

RECONNAISSANCE INTERNATIONALE

Le restaurant Mosaic entre dans La Liste 2026-2027

Classement gastronomique mondial de référence

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Torcé, juillet 2026

Mosaic, la table gastronomique du Château des Tesnières, une des plus belles tables du monde !

Ouverte en Mai 2025 au Château des Tesnières à Torcé, aux portes de la Bretagne, la table Mosaic se voit intégrer La LISTE 2026-2027 et entre ainsi dans le classement gastronomique mondial de référence qui réunit près de 40 000 restaurants dans plus de 200 pays.

Une récompense méritée pour Mosaic tenue par Chantel Dartnall, cheffe de renommée mondiale.

Pour Chantel Dartnall, cette distinction revêt une dimension toute particulière. Sacrée Meilleure Cheffe du Monde en 2017 par les Best Chef Awards, elle est une figure majeure de la gastronomie internationale. Son restaurant Mosaic, en Afrique du Sud, figurait déjà à plusieurs reprises dans La Liste, faisant de cette nouvelle sélection une double reconnaissance: celle d'un parcours d'exception et celle d'un nouveau défi relevé en France avec succès.



Le pari français Mosaic déjà récompensé

Lorsque Chantel Dartnall décide de s'installer en France pour ouvrir Mosaic au Château des Tesnières, le pari est immense. Quitter un établissement reconnu à l'international pour repartir presque de zéro dans le pays de la gastronomie exige une détermination sans faille. Il lui faut reconstruire un univers, s'adapter à un nouveau terroir et convaincre une partie de son équipe sud-africaine de traverser les continents pour poursuivre cette aventure humaine et gastronomique à ses côtés.

Un an seulement après son ouverture, ce pari est déjà récompensé. L'entrée de Mosaic dans La Liste 2026-2027 confirme que cette jeune table s'impose désormais parmi les plus belles destinations gastronomiques françaises. Une reconnaissance qui témoigne de la capacité de Chantel Dartnall à faire rayonner son univers culinaire bien au-delà de son pays d'origine.



L'équipe franco-sud-africaine de Mosaic célèbre l'entrée du restaurant dans La Liste 2026-2027.

Une cuisine botanique qui unit deux cultures : la France et l'Afrique du Sud

Sa cuisine est profondément personnelle. Elle tisse un dialogue poétique et ultra féminin entre deux terres qui lui sont chères: la France, sa terre d'adoption, avec la richesse de son terroir et l'Afrique du Sud, sa terre natale, dont elle puise les souvenirs, les plantes, les épices et l'âme. Une cuisine d'émotion qui célèbre les saisons, honore la nature et les femmes et les hommes qui cultivent ces deux patrimoines d'exception.

Cette philosophie singulière séduit aujourd'hui une clientèle venue de France et du monde entier, attirée par une expérience gastronomique unique où chaque détail raconte une histoire.

Une aventure collective hors pair

L'entrée de Mosaic dans La Liste 2026-2027 récompense aussi une vision, une audace et une aventure collective portée par une équipe franco-sud-africaine unie autour d'une même ambition : ravir les papilles des clients, les reconnecter avec la nature et les inviter à la découverte et au voyage dans l'assiette.

Cette distinction est aussi un hommage au travail quotidien de l'ensemble des équipes du Château des Tesnières et de Mosaic, dont le professionnalisme, la passion et l'engagement contribuent chaque jour à faire de cette maison une destination gastronomique d'excellence reconnue sur la scène internationale.



Art, gastronomie et vin — une étape touristique et gastronomique de luxe en Bretagne

Le Château des Tesnières : luxe, calme et féminité

Au Château des Tesnières, l'esprit du romantisme et de l'authenticité imprègne chaque détail. L'art, la gastronomie et le vin s'y répondent dans une demeure paisible, tandis que la cave ouvre un voyage parmi les plus beaux crus du monde.

Les six suites majestueuses rendent hommage aux femmes emblématiques de l'histoire ou du mythe. Les jardins bucoliques, arborés et fleuris, ont été dessinés et sont entretenus par Mari, la maman de Chantel. Un potager en forme de Triskell, imaginé par Marie-Louise, sa sœur, prolongera bientôt ce dialogue avec la nature. Une destination de luxe en Bretagne, pensée pour se reposer, se ressourcer et s'inspirer.

Pour en savoir plus : chateau-des-tesnieres.com/fr/
