

Dossier de presse 2025

CHÂTEAU DES TESNIÈRES
TORCÉ, ILLE-ET-VILAINE

MOSAIC
LA TABLE DE CHANTEL DARTNALL,
CHEFFE & PROPRIÉTAIRE

ESTD.



1860

CHÂTEAU DES
TESNIÈRES

RESTAURANT MOSAIC

LE CHÂTEAU DES TESNIÈRES

LE CONTE DE FÉE D'UNE CHEFFE SUD-AFRICAINE : CHANTEL DARTNALL

Depuis des années, Chantel Dartnall, cheffe originaire d'Afrique du Sud, à la tête de son restaurant Mosaic à Pretoria depuis 15 ans, mondialement reconnue, rêvait de s'installer en France pour y ouvrir sa table gastronomique.

C'est chose faite puisque **Mosaic, version française, a ouvert le 1^{er} mai 2025 au Château des Tesnières**, à Torcé, aux portes de la Bretagne, à 30 minutes de Rennes et 2 heures de Paris !

LE RETOUR AUX SOURCES !

Née à Pretoria en Afrique du Sud, Chantel Dartnall a du sang breton dans les veines ! La France a toujours été pour elle une source d'émerveillement. Elle représente pour la cheffe l'élégance, l'art de la gastronomie, le respect de la terre et de la nature. À l'instant où Chantel Dartnall découvre le travail de Michel Bras, de Pierre Gagnaire et d'Alain Passard, elle ressent une parenté, une résonance profonde en elle. Comme un appel évident et naturel à revenir sur les traces de ses ancêtres huguenots bretons.

L'ÉVIDENCE DU CHÂTEAU DES TESNIÈRES, PAISIBLE, ENCHANTEUR ET POÉTIQUE

En 2021, la famille Dartnall-Du Plessis rachète le Château des Tesnières et s'installe définitivement en France après avoir fermé Mosaic Pretoria pour commencer cette nouvelle aventure.

Un château réinventé comme un sanctuaire où l'art, l'histoire, la gastronomie et la Beauté de la Nature s'entremêlent pour devenir source d'enchantement et d'apaisement pour les hôtes.

Quatre années de travaux, orchestrés par des personnes de talent comme l'architecte locale Martine Revel et Martine Di Matteo pour la décoration intérieure. Elles ont su redonner une âme au château et réinsuffler sa poésie tranquille.



CHÂTEAU DES TESNIÈRES : LUXE, CALME ET FÉMINITÉ !
UNE ÉTAPE GASTRONOMIQUE UNIQUE EN FRANCE

- 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 s'évader et se ressourcer
- Un potager qui fait la part belle aux fleurs et aux botaniques



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.



EAT OUT

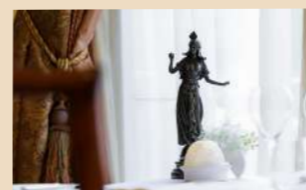
Mosaic n'est pas la réplique de l'adresse de Pretoria, juste **la suite de l'histoire culinaire d'une cheffe curieuse et voyageuse dans l'âme**, désireuse d'honorer dans sa seconde partie de vie, le terroir de ses ancêtres bretons.

Une salle intimiste de **20 couverts** 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.

MOSAIC
Ouvert du mercredi au
dimanche midi
fermé lundi mardi et dimanche
soir



Chaque table est décorée d'une statuette en bronze, un bouquet de fleurs du jardin... Un présentoir en bois met à la disposition des invités une petite fiche explicative pour chaque plat.

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, **à l'âge de 26 ans, son propre restaurant Mosaic à Pretoria**.

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 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,



« 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...



CHANTEL DARTNALL

UNE CHEFFE DE RENOMMÉE MONDIALE

À 45 ans, Chantel Dartnall fait partie de l'élite de la gastronomie mondiale. Hissée au 32^e rang des meilleurs chefs au monde, selon la liste des 100 meilleurs chefs des Best Chef Awards pour 2017, elle est reconnue comme l'une des femmes cheffes les mieux classées et l'une des trois uniques candidates à figurer dans le top 50.

La même année, elle est nommée **cheffe de l'année en Afrique et Lau Moyen-Orient** par les prestigieux Luxury Travel Guide Awards.



EATOUT



UNE CHEFFE SOLAIRE, HUMAINE ET FÉDÉRATRICE

Chantel Dartnall porte en elle des valeurs humaines fortes. Elle a su, avec élégance et en préservant sa féminité, se faire une place de reine dans un monde majoritairement masculin. Respectée et reconnue mondialement, Chantel Dartnall, toute en délicatesse, **défend avec ferveur les femmes cheffes et hôtelières en faveur de l'égalité dans le monde de l'hôtellerie**.



Une belle histoire de famille portée par une femme de cœur !

Écoute, échange, partage sont les qualités de cheffe de Chantel Dartnall. **Sa réussite est un travail d'équipe, de passion partagée, de talent conjugués**. Son équipe Mosaic sud-africaine n'a pas hésité à la suivre, car son projet était le leur : poursuivre l'aventure Mosaic en France avec la même ferveur.

Chantel Dartnall a embarqué sa famille « créative » au Château des Tesnières, trouvé deux maisons à côté du château pour ses cinq femmes de talent qui représentent « SA FAMILLE » tout court. Elle a embarqué aussi sa mère Mari, Marie-Louise sa sœur et son père Cobus du Plessis.

UNE ÉQUIPE DE FEMMES À LA TÊTE DE MOSAIC

Chantel Dartnall aime travailler en confiance et dans la bonne humeur. Elle a su créer autour d'elle, en Afrique du Sud, une équipe de femmes qui, au fil des années, a ancré la cuisine du restaurant Mosaic dans l'art d'exprimer les secrets des botaniques à travers des plats qui éveillent tous les sens.

