

Premier restaurant dans un 1er Grand Cru Classé en 1855

REVUE DE PRESSE



ILS EN ONT PARLÉ

Support	Journaliste/	Date	Lien article
	Bloggueur		
L'Hôtellerie Restauration	Brigitte Ducasse	12/01/18	https://www.lhotellerie- restauration.fr/journal/restauration/2018-01/La- Chapelle-de-Nicolas-Lascombes-ouvre-le-2- fevrier.htm + voir ci-dessous (publication Twitter)
Béatrice Delamotte		12/01/18	Voir ci-dessous (3 publications Instagram)
Les Reflets de Bordeaux	Aurore Druault Aubin	12/01/18	Voir ci-dessous (2 publications Instagram + 2 publications Facebook)
Drink a Beat	Marie Lallemand	12/01/18	Voir ci-dessous (publication Instagram)
Les pépites Girondines	Ruvio Lidwine	12/01/18	Voir ci-dessous (publication Facebook)
Béatrice Ferrer (Journal Le Resistant)		12/01/18	Voir ci-dessous (publication Twitter)
Château Castel		12/01/18	Voir ci-dessous (publication Facebook)
Lettres de Châteaux	Laurène Bigeau	13/01/18	Voir ci-dessous (publication Twitter)
Sud-Ouest	Catherine Dowmont	13/01/18	http://www.sudouest.fr/2018/01/13/la-chapelle-de-guiraud-des-vins-et-des-mets-4106925-2757.php
France 3 Régions « Côté Chateaux »	Jean-Pierre Stahl	13/01/18	https://france3-regions.blog.francetvinfo.fr/cote-chateaux/2018/01/13/noubliez-pas-de-faire-vos-prieres-gastronomiques-a-la-chapelle-de-chateau-guiraud-vin-sauternes-cuisine-bordeaux.html + voir ci-dessous (publication Twitter)
Terre de vins	Laura Bernaulte	13/01/18	http://www.terredevins.com/actualites/chateau- guiraud-met-couvert/ + Voir ci-dessous (publication Facebook et Twitter)
Oenologiquement-vôtre	Partage article Terre de Vins	13/01/18	http://oenologiquement- votre.fr/2018/01/13/chateau-guiraud-met-le- couvert/ Voir capture ci-dessous
Agilience	Partage de l'article de France 3 Régions	13/01/18	https://agilience.com/fr/cotechateaux
Les Amis de Côté Châteaux (page Facebook du blog de Jean-Pierre Stahl, journaliste FR 3)	Jean-Pierre Stahl Partage article France 3 Régions	13/01/18	Voir ci-dessous (publication Facebook)
100% Vosges		13/01/18	http://www.centpourcent-vosges.fr/life-style/gastronomie/le-premier-restaurant-dun-chateau-premier-grand-cru-classe-en-1855-ouvrira-le-2-fevrier/

Support	Journaliste/ Bloggueur	Date	Lien article
Papilles et Pupilles	Anne Lataillade	15/01/18	https://www.papillesetpupilles.fr/2018/01/la-chapelle-du- chateau-guiraud-sauternes.html/ + Voir ci-dessous (publication Facebook)
Vitisphere	Alexandre Abellan	15/01/18	https://www.vitisphere.com/actualite-86777-Nouvelle- pierre-a-la-construction-oenotouristique-de- Sauternes.htm
Hello Coton	Partage article Papilles et Pupilles	15/01/18	http://www.hellocoton.fr/la-chapelle-du-chateau-guiraud-sauternes-36308024 Voir capture ci-dessous
Niooz	Partage article Papilles et Pupilles	15/01/18	http://cuisine.niooz.fr/la-chapelle-du-chateau-guiraud-sauternes-23083759.shtml# Voir capture ci-dessous
Idealwine		15/01/18	http://www.idealwine.net/a-table-le-chateau-guiraud- ouvre-son-restaurant/
Wine Morning		15/01/18	Voir ci-dessous (publication Twitter)
Brigitte Bolch (destination Nouvelle Aquitaine)		16/01/18	Voir ci-dessous (publications Facebook et Twitter)
Virginie Lamou-Jacob		16/01/18	Voir ci-dessous (publication Twitter)
Bordeaux Convention		16/01/18	Voir ci-dessous (publication Twitter)
Luxsure	Julien Tissot	17/01/18	https://www.luxsure.fr/2018/01/17/chateau-guiraud-se-met-a-table/
Paper Blog	Partage de l'article de Luxsure	17/01/18	https://www.paperblog.fr/8595330/chateau-guiraud-se-met-a-table/ Voir capture ci-dessous
Gault & Millau	Yoan Castaing	18/01/18	https://fr.gaultmillau.com/pages/la-chapelle-le-nouveau- spot-de-sauternes
Le Républicain	Delphine Decourcelle	18/01/01	https://actu.fr/nouvelle- aquitaine/sauternes_33504/sauternes-chateau-guiraud- ouvre-restaurant-haut-gamme-1er- fevrier_15125321.html
Sud-Ouest		18/01/2018	Voir ci-dessous
Relax News		19/01/18	Voir ci-dessous
Le Pays	Partage article Relaxnews	19/01/18	https://www.le-pays.fr/cuisine/gastronomie/2018/01/19/le-premier-restaurant-d-un-chateau-premier-grand-cru-classe-en-1855-ouvrira-le-2-fevrier 12706785.html Voir capture ci-dessous

Support	Journaliste/ Bloggueur	Date	Lien article
Le Journal du Centre	Partage article Relaxnews	19/01/18	https://www.lejdc.fr/cuisine/gastronomie/2018/01/19/le- premier-restaurant-d-un-chateau-premier-grand-cru-classe- en-1855-ouvrira-le-2-fevrier 12706785.html
Idealwine		21/01/18	Voir ci-dessous (publication Twitter)
Atubula		23/01/18	https://www.atabula.com/2018/01/23/grand-cru-classe- restaurant-gastronomie/
Reportage France 3 Aquitaine		23/01/18	https://embedftv- a.akamaihd.net/5390e35749a08ebd5f123cb1acd2b57f +Voir capture ci-dessous
Agrisalon		26/01/18	http://www.agrisalon.com/actualites/2018/01/26/toute-l-actualite-de-la-filiere
Revue du Vin de France	Béatrice Delamotte	29/01/18	http://www.larvf.com/vin-sauternes-restaurant-la-chapelle-chateau-guiraud,4571769.asp
20 Minutes	Mickaël Bosredon	31/01/18	https://www.20minutes.fr/bordeaux/2212275-20180131- gironde-chateau-guiraud-lance-restaurant-chapelle- redynamiser-sauternes
Yahoo Actualités	Partage article 20 Minutes	31/01/18	https://fr.news.yahoo.com/gironde-château-guiraud-lance-restaurant-130912031.html
20 Minutes		01/02/18	Voir ci-dessous
Wine Naths		01/02/18	Voir ci-dessous (publication Facebook)
Coco Marble		01/02/18	Voir ci-dessous (publication Facebook)
Bordeaux With A Smile		01/02/18	Voir ci-dessous (Publication Instagram)
Anne Cusson		01/02/18	Voir ci-dessous (publication Instagram)
Aurélie Billat		01/02/18	Voir ci-dessous (publication Twitter)
SOMM'IT		01/02/18	Voir ci-dessous (publication Facebook)
Les Pépites Girondines		01/02/18	Voir ci-dessous (publication Facebook)
Invino Event		01/02/18	Voir ci-dessous (publication Facebook)
Sud-Ouest	« C.P »	02/02/18	http://www.sudouest.fr/2018/02/01/video-sauternes-chateau-guiraud-ouvre-son-restaurant-4163941-708.php

