

LE CHEF LYONNAIS MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

JOSEPH VIOLA NOMMÉ CHEF CONSULTANT

DU RELAIS DE CHAMBORD

■

Le Relais de Chambord a le plaisir d'annoncer la nomination du chef Meilleur Ouvrier de France **Joseph Viola** au poste de **Chef Consultant**. Auteur du livre *La délicieuse cuisine traditionnelle française* (paru en octobre 2024), Joseph Viola est une figure incontournable de la gastronomie française, reconnue pour son savoir-faire alliant tradition, précision et générosité.

Face au majestueux **Château de Chambord**, source d'inspiration puissante, le chef lyonnais a imaginé une carte mettant à l'honneur une **cuisine bourgeoise française** authentique, savoureuse et résolument locale. Comme il aime le dire : « *la mariée est belle* ». Des plats emblématiques, comme le pâté en croûte, les plats mijotés, les gibiers ou les poissons, seront proposés en fonction des saisons, avec l'objectif de reconforter sans jamais surcharger.

Joseph Viola s'est également nourri de l'histoire riche de ce lieu emblématique – anciennement l'Hôtel Saint-Michel, magnifié en 2017 par l'architecte **Jean-Michel Wilmotte** – qui a reçu de nombreuses figures emblématiques, françaises et internationales. Il souhaite y insuffler une vision vivante et dynamique de la cuisine traditionnelle française, toujours en mouvement, jamais figée.

Au-delà de la création culinaire, sa mission comprendra également **l'accompagnement des équipes** dirigées par la cheffe **Marion Carraud**, en assurant une cohérence globale entre le restaurant gastronomique du **Relais de Chambord, Le Grand Saint-Michel**, et la brasserie **Les Armes du Château**, située sur la place Saint-Louis.

Transmission, formation et aventure humaine sont au cœur de l'engagement de Joseph Viola. Des valeurs fortes qui viennent enrichir celles déjà portées par Le Relais de Chambord et qui augurent une nouvelle page prometteuse dans l'histoire gastronomique du lieu.

Restaurant Le Grand Saint-Michel

Horaires d'ouverture : tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h

Menu à 55 euros par personne (entrée, plat, dessert)

Menu enfant à 19 euros.

LA CARTE DU MOMENT

ENTRÉES

Le Saumon Gravlax d'Écosse Label Rouge Crème d'Isigny, 18

Blinis Tiède

Le Foie Gras de Canard des Landes en Terrine, 22

Chutney de Fruits Confits

Le Pâté en Croûte au Foie Gras de Canard et Ris de Veau 19

Gelée au Porto – Confiture d'Oignons au Vinaigre de Vin

La Crème de Chou-fleur dite «Dubarry» 16

Les Asperges Blanches et Vertes Françaises Rôties au Serrano, 19

Vinaigrette Tiède au Jus de Poulet

Caviar de Sologne, «Osciètre» Blinis Crème Isigny - 30g 90

PLATS

Le Paleron de Veau Confit, Réduction de Vin Rouge 29

et Crème de Cassis, Carottes Fondantes

Le Suprême de Volaille d'Orléans IGP, Rôti sur sa Peau, aux Morilles 32

Sandre Rôti sur sa Peau, Beurre Blanc au Vinaigre de Martin Pouret 31

Le Contre-filet d'Angus au Poivre Noir du Brésil Flambé au Cognac 32

La Poêlée de Trofie aux légumes de Saison, Coulis de Sauce Tomate 25

À PARTAGER

Épaule d'Agneau Française Cuite au Four POUR 2 PERSONNES 85

Durant 8 heures, Jus Réduit

FROMAGES

Le Plateau de Fromage - La Passion du Fromage - Blois 14

DESSERT

Le Riz à l'Impératrice (Riz au Lait, Vanille, Fruits Confits, Rhum, Crème Anglaise) 12

Tarte Tatin aux Pralines de Saint-Genix 12

Poire de Comice et Pruneaux Cuits au Vin Rouge Épicé, 13

Madeleine au Miel des Belles Demois'ailes - Cour-Cheverny

Brioche Perdue au Caramel Beurre Salé 13

Café Gourmand

MENU DU RELAIS

55 euros

ENTRÉES

(au choix)

Le Pâté en Croûte au Foie Gras de Canard et Ris de Veau, Gelée au Porto

—

La Crème de Chou-fleur dite «Dubarry»

PLATS

(au choix)

Le Suprême de Volaille d'Orléan IGP Rôti sur sa Peau Crémeuse de Duxelles de Champignons, Jus de Cuisson

—

Sandre Rôti sur sa Peau, Beurre Blanc au Vinaigre de Martin Pouret

Tous les plats sont accompagnés de légumes de saison et de gratin dauphinois

DESSERTS

(au choix)

Le Riz à l'Impératrice (Riz au Lait, Vanille, Fruits Confits, Rhum, Crème Anglaise)

—

Tarte Tatin aux Pralines de Saint-Genix

À propos de Marugal

Marugal Distinctive Hotel Management est une société spécialisée dans la conception, le lancement et la gestion d'hôtels de luxe indépendants. Fondée en 2003 par Pablo Carrington, elle est dirigée en France par son associé, Arnaud Laporte-Weywada. Tous les établissements de la collection Marugal conservent leur architecture d'origine et s'ancrent profondément dans leur environnement, tout en offrant un service personnalisé d'exception.

Parmi les adresses emblématiques figurent : Dunas de Formentera (2024) ; Vermelho, l'hôtel de Christian Louboutin à Melides, au Portugal (2023) ; La Zambra, à Mijas, près de Marbella (2022) ; l'Hotel Beau-Rivage, en plein cœur de Genève (rejoint en 2021) ; Palacio Solecio, à Málaga (2019) ; Le Relais de Chambord, en Val de Loire (2018) ; Akelarre, à Saint-Sébastien (2017) ; Gecko Beach House & Gecko Beach Club, à Formentera (2017) ; Tótem (2016) et Urso Hotel & Spa (2014), à Madrid ; Torralbenc, à Minorque (2013) ; Cap Rocat, à Majorque (2010) et le dernier en date : Palacio de Tavira eu Portugal.

Tous ces lieux ont su séduire une clientèle fidèle, sensible à la touche Marugal – un savant équilibre entre esthétique, service, ancrage local et culture – porté par une philosophie de croissance réfléchie et durable.