soi.

Que l'on vienne pour un massage aux extraits botaniques, un bain de vapeur bienfaisant ou simplement pour se laisser flotter dans l'eau tiède en contemplant la nature, le Spa Sothys du Domaine de Beaulieu est un lieu où l'on se reconnecte à soi-même, en parfaite harmonie avec l'environnement.

Un refuge où le luxe se mesure à la profondeur du silence
et à la qualité du moment présent.





Événements: un lieu d'exception pour des instants marquants

Dans un écrin où la nature et l'élégance s'unissent, le Domaine de Beaulieu se prête aux séminaires, réunions d'entreprise et événements privés en offrant un cadre à la fois inspirant et raffiné.

Pensé pour accueillir des moments uniques, ce lieu conjugue hospitalité, gastronomie et exclusivité, transformant chaque rencontre en une expérience inoubliable.

Au premier étage de l'hôtel, La Bibliothèque, une salle de 60m² baignée de lumière naturelle, accueille jusqu'à 30 participants dans une atmosphère feutrée et studieuse. Son environnement calme et ses équipements modernes en font un espace idéal pour des comités de direction, journées d'étude et séminaires confidentiels.



Loin du tumulte urbain, le Domaine de Beaulieu offre bien plus qu'un simple lieu de travail. Les moments d'échange s'accompagnent de pauses gourmandes imaginées par Christophe Dufossé, tandis que les repas, servis en brasserie ou en restaurant gastronomique, prolongent l'expérience par une cuisine de saison, sublimant les produits du potager.

Pour ponctuer les sessions de travail, les salons, jardins et espaces extérieurs offrent des bulles de respiration et des instants de convivialité.

Le Domaine s'adapte également aux événements de plus grande ampleur, avec la possibilité de privatiser différents espaces selon les besoins.

Cocktails, lancements de produit, dîners de gala, réceptions privées ou soirées d'entreprise trouvent ici un écrin idéal, où le raffinement du lieu s'allie à un service sur mesure.

La Brasserie Côté Jardin, le Salon Privé du Chef et La Table de Christophe Dufossé, le restaurant gastronomique, peuvent être réservés en exclusivité, permettant de composer des instants d'exception autour d'un menu personnalisé dans un cadre intime et privilégié.

En extérieur, les jardins et terrasses du Château offrent un décor parfait pour des réceptions en plein air, des dégustations privées ou des événements immersifs autour du potager et de la nature environnante.

Chaque événement bénéficie d'une attention particulière, avec une équipe dédiée qui veille à la parfaite orchestration de chaque instant.

De l'aménagement des espaces à la création des menus, tout est pensé pour conjuguer élégance et fluidité. Hospitalité, gastronomie et art de recevoir se rencontrent ici pour faire de chaque séminaire ou événement un moment à la fois.





LA BOUTIQUE

La boutique: partager un art de vivre

Le Domaine de Beaulieu n'est pas seulement un lieu où l'on séjourne ou où l'on dîne: c'est une signature, un univers où chaque produit raconte une histoire, celle du terroir, du savoir-faire et de la passion pour les choses bien faites.

Avec La Boutique de Beaulieu, Delphine et Christophe Dufossé offrent la possibilité d'emporter un peu de cette expérience avec soi, de prolonger l'instant et de savourer chez soi les trésors du Domaine.

Au cœur du Château, un espace élégant et intime regroupe les confitures et miels du domaine, les tisanes infusées aux plantes du jardin, les pains et viennoiseries façonnés sur place, ainsi que des douceurs pâtisseries élaborées par les équipes du chef.

Chaque produit porte l'empreinte du travail accompli sur le Domaine, reflet d'une cuisine ancrée dans le terroir et tournée vers l'essentiel.



Les coffrets cadeaux

Offrir un moment au Château de Beaulieu, c'est bien plus qu'un simple présent : c'est une invitation à l'évasion, à la découverte d'un art de vivre ancré dans la nature, la gastronomie et la douceur du temps retrouvé.

La boutique en ligne lechateaubeaulieu.secretbox.fr réunit, en quelques clics, toute l'âme du Domaine : des séjours élégants dans un Relais & Châteaux cinq étoiles, des expériences gastronomiques autour de la table étoilée de Christophe Dufossé ou de la brasserie Côté Jardin, des rituels de bien-être au Spa Sothys, ou encore des escapades gourmandes à savourer au fil des saisons.

