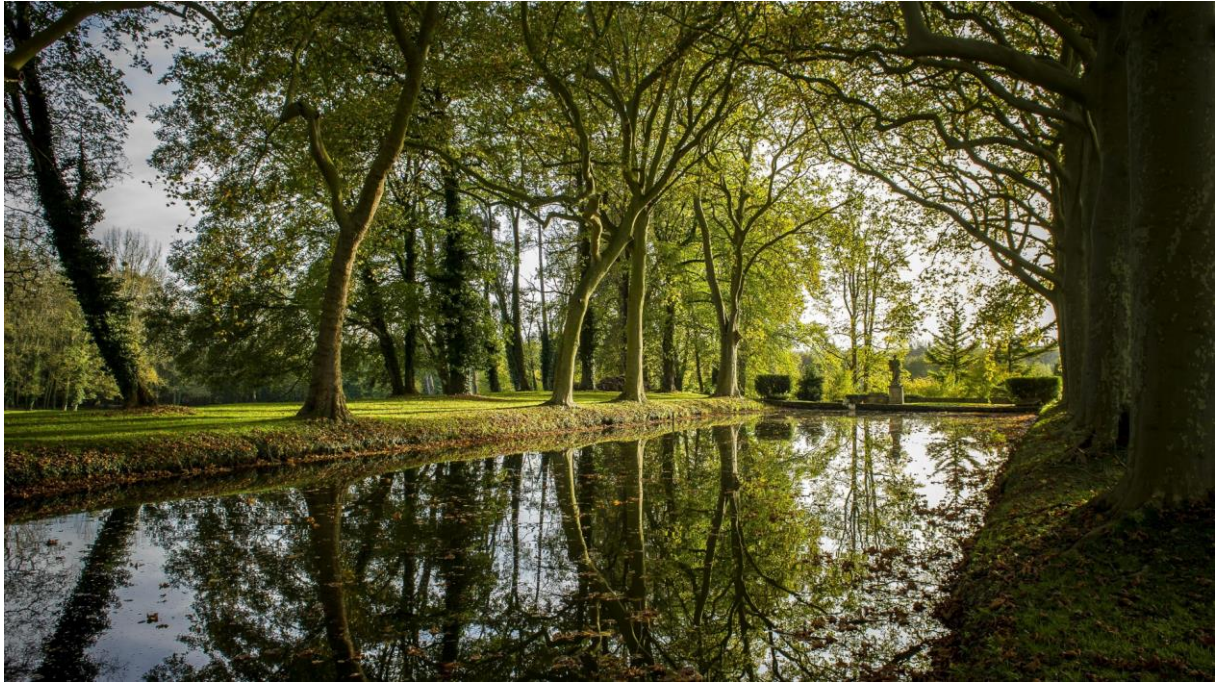




Dîners à 4 mains avec

les chefs

Christophe Chiavola et Benjamin Collombat au Château de Courcelles

Vendredi 1er mars, samedi 2 mars et dimanche 3 mars,

le chef Benjamin Collombat accueille dans ses cuisines,

le chef du Prieuré Baumanière à Villeneuve-lès-Avignon,

Christophe Chiavola,

pour 4 repas d'exception dans ce cadre hors du commun...



Le chef Benjamin Collombat à La Table de Courcelles

A la tête des cuisines du Château de Courcelles depuis le début de l'année 2024, le chef Exécutif Benjamin Collombat mène les rênes de la Table de Courcelles, de sa salle de réception, l'Orangerie,

et de sa future brasserie à Braine, le Bistrot de la Vesle.

Animée par de nombreux projets, la Famille Anthonioz a nommé un Chef Exécutif de renom, récompensé à plusieurs reprises par les Guides Michelin et Gault & Millau, et avec pour objectif de repenser son offre culinaire et de proposer un voyage gustatif d'exception à ses clients

De ses débuts aux côtés du chef étoilé Philippe Da Silva dans le Var, en passant par différentes expériences à l'étranger, et en devenant chef Exécutif et bras droit de Guy Martin, à l'iconique Grand Véfour, le chef Collombat a su démontrer ses talents et sa créativité à travers un parcours remarquable. C'est en ouvrant son premier restaurant à Draguignan, Côté Rue, qu'il obtient sa première étoile au Guide Michelin mais aussi plusieurs distinctions Gault & Millau, telle que « Grand de Demain ». Il multiplie ensuite les récompenses à la tête du restaurant gastronomique, Le Jardin de Benjamin, au Château de Berne, Maison Relais & Châteaux à Lorgues, avec de nouveau une étoile au Guide Michelin mais aussi le « Prix de l'Innovation » au Gault & Millau.

C'est grâce à ses expériences et à son inspiration à travers le monde que le chef Collombat propose aujourd'hui une cuisine en mouvement mêlant le végétal, les produits du terroir et de subtils accords d'herbes et épices. Main dans la main avec sa brigade et la famille Anthonioz, le chef Collombat a à cœur d'émerveiller les clients du Château tout en sublimant les produits de la région et en privilégiant les circuits courts.

Christophe Chiavola, Le Prieuré Baumanière

Arrivé en Provence en 2013, Christophe Chiavola

est alors le chef du Hameau des Baux où il conserve l'étoile au Guide Michelin, puis au Château de Massillan où il l'obtient.

Depuis près d'une année, le chef à l'approche culinaire créative, tient les rênes des cuisines du Prieuré Baumanière à Villeneuve-lès-Avignon.

Avec une cuisine osée, personnelle et épurée, Christophe Chiavola

fait découvrir à ses convives des saveurs où l'acidité est marquée, du croquant,

peu de sucre et des plats en terre-mer, où le voyage des papilles passe aussi par des associations surprenantes, de la justesse dans les accords,

les cuissons, les équilibres et les jus.

Ce natif de Savoie, propose une cuisine d'instinct, épurée et de saison,

il se dit être « au service de la nature ».

Notes méditerranéennes et florales, pointe d'acidité...

Sa cuisine offre des associations de saveurs inédites et surprenantes tout en conservant l'authenticité du produit et du terroir comme dans l'un de ses plats signatures "en 4 mots : Pigeon, Huitres, Artichaut et Jus Corsé au gingembre."

Le Château de Courcelles est un Domaine familial
situé aux portes de la Champagne et à 1h15 de Paris.
Disposant d'un restaurant gastronomique
dirigé par le Chef Exécutif Benjamin Collombat,
de 20 chambres et suites **** et d'une Orangerie événementielle,
la Maison est membre de l'association
des Relais & Châteaux depuis 1992.
Fort de son emplacement, les invités profitent d'un authentique
Château du XVIIème siècle où Art de Vivre à la Française
et Gastronomie se mêlent.

Découvrir l'univers du Château de Courcelles

Château de Courcelles

8 rue du Château

02220 Courcelles sur Vesle

Tel. +33.323.741.353