Support	Journaliste/ Bloggueur	Date	Lien article
Sud-Ouest		02/02/18	https://www.youtube.com/watch?v=4dk8Uw- 5BXk (vidéo YouTube) + https://www.facebook.com/sobordeaux/videos/1 998722566835373/ (vidéo)
Sud-Ouest	Jérôme Jamet	02/02/18	http://www.sudouest.fr/2018/02/02/quand-le-chateau-guiraud-se-met-a-table-4166547-3187.php
Cheers Tastings		02/02/18	Voir ci-dessous (publication Instagram)
Vibrations Epicuriennes		02/02/18	Voir ci-dessous (publication Instagram)
La Petite Guinguette		02/02/18	Voir ci-dessous (publication Facebook et Instagram)
Plinio Liveira Bordeaux		02/02/18	Voir ci-dessous (publication Instagram)
Jean-Pierre Stahl (journaliste France 3)		02/02/18	Voir ci-dessous (publication Facebook)
Anne-Victoire Jocteur Monrozier		02/02/18	Voir ci-dessous (publication Facebook)
Depack Design		02/02/18	Voir ci-dessous (publications Instagram)
Prod en Scene		02/02/18	Voir ci-dessous (publication Instagram)
Bordeaux with a smile		02/02/18	Voir ci-dessous (publication Instagram)
Laurence Catherine Dumontet		03/02/18	Voir ci-dessous (publication Facebook)
Kiss My Chef		03/02/18	https://kissmychef.com/chaud-devant/nouveaux- lieux/nouvelle-aquitaine/la-chapelle-de-nicolas- lascombes/18835
Sud-Ouest	César Compadre	06/02/18	Voir ci-dessous
Decanter	Jane Anson	08/02/18	http://www.decanter.com/wine- news/opinion/news-blogs-anson/new-bordeaux- wine-bar-difference-384251/ (voir partie encadrée dans le texte – page 9)

ARTICLES DE PRESSE

PAPIER ET WEB
REPORTAGE TV





Decanter

Anson: New Bordeaux wine bar with a difference



Bernard Magrez had his just a few minutes walk away from Paris' Opéra in the 2ième arrondissement, although I just learnt that it closed in September 2017, with 'no current plans to reopen'.

Château Haut-Brion will hopefully enjoy more longevity for Le Clarence, its own wine bar, shop and restaurant in another chic corner of Paris, this time by the Grand Palais.

These high profile outreach programmes continue with Château Latour at Ten Trinity Square Club in London.

And – at a push – Château Margaux in London, with Alexandra Petit-Mentzelopoulos, the youngest daughter of estate owner Corinne Mentzelopoulos, opening the brilliant La Clarette in Marylebone; although she is always very clear in pointing out that the two are not directly linke). All beautiful projects with sky high budgets.

So you can see why it's oddly satisfying to report that the first château to do something similar back home in **Bordeaux** is not a classified estate with deep pockets and a clever marketing team but a woman winemaker who bottles under AOC Entre deux Mers, AOC Bordeaux and AOC Bordeaux Supérieur.

Called rather neatly Un Château En Ville, this small but lovely wine bar and shop was opened by Estelle Roumage of Château Lestrille in December 2017 on rue Saint James in Bordeaux's old town.

A key axe for the Saint Jacques de Compostelle pilgrimage route in the 13th century, in 2016 rue Saint James got its own article in *Le Monde* for representing all that is best about the renewed energy of Bordeaux.

Pedestrianised since 2006, it is home to an array of bars and coffee shops (my favourite being Books & Coffee), and tons of quirky small boutiques, such as the brilliant Dock des Epices spice shop and one of the few traditional luthier shops in southwest France, where Hervé Bérardet crafts and repairs violins, guitars and other stringed instruments.

Think Brick Lane in London, Bleecker St (okay, five years ago) in New York, Hollywood Road in Hong Kong.



All of this was a key attraction for Roumage, specifically as a reflection of the kind of wines that she makes, and the general clientele that she feels the more affordable Bordeaux appellation wines should be aiming for.

'I began looking for a retail outlet in 2013, but it took until 2016 to find the right place,' Roumage told me this week, a few days after I had been in to explore the shop.

'I had to find somewhere that really reflected the spirit of Château Lestrille. What that means is somewhere friendly, not on one of the grandest shopping streets of Bordeaux, with a good mix of independent shops that focus on quality products'.

All of this is particularly heartening because the odds are stacked against you as a small Bordeaux producer. Collectively, you are responsible for 52% of the output of the region, but economically a fraction of that.

A full 39% of wine made in the Entre deux Mers region – which includes a lot of AOC Bordeaux – is sold *en vrac*, or in bulk. And there's a clear price ceiling for the rest.

Expect buyers to get scarce as soon as you head above €5 or €10 (in extremely isolated cases) trade price, even though the difference between the best and the least interesting terroirs in this vast area (which in theory includes every square inch of Bordeaux vineyard, as they all have the right to use the labels AOC Bordeaux or AOC Bordeaux Supérieur, but in practice means everywhere outside of the more prestigious village and communal appellations) can be huge, with some areas of extremely high quality limestones, clays and gravels.

Land prices can make all this more palatable of course.

You should only spend an average of €20,000 per hectare to buy an estate, although if you bought it in 2000 you may have seen the value of your land drop by somewhere between 2 and 25% while the appellations around you have shot up to ever more dizzying heights (Saint Emilion Grand Cru Classé at €6 million per hectare anyone?).

Château Lestrille has been in Roumage's family for five generations, and she is an oenologist who made wine in New Zealand and Chile, as well as living in the UK for a number of years, before returning to Bordeaux.

And with Un Château En Ville she is by no means the first Château owner to bring Bordeaux wines to consumers in innovative ways.



Just last week, on February 1, Château Guiraud in Sauternes inaugurated its La Chapelle de Guiraud restaurant, run by the Nicolas Lascombes group, joining other Châteaux-withtables such as Châteaux La Dominique, Marquis d'Alesme, Candale, Léognan, Troplong Mondot, Lynch Bages, Smith Haut-Lafitte and d'Agassac.

But until the opening of Un Château en Ville in December 2017, no one had done the same thing in Bordeaux in the city itself – missing out on what is one of the fastest-growing tourist destinations in France. Roumage is capitalising on this by working with the tourist office, downtown hotels and travel agents, all of which is much easier in the city than out in Lestrille's very beautiful but more peaceful commune of St Germain de Puch in Entre deux Mers.

'Ideally this becomes our major retail outlet for our 15 different wines,' she says.

'To make that happen, I need to make it welcoming to just drop by for a drink and a plate of something to eat. So far, so good – we have had more visitors that we expected in our first months of opening, and have set up evenings like Picnics in the City on Tuesday and Wednesdays, After Work Thursdays, and Oysters with Entre deux Mers on Fridays.

'So far I think we are the only ones, but I hear others are interested – and the more we can make this link between Bordeaux city and its surrounding Châteaux, the better. But I'll always be happy that it was an Entre deux Mers estate that did it first...'





Pays : France Périodicité : Quotidien OJD : 280453 Edition : Lot et Garonne Date: 06 FEV 18

Journaliste : CÉSAR COMPADRE



Page 1/1

Château Guiraud fait bouger Sauternes

ŒNOTOURISME

L'ouverture d'un restaurant marque « l'année 1 » du renouveau de tout un vignoble plutôt mal en point

CÉSAR COMPADRE c.compadre@sudiouest.fr

'était la foule des grands jours la semaine dernière à Sauternes, pour l'inauguration de La Chapelle, le méga restaurant ouvert par Guiraud, cru classé 1855, après un an et demi de travaux. Une première en Bordelais pour un château de ce standing (1). À voir producteurs, professionnels du tourisme et autres personnalités présentes, on ne pouvait que penser, qu'au-delà de cette fête, c'est tout un vignoble qui enclenche-entinune dynamique. On le sait, le Sauternais, comme d'autres liquoreux, n'est pas au mieux ; ventes en berne, réticences envers le sucre, prix du foncier qui dévissent.

Faire venir du monde

«Les choses bougent et les planètes sont alignées pour s'en sortir », estime Xavier Planty, directeur des lieux et président du syndicat de cette ACC, de 2 000 hectares, Les raisons sont multiples. D'abord les améliorations qualitatives, avec des vins plus digestes, moins lourds et le non-recours à la chaptalisation. Sans oublier la création d'une copérative pour aider les plus fragiles. Ensuite, un intérêt retrouvé des



Dans la superbe salle du nouveau restaurant La Chapelle, au cœur du château Guiraud : Xavier Planty, directeur du château, et Stessy Faver, du groupe Lascombes, l'exploitant du lieu. PHOTOC PET

négociants si les vignerons leur proposent des nouveautés. C'est le cas avec un coffret collector imaginé par cinqchâteaux, qui se vend bien. Autre point, pendant les Primeurs au printemps, un jour commun pour annoncer les prix de sortie des grands vins de sauternes se met peu à peu en place.