Une petite équipe soudée, où chacune apporte son propre talent, sa résilience et sa détermination. Il règne dans cette équipe de femmes **un esprit « collaboratif »** plutôt que compétitif, une atmosphère calme, concentrée : **une force tranquille**. Chantel Dartnall assure un leadership basé sur l'empathie et l'excellence partagée.

JOHANNA



Voici Johanna – une pierre angulaire de la famille culinaire et le tout premier membre de l'équipe à voyager de l'Afrique du Sud à la France.

Johanna a grandi dans le village de Ga-Matlala, juste à l'extérieur de Polokwane, où les arômes des repas cuisinés maison et la chaleur d'une communauté unie ont d'abord suscité son amour pour la nourriture. Cette passion profondément enracinée l'a amenée à commencer sa carrière culinaire il y a 15 ans, au célèbre restaurant Mosaic de The Orient, sous la direction de la cheffe Chantel Dartnall. Le parcours de Johanna témoigne de ce qui peut être accompli avec talent, humilité et travail acharné.



PLUS QU'UNE BRIGADE, UNE FAMILLE CRÉATIVE

Elles ont choisi de suivre leur cheffe pour continuer d'écrire ensemble la suite de Mosaic. Véritables couteaux suisses, elles participent aux plantations du potager, visitent les producteurs de la Bretagne, découvrent une nouvelle culture, un nouveau terroir, s'en imprègnent pour mieux le sublimer.

« Le féminin a une place légitime et rayonnante au cœur de la gastronomie. »

Chantel Dartnall

ANTRO DAVEL



« Cheffe pâtissière, c'est l'art de la précision et de la poésie. Travailler sous la direction de la cheffe Chantel Dartnall a enrichi cet équilibre de manière inattendue. Sa cuisine est un lieu où l'imagination n'est pas seulement acceptée, elle est essentielle. Où la rigueur de la haute gastronomie rencontre l'âme du récit. Elle m'a poussée à m'affirmer, à faire confiance à mon instinct, à affiner ma voix, à aller au-delà de ce qui m'est familier.

Ce que j'aime le plus dans ce métier, c'est sa nature éphémère. Un plat existe un instant, puis disparaît. Mais l'émotion qu'il laisse – le souvenir, l'histoire – peut perdurer. C'est ce genre d'art que j'ai envie de servir. Et c'est ce genre d'expérience que j'espère créer, encore et encore. »

SURPRISE



17 ans sous la direction de la cheffe Chantel. Grâce à un travail acharné et à un profond amour pour le service, elle a gravi tous les échelons en cuisine. Un autre pilier de la cheffe. Un amour certain du « recevoir » en salle et une créativité à toute épreuve pour confectionner des boissons sans alcools et des mignardises au moment du thé ou du café.



UNE CUISINE LOCALE MAIS MULTICULTURELLE

LA FRANCE ET L'AFRIQUE DU SUD, DEUX SOURCES PROFONDES D'INSPIRATION

Chantel Dartnall est une cheffe voyageuse ! Ses nombreux voyages, ses rencontres avec les plus grands chefs de la planète, et surtout ses origines, ont enrichi sa palette sensorielle et donné naissance à une cuisine « mosaïc » ouverte au monde, aux cultures et traditions diverses.

Dans une belle harmonie, l'Afrique et la France s'unissent dans un menu délicat, émouvant, ultra savoureux. Un dialogue qui livre les secrets les plus intimes d'une cheffe qui partage en cuisine son amour pour la Vie, la diversité et la tolérance.

Une cuisine qui apaise et réunit, une parenthèse enchantée dans ce monde tourmenté.

« Ma cuisine est un tissage entre deux histoires, deux paysages, deux pays, mes deux sources profondes d'inspiration. »

Chantel Dartnall



LA NATURE ET LES SAISONS, FIL VERT D'UNE CUISINE ENGAGÉE, RESPECTUEUSE DU VIVANT

La nature et le terroir en Afrique du Sud portaient la lumière et les couleurs de la cuisine de Mosaic à Pretoria. Aujourd'hui, Mosaic au Château des Tesnières rend hommage au travail des petits producteurs bretons.

Chantel et son équipe, depuis leur arrivée en France, rencontrent, échangent, goûtent les produits de proximité pour mieux les apprivoiser et leur rendre hommage le plus respectueusement possible dans leurs créations. Le marché des Lices à Rennes a enchanté l'équipe !



UNE CUISINE FÉMININE PRÉCISE ET POÉTIQUE

LES CONFIDENCES INTIMES D'UNE CHEFFE AVEC DAME NATURE

« Chaque plat raconte une histoire, révèle un souvenir, perce un secret que la nature me souffle à l'âme. »

Il se cache derrière la cuisine de cette cheffe « artiste », une vraie philosophie de vie : Celle d'honorer la nature, créer une beauté qui nourrit à la fois le corps et l'esprit.

DES ASSIETTES « OEUVRES D'ART »

La cuisine de Chantel Dartnall est empreinte de poésie joyeuse et livre les secrets des botaniques et des fleurs à travers des associations animales justes, gracieuses et délicates.

Capter, émerveiller tous les sens pour le bien-être total des convives. Chantel attache beaucoup d'importance à l'art de la table qui fait partie de l'expérience. Les assiettes sont pour la plupart peintes à la main par des artisans du monde.



UNE CUISINE « BOTANIQUE » ET FLORALE

Passionnée de botanique et inspirée par les fleurs, Chantel Dartnall les utilise en cuisine, non pas seulement pour « faire joli », mais parce qu'elles apportent des saveurs subtiles et des vertus bienfaitantes pour la santé.

