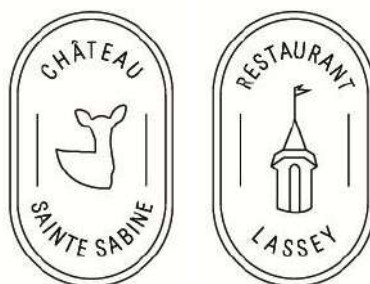


## COMMUNIQUÉ DE PRESSE



### **Alexandre Ziane prend la tête du restaurant gastronomique Lassey, au sein du Château Sainte-Sabine**

*Le Château Sainte Sabine Relais & Châteaux \*\*\*\*\* annonce l'arrivée d'Alexandre Ziane, 35 ans, en tant que Chef exécutif du restaurant gastronomique Lassey. Cette nomination marque l'ouverture d'un nouveau chapitre pour la table du Château, portée par une cuisine sincère, élégante et profondément ancrée dans le terroir bourguignon.*



Prendre place à la table du Lassey, se laisser porter par la douce lumière du parc, fermer les yeux : nous voici entre les mains inspirées du Chef Alexandre Ziane. Au cœur du Château, le restaurant Lassey offre un écrin raffiné, ouvert sur la nature, où s'exprime aujourd'hui toute la sensibilité culinaire du Chef.

Fervent défenseur de la simplicité et de la recherche du goût juste, Alexandre Ziane, originaire de Loudun, dans la Vienne, joue avec les produits du terroir bourguignon, réhaussés de plantes aromatiques, à l'image de la volaille de Bresse en deux cuissons. Sa cuisine se veut harmonieuse, honnête et généreuse, révélant toute la gourmandise et le caractère de chaque saison. De belles suggestions du jour viennent compléter la carte au gré des arrivages du marché et de l'instinct du Chef.

C'est au sein de belles maisons Relais & Châteaux et de restaurants étoilés qu'Alexandre Ziane façonne sa cuisine. Il débute notamment au Patio\* à Arcachon auprès du Chef Thierry Renou, poursuit son parcours au Domaine de la Bretesche avec le Chef Jean-Pierre Honorin, puis au Corot\* aux côtés du Chef Rémi Chambard, avant de rejoindre le Château de Versailles, Le Grand Contrôle\*, avec Stéphane Duchiron, Chef exécutif Alain Ducasse. En 2024, il découvre les cuisines de la Table de Levernois\* auprès du Chef

Philippe Augé, avant de prendre aujourd'hui la tête du restaurant Lassey du Château Sainte-Sabine.

Avant cette prise de fonction, Alexandre Ziane occupait successivement les postes de sous-chef au Domaine de la Bretesche, Le Montaigu, de sous-chef de cuisine au Château Le Stelsia, puis de second de cuisine à l'Hostellerie de Levernois\*\*\*\*\*, Relais & Châteaux. Un parcours guidé par l'exigence, la transmission et la passion des grandes maisons.

À travers sa cuisine, Alexandre Ziane défend une approche fondée sur le respect du produit, la saisonnalité et l'émotion. Chaque assiette se veut lisible, précise et sincère, laissant toujours la première place au goût.



*Champignons sauvages,  
lard Mangalica, châtaignes rôties,  
jus au poivre de cassis  
©Maison Kalos*



*Tarte chaude au chocolat Valrhona  
praliné cacahuètes, glace au  
grué de cacao  
©Maison Kalos*

En prenant la tête de la table gastronomique du Château Sainte-Sabine, Alexandre Ziane souhaite inscrire sa cuisine dans l'identité du lieu et faire du restaurant Lassey une destination gastronomique incontournable en Bourgogne, où patrimoine, nature et gastronomie dialoguent en parfaite harmonie. La cave du Château accompagne chaque jour cette expérience à travers une carte des vins riche, mettant à l'honneur les plus beaux flacons de Bourgogne et d'ailleurs.



Demeure historique 5 étoiles nichée au cœur de la Bourgogne, le Château Sainte-Sabine, membre de Relais & Châteaux, offre à ses hôtes une expérience unique mêlant art de vivre, patrimoine, gastronomie et hospitalité d'exception.

Découvrir la carte ici : <https://www.saintesabine.com/fr/restaurant-lassey.html>

Adresse : 8 Route de Semur, 21320 Sainte-Sabine