

MOSAIC AU CHÂTEAU DES TESNIÈRES  
PRIX LEBEY DE LA MEILLEURE CARTE DES VINS  
GUIDE LEBEY 2026



MOSAIC, LA TABLE DE CHANTEL DARTNALL,  
UNE CAVE REMARQUABLE PRIMÉE PAR LE GUIDE LEBEY

Torcé, mardi 9 septembre 2025

Lundi 8 septembre, à l'occasion de la sortie simultanée des Guides 2026 Lebey et Bettane Desseuve, Chantel Dartnall, cheffe propriétaire de la Table Mosaic du Château des Tesnières à Torcé aux portes de la Bretagne, a eu le grand honneur de recevoir le prix Lebey de la meilleure carte des vins. Une belle reconnaissance de l'excellence et de la passion de cette cheffe sud-africaine, mondialement reconnue, récemment installée en France avec sa famille pour y écrire la suite de son écriture culinaire poétique et respectueuse de Dame Nature.

LA CAVE DU CHÂTEAU : UNE COLLECTION DES PLUS BEAUX CRUS ISSUS DU MONDE !

La cave du Château héberge **25 000 bouteilles** sur une collection totale de **85 000 bouteilles** acquises par la famille Dartnall-Du Plessis. Un travail minutieux de sourcing et de rencontres passionnantes avec les vignerons.

Cette sélection prestigieuse de vins français et d'Europe mais aussi des plus grands vins sud-africains est une invitation unique et rare à découvrir de sublimes terroirs du monde.

Près de **10 000 bouteilles** de Champagne à la carte ! C'est la boisson préférée de la Cheffe !

# CHANTEL DARTNALL

## PORTRAIT D'UNE CHEFFE PASSIONNÉE D'ART, D'HISTOIRE ET DE BOTANIQUE

Artiste dans l'âme, ultra féminine, méticuleuse et passionnée de botanique, **sa cuisine raconte ses histoires intimes et pleines d'émotions** avec Dame Nature dont elle honore la beauté, les bienfaits et les saveurs dans des créations délicates où les fleurs et les botaniques ont une place de choix.

*« La cuisine du Château des Tesnières restera ancrée dans ma philosophie de cuisine "botanique", un style qui honore la nature dans toute sa poésie, son équilibre et sa puissance tranquille. »*

Chantel Dartnall

Une cuisine très personnelle qui a séduit le monde entier au sein de son restaurant Mosaic de Pretoria, et qui lui a valu le titre de **Meilleure cheffe féminine du monde en 2017** par The Best Chef Awards.

### SON PARCOURS : FORMÉE ET INSPIRÉE PAR LES PLUS GRANDS CHEFS DU MONDE !

Diplômée de l'école Prue Leith Chefs Academy en Afrique du Sud, elle y apprend les **classiques d'une cuisine française et internationale**. Elle aiguisé sa technique et affiné sa personnalité culinaire auprès des plus grands chefs britanniques comme Nico Ladenis à Ninety Park Lane et Michael Caines à Gidleigh Park.

Elle passe beaucoup de temps auprès de Paul Rhodes qui lui livre **les secrets de la pâtisserie** et de Michel Bras pour mieux comprendre les botaniques, avant d'ouvrir **son propre restaurant Mosaic à Pretoria à l'âge de 26 ans**. Elle s'inspire de ses nombreux voyages et rencontres avec les chefs des quatre coins du monde.

### LA FRANCE, ENTRE ADMIRATION ET ADORATION !

C'est en France, terre de ses ancêtres huguenots, qu'elle trouve ses mentors : Michel Bras, Pascal Barbot, Pierre Gagnaire, Alain Passard et Guy Savoy.

Depuis, sa passion et son admiration pour la France n'ont fait que grandir, au point de vouloir s'y installer en famille, pour y **poursuivre l'histoire de sa vie de cheffe**.



*« La France n'est pas seulement le berceau de la haute gastronomie, c'est la terre sacrée ! L'union du Beau, de l'élégance et du goût. »*

Chantel Dartnall

#### Les fleurs préférées de Chantel :

Fleur de magnolia  
Fleur de fenouil  
Fleur d'hibiscus  
Fleur de calendula...

#### Les herbes préférées :

Citronnelle  
Basilic...

*« La cuisine non seulement doit nourrir, mais aussi enchanter l'âme. »*

Chantel Dartnall

# MOSAIC

## RENAISSANCE EN FRANCE

Ouvert en 2006 à Pretoria, Mosaic enchaîne les récompenses et fait partie, dans le **classement La Liste** en 2017, 2018 et 2019, des **100 meilleurs restaurants de la planète**. Il ferme ses portes en 2020 pour renaître sur une autre terre en mai 2025 : la France, au Château des Tesnières, sa nouvelle demeure.

Mosaic au Château des Tesnières n'est pas la réplique de l'adresse de Pretoria, juste **la suite de l'histoire culinaire d'une cheffe curieuse et voyageuse dans l'âme**, désireuse d'honorer dans sa seconde partie de vie, à 45 ans, le terroir de ses ancêtres huguenots.

Ouverte le 1<sup>er</sup> Mai 2025, Mosaic c'est **une salle intimiste de 20 couverts, ouverte midi et soir**. Au menu, un voyage poétique et gastronomique, dialogue harmonieux entre la France et l'Afrique du Sud.

La salle à manger du restaurant, s'inspirant de l'exubérance naturelle de **l'Art nouveau**, est **un sanctuaire pour les sens**, un temple du goût qui s'inscrit parfaitement dans la splendeur ornementale **néo-Renaissance** du château.

### AU MENU

Petite Dégustation ou Grande Dégustation

Chaque création sublime les produits locaux et de saison intégrant des influences internationales, reflet des origines et des voyages de la cheffe.

Deux accords possibles pour les vins :

Accords Amateurs

Accords Connaisseurs



### LA CAVE DU CHÂTEAU

**U**ne collection de vins de prestige la plus belle du monde, acquise depuis plusieurs années par Cobus du Plessis, le père de la cheffe, apprécié et respecté dans le monde du vin.

#### 25 000 bouteilles !

Une haute sélection de vins français et d'Europe et une sélection des plus grands vins d'Afrique du Sud.

Sous les conseils de **René Veldhuizen**, sommelière de Mosaic, amateur ou connaisseur pourra s'offrir le luxe d'un voyage dans le verre, unique, surprenant, émouvant et toujours convainquant.

# LE CHÂTEAU DES TESNIÈRES

La nouvelle étape pour amateurs  
d'Art, de Gastronomie et de Vin d'exception

- Une table gastronomique MOSAIC
- Une cave, classée comme une des plus belles du monde
- Six suites majestueuses, hommages aux femmes d'Histoire ou de Mythes
- Des jardins bucoliques arborés et fleuris pour se ressourcer auprès de Dame Nature
- Un château, véritable petit musée : des oeuvres issues de la collection privée de la Famille Dartnall - Du Plessis ornent chaque pièce de la bâtisse. : tableaux de peintres impressionnistes sud-africains, sculptures et oeuvres authentiques rapportées, par la famille lors de ses voyages.



*Une expérience magique en  
France, où le luxe « Tesnières »  
réside dans cet esprit d'un temps  
révolu, toujours bien vivant  
comme une exposition  
intemporelle.*

## ADRESSE

Château des Tesnières  
Lieu-dit Tesnières  
35370 Torcé

<https://chateau-des-tesnieres.com/fr/>