Enfin, l'offre touristique s'étoffe pour attirer du monde dans un vignoble moins connu que le Médoc ou le Saint-Émilion. Le tout à 45 minutes de Bordeaux, avec deux sorties d'autoroute. C'est là que le pari de Guiraud, et d'autres précurseurs (lire ci-dessous), marque un tounant. «L'offre créera la demande », estime Xavier Planty, qui reçoit déjà 10 000 visireurs par an. Jes salles de la Chapelle (dans une ancienne

chapelle rénovée) et sa terrasse peuvent accueillir des centaines de clients. L'exploitation est confiée au groupe de Nicolas Lascombes, déjà à la tête d'une dizaine de tables dans le département,

« Ouvert toute l'année, menu à 25 euros (entrée, plat, dessert), et 65 euros pour le menu Signature », synthétise Pranck Guillemard, 15 ans de métier à Paris et qui arrive pour prendre la direction du restaurant. « 300 références de vin dans un premier temps, dont 50 sautemes et la plupart des crus classés locaux. Un verre du second vin du château (Petit Guiraud) sera offert à chaque client. Nombre de références seront ainsi proposées au verre (de 5 à 22 euros) ou en demibouteille », s'enthousiasme Lucie

Dussillols, acheteuse vin du groupe Lascombes.

La carte est présentée sur tablette. « Venir ici sera : "oser" le liquoreux, vivre une expérience, se laisser tenter », espère-t-on. Du sautemes avec du poulet aux morilles, des fromages bleus ou des desserts trais à hase d'ananas, vanille ou cannelle, Le programme promet.

(1) Guiraud appartient à la famille Peugeot, avec trois actionnaires minoritaires, des vignerons locaux: Xavier Planty, Olivier Bernard et Stephan von Neioperg.





Nouvelle-Aquitains / 3 février 2018

LA CHAPELLE DE NICOLAS LASCOMBES AU COEUR DE L'APPELLATION SAUTERNES



Premier restaurant dans un Grand Cru classé, La Chapelle de Nicolas Lascombes ouvre ses portes début février pour le plus grand plaisir des amateurs de vin et de cuisine bistronomique de qualité.

I aura fallu 650 000€ d'investissements pour rénover et décorer la Chapelle de ce 1er Grand Cru Classé en 1855 afin de le transformer comme La Chapelle de Nicolas Lascombes, l'homme qui a ouvert un peu plus de 10 restaurants en 10 ans en Gironde. Matériaux nobles et meubles design se côtoient et offre à cet environnement intemporel une seconde vie.



Les convives profiteront de 6 espaces pour pouvoir profiter des lieux en famille, entre amis ou entre amateurs de grands vins.

Dans l'assiette, les produits locaux et bio sont sublimés pour le plat du jour à 16€ le midi ou bien dans les menus entre 35 et 55€. Une table accessible où déguster une côte de boeuf à la cheminée ou une joue de porc braisée et chorizo en cocotte, sans oublier la poularde des Landes fumées aux sarments du Château.

La <u>carte des vins</u> sera imposante avec plus de 500 références à venir, avec une touche plus spéciale sur les <u>bordelais</u>, les vins blancs et l'appellation Sauternes.



Vidéo. Sauternes : Château Guiraud ouvre son restaurant

A LA UNE / GASTRONOMIE / Publié le 02/02/2018 à 10h04. Mis à jour à 10h40 par C. P.





▲ Le monde du vin et de la gastronomie a assisté à l'inauguration. ©CLAUDE PETIT

Le château Guiraud ouvre en partenariat avec Nicolas Lascombes le patron de la Brasserie Bordelaise, le premier restaurant dans un 1er cru classé 1855.

X avier Planty, directeur du <u>château Guiraud</u> à Sauternes et le restaurateur bordelais Nicolas Lascombes s'associent pour ouvrir le premier restaurant dans un 1er Grand Cru Classé 1855.

Depuis 30 ans, Xavier Planty a fait le choix d'une **viticulture bio** et naturellement, les deux hommes se sont entendus pour n'offrir que des produits de qualité, issus le plus possible du terroir local.



Nicolas Lascombes, créateur de la <u>Brasserie Bordelaise</u> à ouvert une dizaine de restaurants dont plusieurs ont une relation étroite avec le vin (le 7 restaurant panoramique de la Cité du Vin et la Terrasse Rouge au château la Dominique à Saint-Emilion).



▲ Les produits du terroir accompagnaient les vins du châteaux. ©CRÉDIT PHOTO : CLAUDE PETIT

Les visiteurs pourront s'attabler dans l'ancien temple protestant : La Chapelle, rénovée par l'architecte Charlotte Allard, pourra accueillir 150 personnes.

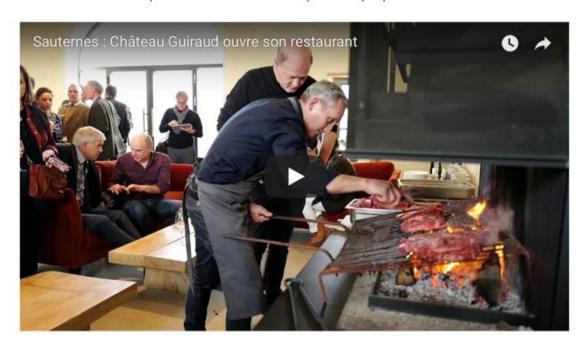


▲ Xavier Planty (au centre). ©CRÉDIT PHOTO : CLAUDE PETIT



Un plat du jour à 16€, des menus terroirs entre 35 et 55€, des plats bio, un menu Signature Guiraud plus gastronomiques accompagneront les vins du château et une sélection de crus issus d'une viticulture responsable.

Cette table vient compléter l'offre oenotouristique de la propriété.





14 Gironde Vendredi 2 février 2018 SUDOUEST

ON EN PARLE

Le parking de la dune du Pilat ne suffit plus

LA TESTE-DE-BUCH Accueillant deux millions de visiteurs par an, la dune du Pilat voit certains jours son parking recevoir jusqu'à 900 véhicu-les. Et le stationnement sauvage est légion aux abords du site, notam ment à la belle saison. C'est pourquoi un projet de parking de délestage, amont du site, est à l'étude depuis près de deux ans. Ce qui divise les différentes parties prenantes de la dune, élus et riverains, concernant sa taille et son emplacement, plus ou moins éloigné.

Une nouvelle table chez un premier grand cru

SAUTERNES Le restaurateur Nicolas Lascombes (Brasserie bordelaise, le 7 Restaurant, etc.) ouvre au-jourd'hui vendredi 2 février La Chapelle, une nouvelle table en Sauternais, dans les murs du château Guiraud, premier grand cru classé 1855. Au menu, une cuisine bistrono mique, mais aussi une carte d'aube giste, avec de belles pièces de bœuf à la cheminée, des plats familiaux, en cocotte, etc. Et bien sûr de très beaux vins, à commencer par tous les grands crus classés en Sauternes. mais aussi les vins des autres appellations hordelaises de France et de l'étranger qui, comme Guiraud, sont en bio ou ont adopté une démarche

Bluegreen obtient la gestion du golf 9 trous de la Méjanne

LACANAU C'est sand doute un coup dur pour l'UCPA, qui gérait de puis 1993 le parcours de la Méjannne, un golf 9 trous situé à l'entrée de la station balnéaire. Le résultat de la procédure de délégation de service public a désigné un autre candidat pour lui succéder. Le groupe Blue-green a obtenu un contrat de conces-sion de sept ans. Manuel Biota, le Sion de sept ans. Manuel Bioda, le PDG de Bluegreen, qui gère déjà le golf de Bordeaux-Lac et de Pessac, se veut ambitieux. « Nous voulons faire de la Méjanne, le meilleur golf 9 trous de France. »

La ville veut sauver sa cabane sur la plage

LACANAU Au mois de décembre l'Office national des forêts (ONF) a procédé à la démolition de plusieurs cabanes construites sur la dune et dans la forêt, pour mettre fin à une prolifération de ces constructions, toutes situées entre Lacanau et Le Porge. L'une de ces cabanes a pourtant échappé à la démolition. Il s'agit de la cahane de l'Alexandre située sur le cordon dunaire, au nord de la station. Une pétition a été lancée par des habitants de cette commune pour tenter de la sauver. Un appel de Laurent Peyrondet, le maire de Lacanau et à François Bonnet, le directeur régional de l'ONF, a semble-t-il permis de surseoir à la décision qui avait été prise de la supprimer. L'ONF at-tend maintenant que la mairie de Lacanau lui fasse une proposition pour gérer cette cabane, qui se trouve sur le domaine public de