Chaque coffret est soigneusement pensé comme une promesse : celle d'un accueil attentif, d'un lieu habité par ses valeurs, et d'une expérience sincère à vivre à deux, en famille ou en solitaire.

Offrir Beaulieu, c'est offrir bien plus qu'un cadeau : c'est offrir un souvenir à venir.



<https://lechateaubeaulieu.secretbox.fr/>

Pensés pour célébrer, remercier ou tout simplement faire plaisir, ces instants à offrir sont personnalisables et disponibles en version digitale ou physique. Une attention précieuse, pour transmettre l'essentiel : le goût du beau, du bon, du vrai.





LES ATELIERS

Les Ateliers du Domaine : Éveiller les sens, transmettre les gestes, partager une passion

Parce qu'un lieu de vie se construit aussi par la transmission, le Domaine de Beaulieu a imaginé Les Ateliers : des rendez-vous gourmands, conviviaux et inspirants, ouverts à tous ceux qui souhaitent apprendre, comprendre, créer et partager.

Dans la cuisine, le fournil ou les salons, Ludovic et Valentin en pâtisserie, Faustine au fournil, Mickaël, Clément et Christophe côté cuisine, ou encore Stéphane, œnologue passionné, partagent leurs savoir-faire avec simplicité et générosité. Chacun d'eux transmet plus qu'une technique : une manière d'aimer son métier, un regard sur le produit, une envie sincère de faire plaisir.

Chaque atelier part d'un thème. Un produit, une saison, une envie... et plusieurs recettes naissent, entre gestes précis et plaisir de créer. Il ne s'agit pas seulement de suivre une recette, mais de comprendre ce qui fait la beauté d'un pain, la justesse d'une cuisson, l'équilibre d'un accord mets-vins.



Les Ateliers, ce sont aussi des instants de complicité. On y découvre les visages du Domaine, on échange avec celles et ceux qui œuvrent au quotidien, on apprend ensemble dans une ambiance chaleureuse, fidèle à l'esprit de Beaulieu.



Un engagement vivant et sincère pour la nature

Au Domaine de Beaulieu, la nature est bien plus qu'un décor, elle est le moteur du projet, l'essence même d'un lieu pensé en totale harmonie avec son environnement.

Delphine et Christophe Dufossé n'ont jamais conçu leur métier autrement que dans une relation étroite et respectueuse avec le vivant.

Depuis toujours, leur vision s'est nourrie de leur amour pour la terre et de leur quête d'un équilibre entre gastronomie, agriculture et biodiversité. Bien avant l'acquisition du château, ils ont imaginé un modèle durable, ancré dans son territoire, où chaque ressource est valorisée et préservée.

Chaque jour, Christophe parcourt son domaine, échange avec les jardiniers, observe les semis, touche la terre, s'imprègne des évolutions du potager et du verger. Il écoute aussi la forêt aux oiseaux, suit le vol des abeilles, contemple le ballet tranquille des canards sur l'étang.



Cette connexion avec la nature est essentielle: elle guide ses inspirations culinaires, façonne ses choix et nourrit sa réflexion sur le bien-manger.

Delphine, elle, capte ces instants avec sensibilité, photographiant les paysages changeants, les jeux de lumière sur le château, l'éclosion d'une fleur ou le passage discret d'un chevreuil. Leur attachement à ce lieu va bien au-delà de l'admiration: il s'agit d'un véritable engagement.

Cette philosophie s'incarne dans l'écosystème unique de Beaulieu, un modèle pensé pour fonctionner en autonomie et en équilibre avec son environnement.

Le potager en permaculture fournit 65 % des fruits et légumes consommés sur place, tandis que les herbes fraîches sont 100% issues du domaine.

Un verger, un conservatoire d'agrumes, une ruche d'abeilles, une ferme pédagogique et des îlots de biodiversité complètent cet ensemble vivant.

L'eau d'irrigation provient uniquement de forages naturels et de la récupération des eaux de pluie, et un système de compost permet de recycler les déchets organiques pour nourrir la terre, sans engrais chimiques ni pesticides.

Mais l'engagement du couple ne se limite pas à l'agriculture. À Beaulieu, chaque élément contribue à préserver la biodiversité. Une forêt aux oiseaux accueille des espèces locales, une nurserie à canards favorise l'équilibre de l'écosystème aquatique, et des animaux sauvés de l'abandon trouvent ici une seconde chance.

