



Le chef étoilé
Massimiliano Sena
arrive le 18 juin 2024
au Château de Courcelles

Après une expérience enrichissante de six mois
au Château de Courcelles, le **chef Collombat**
a décidé de rejoindre ses terres d'origines,
pour se concentrer sur un nouveau projet personnel avec son épouse.

Il passe ainsi la main au talentueux **chef étoilé Massimiliano Sena**,
qui prendra les rênes du restaurant gastronomique du Domaine

« **La Table de Courcelles** » dès ce **18 juin**.

Il aura à cœur de proposer une **cuisine française**
inspirée des meilleurs produits de notre terroir.



D'origine Italienne et plus précisément de Sorrente,
le chef **Sena** vient d'une terre de grands chefs,
où les produits de la mer et les citrons d'Amalfi ont bercé son enfance.

Inspiré par sa maman, cuisinière dans un petit restaurant de village,
il a hérité de sa passion.
Formé dans différentes maisons à travers le monde et notamment en Italie,

à Londres ou à Hong-Kong, le chef **Sena** aime mêler ses origines à la gastronomie des lieux où il pose ses valises. Il s'inspire aussi des grands chefs qu'il a rencontré tout au long de sa carrière comme le chef **Adriano Cavagnini**, le chef **Giuseppe Guida**, mais aussi le chef **Pino Lavarra**, dont la rencontre a été déterminante et inspirante pour sa cuisine.



Détenteur d'une étoile au Guide MICHELIN depuis 8 ans, il a officié au restaurant gastronomique Il Lago du Four Seasons Hôtel des Bergues à Genève, avant de décider il y a peu de se donner un nouveau défi professionnel.

Élu Meilleur Chef Italien de l'année 2022, **Massimiliano Sena** propose une cuisine généreuse, élégante et précise. Ce chef passionné aime particulièrement allier des saveurs traditionnelles parfaitement équilibrées à des combinaisons créatives à travers des produits locaux et de saison. Il porte de l'importance au fait que le goût doit toujours être en harmonie avec l'esthétisme des assiettes.

Massimiliano Sena rejoint le Château de Courcelles et prendra ses fonctions le **18 juin 2024**.

Sa carte et son univers seront à découvrir dès le lundi 15 juillet.



*Le **Château de Courcelles** est un domaine familial
situé aux portes de la Champagne et à 1h15 de Paris.
Disposant d'un hôtel de 20 chambres et suites ****
et récompensé d'une **Clef au Guide MICHELIN**,
d'un restaurant gastronomique et d'une Orangerie événementielle,
la maison est membre 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.*



