



50 Top Italy 2025 :

Massimiliano Sena

élu 20ème meilleur chef italien au monde !

Le chef Massimiliano Sena,
à la tête des cuisines du Château de Courcelles,
a été élu 20^e meilleur chef au monde selon le classement 50 Top Italy 2025.
Originaire de Campanie, il excelle dans l'art de revisiter les classiques
de la gastronomie française,
en y insufflant une touche italienne avec élégance et modernité.
Son approche culinaire, mêlant précision et créativité,
continue de séduire les amateurs de haute gastronomie internationale...



Guida ai Migliori
Ristoranti Italiani in
Italia e nel Mondo 2025

20°

La Table de Courcelles

Courcelles-sur-Vesle
Francia

**RISTORANTI ITALIANI
NEL MONDO 2025**

[Découvrir l'article 50 Top Italy!](#)

"Je suis ravi de recevoir cette distinction de reconnaissance de la part de ce guide italien qui prend en considération ma cuisine aux influences italiennes à travers les produits comme l'huile d'olive et le parmesan affiné 36 mois, ainsi que la technique. Je suis arrivé depuis 6 mois au Château des Courcelles, je suis heureux pour la famille Anthonioz qui investit beaucoup pour la gastronomie, au sein de son prestigieux établissement."

Massimiliano Sena

LE CHEF MASSIMILIANO SENA



D'origine Italienne et plus précisément de Sorrente,
le Chef Sena vient d'une terre de grands Chefs où les produits de
la mer et les citrons d'Amalfi ont bercé son enfance.
Inspiré par sa maman, cuisinière dans un petit restaurant de village,

il a hérité de sa passion.

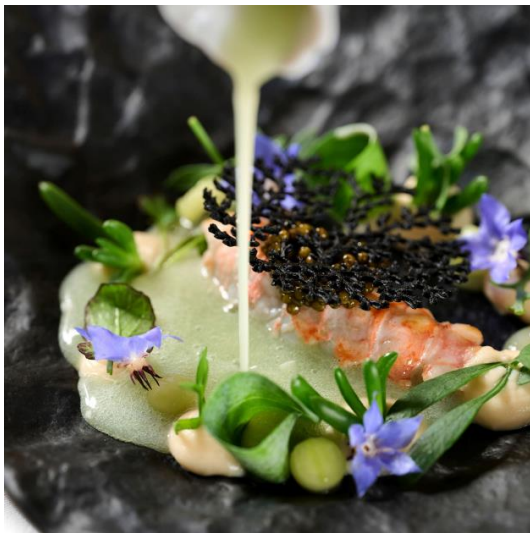
Formé dans différentes maisons à travers le monde et notamment en Italie, à Londres ou à Hong-Kong, le Chef Sena aime mêler ses origines à la gastronomie des lieux où il pose ses valises.

Il s'inspire aussi des grands Chefs qu'il a rencontrés tout au long de sa carrière comme le Chef Adriano Cavagnini, le Chef Giuseppe Guida, mais aussi le Chef Pino Lavarra dont la rencontre a été déterminante et inspirante pour sa cuisine.

UNE CUISINE GÉNÉREUSE, ÉLÉGANTE ET PRÉCISE.

Ce Chef passionné aime particulièrement allier des saveurs traditionnelles parfaitement équilibrées à des combinaisons créatives à travers des produits locaux et de saison. Il porte de l'importance au fait que le goût doit toujours être en harmonie avec l'esthétisme des assiettes.

Auparavant étoilé pendant huit années, le chef Massimiliano Sena a posé ses valises au Château de Courcelles en quête d'un nouveau challenge gastronomique. Véritablement tombé amoureux du lieu, il s'y sent lui-même et y exprime chaque jour pleinement sa créativité.





Un lieu historique célébrant l'Art de vivre à la Française

Le Château de Courcelles, hôtel **** récompensé par une Clef MICHELIN en 2024 et membre Relais & Châteaux depuis 1992, se situe à 35 minutes de Reims et à 1h15 de Paris.

Comptant aujourd'hui 20 chambres et suites à la décoration aussi raffinée qu'historique, il dispose d'une Orangerie événementielle de 420m² et d'un restaurant gastronomique de renom, La Table de Courcelles, mené par le Chef Massimiliano Sena.

[Découvrez l'univers du Château de Courcelles...](#)