Fleur de fenouil : fleurs ombelles dorées subtilement, elles possèdent des propriétés digestives apaisantes et stimulent en douceur l'appétit. Le parfait prélude à un repas.

Fleur de calendula : pétales orange doré et goût légèrement poivré, il apaise l'inflammation. C'est comme placer un morceau de lumière en fin d'après-midi dans l'assiette.

Citronnelle : une bouffée de clarté, elle réveille le palais avec son arôme citronné et floral.

Fleur de magnolia : un goût très puissant de clou de girofle et de gingembre, aux propriétés anti-inflammatoires et antioxydantes.



FLURS TIPIQUES D'AFRIQUE DU SUD QU'ELLE ADORE :

Fleur d'hibiscus : avec ses pétales pourpres vif, elle offre une note acidulée et réhydrate en profondeur.

Honey Bush : Roiboos d'Afrique du Sud ! En infusion, elle dégage des aromatiques sucrées de fleurs et de miel sauvage du Cap. Sa couleur dorée rappelle le soleil et la lumière du Cap.

La fleur de mer "Seevygie" qui pousse dans les dunes du Cap, intégré dans un plat de gibier...

« Les fleurs sont essentielles car elles me permettent d'amener le jardin directement à table, créant un dialogue entre le convive et la nature.

Chaque fleur porte un message de la terre, délicat, éphémère et utile. »

Chantel Dartnall



Floral



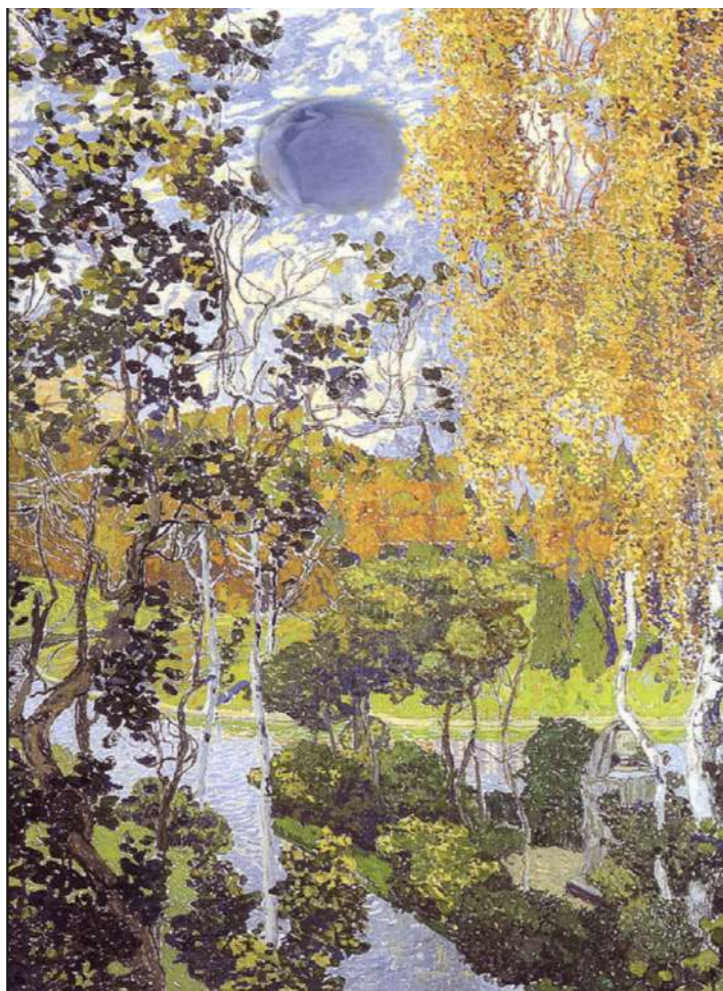
LA CARTE MOSAIC : TOUT UN POÈME !

À chaque saison, son poème écrit par la cheffe elle-même. La nouvelle ère de Mosaic commence par une feuille blanche : TABULA RASA, en latin. De nouvelles histoires qui unissent dans un dialogue émouvant la France et l'Afrique du Sud. Souvenirs, secrets de vie... Tout se lit, se devine, se découvre au fil du menu Tabula Raza !

TABULA RASA

TELLE UNE NOUVELLE LUNE, SYMBOLE DE CHAQUE FIN ET DE CHAQUE NOUVEAU COMMENCEMENT, ELLE EST ENVELOPPÉE D'OMBRE ET NOUS DONNE LE TEMPS DE RÉFLÉCHIR AU CYCLE QUE NOUS VENONS DE TERMINER : UNE NOUVELLE ÈRE EST NÉE. NOTRE ESPRIT, NOTRE CORPS ET NOTRE ÂME S'ÉPANOUISSENT PENDANT CETTE PÉRIODE DE REPOS ET D'INTROSPECTION. NOTRE CRÉATIVITÉ S'ÉVEILLE ET C'EST LE MOMENT DE CRÉER DE NOUVELLES VISIONS, D'INNOVER, DE TRANSFORMER ET DE FIXER DES OBJECTIFS FUTURS. CHAQUE NOUVELLE PHASE NOUS OFFRE L'OPPORTUNITÉ DE NOUVEAUX COMMENCEMENTS, D'UNE NOUVELLE ORIENTATION ET D'UNE NOUVELLE CONSCIENCE, QUI STIMULENT NOTRE CRÉATIVITÉ ET NOUS PERMETTENT D'INITIER, DE FAÇONNER ET DE FORMULER CE DONT NOUS RÊVONS.