Aux petits soins de

JUMPING DE BORDEAUX Dans les coulisses, les écuries fourmillent de professionnels chargés de veiller sur la santé et le bien-être des chevaux. À commencer par le maréchal-ferrant

s.dubourg@sudouest.f

Son fourgon est stationné au mi-lieu des écuries du Jumping de Bordeaux. Et c'est l'un des rares à pouvoir accéder à cet antre très protégé et sécurisé. Maréchal·lerrant de nouvelle génération, Wolfgang Albert a troqué sa sédentarité con-tre un véhicule atelier. À l'intérieur, une forge à gaz et une enclume pour ajuster les fers, un stock de fers et de clous adaptés aux diverses pointures, une caisse à outils pour travailler sur le sabot, bref tout le matériel nécessaire pour intervenir au plus vite sur le terrain. «En stationnant mon fourgon au cœur des écuries, je suis sur place et au moindre problème, je peux intervenir rapidement », expli-que l'artisan dont la passion a forgé son métier

Au chevet des chevaux

Vollà déjà 14 ans que Wolfgang Al-bert est le maréchal-ferrant attitré du jumping de Bordeaux. Un métier vieux de 3000 ans, voué à disparaître dans les années 50 suite à la mé canisation de l'agriculture, qui a fi-nalement trouvé un second souffle avec le développement de l'équita-tion de loisirs et de sport. « Quand je me suis lancé dans le métier, il y avait un vrai besoin avec l'essor de l'activi-té équestre de loisirs », confie l'arti-san installé à Laruscade dans le Cubzaguais depuis 1993. « Je m'occupe à 80 % de chevaux qui partici-pent à des concours hippiques de tous niveaux, Les 20% restants concer-

diés à la chasse à courre ».

Son métier consiste avant tout à soigner et nettoyer les sabots des chevaux avant de fabriquer et poser les fers. « l'interviens toutes les six ou sept semaines sur un même animal car, le sabot poussant de manière ré-gulière, il faut un entretien récurrent du pied pour couper la corne excé-dante ». La ferrure est d'autant plus importante qu'elle peut compenser de mauvais aplombs ou aider à soi-gner des blessures. « Quand j'interviens, la première

chose que je demande c'est la disci

plineducavalier car chaque fer-rure est diffé-rente selon la « Quandil y a boiterie.on discipline prati-quée. Ensuite, il est important de regarder marcher le chetravaille en binôme avec le vétérinaire afin de localiser la douleur»

val pour voir ce qu'on peut faire sur le fer lui-même. Mais démeme. Mais de sormais, le maréchal-ferrant ne forge plus lui-même les fers à cheval. «On achète une panoplie de diffé-rentes tailles puis chaque fer est en-suite chauffé à la forge à gaz et travaillé à la main, avant d'être porté à chaud sur la corne du sabot pour l'adapter et l'ajuster au pied du che-

Wolfgang Albert est aussi un véritable orthopédiste équin. « Pour les chevaux de compétition, on est aus-si obligé de faire de l'orthopédie pour améliorer leurs performan-

Un quatuor complémentaire Sur des compétitions telles que le Jumping de Bordeaux avec des montures d'exception, l'essentiel des in-terventions du maréchal-ferrant concernent de petits accidents. Le plus classique étant un cheval qui a arraché son fer sur une réception d'obstacle ou dans un virage trop serré.«Parfois on est aussi confronté à des accidents de transport», explique l'artisan qui s'occupe notam-ment de la monture d'Olivier Ro-

bert, cavalier de l'équipe de France. Wolfgang Albert est également ap-pelé de jour comme de nuit en cas de blessure plus sérieuse, « Quand il y a boiterie, on travaille en binôme avec le vétérinaire afin de localiser la douleur et voir ce que l'on peut faire dans les plus brefs délais ». Et pour dans les plus brefs délais ». Et pour gagner en réactivité, la maréchale-rie bénéficie de techniques moder-nes, « les images et les radios nous sont d'un grand secours car elles per-mettent par exemple de vérifier l'ali-gnement des phalanges ». Ainsi, si la vocation principale du maréchal ferrant est le parage et le ferrage des pieds des chevaux, il est aussi, d'ans bien des cas un avvi-

aussi, dans bien des cas, un auxi liaire précieux du vétérinaire. Il fait ainsi partie du carré très fermé des métiers essentiels au bien-être et à la santé du cheval. « Il y a le cavalier bien sûr qui ressent les choses, le vétérinaire qui fait le diagnostic et ap-porte la réponse médicale puis l'os-téopathe pour tout ce qui est blo-



Wolfgang Albert maréchal-ferrand au Jumping.

cage du dos ou contractures musculaires ».

Retrouveztoutleprogrammedu Jumping de Bordeaux, qui se tient jusqu'au 4 février, sur www.jumping-bordeaux.com

Franck Pénide, vétérinaire de terrain

Au Jumping, les chevaux de compétition engagés sont de véritables athlètes. Et en tant que tels, ils ont toute une armée officielle qui s'occupe d'eux

Il est 13 heures ce jeudi 1er février et Franck Pénide vient de poser une perfusion sur deux chevaux d'une écurie allemande. « Ces chevaux viennent de Munich et ils se sont déshydratés durant le voyage », explique le vétérinaire qui enchaîne

paque re veterimane que incriame les interventions depuis la veille. C'est la quinzième année que Franck Pénide, vétérinaire à La Teste, officie sur le Jumping international de Bordeaux. Après 14 ans passés au poste de vétérinaire officie, il a re-noué cette année avec le terrain en tant que vétérinaire traitant. Une tache qu'il prend très au sérieux, d'autant plus que ces chevaux de compétition ont beaucoup de va-leur. « Je m'occupe de tout l'aspect médical. Je veille à la sécurité et au bienêtre des chevaux en faisant en sorte qu'ils puissent être pris en charge immédiatement en cas de problème digestif ou de blessure ». Il y traite en clair tous les petits

bobos dont peuvent souffrir les chevaux, qui nécessitent une consulta-tion vétérinaire, comme des che-

vaux à recoudre après une entaille, vaux a recoudre apres une entaille, des chevaux blessés, ou souffrant de coliques. « Ici je ne traite que les choses urgentes. Si un cheval a be-soin de chirurgie, on le transfère à la clinique de La Teste pour l'opérer », contieux est pour l'opérer », explique celui qui est aussi le chi-rurgien équin de garde. Une prise en charge chirurgicale d'urgence obligatoire sur une compétition de niveau 5 étoiles.

Une chaîne de responsabilités En tant que vétérinaire terrain, Franck Pénide dépend directement du vétérinaire en chef, agréé par la Fédération équestre internationale. Une mission que remplit cette an-née Catherine Kitten Leroy. « Quand je prescris un traitement par exem-ple, elle doit le valider afin d'éviter

dopage ». Véritable représentant de la fédération, le vétérinaire officiel occupe un rôle de médiateur entre l'aspect sportif et l'aspect médical. Il assure ainsi trois missions. Une mission

notamment tous les problèmes de



liée à la biosécurité où il doit faire respecter la réglementation sanitaire et vérifier les carnets de vacci-nations.« Dans l'enceinte, on ne fait rentrer que des chevaux vaccinés, en bonne santé de manière à éviter toute épidémie », explique celui qui a occupé cette fonction pendant

des années. Le vétérinaire officiel doit aussi veiller à l'éthique et au respect du cheval. « Il faut notam-ment vérifier la taille des box, la ventilation et la sécurité ». Enfin, il est l'interface entre le vétérinaire de terrain et la fédération. S. D.



20 Vendredi 2 février 2018 SUDOUEST

Sud-Gironde

Langon et Bazas : même combat pour le territoire

ÉCONOMIE Les Communautés de communes du Bazadais et du Sud-Gironde travaillent de concert pour offrir aux acteurs économiques tous les outils pouvant leur faciliter la vie

CATHERINE DOWMONT

Bazas et Langon qui parlent d'une même voix? C'est sur-prenant, mais c'est possible. En particulier en matière de développement économique. L'autre soir, Olivier Dubernet, président de la Communauté de communes du Bazadais, a bien insisté sur ce point lors de la réunion organisée à l'ini-tiative du club d'entreprises Trajectoire. «Il ne s'agit pas là de fusion », glisse quand même le politique. « Mais de complémentarité ». Le message, répété régulièrement, ne peut désormais échapper à per-

Reste que l'initiative est impor tante. On le sait, le 1º janvier 2017, la loi NOîre a donné la compétence économique aux communautés de commique aux communaties de con-munes. L'échelon supérieur étant la Région, puis l'État et l'Europe. Exit les communes et les départements.

