

Château
de **COURBAN** ^{★★★★} & SPA

Le chef Maxime Lesobre

arrive au Château de Courban

*Mylène et Frédéric Vandendriessche
ont le plaisir d'annoncer l'arrivée du chef Maxime Lesobre
à la tête des cuisines du Château de Courban.*



Le nouveau chef du Château de Courban, 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.

"Comme nous l'avons fait avec un chef avec qui nous avons collaboré pendant huit ans, nous faisons le choix d'une nouvelle génération, avec Maxime Lesobre, un jeune chef, dont l'énergie, la volonté, la créativité et le dynamisme, nous permettrons de l'accompagner le plus haut possible dans la gastronomie, auprès de notre talentueuse cheffe pâtissière depuis 2015, Saé Hasegawa."

Mylène et Frédéric Vandendriessche



Sae Hasegawa, chef pâtissière du Château de Courban.

Toujours en place à son poste,
la brillante cheffe pâtissière Sae Hasegawa
qui possède un bel univers de création
accompagné d'une excellente maîtrise des équilibres et techniques.



"Comme à la maison, loin de la maison."

*A peine le seuil franchi,
un profond sentiment de détente étreint délicatement les hôtes.
Le Spa Nuxe de l'établissement accueille ses visiteurs
dans un cadre 100% naturel
et harmonieux, à l'intérieur duquel pierre véritable de pays
et doux coloris se marient subtilement.
Détente du corps, sérénité de l'esprit...
Bonheur simple et vrai au Spa Nuxe du Château de Courban
au cœur de la Bourgogne.*



**Lifestyle à l'hôtel quatre étoiles et spa Nuxe,
un havre de sérénité au cœur de la Bourgogne...**