CHANTEL DARTNALL



À LA CARTE MOSAIC, DEUX MENUS SONT PROPOSÉS LE MIDI COMME LE SOIR :

PETITE DÉGUSTATION : 190 € / pers - accords mets&vins Passionnés 70€
accords mets&vins Connaisseurs 110€

GRANDE DÉGUSTATION : 220 € / pers. - accords mets&vins Passionnés 110€
accords mets&vins Connaisseurs 155€

Accords mets&sans alcool : 25 € / 35 €

MENU TABULA RASA



Grande Dégustation

PETIT PRÉLUDE

Franschhoek Mosbolletjies
Mosbolletjies, Parmesan, Anis.

AMUSE-BOUCHES

Saveur d'Afrique du Sud
Biltong, Coriandre, Brioche

Huîtres et verger
Huîtres de Cancale, Poire, Caviar d'Aquitaine

Mon petit jardin
Légumes du Jardin, Velouté de Petits Pois

Entrées

L'Infusion de l'Alchimiste
Langoustine de Bretagne, Légumes anciens, Consommé de tomate

Soupe du jour
Foie Gras, Truffe, Chou-Fleur

PLAT PRINCIPAL

Marché de Lices
Pêche du jour, velouté de fenouil, Vanille

ou

Pigeons - Murmures de la Forêt
Pigeonneau royal plein au sang, champignons sauvages, jus au vin rouge à la truffe

SAVEURS FINALES

Pomme d'amour
Laetitia Gaborit - Reblochon, pomme bretonne, Caramel

Fées de la Forêt de Brocéliande
Chocolat noir, Noisette, Café

CAFÉ, THÉ ET MIGNARDISES

Les Oiseaux et les Abeilles
Miel, Yuzu, Fève Tonka

EXTRAIT TABULA RASA EN IMAGE



LES CRÉATIONS

Servies midi @ @@@@&@

ENTRÉE - HUÎTRES ET PERLES

Huîtres de Cancale, tapioca, caviar d'Aquitaine



PLAT - MARCHÉ DES LICES

Pêche du jour, velouté de fenouil, salade océane



PLAT - PIGEON - MURMURES DES BOIS

Pigeonneau royal plein au sang, jus de champignons sauvages et vin rouge à la truffe.



DESSERT - EN ROUTE VERS BROCÉLIANDE

Valrhona Caraïbe 66 %, noisettes, Vanille de Tahiti



À CHAQUE PLAT SES ACCORDS EXTRAIT

Chaque plat est introduit par une confidence de quelques lignes sur l'inspiration de cette création. Une attention poétique digne d'une artiste qui partage une émotion, un souvenir intime.

Chaque plat du menu est accompagné d'un accord « vin » précis et proposé selon votre désir « amateur » ou « connaisseur ». Des vins d'exception reconnus aux pépites plus rares, le voyage est assuré avec simplicité et générosité.

Même attention pour les addicts du sans alcool qui se voient proposer des accords faits maison : infusions chaudes ou froides, consommés... Des accords qui livrent leurs saveurs et leurs qualités bienfaitantes pour le corps et l'esprit.

Exemple :

La Carotte Humble

Carottes multicolores, Carottes marinées, Mousse de Carotte

Confidence de Chantel Dartnall :

« La cuisine de nos grands-mères est souvent le théâtre de doux souvenirs : l'impatience enfantine face à un plat mijotant sur le feu, le murmure apaisant des conversations, et la magie d'un repas improvisé avec trois fois rien. Je me souviens de ces jours où le garde-manger était presque vide. Il ne restait que des carottes ! Et pourtant, avec un sourire complice et ce tour de main hérité des générations passées, ma grand-mère parvenait à sublimer ce légume ordinaire en un plat extraordinaire... »



Les carottes dans leur diversité de couleurs, de textures et de saveurs apportent complexité, profondeur et élégance à ce canapé raffiné.

L'ACCORD VIN PASSIONÉ

Egly-Ouriet Tradition
Grand Cru Brut
Montagne de France
Reims

D'une robe riche et dorée, le nez séduit immédiatement par ses notes de pommes cuites, de brioche, de noix de cajou et d'arômes de pomme verte fraîchement coupée. En bouche, il révèle une belle ampleur avec une texture crémeuse, des fruits mûrs.

L'ACCORD VIN CONNAISSEUR

Deutz
Cuvée William 2013
Montagne de France
Reims

Cette cuvée rend hommage au créateur de Maison Deutz, William. Un éclat doré sur des couleurs jaune paille. Un nez riche et aromatique aux notes de coing, de pêche, d'abricot et de miel. La bouche s'ouvre sur des fruits jaunes avec une belle minéralité.

L'ACCORD SANS ALCOOL

Mélange Carotte & Gingembre

La carotte est le légume qui a la teneur en sucre naturelle la plus élevée après les betteraves. Elles apportent une touche savoureuse à une grande variété de plats cuisinés. Consommées crues, elles constituent une excellente collation.

LA CAVE DU CHÂTEAU

LA CAVE DU CHÂTEAU DES TESNIÈRES

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 ! sur les 80 000 bouteilles de la cave Mosaic de Pretoria !

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**, sud-africaine et sommelière de Mosaic, chaque convive pourra s'offrir le luxe d'un voyage dans le verre, unique, surprenant, émouvant et toujours convainquant.



RENÉ, SOMMELIÈRE

René Veldhuizen, originaire d'Afrique du Sud, possède **un savoir-faire unique en matière de vins sud-africains, de service minutieux et de culture gastronomique.**

Son entrée dans l'industrie viticole sud-africaine s'est faite lorsqu'elle a rejoint la société de la culture du vin de l'université de Stellenbosch. Animée par la passion, elle est devenue membre du comité et a ensuite occupé le poste de vice-présidente.

