COMMUNIQUÉ DE PRESSE · Sauternes, le 12 novembre 2026

L'Aparté : cet hiver, Guiraud ouvre une table d'hôte gastronomique

Du 15 décembre 2026 au 16 mars 2027, dans le petit salon de La Chapelle de Guiraud, à Sauternes.

Quand la vigne se repose, Guiraud baisse la voix. Cet hiver, Château Guiraud ouvre L'Aparté, une table d'hôte gastronomique au coin du feu, réservée à un seul groupe par service. Le Chef Yoann Amado et la Cheffe Pâtissière Juliette Bonnard y servent un menu secret en six plats, à partir de 120 € par personne. Une expérience éphémère, qui reviendra chaque hiver.





À gauche : le Chef Yoann Amado ©Sarah Arnould À droite : le petit salon de La Chapelle de Guiraud ©Miguel Ramos

Un petit salon ouvert seulement l'hiver

Sur la propriété de Château Guiraud, Premier Grand Cru Classé en 1855, le petit salon de La Chapelle de Guiraud restait fermé l'hiver. Il ouvre désormais chaque année, de la mi-décembre à la mi-mars, avec son feu de cheminée, ses fauteuils en cuir et sa grande table dressée.

Une table d'hôte gastronomique, sans inconnus

L'Aparté se réserve pour un groupe déjà constitué, de 4 à 8 personnes : amis, famille ou collègues. Ni la table ni le salon ne sont partagés avec d'autres clients. Le repas commence au coin du feu, avec l'apéritif et les amuse-bouche. Le Chef vient alors saluer ses invités et leur raconter une histoire de cuisine.

On passe ensuite à table. Il n'y a pas de carte et le menu reste secret : six plats, les « six actes » de L'Aparté, servis à tout le groupe en même temps. Ils suivent les produits d'hiver du Sud-Gironde et se terminent par les desserts de la Cheffe Pâtissière Juliette Bonnard. En option, un accord de cinq verres de vins de Château Guiraud et des domaines Terres de Natures.

En partant, chaque invité reçoit le menu de son repas et une recette du Chef, à refaire chez soi.

« Ici, je ne cuisine que pour une table. Je veux que mes invités oublient l'heure, se laissent surprendre et repartent avec le sentiment d'avoir vécu un moment rien qu'à eux. » **Yoann Amado, Chef et directeur culinaire de Château Guiraud.**

L'Aparté : un nom qui promet un moment à part

Au théâtre, un aparté est une réplique que seuls quelques personnages entendent. À L'Aparté, c'est la même idée : on se retrouve entre soi, à l'écart, le temps d'un repas.

Éphémère, et pourtant de retour chaque hiver

L'Aparté n'ouvre que trois mois, du mardi au samedi, midi et soir. Avec une seule table par service, les places sont rares. Il reviendra chaque année à la même saison.

Informations pratiques

	L'Aparté, la table d'hiver de Guiraud
Dates	Du mardi 15 décembre 2026 (déjeuner) au mardi 16 mars 2027 (dîner)
Services	Du mardi au samedi, déjeuner et dîner. Fermé le 31 décembre, ouvert le 1er janvier
Format	Un seul groupe déjà constitué par service (amis, famille, collègues), de 4 à 8 personnes. Table et salon jamais partagés.
Menu	Menu secret en six plats : à partir de 120 € par personne. Accord mets et vins en option (5 verres) : 80 €. Allergies à signaler à la réservation.
Réservation	Cliquez ici ou par téléphone au 06 29 47 92 76 • Annulation jusqu'à 48 h avant
Adresse	La Chapelle de Guiraud, 5 Château Guiraud, 33210 Sauternes
Visuels HD	Cliquez ici pour les consulter

À propos

Château Guiraud. Fondé en 1766 et classé Premier Grand Cru en 1855, Château Guiraud est reconnu pour ses vins blancs liquoreux et secs, issus d'un vignoble pionnier en agriculture biologique. Il réunit deux restaurants et, chaque hiver, L'Aparté.

Le Cercle Guiraud. Restaurant gastronomique de Château Guiraud, dans le village de Sauternes, distingué d'une étoile au Guide MICHELIN. Fermeture hivernale du 16 novembre 2026 au 24 mars 2027.

La Chapelle de Guiraud. Restaurant bistronomique de Château Guiraud, sur la propriété viticole, repris par les équipes du Château en janvier 2025 et distingué d'un Bib Gourmand au Guide MICHELIN. Ouvert toute l'année.

Terres de Natures. Fondé par Matthieu Gufflet, le label réunit des lieux d'hospitalité (hôtels, restaurants, domaines viticoles) autour de la nature et du vivant.