

millésime
— CHAMPAGNE —
CHÂTEAU DE SACY

**Le chef Guillaume Diether prend les commandes
du restaurant du Château de Sacy**

En haut de la montagne de Reims, il existe un refuge épicurien avec vue imprenable sur les vignes de la Champagne. Bienvenue au Château de Sacy ! Avis aux amateurs d'art de vivre et de gastronomie : cet écrin hédoniste vient d'annoncer l'arrivée d'un chef émérite. Champenois pur sucre, Guillaume Diether prend les commandes du restaurant gastronomique. La vision de ce chef multi primé ? Partager sa passion intarissable pour le terroir et l'authenticité.



Depuis 2017, le Château de Sacy a rejoint la prestigieuse collection des Maisons Millésime, une sélection d'adresses d'exception. Si chaque établissement possède sa propre personnalité, tous réservent à leurs clients une expérience exclusive et un véritable voyage au pays des sens : design, couleurs, senteurs, wellness et bien sûr, gourmandise !

Une cuisine des sens et du sens

Pour Guillaume Diether, la passion de la cuisine a le goût de l'enfance. Élevé au milieu des préparations culinaires familiales, la cuisine est devenue pour lui un art à part entière. Alors qu'il était apprenti dans un restaurant gastronomique près de Troyes, il a remporté plusieurs compétitions, dont le 1er Prix de cuisine au Trophée Lemarquis-Boudvin en 2006, suivi du Trophée Senez l'année suivante. Des réalisations remarquées qui lui ont ouvert les portes de nombreuses maisons, des restaurants traditionnels jusqu'aux établissements étoilés.

Pour Guillaume Diether, la créativité et l'expérimentation sont essentielles. Sa vision culinaire a été profondément impactée par ses voyages, notamment en Asie. Des influences venues d'ailleurs qui l'ont amené à modifier son approche et à fusionner saveurs et ingrédients pour créer de nouvelles expériences gastronomiques. Inventif et audacieux, il n'hésite pas à repousser les limites des associations de saveurs, pourvu qu'elles soient en harmonie avec le produit, la saisonnalité et le terroir.

Sa ligne de conduite ? Une cuisine des sens et du sens ! Un mélange de partage, d'innovation et de bienveillance qui lui permet de transmettre aux clients une part de lui-même et de ses émotions dans chaque assiette.

Table raffinée et bar à champagne



Crédit Groupe Millésime Château de Sacy

Avec son cadre bucolique, le Château de Sacy est idéal pour une parenthèse enchantée à l'occasion d'un dîner ou d'un déjeuner. Baptisé "Table Raffinée", le restaurant gastronomique du domaine réserve aux convives une vue panoramique sur les vignes. La salle principale du restaurant est baignée de lumière. Côté déco, couleurs chaudes, matériaux naturels et élégante vaisselle sont au rendez-vous pour flatter l'œil et aiguïser l'appétit. Une jolie terrasse aménagée est aussi à disposition selon les saisons.

Au cœur de la carte élaborée cet automne par Guillaume Diether, on trouve une cuisine qui mélange tradition et modernité, des associations inédites pour une explosion de saveurs en bouche et des créations d'exception qui subliment l'authenticité du terroir. A l'image de sa recette de *Caille en deux façons* *.

Terroir oblige, vins blancs et rouges des Coteaux Champenois voisinent avec les plus grands crus. La carte de champagnes a bien sûr été travaillée avec soin. A noter pour tous les amoureux du divin breuvage : la sélection de *champagnes de prestige* provenant des différentes régions champenoises est également à retrouver dans le superbe bar à champagne. L'occasion de s'initier à l'art ancestral du sabrage, en compagnie des sommeliers.

Le restaurant "Table Raffinée" est ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h.
Le bar à champagne est ouvert tous les jours de 11h à minuit.



