



# **Le chef Benjamin Collombat arrive le 25 janvier 2024 au Château de Courcelles**

**Le Château de Courcelles est fier d'annoncer l'arrivée  
du Chef Exécutif Benjamin Collombat  
à la tête de son restaurant gastronomique, 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 aura à cœur d'émerveiller les clients du Château  
tout en sublimant les produits de la région  
et en privilégiant les circuits courts.**

**Sa nouvelle carte sera servie dès le 25 Janvier 2024  
à la Table de Courcelles.**

---

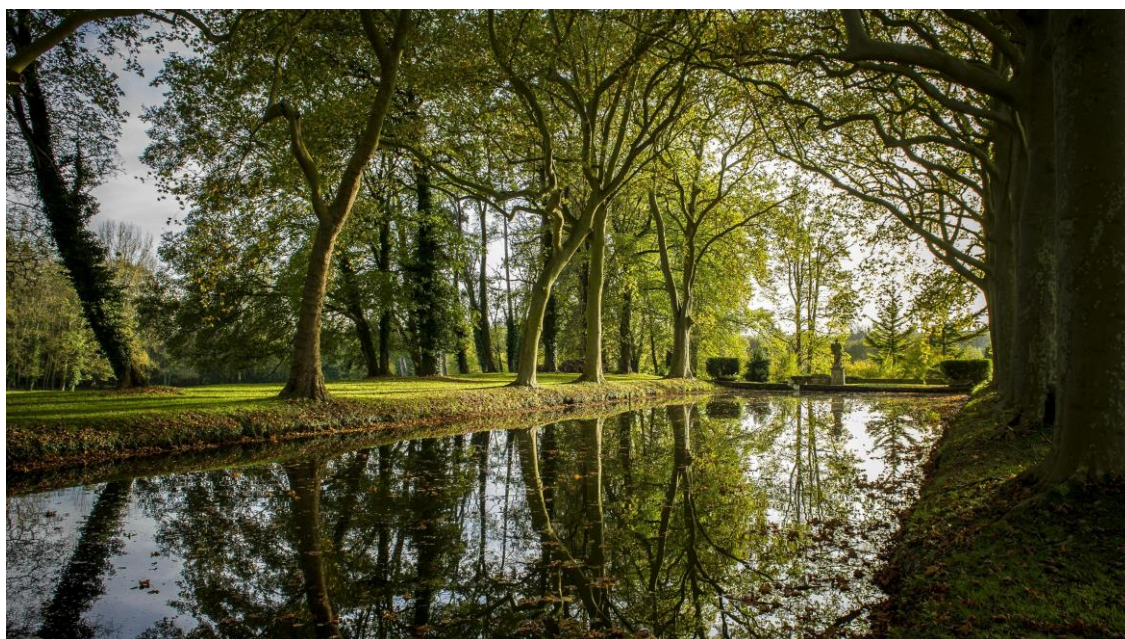


**Le Château de Courcelles est un Domaine familial  
situé aux portes de la Champagne et à 1h15 de Paris.**

**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