

\nin 2023

Les nouvelles tables princières du Château de Chantilly

Le Château de Chantilly et SSP France sont heureux d'annoncer leur collaboration pour leurs deux nouvelles offres de restauration locales, de qualité, dans des lieux chargés d'histoire : La Capitainerie (le restaurant du Château) et le Café des Écuries. Les deux établissements ouvriront leur porte dès le 7 juin prochain.

Demeure princière devenue un monument incontournable du patrimoine culturel français, à 30 minutes de Paris, le Château de Chantilly peut se vanter de posséder la deuxième collection de peintures anciennes en France, après celle du Louvre. Ce haut lieu de la culture établi sur 115 hectares de jardins et de dépendances a attiré, en 2022, 525 000 visiteurs venus arpenter ses Grandes Écuries, ses collections de peintures, de livres anciens ou encore ses appartements richement meublés et décorés des 18^e et 19^e siècles. Fort d'une histoire unique, le Château de Chantilly n'a cessé de s'ancrer dans la modernité, proposant chaque année des expositions d'envergure internationale, des spectacles équestres, des concerts et des événements grand public comme les Journées des Plantes de Chantilly, le Pique-Nique en Blanc ou le festival électro Gärten Festival. C'est dans cette dynamique, entre préservation du patrimoine et inscription dans l'époque que sont aujourd'hui pensés ses deux nouveaux lieux de restauration.

Afin de l'accompagner dans sa stratégie de développement économique, le Château de Chantilly a choisi SSP pour son expertise en matière d'exploitation de restaurants. SSP prendra ainsi en charge la nouvelle offre de restauration du Château incarnée par deux adresses, *La Capitainerie* et le *Café des Écuries*. Un projet unique pour SSP qui inscrit ici son savoir-faire au cœur d'un monument du patrimoine français.

Patrimoine et modernité : La Capitainerie et le Salon des Princes

Situé en plein cœur du Château, sous les voûtes blanches des anciennes cuisines de François Vatel, le maître d'hôtel du Grand Condé qui a orchestré en avril 1671 l'extraordinaire séjour de Louis XIV à Chantilly, ponctué de banquets, de feux d'artifice et de réjouissances, se dresse le nouveau restaurant *La Capitainerie*. Un concept pensé et réalisé pour rendre hommage à l'histoire du Château mais aussi aux illustres maîtres d'hôtel et cuisiniers qui s'y sont succédés, de François Vatel à Nicolas Méot, ancien garçon de cuisine du prince de Condé. Dans un décor élégant où les boiseries foncées subliment le métal des plateaux et des lustres, le restaurant propose une cuisine traditionnelle française : pâté en croûte d'Amiens et bouchée à la Reine côtoient ici tourtes de légumes de saison et poulet fermier, produits terre et mer cuits à la broche, mais aussi tarte Tatin et Pannequet à l'orange. Dès 15h, le *Salon des Princes de Condé* propose son Tea Time version picarde, autour d'un chocolat chaud traditionnel et d'un Gâteau Battu Picard, mais aussi d'une carte d'encas salés.

Le Café des Écuries, l'offre du terroir

Un peu plus loin, dans la cour des Remises des Grandes Écuries, véritable chef-d'œuvre architectural du 18^e siècle, le restaurant du même nom offre quant à lui une carte régional, reflet des recettes emblématiques picardes. Avec ses codes esthétiques inspirés des laiteries royales, de la jupe de comptoir en faïence aux tons bleus « laiterie » à la grande terrasse idéale pour admirer les jardins, *Le Café des Écuries* rend hommage aux recettes traditionnelles de la région, telle la ficelle Picarde, cette crêpe garnie de jambon, champignons, oignons et comté, ici déclinée en version végétarienne, ou l'incontournable Jambon Beurre. Une sélection de salades gourmandes pourra également y être dégustée. Des croque-monsieur aux tartes Tatins et leur pot de crème, les restaurants du Château de Chantilly mettent en scène les meilleurs produits issus de fournisseurs locaux, comme les poissons de la Pisciculture de la Villette, les fruits et légumes de la ferme de Chassy ou les charcuteries Héripré.

Immersives par leur décor mais aussi par leur offre culinaire, les deux nouvelles tables du Château de Chantilly, pensées et opérées par SSP, ont à cœur de faire partie intégrante de l'expérience des visiteurs au sein du Château.

À PROPOS :

SSP :

SSP est l'un des principaux exploitants de points de vente de restauration dans les lieux de transport et de voyage. Nous exploitons des restaurants, des bars, des cafés, des food-courts et des magasins de proximité dans les aéroports, les gares, les stations-service d'autoroute et autres lieux de loisirs. Nous sommes présents dans 36 pays à travers le monde et possédons un portefeuille de plus de 550 marques internationales, nationales et locales.

Pour en savoir plus : www.foodtravelexperts.com

CHATEAU DE CHANTILLY :

Le Domaine de Chantilly - Fondation d'Aumale (Château de Chantilly) assure la gestion du précieux patrimoine légué en 1884 par Henri d'Orléans, duc d'Aumale, à l'Institut de France. Le Château de Chantilly a appartenu à plusieurs dynasties princières qui ont contribué à son développement au cours des siècles. Le legs comprend le Château, ses collections prestigieuses de peintures, arts graphiques, photographies et mobilier réunies au sein du musée Condé, une bibliothèque d'une richesse unique qui abrite le manuscrit le plus précieux au monde, *Les Très Riches Heures du duc de Berry*, 115 ha de jardins historiques dessinés, entre autres, par André Le Nôtre, les plus grandes écuries princières d'Europe ainsi que 7 800 ha de dépendances et de forêts. L'hippodrome, face aux Grandes Écuries, participe également au rayonnement international du site en accueillant chaque année des courses prestigieuses comme le Prix de Diane.

Le Domaine de Chantilly - Fondation d'Aumale propose par ailleurs une programmation culturelle riche et variée qui participe à sa renommée : expositions, spectacles équestres, Journées des Plantes de Chantilly, Pique-Nique en Blanc... et accueille toute l'année tournages, mariages et événements privés d'exception. Pour en savoir plus : <https://chateaudechantilly.fr/>