

Une retraite gastronomique confidentielle au Château de l'Épinay

Communiqué de presse

Mars 2026

Du 10 au 12 avril 2026, dans le cadre préservé du Château de l'Épinay, naît une expérience singulière : Chefs & Pêche. Pensé comme une retraite gastronomique confidentielle, cet événement inédit réunira quatre chefs d'exception, quelques maisons emblématiques et seulement vingt-quatre couples pour un week-end hors du temps, au cœur de l'Anjou.

Une immersion entre nature et haute gastronomie

À une heure et demie de Paris, entre parc centenaire, lac privé et nature intacte, les invités sont conviés à vivre une parenthèse rare où la haute cuisine dialogue avec le paysage et où l'art de vivre à la française retrouve sa dimension la plus essentielle : celle du partage, du goût et du temps retrouvé.

Au sein de ce domaine de 17 hectares, l'expérience Chefs & Pêche se déploie comme un véritable parcours gastronomique et sensoriel. Pendant trois jours, les convives découvriront les créations de quatre chefs qui signeront les grands moments culinaires du week-end : **Boris Campanella, Christophe Hay, Ambroise Voreux et Sébastien Morellon, chef exécutif de la Maison Perrier-Jouët.**

Chaque repas a été imaginé comme une scène gastronomique à part entière. Un dîner d'exception célébrera l'élégance des champagnes Perrier-Jouët, tandis qu'un autre explorera les subtils accords entre la haute cuisine et les whiskies de la maison The Glenlivet. Un déjeuner champêtre mettra à l'honneur le terroir et la saison, avant qu'un brunch dominical ne vienne conclure cette expérience culinaire dans une atmosphère de douceur et de convivialité.

Plus qu'une succession de repas, Chefs & Pêche propose une immersion où chefs et invités partagent les coulisses de la création, les gestes de la cuisine et le plaisir de la table.

Le luxe du temps long

Au-delà de la gastronomie, Chefs & Pêche célèbre un art de vivre où nature et élégance se rencontrent. Au lever du jour, certains choisiront de rejoindre les rives du lac du domaine pour une session de pêche dans le calme du matin, équipés des cannes d'exception signées Dumonteil Limoges. D'autres préféreront prolonger la matinée dans

les espaces de détente et le spa du château, ou partager des moments privilégiés en cuisine avec les chefs.

Une escapade culturelle permettra également de découvrir les paysages et le patrimoine de l'Anjou, prolongeant ainsi cette immersion dans un territoire où gastronomie et nature se répondent avec évidence. Point d'orgue de cette expérience, les invités quitteront Paris au volant d'un Range Rover pour rejoindre le domaine et participer à une session de franchissement exclusive, mêlant élégance automobile et esprit d'aventure.

Autour de l'événement, plusieurs maisons emblématiques accompagneront cette expérience et incarneront chacune à leur manière une vision contemporaine de l'excellence : **Range Rover, Aigle, Dumonteil Limoges, The Glenlivet, Perrier-Jouët et Gault & Millau.**

Une nouvelle vision du luxe rural

Avec Chefs & Pêche, une nouvelle vision du luxe s'esquisse : un luxe plus intime, plus expérientiel, où la gastronomie quitte les murs des restaurants pour dialoguer avec la nature. Ici, la patience du pêcheur rencontre la précision du chef. Les grandes maisons s'expriment dans un cadre discret et authentique et chaque instant invite à ralentir pour savourer pleinement ce qui fait la richesse d'un moment partagé.

« Avec Chefs & Pêche, nous avons voulu imaginer une expérience où l'excellence culinaire rencontre la nature, où le temps reprend sa juste place et où chaque instant se savoure pleinement », confie Boris Campanella.

Informations pratiques

Chefs & Pêche se tiendra du vendredi 10 avril 2026 à 18h au dimanche 12 avril 2026 à 14h au Château de l'Épinay. L'événement est volontairement limité à vingt-quatre couples afin de préserver son caractère intimiste. Le tarif débute à 1 050 euros par personne et comprend l'ensemble du séjour. Les demandes d'informations et de réservation sont ouvertes dès à présent.