Rien n'est laissé au hasard, tout est pensé dans une logique de respect et de transmission, pour prouver que l'hospitalité et la gastronomie peuvent s'inscrire dans une démarche durable et responsable.

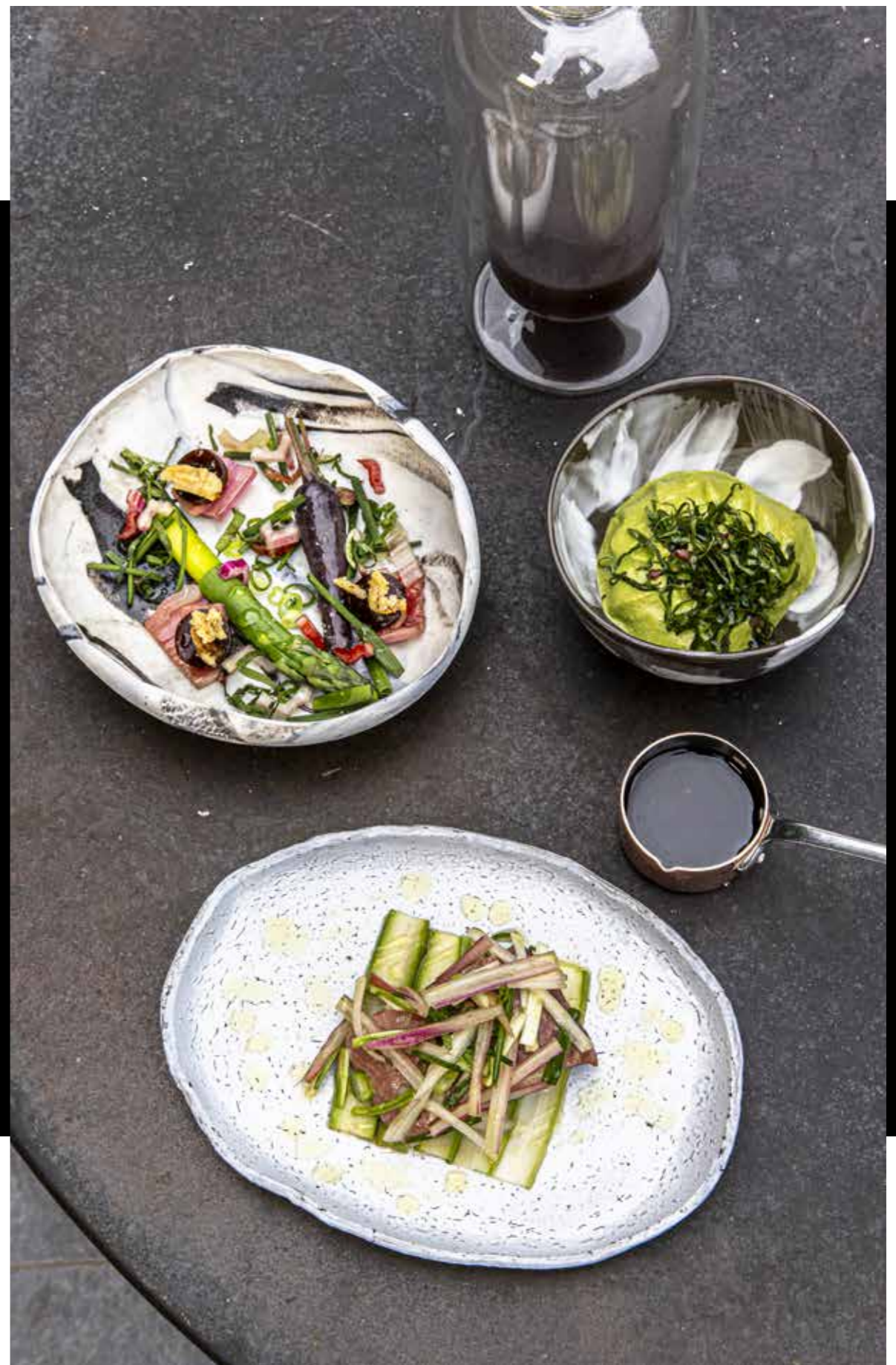
C'est une terre de partage et de transmission, où la gastronomie, le terroir et l'environnement avancent main dans la main, pour une expérience à la fois sensorielle et profondément humaine.



Cet engagement a été récompensé par l'Étoile Verte du Guide Michelin, qui salue les maisons engagées pour une cuisine durable.

