



L'Art de Vivre, le restaurant gastronomique du Château l'Hospitalet à Narbonne lauréat du Prix "Tables à Explorer 2026" de La Liste



Le Château l'Hospitalet est fier d'annoncer que son restaurant gastronomique L'Art de Vivre, dirigé par le chef Laurent Chabert, a reçu le Prix des Tables à Explorer 2026 attribué par La Liste.

Le prix des Tables à Explorer 2026 décerné par La Liste honore les restaurants qui méritent d'être découverts pour la singularité de leur expérience gastronomique et l'interprétation inspirée de leur terroir ou culture. Les Prix Spéciaux La Liste célèbrent des talents, une vision, un artisanat et une cuisine d'auteur.



Le restaurant gastronomique emblématique du Château l'Hospitalet

Situé dans un cadre naturel exceptionnel, au cœur du massif de La Clape et de son vignoble cultivé en biodynamie, le Château l'Hospitalet Wine Resort Beach & Spa abrite le restaurant L'Art de Vivre, à Narbonne, dans le sud de la France.

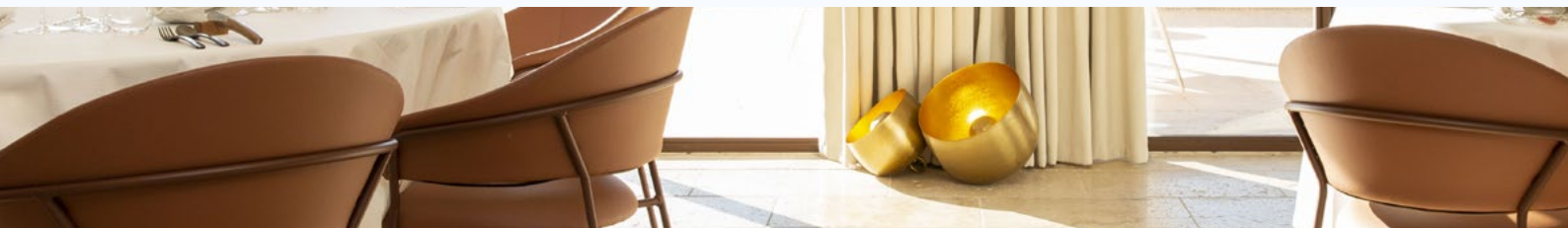
Le restaurant l'Art de Vivre, déjà distingué par une étoile verte Michelin, propose un nombre volontairement limité de couverts pour offrir une expérience intime, précise et harmonieuse, en cohérence avec la philosophie du chef.

Une récompense qui salue la cuisine verticale du Chef Laurent Chabert

Cette distinction attribuée au restaurant L'Art de Vivre met en lumière la démarche particulière du **chef Laurent Chabert** qu'il désigne lui-même comme **la Cuisine Verticale** : une approche qui considère l'assiette comme l'aboutissement d'un écosystème complet — du sol à la plante, de la plante à l'artisan, et de l'artisan au geste culinaire.

La Cuisine Verticale se déploie autour de cinq fondamentaux :

- **Le vivant** : une cuisine qui commence dans le sol et suit les cycles naturels. Au restaurant, les menus évoluent chaque jour en fonction du potager, du climat et des saisons réelles.
- **Le lien** : une relation étroite et durable avec un cercle de producteurs d'excellence — agriculteurs, pêcheurs, éleveurs, artisans — dont la fermebiodynamique de Celeyran.
- **La conscience** : un profond respect des écosystèmes, de la biodiversité, du bien-être animal et du travail agricole.
- **La précision** : une cuisine sans beurre ni crème, qui place le végétal en majesté et révèle l'architecture intime de chaque ingrédient.
- **L'harmonie** : une expérience gastronomique complète où l'énergie du lieu, le calme de la cuisine, les accords mets & vins et l'attention portée au convive font partie intégrante du parcours gustatif.



Un travail d'équipe récompensé

Le chef Laurent Chabert tient à associer à cette reconnaissance Ariane Gorry, sa seconde de cuisine, ses équipes en salle et en cuisine, ainsi que l'ensemble de ses partenaires producteurs et artisans : « *Ce Prix salue notre engagement commun, notre exigence et notre attachement à partager chaque jour avec nos clients une émotion culinaire singulière et notre art de vivre profondément ancré dans nos références méditerranéennes* ».

Le restaurant L'Art de Vivre

Chef : Laurent Chabert — Cuisine verticale
Second : Ariane Gorry
Sommelier : Cyril Thévenet
Cheffe de Salle : Nelly Desgens

Ouvertures : le jeudi au dîner, les vendredis, samedis et dimanches au déjeuner et au dîner
Adresse : Route de Narbonne Plage, 11100 Narbonne, France