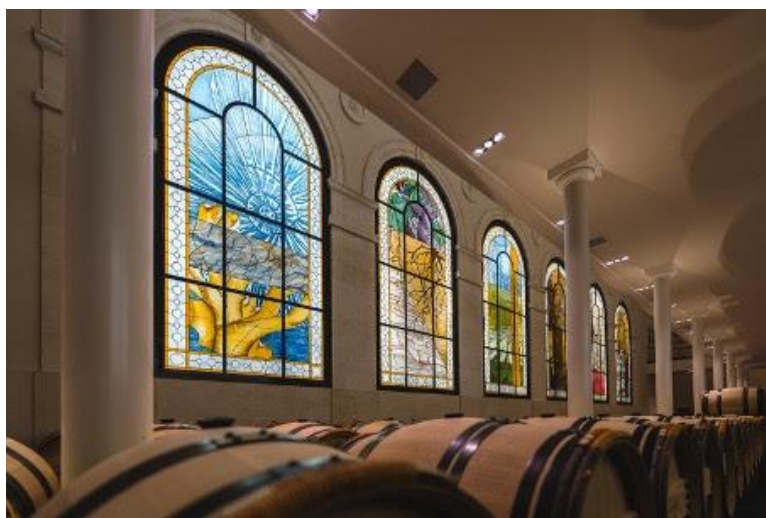




Château Pavie lance *Les Traversées*, un nouveau rendez-vous autour du vin, de la gastronomie et de l'art

À l'occasion de la première édition des Traversées, Château Pavie dévoile un nouveau chapitre de son histoire : douze vitraux imaginés par les Ateliers Duchemin viennent habiller les arches historiques de son chai et invitent les visiteurs à découvrir autrement l'univers de Pavie. Une création sur mesure qui raconte, en lumière et en couleurs, le terroir de Pavie, le cycle de la vigne, les gestes du vin et le lien indissociable entre gastronomie et art de vivre. Pour célébrer ce nouveau décor, Yannick Alléno, Chef de La Table de Pavie, et Sébastien Faramond, Chef exécutif ont invité 2 chefs triplement étoilés à cuisiner à leurs côtés : Arnaud Lallement de l'Assiette Champenoise à Tinquieux, près de Reims et Michelangelo Mammoliti de La Rei Natura à Alba.



LES TRAVERSÉES : UNE INVITATION À DÉCOUVRIR L'UNIVERS DE PAVIE

Le 23 septembre 2026, Château Pavie inaugure la première édition des **Traversées**, un nouveau rendez-vous imaginé par Angélique Da Costa et appelé à s'inscrire dans le temps.

Pensées comme des rencontres, les Traversées offriront, au fil des éditions, un regard nouveau sur l'univers de Pavie. Véritables portes ouvertes sur ce qui anime la famille Perse, elles permettront de mettre en lumière son attachement profond à ce lieu unique, au vin et à la gastronomie, mais aussi aux métiers d'art, aux savoir-faire et à la transmission.

Depuis son arrivée à Saint-Émilion, la famille Perse s'est en effet attachée à faire de Pavie bien plus qu'un domaine viticole : **un véritable lieu de destination et de vie**. Après le rachat de l'Hostellerie de Plaisance en 2001, puis l'ouverture du Château au public en 2013, cette volonté de recevoir, de faire découvrir et de partager n'a cessé de se développer. Elle se prolonge aujourd'hui à travers la propriété, mais aussi à l'Hôtel de Pavie et à La Table de Pavie.

UN DINER D'EXCEPTION AU CŒUR DES VENDANGES

Passionnée de vins et de gastronomie, Angélique Da Costa souhaite que les vins de Château Pavie rayonnent sur de grandes tables. C'est ainsi qu'elle a imaginé cette soirée, comme un véritable **voyage autour du vin**, pensée pour éveiller les sens, susciter des émotions et laisser à chacun des souvenirs mémorables.

Pour cette première édition des Traversées, **trois chefs d'exception – Arnaud Lallemant, Yannick Alléno et Michelangelo Mammoliti** – seront les guides de ce voyage gastronomique. Chacun, avec son univers, sa sensibilité et sa signature, viendra imaginer des accords mets et vins inédits pour sublimer les vins de Château Pavie et en révéler toute la richesse et la singularité.

Trois regards, trois écritures culinaires, réunis autour des vins de Pavie pour composer une expérience où la gastronomie devient un autre langage du vin, prolongeant la découverte du terroir et de l'identité du lieu.





Arnaud Lallement *L'Assiette Champenoise*

3 étoiles MICHELIN

À Tinquieux, près de Reims, Arnaud Lallement dirige L'Assiette Champenoise, maison familiale fondée par ses parents en 1975 et récompensée de trois étoiles Michelin depuis 2014. À la tête de cette maison profondément ancrée en Champagne, le chef défend une cuisine gastronomique, inspirée et émotive, qui accorde une place essentielle aux produits et à l'identité de son terroir.

Yannick Alléno & Sébastien Faramond

La Table de Pavie

2 étoiles MICHELIN

Yannick Alléno dirige 21 établissements totalisant 18 étoiles MICHELIN. Il développe une cuisine moderne et visionnaire, notamment autour du travail des

saucés, des extractions et des fermentations, avec la volonté de révéler la quintessence des produits. A La Table de Pavie, il peut compter sur Sébastien Faramond, Chef Exécutif, pour sublimer la beauté du terroir bordelais avec passion et technicité.