Mais au-delà des labels, c'est avant tout un choix de vie, une manière d'être, où l'écologie ne se limite pas à de grands principes mais se vit chaque jour, dans chaque décision, chaque geste, chaque plat servi.

À Beaulieu, on ne force pas la nature, on l'accompagne. On respecte son rythme, on la valorise et on la laisse s'exprimer pleinement.



L'envie de maîtriser chaque maillon de la chaîne

Pour Christophe et Delphine Dufossé, tout semble avoir été pensé pour aller au bout d'une idée essentielle: reprendre le contrôle sur chaque étape de la production.

Cultiver, élever, transformer, sublimer... il s'agit d'aller bien au-delà d'un simple engagement culinaire. C'est une manière d'apprendre, d'expérimenter, de comprendre ce qui se cache derrière chaque ingrédient, chaque produit, chaque geste. Une quête quotidienne qui ne connaît pas de limites.

Dès l'acquisition du domaine, le projet d'autonomie alimentaire s'est imposé comme une évidence. Aujourd'hui, sur plusieurs hectares, poussent une cinquantaine de variétés de légumes, une trentaine de fruits, ainsi qu'une centaine d'herbes et de fleurs comestibles.

Ici, on cultive des pommes de terre anciennes, des légumes oubliés, des aromates rares.



Mais surtout, on cherche à aller plus loin: comment améliorer une culture? Comment faire évoluer les textures et les saveurs? Quels sont les gestes et les techniques qui permettront d'en extraire toute la quintessence en cuisine?

Cette réflexion se prolonge bien au-delà du potager. Dans les cuisines, chaque produit doit être respecté et utilisé dans son entièreté. Les viandes proviennent d'éleveurs locaux, les poissons sont sélectionnés en fonction des stocks et des saisons, en accord avec les pêcheurs de la Côte d'Opale.

Rien n'est laissé au hasard, tout est réfléchi, choisi, intégré à une logique globale.

Les bêtes sont achetées entières et travaillées sur place, dans un esprit de zéro déchet et de valorisation totale du produit. Un bœuf Angus de Busnes, un agneau du Boulonnais, un cochon de Loon-Plage: chaque morceau a une destination précise, et ce qui ne se mange pas devient fond, jus ou bouillon, prolongeant l'histoire du produit jusque dans les moindres détails.

Le pain et la pâtisserie sont eux aussi intégrés à cette démarche de maîtrise totale. Un laboratoire dédié permet de travailler chaque levain, chaque farine sélectionnée chez des meuniers de la région.

À chaque service, les convives découvrent plusieurs variétés de pains, dont une recette signature aux échalotes de Busnes et à l'ail noir.

En pâtisserie, l'expérimentation est constante: comment marier le chocolat aux saveurs des bois ? Comment jouer sur l'équilibre entre sucre et acidité ? Le chef et son équipe explorent sans cesse de nouvelles combinaisons, avec cette même rigueur qui anime chaque geste au domaine.

Mais ce qui définit peut-être le mieux cette philosophie, c'est cette volonté de toujours apprendre. Christophe Dufossé ne se contente pas de cuisiner: il observe, il échange, il cherche à comprendre.

Que ce soit en parcourant les parcelles du domaine avec ses jardiniers, en discutant avec un pêcheur sur les quotas d'une espèce, ou en testant une nouvelle farine avec son boulanger, chaque jour est une occasion d'approfondir ses connaissances et de repousser les limites.

Ici, maîtriser la chaîne de production n'est pas une finalité, mais un cheminement. Un défi perpétuel qui pousse à se réinventer, à s'adapter, à aller plus loin dans l'exigence et la sincérité du produit.

C'est cette recherche permanente qui fait de Beaulieu un lieu à part, où chaque ingrédient, du plus humble au plus noble, est respecté, compris et magnifié.





Un esprit d'équipe au cœur

On l'a bien compris ici, l'excellence ne repose pas seulement sur la qualité des produits ou la beauté du lieu. Elle prend racine dans une énergie collective, portée par des femmes et des hommes qui partagent une même exigence du détail et une même passion du métier.

Au Domaine de Beaulieu, chacun trouve sa place, chacun a son rôle à jouer.

Delphine et Christophe Dufossé ont toujours conçu leur maison comme une aventure humaine avant tout.