Mission économique Immédiatement, la CdC du Sud-Gironde a créé un emploi de manager de commerce. Quentin Foquet a commencé sa mission. Il y a quatre mois, la CdC du Bazadais a fait de même avec Rachid Khair, qui est devenu directeur du développement économique. Les deux hommes travaillent ensemble pour se mettre à la disposition de tous les acteurs désireux de s'implanter sur le terri-toire ou d'y développer une activité



De gauche à droite, Rachid Khair, Quentin Foquet, Olivier Dubernet et Jean-Luc Lanoëlle. PHOTO C.D.

qu'elle soit commerciale, industrielle, artisanale ou agricole. L'idée de ce travail en commun

est que les deux spécialistes aient le même niveau d'information et qu'ils soient à même, l'un et l'autre, de guider les acteurs économiques. Pour les renseigner sur les textes, pour leur faire constituer des dossiers d'aides, pour leur trouver un site, un terrain. Ou encore pour cher-cher réponse à leurs questions. En 2017, Quentin Foquet a ainsi ac-

compagné 80 entreprises. Le club Trajectoire est, bien entendu, très intéressé par cette source d'informations. Une multitude d'aides existent, environ 2 000 au plan natio-nal, que les acteurs économiques ignorent la plupart du temps.

Surfond de PLUI

D'autres projets sont en cours comme la constitution d'un show room de formation accompagné d'un rapprochement avec les lycées et les collèges. L'apprentissage, la mutualisation sont autant de pistes de travail.

L'initiative est importante politiquementà l'heure de la constitution du plan local d'urbanisme intercommunal (PLUI), « L'axe Langon, Bazas, Captieux est incontournable. Nous sommes complémentaires. Il faut faire tomber les barrières entre nous. Faire tomber les barrières aus-

si entre le public et le privé. » Et Olivier Dubernet d'inviter les chefs d'entreprise, les acteurs écono-miques, à se rendre aux réunions publiques qui seront organisées dans les semaines à venir sur le PLUI. «Vous y serez entendus » assure-t-il.

Club Trajectoire, club des entreprises du Sud-Gironde: 23 allée des Acacias, 33210 Mazères: 0556 632896.

FAITS DIVERS

Route inondée

La RD 115 entre Langoiran et Portets est interdite à toute circulation de-puis hier matin jeudi, suite à une sub-mersion liée aux forts coefficients de marée. La circulation est interdite jusqu'à nouvel ordre. Et la situation était maintenue hier soir avec un coefficient annoncé de 109

Chute de grêle



Un gros nuage localisé sur le secteur du Haut-Langoiran a entraîné, hier en fin d'après-midi, une forte chute de pluie et de grêle sur les coups de 17 h 30. Précipitation brusque et intense qui n'aura finalement duré que

LES ÉCHOS SUD-GIRONDINS

Concert de musique arabo-andalouse annulé



LESTIAC-SUR-GARONNE Le

« professeur » Mostafa El Harfi, mu-sicien diplômé du conservatoire d'Oudja (Maroc) qui, depuis quarante ans, enseigne le oud à travers la France et, en particulier, à l'école de Montpellier qu'il a créée en 1996, ne pourra donner le concert gratuit qui était prévu demain à 20 h 30 à l'Atelier de Lestiac. Rappelé au Maroc par un décès survenu dans sa fa-mille

UTILE

HÔPITAUX Centre hospitalier du Sud-Gi-ronde. Site de Langon,

rue Langevin. Tél. 05 56 76 57 57. Site de La Réole, 37, chemin de Ronde. Tél. 05 56 76 57 57.

Ouand le château Guiraud se met à table

SAUTERNES Le restaurant La Chapelle ouvre aujourd'hui dans les murs du premier grand cru

ec mes équipes, on cherchait un endroit plus proche de la nature pour s'installer. On cherchait un endroit où on allait être un peu précurseurs, un endroit où les gens attendaient quelque chose. »Cet endroit, le res-taurateur bordelais Nicolas Lascombes l'a trouvé à Sauternes, dans les murs du château Guiraud, premier grand cru classé 1855, où il ouvre au-jourd'hui une nouvelle table, La Cha-

pelle.
«Je penseque l'on va démarrer une
belle histoire entre la table, l'oenotourisme, la convivialité et le Sauternais
qui fait partie des vignobles les plus
beaux du monde v, a déclaré hier, lors de la pendaison de crémaillère, le restaurateur qui gère, entre autres, la Brasserie bordelaise ou encore le 7 Restaurant, au sommet de la Cité

Devant un parterre d'invités. Nico-

las Lascombes a confié être tombé sous le charme des paysages irriqués par le Ciron, « petite Toscane borde-laise », avec la ferme intention de « faire parler du Sauternais ». Sa re-cette ? « Du bien manger, du bien boire, avec le plus d'éthique possible.»

« Unecarted'aubergiste »

Au menu de La Chapelle, une cuisine bistronomique. «Mais aussi une carte d'aubergiste. On va travailler à la cheminée des plats familiaux, en cocotte. des plats à partager, etc.» Avec des pro-duits frais et locaux, du moins « le plus près possible» de l'assiette où ils seront consommés, à commencer par le bœuf.

Côté vin, « tous les grands crus de Sauternes ainsi que les sauternes qui sont dans la même philosophie que Château Guiraud », c'est-à-dire bio, ou avec des pratiques similaires, seront



L'ancienne chapelle, utilisée comme chai, est désormais une

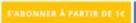
à la carte. Mais également des graves et d'autres vignobles du Bordelais, de France et de l'étranger.

Le restaurant compte 250 couverts. Il est installé dans l'ancienne chapelle avec son plafond en coque de bateau renversé, et dans un corps de bâtiment attenant, d'anciens chais et lieux de stockage.«L'ensemble a été entièrement rénové en un an et demi. Nous avons fait confiance avec juste ratison à une jeune architecte, Char-lotte Allard », a salué Xavier Planty, gé-rant et copropriétaire de Château Guiraud et désormais restaurateur.



Quand le château Guiraud se met à table

A LA UNE / SAUTERNES / Publié le 02/02/2018 à 3h46 par Jérôme Jamet.













▲ L'ancienne chapelle, utilisée comme chai, est désormais une salle de restaurant. ©PHOTO J. J.

Le restaurant La Chapelle ouvre aujourd'hui dans les murs du premier grand cru.

« Avec mes équipes, on cherchait un endroit plus proche de la nature pour s'installer. On cherchait un endroit où on allait être un peu précurseurs, un endroit où les gens attendaient quelque chose. » Cet endroit, le restaurateur bordelais Nicolas Lascombes l'a trouvé à Sauternes, dans les murs du château Guiraud, premier grand cru classé 1855, où il ouvre aujourd'hui une nouvelle table, La Chapelle.

« Je pense que l'on va démarrer une belle histoire entre la table, l'œnotourisme, la convivialité et le Sauternais qui fait partie des vignobles les plus beaux du monde », a déclaré hier, lors de la pendaison de crémaillère, le restaurateur qui gère, entre autres, la Brasserie bordelaise ou encore le 7 Restaurant, au sommet de la Cité du vin.

Devant un parterre d'invités, Nicolas Lascombes a confié être tombé sous le charme des paysages irrigués par le Ciron, « petite Toscane bordelaise », avec la ferme intention de « faire parler du Sauternais ». Sa recette? « Du bien manger, du bien boire, avec le plus d'éthique possible. »

« Une carte d'aubergiste »

Au menu de La Chapelle, une cuisine bistronomique. « Mais aussi une carte d'aubergiste. On va travailler à la cheminée des plats familiaux, en cocotte, des plats à partager, etc. » Avec des produits frais et locaux, du moins « le plus près possible » de l'assiette où ils seront consommés, à commencer par le bœuf.



Au menu de La Chapelle, une cuisine bistronomique. « Mais aussi une carte d'aubergiste. On va travailler à la cheminée des plats familiaux, en cocotte, des plats à partager, etc. » Avec des produits frais et locaux, du moins « le plus près possible » de l'assiette où ils seront consommés, à commencer par le bœuf.

Côté vin, « tous les grands crus de Sauternes ainsi que les sauternes qui sont dans la même philosophie que Château Guiraud », c'est-à-dire bio, ou avec des pratiques similaires, seront à la carte. Mais également des graves et d'autres vignobles du Bordelais, de France et de l'étranger.

Le restaurant compte 250 couverts. Il est installé dans l'ancienne chapelle avec son plafond en coque de bateau renversé, et dans un corps de bâtiment attenant, d'anciens chais et lieux de stockage. « L'ensemble a été entièrement rénové en un an et demi. Nous avons fait confiance avec juste raison à une jeune architecte, Charlotte Allard », a salué Xavier Planty, gérant et copropriétaire de Château Guiraud et désormais restaurateur.