Un parcours sans faute au sein de la *Cape Wine Academy*, WSET niveau 3, le certificat d'introduction de la Court of Master Sommeliers puis diplômée de la *Michael Fridjhon's Wine Judging Academy*.

Une expérience au sein d'établissements de renoms en Afrique du Sud : Réserves privées Singita, le restaurant Rust en Vrede et le restaurant Indochine du domaine Delaire Graff. Elle rejoint Mosaic à Pretoria et suit Mosaic en France.

Le restaurant Mosaic a reçu le Prix de la Meilleure Carte des Vins de l'année par le Guide LEBEY 2026



Prix de la Meilleure Carte des vins- LEBEY 2026



LES COUPS DE CŒUR DE VINS D'AFRIQUE DU SUD DE LA SOMMELIÈRE

Pieter Ferreira Cape Winemakers Guild Graham Beck Blanc de Blanc Cuvée 108 2014

« La Cape Winemakers Guild (CWG) est une association prestigieuse, regroupant les vignerons les plus talentueux et les plus innovants d'Afrique du Sud. Pieter Ferreira a élaboré ce vin exclusif en édition limitée pour la vente aux enchères annuelle de la CWG. Un vin d'une complexité, d'une finesse et d'une profondeur exceptionnelles. Un exemple emblématique du Cap Classique, qui met en valeur le potentiel de l'Afrique du Sud. »

Accord proposé : Sea Mist du chef Chantel, un plat composé de coquilles Saint-Jacques, de safran et d'une délicieuse bisque de langoustines. »

Alheit Vineyards Nautical Dawn

« Je partage la vision de Chris Alheit, qui met en valeur l'identité unique du Cap à travers ses vins. Son chenin blanc Nautical Dawn exprime une qualité exceptionnelle issue de vieilles vignes en gobelet, plantées en 1978. »

C'est un vin pur et équilibré, avec sa salinité et sa texture, il illustre parfaitement pourquoi le chenin blanc est l'un des cépages sud-africains préférés.

Accord proposé : plat de maquereau Katonkel du chef Chantel, dont la saveur est ample et les notes de radis et de pomme apportent de la fraîcheur. »

Storm Vrede Pinot Noir

« Le Storm Vrede Pinot Noir est l'une des expressions les plus marquantes du Pinot Noir en Afrique du Sud : précis, élégant et profondément ancré dans le terroir. »

Il est élaboré par Hannes Storm, dont l'expérience en Bourgogne nourrit clairement son approche réfléchie et axée sur le terroir. Son travail dans la vallée d'Hemel-en-Aarde, notamment avec Vrede, démontre à quel point le Pinot Noir sud-africain peut être d'envergure internationale.

Accord proposé : plat de fleurs de cerisier de la cheffe Chantel, composé de magret de canard fumé à la cerise, de cuisses de canard confites et de betteraves marinées. »



UNE DES PLUS BELLES COLLECTIONS DE CHAMPAGNES
ET DES MAGNUMS PERLES RARES : 9 000 bouteilles !

Salon Blanc de Blancs Brut 2008

Un Champagne de légendes. Produit uniquement dans les meilleurs millésimes, et encore plus exceptionnel en magnum. Ce Champagne du Mesnil-sur-Oger est pureté et précision incarnée – un vin qui révèle de nouvelles profondeurs à chaque tourbillon.

Bollinger La Grande Année Brut 1999

Une perle rare. Ce magnum est une capsule temporelle de richesse et de structure. Un vin avec gravitas et générosité, avec le magnum vieillissant élevant ce millésime à un nouveau niveau d'opulence.

Egly-Ouriet Brut Grand Cru Millésime 2002

Un champagne pour les connaisseurs. Du maître du champagne cultivateur d'Ambonnay, ce puissant magnum vintage offre une tension crayeuse, une structure et une brillance digne d'âge.

UNE COLLECTION PRESTIGE DE SPIRITUEUX ET LIQUEURS

Une charmante tour du château « **la tour des spirits** » est entièrement dédié à ces trésors de liqueurs et de spiritueux.

Chaque bouteille raconte une histoire d'artisanat, d'héritage et de saveur.

De l'allure fumée du whisky écossais et de l'élégance douce du whisky irlandais à la sophistication intemporelle du cognac, du Bas-Armagnac et du Calvados. Ajoutez à cela les riches profondeurs du rhum vieilli et le charme énigmatique de l'Absinthe, et vous avez **une collection conçue pour captiver tous les connaisseurs.**

EXTRAIT DE LA SÉLECTION :

- Le *Barry Crockett Legacy* qui provient de la renommée distillerie Midleton en Irlande
- Le *Whisky Single Malt Scotch* de la distillerie Glenlivet. Cognac de Hennessy comme le Paradis avec son emballage élégant
- La célèbre *Chartreuse V.E.P* « Vieillissement Exceptionnellement Prolongé » qui est produite chaque année en



LES CRÉATIONS SANS ALCOOL MOSAIC

DE PRÉCIEUX ACCORDS SANS ALCOOL POUR LE BIEN-ÊTRE DES CONVIVES

Dans la continuité de sa passion pour les botaniques et du bien-être de tous ses convives, Chantel Dartnall propose une carte d'accords sans alcool à la fois originale et bienfaisante.



L'infusion de l'alchimiste

Ce plat se compose d'un joli consommé de légumes aromatiques qui re-infusent le thé d'hibiscus et d'autres aromates, notamment des fleurs de fenouil, de capucine et de citronnelle. Le mélange chaud de thé aux légumes, riche en vitamines et minéraux, tonifie le corps.

La fleur d'hibiscus, aux couleurs vives, est cultivée dans le monde entier pour son attrait esthétique et ses vertus médicinales, principalement sous forme de tisane.