Écouter, échanger, apprendre, transmettre: ces valeurs sont le socle du management qu'ils appliquent, que ce soit en cuisine, en salle, à l'hôtel, au spa ou au sein du potager. Il ne s'agit pas simplement de donner des directives, mais d'accompagner, d'encourager et de faire grandir chaque collaborateur, pour que tous puissent s'épanouir dans leur art et donner le meilleur d'eux-mêmes.





Dans cette maison, le dialogue est essentiel. Chaque jour, les équipes se retrouvent, partagent leurs impressions, leurs idées, leurs envies d'amélioration.

Les retours des clients, tout comme les ressentis des équipes, sont au cœur de cette dynamique. Loin d'un management figé, c'est un travail en mouvement, où chacun peut contribuer à la construction de l'expérience Beaulieu.

La transmission fait partie intégrante de la philosophie du Domaine. Il ne suffit pas de montrer, il faut laisser faire.

Tester, ajuster, recommencer.

En cuisine par exemple, tous les quinze jours, des masterclasses sont organisées autour d'un produit, invitant les jeunes talents à explorer leur créativité et à perfectionner leurs techniques. Et cet esprit se retrouve dans chaque métier de la maison : au spa, à la réception, au jardin ou dans l'art du service, les savoir-faire s'échangent et se partagent dans une logique d'apprentissage constant.

L'accompagnement des équipes ne se limite pas aux aspects techniques. Chaque personne est unique, avec ses forces et son potentiel, et c'est en identifiant ce qui fait la singularité de chacun que Delphine et Christophe Dufossé cherchent à faire grandir leur équipe.

Des entretiens individuels sont régulièrement menés pour comprendre les aspirations de chacun, ajuster les responsabilités, encourager les talents et donner à tous une place où ils peuvent s'épanouir pleinement.

Loin d'un fonctionnement hiérarchique rigide, le Domaine de Beaulieu est avant tout une maison vivante, où l'on évolue ensemble, où l'on apprend, où l'on se perfectionne jour après jour.

C'est une équipe qui avance avec une même exigence, une même passion, et une même volonté de faire de cette maison un lieu d'exception.





Un domaine habité par la franchise et l'authenticité

Rien n'est laissé au hasard au Domaine de Beaulieu, mais tout est fait avec le cœur. Delphine et Christophe Dufossé ont conçu leur maison comme une extension d'eux-mêmes, un lieu à la fois exigeant et sincère, pensé non pour séduire, mais pour exister dans sa pleine vérité.

Ici, tout a du sens, chaque choix est guidé par une conviction profonde et une volonté assumée d'être en accord avec eux-mêmes, avec leur histoire, avec leur vision du bien-vivre.

Dans l'assiette, cette sincérité se traduit par un travail brut des produits, dans leur plus belle expression.

La cuisine de Christophe Dufossé n'a pas pour ambition d'épater, elle cherche avant tout à rendre hommage aux saveurs essentielles, à l'équilibre parfait d'un légume cueilli à maturité, d'un poisson pêché au

bon moment, d'un jus réduit avec patience. Il n'y a pas d'effet superflu, juste l'envie de magnifier ce que la nature offre avec respect et humilité.

Cette approche se retrouve jusque dans le choix des fournisseurs: ici, on privilégie les relations humaines avant tout, on travaille avec des artisans et des producteurs qui partagent cette même exigence de sincérité et de qualité.

Elle s'exprime dans chaque espace du Domaine, à commencer par les chambres. Pas de décoration standardisée, pas de volonté d'être dans la tendance, mais un intérieur pensé comme une maison qui accueille des amis. Delphine et Christophe ont eux-mêmes sélectionné chaque meuble, chaque objet, chaque couleur, en fonction de leur sensibilité, de ce qui leur parle, de ce qui leur ressemble.

Mais cette recherche d'authenticité dépasse largement la gastronomie.



Les photographies qui habillent les murs ont été prises par Delphine elle-même, témoins de la beauté simple des paysages environnants. Ici, on ne cherche pas à impressionner, mais à offrir un lieu habité, une atmosphère où l'on se sent bien, naturellement.

L'authenticité se lit aussi dans cette proximité avec la nature, ce besoin de vivre en harmonie avec elle plutôt que de la façonner selon des normes imposées.

Le Domaine n'est pas seulement un cadre, c'est un véritable écosystème, où les abeilles butinent librement, où les canards s'ébattent dans l'eau claire, où chaque espèce trouve sa place. Les animaux ne sont pas là pour décorer, ils sont accueillis, protégés, laissés libres d'évoluer dans cet environnement préservé.