Crédit Groupe Millésime Château de Sacy

La renaissance du Château de Sacy

L'histoire du Château de Sacy a tout d'un conte de fées. Construit en 1850, l'édifice a changé plusieurs fois de propriétaires avant d'être quasiment abandonné. En 2017, Alexandra et Philippe Monnin, fondateurs du groupe hôtelier Millésime, découvrent cette ancienne maison de maître nichée au cœur des vignes. Le coup de cœur est immédiat !

A l'aide de leurs équipes expertes et d'artisans locaux, ils vont relifter et rénover ce morceau de patrimoine pour en faire un lieu d'exception, en symbiose avec l'histoire de la région. Un travail récompensé cette année par la 9ème place aux Condé Nast Traveler Readers' Choice Awards 2023 dans la catégorie Meilleur hôtel en France.

Outre le restaurant gastronomique et le bar à champagne, le Château de Sacy propose aujourd'hui 12 suites et chambres cocons avec vue imprenable sur la Champagne. Ainsi qu'un Spa éc(h)o doté d'un sauna et de deux salles de soins. En 2025, il comptera 14 nouvelles clés et un espace unique de bien-être et de dégustation.

Recette de la Caille en deux façons

Ingrédients pour 2 personnes :

*2 belles cailles
4 pièces de panais
150gr lait
150gr crème
160gr de beurre
1 oignon
1 carotte
20 gr de chapelure
20 gr de noisette
20gr farine
Quelques raisins blancs
2 gousses d'ail
1 branche de thym*



Crédit Eric Vandenbossche

Lever les suprêmes de cailles que l'on va mettre dans une casserole avec 120 g de beurre et une gousse d'ail à feu très doux.

Prélever les cuisses et les enrouler fermement dans un film alimentaire, faire chauffer une casserole d'eau jusqu'à frémissement, retirer du feu et plonger les cuisses pendant une vingtaine de minutes.

Réaliser un jus en faisant revenir les carcasses de cailles, l'oignon et la carotte, ajouter le jus de cacao et faire réduire à bonne consistance.

Couper deux panais en petits morceaux et les cuire dans un mélange de lait et de crème. Une fois cuits, mixer jusqu'à obtenir une purée fine, les deux autres panais seront coupés en deux et rôtis au four à l'étouffée avec de l'huile de pépins de raisin, de l'ail et du thym.

Mixer le reste de beurre, la chapelure, les noisettes et la farine jusqu'à obtenir une pâte que l'on viendra étaler sur les cuisses, puis faire dorer 10 min au four à 175 degrés.

Disposer harmonieusement les ingrédients dans l'assiette, ajouter quelques raisins blancs et napper les suprêmes avec la sauce.

A propos de Millésime : en 2014, Alexandra et Philippe Monnin créaient Millésime avec l'envie de proposer une nouvelle hospitalité, un autre luxe. Chacune des 8 Maisons Millésime est unique, par son histoire, sa décoration, son ancrage local, mais l'on retrouve dans toutes la vision authentique et profondément humaniste du groupe. A travers les multiples expériences imaginées par les Maîtres de Maison, on y célèbre l'art de vivre à la française pour une soirée, une nuit ou davantage. Pour découvrir les Maisons Millésime : <https://www.millesime-collection.com/fr/>

Télécharger des visuels :

<https://www.dropbox.com/scl/fo/w4se14irzcg6zzjxdem0i/h?rlkey=fevijo3bvuu3evs35v8nfokf9&dl=0>

Télécharger la carte du restaurant :

<https://www.flipsnack.com/magazinemillesime/carte-chateau-de-sacy-ete-2023/full-view.html>

Communiqué de presse - novembre 23

Menu dégustation 5 plats : 90€ par personne

Menu de saison : 43€ par personne

Nuit à partir de 370€ la chambre

Château de Sacy

Rue des Croisettes, 51500 Sacy

+33 (0) 3 26 07 60 38

www.chateaudesacy-reims.fr

--

HELLO LA COM'

Relations presse & Influence