2 Grand Bordeaux

Jeudi 1er février 2018



Sur Facebook: fb.com/ 20mnBordeau



Sur Twitter:



Sur Instagram :

Tous les jours, suivez et réagissez à l'actualité de votre région sur les réseaux sociaux



DISPARITION Les recherches de Pierre Agnès suspendues

Les recherches pour retrouver Pierre Agnès. patron de la marque Quiksilver, avaient repris mercredi matin au large de Capbreton (Landes), et ont été suspendues à 14 h 35 par le préfet maritime de l'Atlantique. Pierre Agnès est porté disparu depuis mardi matin, après la découverte de son embarcation, vide et retournée, sur une plage d'Hossegor.

ENVIRONNEMENT Ils veulent sauver les arbres de Gambetta

Une manifestation s'est tenue mercredi sur la place Gambetta, par un collectif, MAD (Marronniers à défendre) qui dénonce l'abattage de 18 arbres dans le cadre du réaménagement de la place.

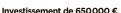
ENOTOURISME Château Guiraud ouvre son restaurant, La Chapelle

Prière de se restaurer

Mickaël Bosredon

'idée d'ouvrir un restaurant au sein du château Guiraud (pre-■ mier grand cru classé à Sauternes) a germé dans l'esprit du gérant, Xavier Planty, il y a un an et demi. Après un an de travaux, le restaurant La Chapelle sera inauguré ce jeudi, pour une ouverture au public vendredi. Il est installé dans un ancien temple protestant du XVIIIe siècle, abrité par la propriété, et il est« le plus vieux temple de la Gironde » selon le gérant.

« Cet établissement vient répondre à une offre en Sauternes trop faible, estime Xavier Planty : beaucoup de professionnels se plaignaient de ne pouvoir recevoir des groupes de 15 personnes dans le secteur; de plus, le lundi, tout est fermé dans le langonnais. Parallèlement, les flux de visiteurs ne cessent d'augmenter, nous nous sommes donc dit avec les actionnaires de Guiraud que c'était le bon moment. »



Les rênes de La Chapelle ont été confiées à un spécialiste : Nicolas Lascombes. Il a investi 650 000 € dans ce projet, et ouvre là son huitième restaurant en Gironde, après notamment Le 7 à la Cité du Vin et La TerLe restaurant La Chapelle servira des produits de la région et 300 vins

rasse Rouge au château La Dominique (Saint-Emilion). On y retrouvera donc sa signature, à savoir des produits de la région, à des tarifs abordables (plat du jour à 16 €). « Ce ne sera pas une cuisine gastronomique : nous recherchons la vérité des produits, en travaillant en direct avec les producteurs » insiste Xavier Planty. Il précise : « nous ne ferons pas la course aux étoiles, la star ici, c'est le vin. » Et pas seulement le vin de Guiraud, puisque le restaurant proposera en tout 300 références, de toutes les régions. Le mot d'ordre à La Chapelle sera : « prendre son temps ; les gens ne veulent plus avoir à courir partout... »

Seul premier grand grand cru à s'être converti en bio, depuis 2011, château Guiraud est aujourd'hui le premier de sa catégorie à s'offrir un restaurant.

Quatre espaces

L'établissement se déclinera en quatre espaces : le restaurant principal de 70 à 80 couverts (125 m²) avec une terrasse ouverte sur les vignes, une salle VIP avec une table de 12 personnes maximum (50 m²), le temple protestant qui servira de salle de séminaire (145 m²), et enfin la terrasse (250 m²). Le restaurant sera fermé, dans un premier temps, le mardi et les soirs sauf le vendredi, puis ouvrira tous les soirs de juin à fin août.



Pavsage du Midi de Renoir appartenait à un collectionneur.

Un Renoir au Salon des antiquaires

Son prix de vente devrait dépasser les 100 000 €. Paysage du Midi est une

huile sur toile peinte par Pierre-Auguste Renoir peu de temps avant son décès, en 1919. Ce tableau est proposé à la vente sur le stand Antiquités du Manoir du salon des antiquaires et de l'art contemporain, qui se tient au parc des expositions de Bordeaux-Lac jusqu'au 4 février.

, C'est la première fois qu'il est exposé au public après le décès du collectionneur qui le détenait protégé dans un coffre avec une cinquantaine d'autres tableaux. C'est dans le cadre de sa succession qu'un antiquaire Lyonnais a pu l'acquérir en 2017. La peinture de 22 cm sur 27 cm est toujours tendue sur son châssis d'origine et en parfait état. Elle appartient à une série d'études réalisée par le peintre à la fin de sa vie.

. Une centaine de professionnels participe au salon consacré aux antiquités, au mobilier ancien et l'art contemporain, qui s'étend sur 7 200 m² et qui devrait attirer 12 000 à 15 000 visiteurs. Il est ouvert de 10 h à 19 h tous les iours.





ACCUEIL + BORDEAUX

Gironde: Château Guiraud lance son restaurant, La Chapelle, pour redynamiser Sauternes

OENOTOURISME Le premier grand cru classé de Sauternes est le premier de sa catégorie à se doter d'une offre de restauration...

Mickaël Bosredon | • Publië le 31/01/18 à 14h09 - Mis à jour le 31/01/18 à 14h09



Le restaurant La Chapelle prendra place dans une partie de l'ancien temple protestant du château Guiraud (Sauternes). — ANAKA

- Château Guiraud inaugure ce jeudi son restaurant, La Chapelle.
- La gestion a été confiée à Nicolas Lascombes, qui ouvre son huitième établissement en Gironde.
- Les produits régionaux et le vin seront mis à l'honneur.

L'idée d'ouvrir un restaurant au sein de château Guiraud (1er grand cru classé à Sauternes) a germé dans l'esprit du gérant, Xavier Planty, il y un an et demi. Et après un an de travaux dans l'ancien temple protestant du XVIIIè abrité par la propriété, « le plus vieux temple de la Gironde » souligne le gérant, le restaurant La Chapelle sera enfin inauguré ce jeudi, pour une ouverture au public vendredi.





Le restaurant La Chapelle au château Guiraud (Sauternes) proposera de 70 à 80 couverts. - ANAKA

« Cet établissement vient répondre à une offre en Sauternes trop faible, estime Xavier Planty : beaucoup de professionnels du tourisme se plaignaient de ne pouvoir recevoir des groupes de 15 personnes dans la région ; de plus, le lundi, tout est fermé dans le langonnais. Parallèlement, les flux de visiteurs ne cessaient d'augmenter, nous nous sommes donc dits avec les actionnaires de Guiraud que c'était le bon moment. »

650.000 euros d'investissement

Les rênes de La Chapelle ont été confiées à un spécialiste : Nicolas Lascombes, qui a investi 650.000 euros dans ce projet, et ouvre là son huitième restaurant en Gironde, après notamment Le 7 à la Cité du Vin, et... La Terrasse Rouge au château La Dominique (Saint-Emilion). « Ce n'est pas tout à fait ce que l'on veut faire à Guiraud, précise toutefois Xavier Planty. On sera sur quelquechose de plus chaleureux. »



Xavier Panty (à gauche), gérant du château Guiraud (Sauternes) et Nicolas Lascombes, qui exploitera le restaurant La Chapelle, - ANAKA

En revanche, on y retro uvera la signature de Nicolas Lascombes, à savoir des produits de la région. « Ce ne sera pas une cuisine gastronomique : nous recherchons la vérité des produits, en travaillant en direct avec les producteurs » insiste Xavier Planty. Qui précise : « nous ne ferons pas la course aux étoiles, la star ici, c'est le vin. » Et pas seulement le vin de Guiraud, puisque le restaurant proposera en tout 300 références, en provenance de toutes les régions.



«Prendre son temps»

L'établissement se déclinera en quatre espaces : le restaurant principal de 70-80 couverts avec une terrasse ouverte sur les vignes, une salle VIP avec une table de 10-12 personnes maximum, le temple protestant qui servira de salle de séminaire, et enfin la terrasse et le parc du château.



Le restaurant La Chapelle à château Guiraud (Sauternes) proposera quelque 300 références de vin. - ANAKA

Le mot d'ordre à La Chapelle sera: « prendre son temps. » « On veut que l'endroit permette aux visiteurs de ne pas aller courir je ne sais où pour trouver une table. Les gens n'ont plus envie de courir. »

Seul premier grand grand cru à être passé en bio, depuis 2011, château Guiraud est aujourd'hui le premier de sa catégorie à s'offrir un restaurant.