Michelangelo Mammoliti

La Rei Natura

3 étoiles MICHELIN

Dans les Langhe, au cœur du Piémont italien, Michelangelo Mammoliti signe la cuisine de La Rei Natura, qui a décroché sa troisième étoile Michelin en 2026. Sa cuisine, étroitement liée à la nature et aux produits, mêle précision, créativité et poésie, dans une recherche d'alliances qui mettent en valeur le caractère des ingrédients et proposent une véritable expérience sensorielle.

UN NOUVEL ÉCRIN : QUAND L'ART RÉVÈLE LE CHAI

Pour cette première édition des Traversées, **l'art est au cœur de la rencontre**, avec **l'inauguration du nouveau chai de Château Pavie**, sublimé par une création des **Ateliers Duchemin**.

Créé en 2013 sous la direction de l'architecte Alberto Pinto, le chai avait été pensé avant tout comme un outil technique de précision, au service de la quête d'excellence de Gérard Perse. Une isolation parfaite et un contrôle absolu des températures permettent à Laurent Lusseau, Directeur Technique et Jean-Baptiste Pion de veiller sur chaque étape de l'élevage des vins.

En 2025, Gérard Perse et sa famille décident de faire évoluer cet espace en lui donnant une dimension artistique, avec l'intégration de douze vitraux sur les arches historiques existantes - ces arches, ne sont d'ailleurs pas sans histoire : elles proviennent de l'ancienne gare d'Orléans, située sur la rive droite de Bordeaux, et témoignent elles-mêmes d'un patrimoine architectural que la famille Perse a souhaité préserver et réinterpréter.

La famille Perse a choisi l'art du vitrail pour transmettre, par l'image, sa passion pour le vin et pour Pavie à tous les visiteurs et amateurs de vins qui traversent le chai.

Ils ont fait appel aux Ateliers Duchemin pour retranscrire, sur 12 vitraux, ce qui fait Pavie : son terroir incomparable, la magie de la nature sublimée par la main de l'homme et son rayonnement.

Ces vitraux offrent ainsi à ces arches une seconde vie, en faisant entrer la lumière, la couleur et l'art au cœur d'un lieu jusqu'alors dédié au seul travail du vin. Le chai devient bien plus qu'un espace de production : un lieu où se rencontrent patrimoine, création artistique et savoir-faire viticole, dans un dialogue fidèle à l'esprit de Pavie.

LES ATELIERS DUCHEMIN, ENTRE TRADITION ET CRÉATION

Pour donner vie à ce projet, la famille Perse a choisi de faire appel aux maîtres verriers des Ateliers Duchemin, maison spécialisée dans l'art du vitrail et dépositaire d'un savoir-faire transmis depuis six générations. Cette transmission familiale a permis de conserver des techniques ancestrales tout en les faisant vivre à travers les époques. Aujourd'hui dirigés par Marie et Charlotte Rousvoal Duchemin, labellisés Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2006, les Ateliers Duchemin incarnent la continuité d'un métier rare, où technique, mémoire et création se transmettent avec exigence et passion.

Ces 12 vitraux racontent chacun une facette du domaine et s'articulent autour de 4 triptyques :

1. Une fascination pour la beauté des lieux

Le terroir occupe une place essentielle dans ce récit. Sous les vignes de Pavie se trouve un plateau calcaire à astéries, roche sédimentaire marine formée il y a environ 30 millions d'années qui constitue l'une des signatures géologiques de Saint-Émilion.

Ce terroir incomparable se double d'un emplacement unique dans le paysage de Saint-Emilion. Depuis le haut du plateau, les vignes font face au village, dominant l'Appellation avant de descendre sur une côte exposée plein Sud.

2. Une passion : révéler le potentiel d'un terroir

Les vitraux évoquent également le rythme des saisons et les gestes qui accompagnent la vigne tout au long de l'année, jusqu'aux vendanges. Ils racontent ainsi le travail patient et précis qui transforme un terroir en vin, la magie de la nature sublimée par la main de l'homme.

3. Une vision et une détermination sans faille pour atteindre le meilleur

Avec l'arrivée de la famille Perse, Pavie, lieu historique pour la production de grands vins, connaît un nouvel élan. Gérard Perse, passionné, déterminé et visionnaire porte Château Pavie au sommet de l'Appellation.

Sa quête de l'excellence est partout : depuis le savoir-faire millimétré du vigneron jusqu'à son développement à l'international.

4. Une promesse : susciter l'émotion.

Depuis Saint-Emilion, berceau de Château Pavie, la famille Perse souhaite que ses vins rayonnent sur de grandes tables, sublimés par des mets d'exception.

Animée par la volonté de transmettre, Angélique Da Costa porte le message d'une maison aux racines fortes, fidèle à son terroir et promesse de souvenirs mémorables.



UN PATRIMOINE VIVANT

Avec Les Traversées, Château Pavie propose une nouvelle manière de découvrir son univers, en continuant de faire dialoguer le lieu, le terroir, le vin, les savoir-faire et la création artistique.

De la pierre calcaire aux vignes, des vendanges aux millésimes, de la table aux vitraux, chaque étape révèle une nouvelle facette de Pavie et participe à une même ambition : **faire vivre un patrimoine, transmettre des savoir-faire et continuer à écrire l'histoire du lieu.**

À propos de la Table de Pavie

La Table de Pavie**, située au cœur de Saint-Émilion, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, est un lieu où l'excellence culinaire rencontre la beauté du terroir bordelais. Le chef Yannick Alléno, plusieurs fois récompensé de 3 étoiles au Guide MICHELIN, y sublime les produits locaux avec passion et technicité. Sa

cuisine raffinée et moderne s'accorde à merveille avec les cépages saint-émilionnais et bordelais. Signée par le chef, la carte propose des créations audacieuses où les sauces, véritables signatures, viennent lier et sublimer chaque plat. Ici, chaque repas est un véritable voyage sensoriel.