

[AU] MARQUIS

DE TERME

GRÉGORY COUTANCEAU



Notre restaurant de Margaux

Communiqué de presse - Juillet 2021

Grégory Coutanceau prend les rênes du restaurant [AU] MARQUIS DE TERME

Au coeur d'un domaine viticole Grand Cru classé à Margaux



Le Château Marquis de Terme et Grégory Coutanceau s'associent pour créer un lieu gastronomique en plein cœur des vignes dont l'ouverture a eu lieu le 1er juillet 2021.

Après 2 ans de rénovation, c'est au cœur des bâtisses du Château Marquis de Terme, en plein Médoc, que se trouvera le nouveau restaurant du chef rochelais Grégory Coutanceau. Domaine viticole de 38 hectares situé à Margaux en Gironde, le Château est classé Grand Cru classé dans la classification officielle des vins de Bordeaux de 1855.

Pour Ludovic David, directeur général du domaine «

et de la découverte par une pause gastronomique en plein cœur de nos vignes. Grégory Coutanceau de par son talent et sa vision, nous a séduit ».

Pour Grégory Coutanceau, passionné de vins, cette opportunité était un beau signe de la vie « Après mes adresses tournées vers la mer, la terre et les vignes s'offraient à moi. **Nous avons imaginé cette nouvelle adresse comme un lieu de rencontre entre le terroir maritime de mes côtes atlantiques et le terroir viticole et agricole de la région Bordelaise.** Un lieu qui privilégiera



La région bordelaise, est un nouveau territoire pour le chef qui, ancré sur la région de la Rochelle avec plusieurs établissements (Les Flots, l'Entracte et Vivre[s]) et déjà présent sur de nombreux événements bordelais, il pourra désormais s'exprimer à travers une carte gastronomique.

«En résumé, [AU] MARQUIS DE TERME c'est une expérience dans laquelle deux terroirs seront associés au cœur d'une partition gastronomique entre vins et produits.»



- Un restaurant ouvert sur la cuisine pour accompagner des yeux les gestes et le savoir -faire des équipes
- Un salon privé pour accueillir des repas plus intimes
- Une terrasse donnant sur la cour du château Marquis de Terme pour déguster la carte du restaurant en plein air

A propos de Grégory Coutanceau

Grégory, l'aîné de la famille COUTANCEAU, est, comme son père, parti dans la mauvaise direction. Après deux années de médecine et un bac scientifique en poche, il laisse tout tomber pour suivre les traces de son père Richard Coutanceau. Passé par Alain Ducasse à Paris et Monaco, Hélène Darroze, Frédéric Anton, la Maison Lenôtre ou encore Para, Grégory Coutanceau conjugue modernité et tradition, et donne à sa cuisine une touche innovante et savoureuse tout en mettant à l'honneur les hommes et les produits de sa région.

Aujourd'hui, à la tête d'une «**Maison de Cuisines**», sur le podium du chef de l'année en 2018 et vainqueur du prix de la plus belle carte des vins de France en 2019, Grégory ne s'engage que quand il est question d'hommes et de patrimoines et surtout d'histoires à créer « Cette belle aventure est rendue aujourd'hui possible grâce à un travail d'équipe, mais aussi grâce au travail d'hommes et de femmes, passionnés par ce qu'ils font et sans lesquels rien ne serait ainsi aujourd'hui. »

«Alors, merci à tous pour le chemin parcouru et puis attention, ça ne fait que commencer ! »



**Ouverture officielle le 1er Juillet 2021 | Ouverture : 7 jours sur 7 – Déjeuner & Dîner (haute saison)
Nombre de couverts restaurant : 80 | Nombre de couverts terrasse : 40**

GRÉGORY COUTANCEAU