Accueil / S'initier au vin / Autour du vin / Autour du vin

Avec le restaurant La Chapelle, Château Guiraud se met à table

Par Béatrice Delamotte | Publié le 29/01/2018 à 15:02



Après plusieurs mois de travaux, la propriété de Sauternes, Château Guiraud, ouvre enfin les portes de son établissement imaginé par Nicolas Lascombes, déjà à la tête de plusieurs adresses bordelaises.

"L'esprit de confraternité de **Guiraud** s'exprime d'une nouvelle façon avec l'ouverture de **La Chapelle**, déclare Xavier Planty, copropriétaire du 1er Grand cru de **Sauternes**. Nous avons transformé un bâtiment agricole et surtout l'ancienne chapelle protestante, la plus ancienne de Gironde, pour ouvrir ce lieu où nos valeurs seront mises en avant : la traçabilité des produits, essentiellement bio et de proximité, pour une cuisine de plaisir."

Après plusieurs mois de travaux pour entièrement réhabiliter la chapelle et surtout l'ancien hangar agricole qui servait de remise, Xavier Planty est très fier d'ouvrir les portes de La Chapelle. Une vaste salle avec cuisine ouverte d'un côté et cheminée de l'autre permet de profiter de la perspective des vignes qui s'étalent tout autour.



On peut s'y installer à une des tables rondes ou, option plus conviviale, accoudé à l'immense table d'hôte qui trône au milieu. À moins de profiter de la douceur du feu qui crépite dans la cheminée, confortablement lové dans de vastes canapés, un verre de sauternes à la main.

UNE CUISINE SIGNÉE BRUNO GRAND-CLÉMENT

Pour diriger ce restaurant, Xavier Planty s'est associé avec Nicolas Lascombes, multi-entrepreneur bien connu à **Bordeaux** pour ses différents restaurants dans la région : La Brasserie bordelaise, La Terrasse rouge au **Château La Dominique** à Saint-Emilion, Le 7 à la Cité du vin ou encore L'hôtel de la Plage au Cap Ferret.

"Quand je me suis promené dans le sauternais, j'ai été frappé par la beauté des paysages de ce que j'appelle la "Toscane bordelaise", explique Nicolas Lascombes. Le coup de foudre a été immédiat pour le **Château Guiraud** et la compréhension de ce qui anime Xavier et ses équipes a fini de me convaincre que j'avais trouvé LE bon endroit."

Après un investissement de 700 000 euros et des mois de travaux sous la houlette d'une toute jeune architecte, Charlotte Allard dont c'est le premier chantier d'envergure, La Chapelle ouvre donc ses portes vendredi 2 février 2018...





le 26/01/2018 à 18:25



De la vigne au vin : des informations sur l'actualité et les mutations du monde du vin.

Sauternes : château Guiraud s'offre une « Chapelle »

La Chapelle est le premier restaurant d'un premier grand cru classé en 1855, le château Guiraud, à Sauternes. Le chef Nicolas Lascombes accueillera ses premiers clients le 2 février dans cet écrin de verdure consacré au bio avec plus de 500 références de vins, notamment blancs et de l'appellation Sauternes.



Reportage TV France 3 Régions





Atabula×

OPINION

ENDANCES

BUSINESS

TABLES & CHEFS

ECRYPTAGE

RODUITS



Quand les grands crus classés bordelais ouvrent leurs propres tables gastronomiques

@ 23 janvier 2018 D A LA UNE, TENDANCES

Et si les grands châteaux bordelais devenaient les nouvelles destinations gastronomiques en vogue ? C'est en tout cas l'objectif du château Giraud, implanté dans le prestigieux vignoble de Sauternes, qui a ouvert un restaurant dans sa chapelle le 2 février.

Cuisine et vin ont toujours fait bon ménage. Parmi les premiers grands crus classés de 1855, le château Guiraud, dont le vignoble s'étend entièrement sur la commune de Sauternes - une particularité de taille dans la région -, est le premier à oser ouvrir un restaurant. 650.000 euros ont été investis pour transformer la chapelle protestante datant du XVIIIe siècle en un lieu de restauration. Une surface de 685m2 a été réaménagée pour installer un espace de 110 places, une salle à manger et un bar, un salon ainsi qu'une terrasse. Du local et du bio, voilà comment résumer la future carte. Précurseur dans la conduite de la vigne en agriculture biologique (certifié depuis 2011), le château Guiraud promet de servir une cuisine de bistrot simple, avec un plat du jour à 16 euros, et des menus entre 35 et 55 euros.

Le terroir est la signature du lieu, avec des huîtres chaudes de Joël Dupuch, mousse légère au fenouil et au sauternes du château et caviar sturia, une poularde des Landes fumée aux sarments du château, légumes d'hiver et sauce Périgueux. La carte des vins met en avant les appellations bordelaises et les vins de Sauternes. Plus de 500 étiquettes seront réunies à terme pour satisfaire tous les goûts. Les propriétaires de Château Guiraud ont fait appel à un expert de la région pour préparer cette ouverture. Nicolas Lascombes est à la tête d'un groupe de restauration, qui a signé le restaurant "Le 7" à la Cité du Vin de Bordeaux. Surtout, Lascombes s'est occupé de l'ouverture de la Terrasse Rouge, le restaurant du château La Dominique, un grand cru classé de Saint-Emilion.



Les projets gastronomiques au sein des châteaux bordelais pourraient se multiplier dans la région. Le château Lafaurie-Peyraguey a déjà communiqué autour de son intention de développer son offre œnotouristique, avec un hôtel-restaurant gastronomique. Le premier grand cru classé en 1855 à Sauternes voit grand. Son propriétaire, qui compte dans son portefeuille la villa Lalique, ouverte dans le Bas-Rhin, réverait de reproduire le succès étoilé de son porte-étendard alsacien. Une actualité qui ne laisserait pas indifférent quand on sait que le voisin du château Lafaurie-Peyraguey n'est autre que... le château Yquem, d'où sort un vin liquoreux considéré comme le meilleur au monde.

En attendant, les autres châteaux bordelais, qui n'ont certes pas le prestige du classement de 1855, n'ont pas attendu leurs célèbres voisins pour user de la gastronomie comme axe de développement cenotourisque. A Saint-Emilion, le château de Candale propose sa carte à l'Atelier de Candale tandis que le château Troplong Mondot est déjà une adresse recommandée pour sa maison d'hôtes et son restaurant Les Belles Perdrix (1 étoile Michelin). Le château d'Agassac, dans le Haut-Médoc, propose un menu "carte blanche" en s'inspirant des produits du marché du jour. Le château Léognan, à Pessac-Léognan, a confié sa carte à la chef médiatique Flora Mikula. Et rappelons que l'hôtel cinq étoiles Les Sources de Caudalie officie dans l'écrin viticole du château Smith Haut Laffite. Enfin, adossé au recherché château Lynch-Bages, le château Cordeillan-Bages, à l'entrée de Pauillac, est un incubateur de chefs talentueux. Un certain Thierry Marx y a conquis ses galons étoilés voilà une dizaine d'années.

	Auteurs				
--	---------	--	--	--	--

Atabula avec Relaxnews / @ Anaka Château Guiraud



Date : 19 JAN 18

Pays : France Périodicité : Quotidien Paris



Tourisme / Gastronomie - 2018/01/19 09:29

Le premier restaurant d'un château premier grand cru classé en 1855 ouvrira le 2 février

(Relaxnews) - Et si les grands châteaux bordelais devenaient les nouvelle destinations gastronomiques à la mode ? En ouvrant un restaurant dans sa chapelle totalement rénovée le 2 février, le château Guiraud pourrait bien être précurseur d'une tendance à long terme. Un lancement d'autant plus attendu qu'il s'opère à Sauternes, un des vignobles les plus réputés au monde.

Cuisine et vin ont toujours fait bon ménage. Parmi les premiers grands crus classés de 1855, le château <u>Guiraud</u>, dont le vignoble s'étend entièrement sur la commune de Sauternes - une particularité de taille dans la région -, est le premier à oser ouvrir un restaurant. 650.000 euros ont été investis pour transformer la chapelle protestante datant du XVIIIe siècle en un lieu de restauration.

