



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PARIS, 6 JANVIER 2026

Le chef Valentin Néraudeau signe l'ouverture du Château du Maréchal de Saxe dans le Sud de Paris

Ce mercredi 7 janvier, le Château du Maréchal de Saxe rouvre ses portes à Yerres dans l'Essonne, à 20 kilomètres de Paris. Classé Monument Historique et situé au cœur de la forêt de la Grange, ce château de style Louis XIII entame une nouvelle vie après des mois de restauration minutieuse : celle d'un lieu d'exception où patrimoine, nature et gastronomie se répondent avec évidence.

Valentin Néraudeau, coordinateur du pôle restauration et chef exécutif : le visage culinaire du Château

Pour incarner cette renaissance, le Château fait le choix d'une signature forte pour les deux restaurants : le chef Valentin Néraudeau, révélé au grand public dans Top Chef en 2013 et auteur du livre *Du potager familial aux tables d'exception* publié aux édition Fayard, va insuffler une cuisine guidée par trois principes : authenticité, saisonnalité, émotion. Une cuisine qui privilégie le goût juste, le produit vivant, et une expérience pensée comme un moment de partage, en harmonie avec l'âme du lieu. Valentin structure l'identité culinaire du Château et coordonne l'ensemble de l'offre restauration, avec une attention particulière portée à la cohérence des cartes, au rythme des saisons et à l'esprit de maison.

Deux tables complémentaires au sein du domaine

Le Saxe (table gastronomique) est confié au chef **Thomas de Cock**, qui y déploie une cuisine précise et délicate, inspirée par les récoltes du domaine et l'environnement forestier. Formé dans des maisons exigeantes, ce chef a notamment affiné son art au Bristol et dans les Maisons Coutanceau.

Le Pavillon (brasserie bistro-nomique), signé par **Valentin Néraudeau**, proposera une partition conviviale et élégante, fidèle à son exigence. Ouverture au printemps 2026.

Un projet porté par Luc et Vincent Guyo

Cette réouverture s'inscrit dans la vision de Luc et Vincent Guyo, propriétaires du Château, qui portent un projet né d'un rapport intime au patrimoine. Animés par une volonté de transmission et d'exigence, ils se sont engagés dans une restauration exigeante et une ambition claire : faire du Château du Maréchal de Saxe un lieu vivant, ouvert et accueillant, où l'on vient pour la beauté du patrimoine autant que pour l'expérience à table.