C'est une démarche instinctive, un prolongement naturel de leur mode de vie, où la préservation du vivant va bien au-delà d'un simple engagement écologique: c'est une philosophie de vie.

Le Domaine de Beaulieu est à l'image de ceux qui l'ont rêvé et façonné. Un lieu d'équilibre, de liberté, où l'on ne cherche pas à suivre des codes, mais à s'inscrire dans une continuité naturelle. Une maison vraie, où la sincérité des hôtes se ressent dans chaque détail, dans chaque geste, dans chaque instant partagé.







Valeurs

ENGAGEMENT : **un serment fait à la main**

Ici, la nature n'est pas un simple décor, elle est une alliée, une complice, une promesse tenue jour après jour. À Beaulieu, la terre nourrit la cuisine autant qu'elle façonne les âmes. Les saisons dictent leur loi, le vent murmure aux feuillages du potager, les abeilles dansent dans la lumière du matin.

Chaque goutte d'eau est précieuse, chaque récolte est un cadeau. Cuisiner, c'est honorer ce que la nature nous offre, sans jamais la brusquer. C'est comprendre son rythme, l'accompagner avec patience, et transmettre, à travers chaque assiette, cette harmonie entre le vivant et l'art de recevoir.

AUTHENTICITÉ : **l'évidence d'un lieu habité**

À Beaulieu, rien n'est calculé, tout est ressenti. Une table dressée sans artifice, une chambre pensée comme un refuge, une cuisine qui ne triche pas.

On ne cherche pas à séduire, mais à être. Les murs portent l'empreinte de ceux qui les ont rêvés, la lumière danse sur des matières choisies avec amour, les animaux vivent ici comme chez eux.

Il y a cette chaleur, ce supplément d'âme qu'on ne fabrique pas. On pousse la porte, et tout semble familier, comme si l'on était attendu.

HUMAIN : **une maison qui fait grandir**

Là où certains bâtissent des murs, Delphine et Christophe ouvrent des portes. Beaulieu n'est pas une simple maison, c'est une famille où chacun trouve sa place.

Ici, on apprend en faisant, on avance ensemble, on ose, on crée, on se dépasse. Les étoiles ne brillent pas seulement sur la façade, elles se lisent dans les yeux de ceux qui, chaque jour, façonnent l'expérience Beaulieu.

Une main tendue, une parole échangée, un savoir transmis... Le luxe ici, c'est d'avoir du temps pour l'autre.

Le club Ambassadeur

Depuis 2023, le programme Ambassadeur tisse un lien précieux entre le Domaine de Beaulieu et celles et ceux qui, un jour, ont choisi d'y poser leurs valises ou de s'y attarder le temps d'un repas, d'un soin, d'une parenthèse.

Être Ambassadeur, ce n'est pas seulement bénéficier d'avantages exclusifs: c'est faire partie d'un cercle, d'un lieu habité par les valeurs d'authenticité, d'engagement et d'hospitalité.

Chaque Ambassadeur devient le témoin privilégié de la philosophie du Domaine. Une maison habitée par le respect du vivant, l'amour du bel ouvrage, et l'attention portée à l'autre.

Le programme est à l'image du Domaine: sincère, généreux, fidèle à ses engagements.

DES REMISES TOUT EN DOUCEUR

- 20 % sur l'hôtellerie pour prolonger le plaisir d'un séjour
- 15 % sur les soins du Spa Sothys pour mieux prendre soin de soi
- 10 % sur les cartes cadeaux à offrir ou à s'offrir
- 5 % sur la table gastronomique et sur la brasserie Côté Jardin
- 5 % dans la boutique de Beaulieu

DES PRIVILÈGES RIEN QUE POUR LES AMBASSADEURS

- Invitations aux soirées en avant-première
- Parrainages valorisés et remerciés
- Cocktails et dîners Ambassadeurs
- Moments dédiés, de retrouvailles et de partage



COMMENT REJOINDRE LE PROGRAMME ?

À la fin d'un repas, d'un soin ou d'un séjour, une invitation à rejoindre le programme est proposée. Le client remplit un formulaire et reçoit immédiatement sa carte Ambassadeur, remise sur place ou adressée par courrier. Une carte discrète, mais chargée de sens, qui ouvre les portes d'un monde à part.

Ambassadeur, c'est plus qu'un statut.
C'est une manière d'être accueilli, de revenir, de partager.
C'est inscrire son histoire dans celle du Domaine.



