

CHÂTEAU DE PIERREUX

Communiqué de presse du 19 mai 2022
Spécial festival Bienvenue en Beaujolais, la Beaujonomie

Julien Gautier, du M Restaurant, en cuisine au château de Pierreux !



La Beaujonomie est de retour ! Célébrer le Beaujolais dans les domaines avec de beaux flacons autour de grandes tablées : tentant à la veille de l'été ! Les inscriptions sont ouvertes !

Le **samedi 18 juin** prochain, branlebas de combat dans les cuisines du Château de Pierreux ! Le créatif chef lyonnais Julien Gautier du M Restaurant vient en personne régaler les 30 premiers gourmands à s'inscrire à ce déjeuner champêtre dans un cadre bucolique ! Les convives partageront la table avec la famille dans le magnifique parc du château de Pierreux, un repas de bistrot chic accompagné des vins du domaine viticole du château avec le magnum au centre de la partie...

MENU

Amuse-bouches sous le chêne centenaire, hydratés de Beaujolais Villages blanc 2020

En entrée : Pâté en croûte, foie gras, ris de veau et cochon, légumes façon pickles à partager sur un Brouilly Réserve du Château 2020 (en magnum)

Plat : Volaille fermière contisée d'herbes, petits légumes de saison, jus de volaille, accompagnée du Brouilly Grande Réserve 2009

Les délicieux fromages de chèvre du Beaujolais et le Brouilly Terres de Pierreux 2017

Enfin en dessert : Fraises de saison, crème pistache, sablé vanille et citronnelle

Le chef Julien Gautier

En 2012, distingué "Maître Restaurateur" pour récompenser la fraîcheur et la qualité des produits locaux et de saison de sa cuisine, membre des Toques Blanches, il transmet les valeurs du partage et de la convivialité, avec une cuisine à la fois précise, gourmande, créative et généreuse.

Bistrot chic, son M Restaurant, situé en plein cœur de Lyon, est dans le Bib Gourmand depuis 2009 avec une carte inventive renouvelée tous les 2 mois.

CHÂTEAU DE PIERREUX

Le Château de Pierreux, porteur de huit siècles d'histoire, est paisiblement ancré au cœur du paysage qui évoque la douceur beaujolaise dans toute sa plénitude. Entouré d'une centaine d'hectares de vignes, il regarde le Mont Brouilly. L'équipe y élabore des vins avec précision, grâce à un travail parcellaire rigoureux, des vendanges et des vinifications minutieuses et rares dans les foudres de son cuvage pour y sublimer le si gourmand gamay ! Depuis peu une vigne de chardonnay offre un blanc aux côtés de ses trois cuvées de Brouilly.

Programme

11h30 - accueil au Château

12h - apéritif dans le parc sous le chêne centenaire

13h - déjeuner

16h - visite des caves

17h – clôture

Infos pratiques

Prix : 75 € par personne. [Inscription en ligne](#)

En cas de mauvais temps, déjeuner dans le cuvage.

Direction depuis Lyon : sortie Belleville, Odenas : 45 mn

Depuis Paris : par TGV Mâcon puis taxi ou voiture de location (37 mn)

