

OUVERTURE DE MOSAIC AU CHÂTEAU DES TESNIÈRES À TORCÉ EN ILLE-ET-VILAINE



LA TABLE DE CHANTEL DARTNALL, CHEFFE & PROPRIÉTAIRE MONDIALEMENT RECONNUE.

Une nouvelle adresse dans le paysage gastronomique français fait son entrée dès le 1^{er} mai prochain, aux portes de la Bretagne, au château des Tesnières à Torcé, la nouvelle demeure de la famille Dartnall-Du Plessis. Une histoire de famille, celle de Chantel Dartnall, cheffe virtuose, qui a su embarquer dans son projet de vie « sa famille ». Son rêve de cheffe : s'installer en France, pays qu'elle aime et admire pour y poursuivre son écriture culinaire poétique et respectueuse de Dame Nature.

Château des Tesnières : luxe, calme et féminité !
Une étape touristique et gastronomique unique en France



- Une table gastronomique MOSAIC
- Une cave, classée comme une des plus belles du monde
- Cinq suites majestueuses, hommages aux femmes d'Histoire ou de Mythes
- Des jardins bucoliques arborés et fleuris pour s'évader et se ressourcer
- Un potager qui fait la part belle aux fleurs et aux botaniques



CHÂTEAU DES
TESNIÈRES
RESTAURANT MOSAIC

CHANTEL DARTNALL

PORTAIT 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 affine 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 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. Un appel irrésistible, pour le plus grand bonheur de la France.

Une salle intimiste de 20 couverts, ouverte midi et soir, propose un voyage poétique et gastronomique, un dialogue harmonieux entre la France et l'Afrique du Sud.

La salle à manger du restaurant Mosaic, 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 ou Grande dégustation sublimeront la terre marine bretonne et suivra les saisons au plus près.

Petite dégustation : 190 € - accords mets&vins, à partir de 45 €

Grande dégustation : 220 € - accords mets&vins, à partir de 55 €

Accords mets&infusions : 20 €



MOSAIC PRETORIA : RÉCOMPENSES

Classé parmi les 50 meilleurs restaurants du monde, présenté dans la série **50 Best Discovery** (2019) et inclus dans la **World's 50 Best Academy** (2018).

De 2006 à 2020, classé parmi les 10 meilleurs restaurants d'Afrique du Sud par les **Eat Out Restaurant**.



LA CAVE DU CHÂTEAU

Une collection de vins de prestige la plus belle du monde, acquise depuis plusieurs années par Cobus du Plessis, beau-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, chacun pourra s'offrir le luxe d'un voyage dans le verre, unique, surprenant, émouvant et toujours convainquant.

LE CHÂTEAU DES TESNIÈRES

Soigneusement restauré par la famille Du Plessis-Dartnall, le château célèbre le féminin et en fait sa muse. Chantel Dartnall défend les femmes cheffes et hôtelières en faveur de l'égalité dans le monde de l'hôtellerie.

L'esprit du romantisme et de la féminité imprègnent l'ensemble du château des Tesnières.

DES SUITES... LA BELLE ÉPOQUE !

Chaque suite est un chef-d'œuvre !

Les cinq suites du château, chacune dans son décor authentique et singulier, sont une invitation au voyage et rendent hommage aux femmes emblématiques de l'Histoire et du Mythe.

La légendaire Reine de Saba, Shéhérazade de Perse, La Reine Anne de Bretagne, l'Impératrice douairière Cixi de Chine, l'Impératrice Mumtaz Mahal en Inde, Sita, la femme du grand récit du Ramayana.

Décorée avec soin et minutie, chaque objet, chaque chambre parle de l'Histoire et des secrets de la figure féminine historique ou mythique avec élégance, force et mystère.

LES JARDINS... AUX MAINS DE MARI ET MARIE-LOUISE !

Mari, la maman de Chantel, a redessiné les jardins, créé des espaces arborés différents, planté 1000 magnolias... Un travail titanesque réalisé avec patience et passion.

Quand à Marie-Louise, la sœur de Chantel, a dessiné le potager de la reine. En forme de triskell, honneur à la Bretagne, légumes, fleurs et herbes pourront largement combler les souhaits de la cheffe en cuisine...



PRIX MOYEN DU VOYAGE :

350 € la nuitée,
avec petit-déjeuner servi dans
la salle du restaurant.

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

Un sanctuaire pour se reposer, se ressourcer et s'inspirer !
Repartir : Heureux qui, comme l'hôte des Tesnières, a fait un beau voyage.





CHÂTEAU DES TESNIÈRES

RESTAURANT MOSAIC

ADRESSE

Château des Tesnières
Lieu-dit Tesnières
35370 Torcé

COORDONNÉES

+33 (0) 63 387 0098
info@chateau-des-tesnieres.com

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