Témoignages de partenaires

**RICHARD CAROUX, Mareyeur,
Société Martin**

«Tous les matins à 4h30 à la criée de Boulogne-sur-Mer, nous sélectionnons les prises qui seront livrées dans la matinée au Domaine de Beaulieu. Le circuit court et la valorisation des produits locaux ont été nos premiers points d'accroche avec Christophe Dufossé.

J'apprécie son engagement sur le respect de la saisonnalité de la mer et la valorisation des espèces moins nobles. Cet état d'esprit démontre une vraie compréhension des enjeux de la pêche. Nos bateaux ne remontent pas que des bars de ligne ou des turbots.

En amoureux de la nature, il sait ses cycles, sa diversité, sa richesse. Il a un talent fou pour sublimer des espèces moins plébiscitées. Je crois que c'est cette mentalité agile, créative et ouverte qui fait le sel de notre lien professionnel.

J'aime aussi la simplicité de l'homme derrière le chef. Il est abordable, à l'écoute. Il accueille nos conseils avec considération, ce qui nous donne l'envie d'un engagement toujours plus poussé.

Et puis c'est un chef d'entreprise solide qui a su croire en son projet. Son installation à Busnes a tiré la région vers le haut. C'est un moteur et un ambassadeur pour le territoire. Nous travaillons ensemble depuis sa reprise du château de Beaulieu, je suis fier d'avoir pu l'accompagner dans sa réussite. »

**OLIVIER THOMAS, Maraîcher,
La ferme du pont d'Achelles**

« La première fois que Christophe est venu à la ferme, j'étais plutôt sceptique à l'idée de travailler avec un chef ! Il n'a fallu qu'un seul échange pour sentir son amour du terroir. Sa sincérité m'a touché.

J'ai aimé sa démarche, son envie de potager, son bon sens paysan et son goût du travail bien fait. Chez les Thomas, la terre veut dire beaucoup, c'est un héritage qu'on cultive avec passion depuis le 18ème siècle.

Cette passion, Christophe la partage puisqu'il exploite désormais 5 000m² de surface maraîchère sur son domaine. Nos productions se complètent. J'interviens davantage sur les ailes de saison grâce à mes serres qui produisent dès le printemps, puis en appoint sur certains légumes.

Nos échanges sont toujours enrichissants. On partage des conseils et des avis. Il vient deux fois par semaine en personne à la ferme, en profite pour faire un tour dans mes serres et repartir avec de nouvelles choses à tester.

Je suis toujours bluffé par sa capacité à sublimer les produits bruts dans des recettes créatives. Il ne manque d'ailleurs jamais une occasion de parler de notre ferme et valoriser notre travail. C'est un homme ouvert, travailleur et très humain qui mérite sa réussite. Son énergie est un moteur. »

PATRICK VIANET, Éleveur d'agneaux de race boulonnaise

« Je pense que Christophe Dufossé est tombé amoureux des brebis boudonnaises ! Moi aussi. C'est une race sauvée de la disparition, typique de nos régions du Nord, de grand gabarit. Je les élève en éco-pâturage avec une alimentation 100% naturelle autoproduite sur mon exploitation. Je donne du temps au temps et au vivant. Mes agneaux sont prêts quand la nature l'a décidé, je ne force rien.

Là-dessus, on s'est bien entendu avec Christophe. Il partage le même bon sens agricole. Il s'adapte à ma production et valorise des carcasses entières. Pour un petit éleveur comme moi, c'est précieux et sécurisant.

Derrière mes agneaux, il y a une histoire, une race, des hommes qui s'engagent. C'est tout cela qui nourrit notre lien avec Christophe. Son respect pour mon travail et sa valorisation dans une cuisine étoilée est une reconnaissance qui me touche. Ça veut dire que je mets mon énergie au bon endroit. Je fonctionne à l'humain.

C'est parce qu'il est cet homme simple et ouvert que je lui sélectionne mes meilleures bêtes. Pour lui, je veux le top du top. C'est le juste retour de la confiance qu'il me donne. Ensemble, nous faisons perdurer la race boudonnaise. »

Une destination au cœur d'un écosystème touristique

Si le Domaine de Beaulieu est un écosystème où la nature et la gastronomie cohabitent en parfaite harmonie, il s'inscrit aussi dans un territoire d'une richesse insoupçonnée. Un autre écosystème, touristique cette fois, où chaque visiteur peut composer son propre voyage entre patrimoine, nature et aventures en famille.