Si, pour beaucoup d'entre nous, la magnifique fleur d'hibiscus évoque les îles Hawaïennes, la plante est en réalité originaire d'Afrique.

L'infusion d'hibiscus est préparée à partir des calices séchés et aux couleurs vives de la fleur d'hibiscus, et possède une saveur exotique et acidulée.



Langoustines de Bretagne
Consommé d'Hibiscus aux légumes anciens

UNE NUIT AU CHÂTEAU DES TESNIÈRES

Soigneusement restauré par la famille Dartnall-Du Plessis, **le château célèbre le féminin et en fait sa muse.**

L'esprit du romantisme et de la féminité imprègnent l'ensemble, le Château des Tesnières...

6 suites majestueuses composent une offre hôtelière singulière et une expérience d'exception.

DES SUITES... LA BELLE ÉPOQUE !

Chaque suite est un chef-d'œuvre !

Les **six suites du château**, chacune dans son décor authentique, 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 Mumtas Mahal en Inde, Yama & Thida Mandalay.

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.**

Ces chambres doivent leur authenticité à un mobilier provenant des voyages de Chantel. Des meubles anciens au papier peint à la main, chaque élément est comme un fil qui tisse la trame des histoires du passé avec celles à venir. Ces objets exotiques rappellent la belle époque et **l'Exposition Universelle de 1900**, lorsque Paris était la plus grande scène du monde.

1 300 œuvres d'art, peinture, sculptures de la collection de la famille Dartnall-Du Plessis ornent le château et les suites



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.

LA SUITE EXOTIQUE YAMA & THIDA MANDALAY

Plus qu'un lieu de repos, c'est un portail vers l'âme de l'ancien Myanmar. Inspirée par les plaines sacrées de Bagan, où 10 000 pagodes ont jadis percé le ciel, et nommée en l'honneur de Mandalay, la dernière ville royale de Birmanie, cette suite murmure d'**élégance intemporelle et de beauté spirituelle.**

Sous une fresque de pagodes éparpillées d'étoiles, un lit en bois sculpté raconte l'histoire d'amour épique de Rama et Sita, le cœur du Ramayana – une histoire de foi inébranlable, de courage et d'amour transcendant.

Ici, passé et présent s'entrelacent dans une étreinte poétique, vous offrant un sanctuaire où l'amour conquiert tout.



LA SUITE MUMTAZ MAHAL

La suite de l'Inde vous invite à un voyage enchanteur, captivant l'esprit d'un pays imprégné de traditions anciennes et d'une culture vibrante, le tout à l'intérieur d'un petit château français.

Cette suite rend hommage à la Shakti, **le pouvoir divin féminin célébré dans la culture hindoue**, où les déesses incarnent la force, la sagesse et la créativité.

Chaque détail de la suite est comme une histoire qui attend d'être racontée, invitant non seulement à explorer la beauté de cet espace, mais aussi à réfléchir à l'immense héritage de l'Inde, une terre souvent considérée comme notre mère à tous.

Une peinture murale exotique vous invite au voyage à travers la diversité fulgurante de l'Inde. Une porte en bois massif fera vagabonder l'imagination, tandis que des moulures finement sculptées et des lampes suspendues créent une atmosphère subtile.

La Suite India est un sanctuaire pour les sens et pour l'âme. Un voyage intérieur incitant à parcourir les sentiers de l'Inde véritable, là où l'esprit de Mumtas Mahal et le pouvoir intemporel de Shakti s'expriment de plus fort.

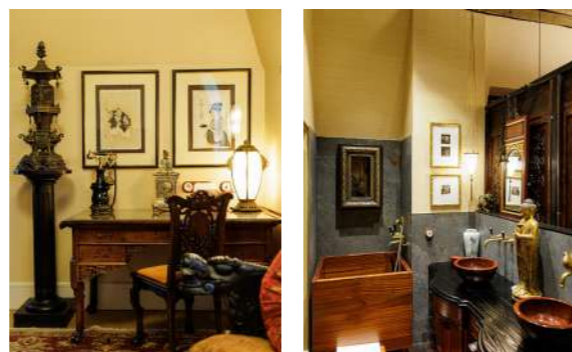


LA SUITE DE L'IMPÉRATRICE CIXI DE CHINE

Le monde de l'Impératrice douairière Cixi – une femme d'une élégance, d'une intelligence et d'un pouvoir inégalés – a donné vie à l'intérieur des murs de la suite Cabinet chinois au Château des Tesnières.

De la douce floraison des fleurs peintes à la main au plafond jusqu'au lit de mariage chinois orné de 300 ans, chaque détail de cette suite murmure d'une époque empreinte de tradition, de beauté et de transformation. Des aquarelles délicates, des dragons de bronze et des tapisseries d'écarlate et d'or vous transportent à une époque où la Cité interdite résonnait de secrets et de cérémonie.

La suite n'est pas seulement un espace, c'est une histoire. Une rencontre de l'Est et de l'Ouest, de La Belle Époque et le dernier crépuscule de la Chine impériale. C'est une ode à l'héritage indélébile de Cixi et une retraite onirique pour ceux qui cherchent la beauté dans l'histoire et l'inspiration dans chaque coin de rue.

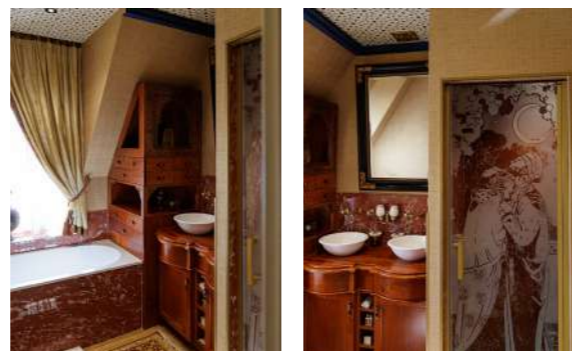


LA SUITE DE SCHÉHÉRAZADE, CONTEUSE PERSE

Inspirée par le légendaire conteur de 1001 nuits, cette suite intime est une boîte à bijoux d'émerveillement, où chaque coin murmure une histoire et chaque détail est fabriqué avec soin.

