

Château
de COURBÂN★★★★ & SPA

Gault&Millau

Le chef Maxime Lesobre
du Château de Courban
élu Grand de Demain 2024
par le Gault&Millau !

*Ce lundi 8 juillet, le chef Maxime Lesobre
a été élu Grand de Demain
par le Gault et Millau Région Grand Est
et a reçu la note de 14/20 et 2 Toques,
une récompense, remise par le chef doublement étoilé
du Relais Bernard Loiseau, Jean-Louis Vigilant, qui intervient,
seulement quelques mois après son arrivée au Château de Courban...*



Le chef du Château de Courban, Maxime Lesobre.

*"C'est un immense plaisir et une grande fierté
que de recevoir ce titre de Grand de Demain. **

*Cela prouve que notre travail au quotidien en cuisine est concret,
qu'on m'accueille bien dans la région et que je prends bien mes marques.*

*C'est extraordinaire en si peu de temps et je suis heureux,
rassuré et confiant pour une belle trajectoire au sein de la maison."*

Maxime Lesobre



*"Le Grand de Demain est le chef qui monte
et qui va faire rayonner la région aujourd'hui,
et encore plus demain.
Nous le suivons avec attention."*

Marc Esquerré

LE CHEF MAXIME LESOBRE

Parisien d'origine et fils de bouchers,
c'est après un apprentissage chez Ferrandi que Maxime Lesobre intègre
de prestigieuses brigades, à l'instar de La Grande Cascade*,
où le chef Robert devient son chef de cœur,
avant de continuer à grandir auprès des plus grands comme Michel Rostang**,
Alain Passard***, Jérôme Banctel** ou encore Thomas Boullault*.
Après le confinement, Maxime prend la décision de quitter la Capitale
avec une volonté affirmée de reconnexion à la nature.

L'année dernière,
il prend le poste de chef
au Château Louise de La Vallière en Touraine pour l'ouverture.
A l'automne 2023, il intègre les cuisines du Château de Courban
et en prend les rênes à partir du 1er février 2024.



*"Je m'exprime avec la cuisine,
je me plais à sublimer le produit sans le dénaturer.
J'aime sortir des sentiers battus en suivant toujours le bon sens.
Je ne peux pas faire la cuisine de quelqu'un d'autre."*

Maxime Lesobre

Au programme, dans l'ADN des assiettes - toujours gourmandes -
de Maxime Lesobre, des poissons de petite pêche,
d'eau douce comme d'eau salée, affinés sur l'arête et maturés,

des légumes et champignons de saison au sourcing local,
des sauces qui n'existent nul part ailleurs,
des huiles infusées, des vinaigres et kimchis maisons...

Des objectifs ?

Nouer de solides liens avec les producteurs locaux,
agrandir le potager et le jardin de la maison
et reconquérir l'étoile au Guide Michelin !



*Mylène et Frédéric Vandendriessche, propriétaires du Château de Courban,
avec leur chef Maxime Lesobre.*

*"C'est une grande fierté pour nous tous que notre chef Maxime Lesobre
puisse recevoir une telle récompense au bout de quelques mois seulement.
Nous ressentons une grande joie et beaucoup d'émotion.
Cela est très prometteur pour la suite."*

Mylène et Frédéric Vandendriessche