ENTRE FALAISES ET PLAGES : L'AIR VIVIFIANT DE LA CÔTE D'OPALE

À une heure de route, la Côte d'Opale dévoile ses panoramas spectaculaires. Les Caps Blanc-Nez et Gris-Nez offrent des vues imprenables sur la Manche, tandis que Wissant et Audresselles séduisent par leur charme authentique. Pour une escapade élégante, Le Touquet conjugue dynamisme balnéaire et raffinement architectural.

ARRAS ET LILLE : DEUX VILLES, DEUX AMBIANCES

À 45 minutes, Arras émerveille avec ses places baroques classées UNESCO, son Beffroi et les Carrières Wellington, témoins de la Grande Guerre. Plus au nord, Lille, vibrante et cosmopolite, séduit par ses musées, ses ruelles pavées et son art de vivre entre tradition et modernité.

CULTURE ET PATRIMOINE : LE LOUVRE-LENS ET LA CITÉ DES ÉLECTRICIENS

À 30 minutes, le Louvre-Lens propose une immersion artistique unique dans un cadre épuré. Non loin, la Cité des Électriciens, plus ancien coron préservé du Bassin Minier, plonge les visiteurs dans l'histoire des mineurs, entre expositions, jardins partagés et animations familiales.

NATURE ET LOISIRS EN FAMILLE

Les Monts des Flandres invitent à une échappée verte entre moulins, villages pittoresques et brasseries artisanales. Pour les familles, le Parc d'Olhain, à 30 minutes, offre accrobranche, luge sur rail et grands espaces de jeux. Les amateurs de sports nautiques trouveront leur bonheur à la Base Nautique Flandre Lys, où paddle, canoë et voile promettent des moments de détente sur l'eau.

Informations

DOMAINE DE BEAULIEU

- Adresse: 1098 Rue de Lillers, 62350 Busnes, France
- Téléphone: +33 (0)3 21 68 88 88
- Email: contact@ledomainedebeaulieu.fr
- Site web: www.ledomainedebeaulieu.fr
- Réseaux sociaux: @chateaubeaulieu (Instagram, Facebook)

DOMAINE de
BEAULIEU



Hôtel - Relais & Châteaux

- Ouvert toute l'année
- 28 chambres et suites
- Petit-déjeuner dans un salon dédié, Côté Forêt
- 5 étoiles



LA TABLE DE CHRISTOPHE DUFOSSÉ Côté Parc

- Guide Michelin: 2 étoiles, 1 étoile verte
- Guide Gault & Millau: 16,5/20, 3 toques
- Ouvert du mercredi au samedi et au déjeuner le dimanche
- Déjeuner: 12h00-13h30, Dîner: 19h00-20h30



PASSION
DESSERT

LA BRASSERIE Côté Jardin

- Toute l'année, ouverte 7j/7
- Déjeuner: 12h00 - 13h30, Dîner: 19h00-21h30

LE PETIT-DÉJEUNER Côté Forêt

- Petit-déjeuner au buffet tous les jours

LE BAR 1680

- Ouvert tous les jours

LE SPA SOTHYS PARIS

- Ouvert 7j/7
- Soins & massages, sur réservation : 10h00-19h00
- Accès piscine et salle de fitness : 8h00-19h00
- Accès sauna et hammam: 10h00-19h00

LES ATELIERS

Le Salon Privé du Chef

- Disponible du mercredi au dimanche
- Sur réservation au moins 48h00 à l'avance

Les Ateliers

- Cours de cuisine, de pâtisserie, de sommellerie
- Sur réservation, jusqu'à 10 personnes, adultes et enfants

LA BOUTIQUE

- Produits du potager, miel, tisanes, confiseries, épicerie fine
- Ouvert tous les jours: 7h00-23h30



Conception & rédaction Api & You 2025 - Agence Conseil Communication E-Commerce - www.api-and-you.com
Imprimé en France sur papier recyclé, composé de 55% de pure cellulose certifiée FSC®, 40% de fibres recyclées certifiées FSC®
et 5% de fibres de coton.



DOMAINE de
BEAULIEU



DOMAINE DE BEAULIEU — CHRISTOPHE DUFOSSÉ

1098 rue de Lillers, 62350 Busnes | +33 (0)3 21 68 88 88 | contact@ledomainedebeaulieu.fr

www.ledomainedebeaulieu.fr