La Suite Schéhérazade au Château des Tesnières porte le nom de ce légendaire conteur persan. Cette suite, petite mais opulente, vous enveloppe d'enchantement dès votre arrivée. Riche de détails complexes et d'artisanat orné, chaque élément – des meubles sculptés aux motifs scintillants qui dansent à travers les murs – fait écho à l'héritage de Schéhérazade : **le pouvoir du récit pour réveiller le cœur, remuer l'âme et transformer l'esprit.**

Au-dessus de la table de lit, une sculpture en bronze immortalise la conteuse elle-même, prête à triompher d'un roi autrefois endurci – sa sagesse, une révolution tranquille. Une autre statue délicatement éclairée par la lueur de la bibliothèque rend hommage à sa grâce et à sa force. Ici, des volumes précieux des Nuits Arabes vous attendent, prêts à vous porter dans des royaumes de mystère et d'émerveillement.

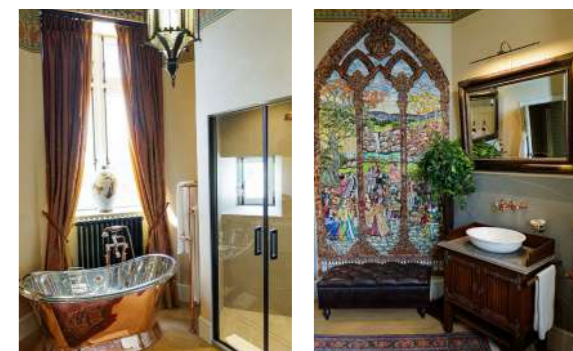


LA SUITE ANNE DE BRETAGNE

Enracinée dans la mémoire des Bretons, la reine Anne demeure comme une figure emblématique de volonté, d'intelligence et de défense de sa culture. Au-delà de la politique, elle était une mécène des arts et une défenseuse de l'éducation des femmes, favorisant un âge d'or du raffinement et du progrès. Elle laisse en héritage le riche patrimoine de la Bretagne ainsi que son témoignage de résilience, de grâce et d'invincibilité.

La suite néogothique, la plus majestueuse du château, rend hommage à la reine Anne de Bretagne. Un grand salon, une table à manger et deux salles de tour attenantes créent un cadre d'une élégance sans pareille. Le mobilier de la suite, notamment les imposantes chaises des Trois Mousquetaires, évoque une époque de chevalerie et d'intrigue.

La reine et son entourage prennent vie sur une grande mosaïque réalisée sur mesure dans la salle de bain, dotée d'une baignoire royale sur pied en cuivre. Depuis ses fenêtres, les hôtes peuvent apercevoir le Triskel sculpté du château, un emblème celtique qui représente l'âme éternelle de la Bretagne.



LA SUITE REINE DE SABA

La Reine de Saba, célèbre pour sa sagesse, sa richesse et son pouvoir, a voyagé à travers des sables dorés pour rencontrer le roi Salomon, apportant des trésors au-delà de l'imagination. Son histoire vit dans les murmures de vents chargés d'épices et la lueur d'une lune du désert.

La suite Reine de Saba vous invite à entrer dans ce monde intemporel. Un lit en bois sombre, sculpté ornementalement, se dresse sous une fresque qui évoque la grandeur d'une lointaine citadelle du Maghreb. Dans la salle de douche, une superbe mosaïque de l'artiste renommée Madeleine Henning, capture la reine royale dans toute sa splendeur, entourée de sa suite. Une tour pleine de lumière complète cette évasion enchantresse – une retraite intime qui ressemble à un secret gardé pendant des siècles.

Une invitation à laisser vos pensées dériver à travers les dunes dorées sous une verrière d'étoiles sans fin.



SE RESSOURCER ET RÊVER DANS LES JARDINS

DES JARDINS D'ÉVEIL GUSTATIF !

C'est Mari, la maman de Chantel, qui a **redessiné les jardins**, créé des **espaces arborés différents**. Un travail titanesque réalisé avec patience et passion depuis près de 3 ans !

Résolument engagée dans l'écologie, Chantel développe le domaine Tesnières avec une attention particulière pour la préservation de la nature.

150 arbres et 6 000 espèces de plantes comestibles ou à fleuraison ont été plantés sur le domaine. 1 000 magnolias, la fleur préférée de la cheffe.



Mari,
maman de Chantel Dartnall,
architecte paysagiste

LE PROJET DU POTAGER ... POUR MOSAIC !

En forme de **triskel**, honneur à la Bretagne, le futur potager du château se composera de **légumes, fleurs et herbes** que la cheffe Chantel Dartnall aime mettre à l'honneur dans sa cuisine. C'est Marie-Louise, la sœur de Chantel, qui sera en charge de la réalisation et de l'entretien **du potager** conçu selon les principes de la permaculture et de la biodynamie.



Le Château des Tesnières

Un sanctuaire pour se reposer, se ressourcer et s'inspirer !



À PEINE OUVERT ET DÉJÀ RÉCOMPENSÉ :

Heart & Soul Hotel Award 2025 par
La Liste !



À VENIR ... UNE GALERIE D'ART AU COEUR DU PARC

LES ARTISTES SUD-AFRICAINS À L'HONNEUR !

Le Château des Tesnières abritera en 2026 la collection privée de la famille Dartnall-Du Plessis. Des oeuvres de plusieurs artistes sud-africains en particulier des peintres et des sculpteurs. L'impressionisme sera à l'honneur avec, entre autres, des oeuvres du peintre Adriaan Boshoff déjà bien présent au sein de la demeure.

Adriaan Boshoff est né à Pretoria en 1935. Il est décédé en 2007. Chantel Dartnall le rencontre, elle à 17 ans et lui confie son rêve d'ouvrir son restaurant. Il lui offrira de son vivant, 8 toiles dédiées "scénettes au restaurant". Quatre de ces toiles ornent la salle du restaurant Mosaic. Les quatre autres sont exposées dans un salon du château.



Heureux qui, comme l'hôte des Tesnières,
a fait un beau voyage.



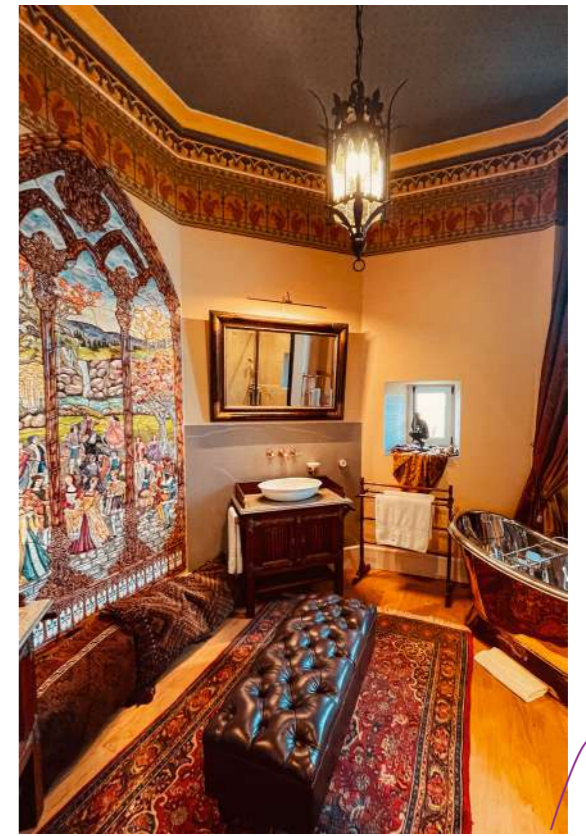
Sérénité



Voyage



Art



Mythe



Féminité



Histoire



Élégance

INFORMATIONS PRATIQUES

À VOIR, À FAIRE AUX ALENTOURS DU CHÂTEAU DES TESNIÈRES !

Le château des Tesnières est la porte d'entrée pour visiter une magnifique région : la Bretagne.

La charmante ville de **VITRÉ** à 10 minutes du château possède son propre château. Elle mérite le détour pour son centre historique, ses ruelles et ses belles demeures à colombage.

RENNES, capitale de la Bretagne est située à 25 minutes de Torcé. Une ville vivante avec de nombreux restaurants, terrasses et un des marchés les plus réputés de France : **le Marché des Lices** tous les samedis matin, un incontournable.

Contact Tourisme Bretagne :

Linda Bellili, relations presse et médias : l-bellili@tourismebretagne.com



La **côte d'émeraude** avec Saint-Malo ou Cancale à seulement 1 h 15 du Château des Tesnières, offre de multiples découvertes artistiques, historiques et phénomènes naturels exceptionnels comme les grandes marées...

Renseignement : <https://www.ille-et-vilaine-tourisme.bzh>



Cancale et ses parcs à huîtres



Centre historique de Vitré



Le marché des Lices à Rennes, le deuxième plus grand marché de France. Coup de cœur de Chantel Dartnall



LE CHÂTEAU DES TESNIÈRES À TORCÉ, UN PEU D'HISTOIRE !

C'est au milieu du XIXe siècle que les frères Alphonse et Ferdinand de Langle décident de construire une prestigieuse demeure, à l'écart de Vitré où l'arrivée du chemin de fer crée de fortes nuisances. C'est l'architecte breton **Jacques Mellet** qui dessine le château en 1857. Il propose un château typique de l'époque, en **style néogothique**, avec balustrades, gargouilles et arcs brisés. Au-dessus de la porte d'entrée trônent les armes de la famille et l'hermine bretonne.

Fabriqués en **Pierre calcaire blanche et en granit de Bretagne**, il comprend trois tourelles caractéristiques du XIXe siècle, et une tour carrée à l'arrière qui rappelle les donjons des châteaux forts du Moyen Âge.

Les deux frères emménagent en 1865. Le château est habité jusqu'à la fin des années 1950, puis laissé à l'abandon par la famille installée à Rennes.

En 1976, il est racheté par un hôtelier parisien pour une bouchée de pain. Jusqu'à ce qu'un couple de Hollandais l'acquière en 2002 pour en faire des chambres d'hôtes.

La demeure d'environ 750 m² dotée d'un parc de 6 ha sera achetée par la famille Dartnall - Du Plessis en 2021.



VENIR AU CHÂTEAU DES TESNIÈRES À TORCÉ !

ACCÈS :

En voiture

- De Rennes : 25 minutes
- De Paris : 3 heures - Autoroute A 11 et A 80
- De Nantes : 2 heures -

En train

- Gare la plus proche : Rennes ou Vitré
- Arrêt du TGV

En avion

- Aéroport de Rennes ou Nantes

ESTD.



1860

CHÂTEAU DES
TESNIÈRES

RESTAURANT MOSAIC

ADRESSE

Château des Tesnières
Lieu-dit Tesnières
35370 Torcé

COORDONNÉES

+33 (0) 7 45 39 93 80
info@chateau-des-tesnieres.com

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