Une surface de 685m2 a été réaménagée pour installer un espace de 110 places, une salle à manger et un bar, un salon ainsi qu'une terrasse. Du local et du bio, voilà comment résumer la future carte. Précurseur dans la conduite de la vigne en agriculture biologique (certifié depuis 2011), le château Guiraud promet de servir une cuisine de bistrot simple, avec un plat du jour à 16 euros, et des menus entre 35 et 55 euros. Le terroir est la signature du lieu, avec des huîtres chaudes de Joël Dupuch, mousse légère au fenouil et au sauternes du château et caviar sturia, une poularde des Landes fumée aux sarments du château, légumes d'hiver et sauce Périgueux. La carte des vins met en avant les appellations bordelaises et les vins de Sauternes. Plus de 500 étiquettes seront réunies à terme pour satisfaire tous les goûts.

Les propriétaires de Château Guiraud ont fait appel à un expert de la région pour préparer cette ouverture. Nicolas Lascombes est à la tête d'un groupe de restauration, qui a signé le restaurant "Le 7" à la Cité du Vin de Bordeaux. Surtout, Lascombes s'est occupé de l'ouverture de la Terrasse Rouge, le restaurant du château La Dominique, un grand cru classé de Saint-Emilion.







Date: 19 JAN 18

Pays : France Périodicité : Quotidien Paris

Les châteaux bordelais, les nouvelles tables

Les projets gastronomiques au sein des châteaux bordelais pourraient se multiplier dans la région. Le château Lafaurie-Peyraguey a déjà communiqué autour de son intention de développer son offre oenotouristique, avec un hôtel-restaurant gastronomique. Le premier grand cru classé en 1855 à Sauternes voit grand. Son propriétaire, qui compte dans son portefeuille la villa Lalique, ouverte dans le Bas-Rhin, rêverait de reproduire le succès étoilé de son porte-étendard alsacien. Une actualité qui ne laisserait pas indifférent quand on sait que le voisin du château Lafaurie-Peyraguey n'est autre que... le château Yquem, d'où sort un vin liquoreux considéré comme le meilleur au monde.

En attendant, les autres châteaux bordelais, qui n'ont certes pas le prestige du classement de 1855, n'ont pas attendu leurs célèbres voisins pour user de la gastronomie comme axe de développement oenotourisque. A Saint-Emilion, le château de Candale propose sa carte à l'Atelier de Candale tandis que le château Troplong Mondot est déjà une adresse recommandée pour sa maison d'hôtes et son restaurant Les Belles Perdrix (1 étoile Michelin). Le château d'Agassac, dans le Haut-Médoc, propose un menu "carte blanche" en s'inspirant des produits du marché du jour. Le château Léognan, à Pessac-Léognan, a confié sa carte à la chef médiatique Flora Mikula. Et rappelons que l'hôtel cinq étoiles Les Sources de Caudalie officie dans l'écrin viticole du château Smith Haut Laffite. Enfin, adossé au recherché château Lynch-Bages, le château Cordeillan-Bages, à l'entrée de Pauillac, est un incubateur de chefs talentueux. Un certain Thierry Marx y a conquis ses galons étoilés voilà une dizaine d'années...





Gironde

Trop sollicités, désargentés : le cri d'alarme des pompiers



JEUDI 18 JANVIER 2018 - 1,20€

DE CEPS EN CAVE

Cépages : cabernet sauvignon et merlot champions du monde

L'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) a fait ses comptes. Au plan mondial, les deux cépages de raisin de cuve (ceux qui sont transformés en vin) les plus répandus sont le cabernet sauvignon et le merlot. Exactement comme en Bordelais. Sur la planète vin, le premier couvre une surface de 340 000 ha (l'équivalent de trois fois le vignoble girondin); le second, 266 000 ha. Ces deux cépages sont les plus « mondialisés », on en trouve pratiquement partout. Ils sont souvent mentionnés sur les étiquettes pour être des repères fiables pour les consommateurs.

Le tempranillo complète le podium des cépages rouges

Pour la famille des blancs, le chardonnay vient en tête. Cépage phare de Bourgogne, il est interdit en AOC Bordeaux. Lui aussi est une référence planétaire des blancs secs, devant le sauvignon blanc, en deuxième position. Ce dernier étant la variété de référence des blancs bordelais. Le podium est complété par l'Ugni blanc, le cépage de référence pour élaborer du cognac. À noter qu'au milieu de ce palmarès - ce type de recensement est rarement fait -, se trouvent des cépages dits « de table », c'est-à-dire que le raisin est mangé, et non vinifié. Le plus répandu d'entre eux est en Chine (le kyoho).

Sauternes : le restaurant La Chapelle ouvrira le 2 février

C'est une des actualités fortes de ce début d'année en Sauternais. Le château Guiraud, cru classé 1855, ouvrira un restaurant le vendredi 2 février. La Chapelle – c'est son nom – sera gérée par les équipes du restaurateur Nicolas Lascombes (une dizaine de tables à son actif). Un an de travaux et 650 000 euros plus tard (coût des aménagements), le lieu comprend 110 places assises, plus une terrasse et des salons. Pour désenclaver Sauternes. d'autres projets de restaurants et d'hôtels seront effectifs ces prochains mois.



Le restaurant sera géré par les équipes de Nicolas Lascombes. AROHVES CLAUGE PETIT

le Républicain



Sauternes : le château Guiraud ouvre un restaurant haut de gamme le 2 février

"La Chapelle" est le premier restaurant d'un 1er Grand Cru Classé en 1855. Cette table de Nicolas Lascombes proposera une belle cuisine de terroir dans un cadre exceptionnel.

O Publié le 18 jan 18 à 15:31 | Modifié le 18 jan 18 à 15:37



Le Château Guiraud, premier Grand Cru classé en 1855.

Comme nous vous l'annoncions dans notre édition du 30 novembre 2017, le château Guiraud a réalisé de gros investissements afin de réaliser un restaurant haut de gamme à Sauternes.

Les travaux sont terminés et « La Chapelle« , premier restaurant d'un 1er Grand Cru Classé en 1855, ouvrira donc le 2 février.

Cette nouvelle table de Nicolas Lascombes a pour ambition de prolonger « l'expérience Guiraud », d'enrichir l'offre œnotouristique et d'offrir à tous une belle cuisine de terroir dans un cadre exceptionnel.

Situé au cœur de l'appellation Sauternes, ce restaurant est situé dans l'ancienne chapelle du château Guiraud. Édifiée en 1784, cette chapelle protestante a été réhabilitée et décorée par l'architecte Charlotte Allard en

le Républicain

Capacité d'accueil de 225 places

Le restaurant se divise en quatre espaces : la Chapelle, la Salle à manger, le Salon et accueille également une boutique. La capacité totale d'accueil est de 225 places.

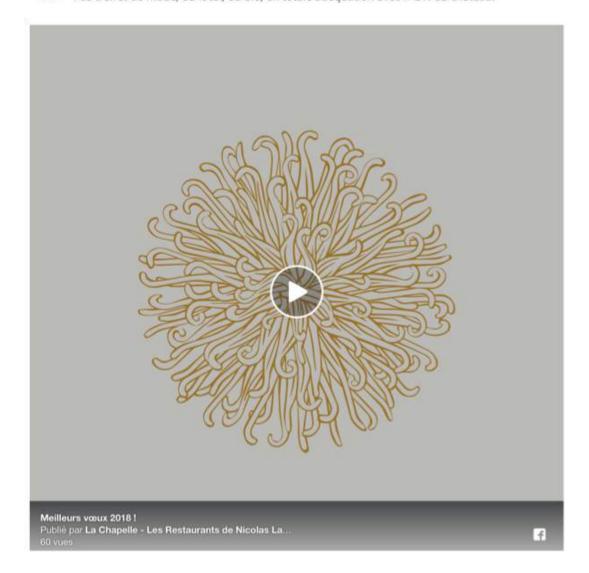
La nature dans les assiettes

L'établissement sera gérée par les équipes du restaurateur Nicolas Lascombes qui compte une dizaine de tables de renommée à son actif.

Xavier Planty, co-propriétaire du Château Guiraud, parle pour La Chapelle d'une « cuisine de terroir inspirée » :

6

Pas d'effet de mode, du local, du bio, en totale adéquation avec l'ADN du château.









 Cela fait 35 ans que je suis à Guiraud, ça me tenait à coeur de trouver une fonction intelligente à ce lieu avant de partir à la retraite » assure Xavier Planty, copropriétaire et figure emblématique du cru.

Ce lieu de 685 mètres carrés, autrefois dévolu au stockage d'engins viticoles et autres nécessités ouvrières, a été scindé en quatre espaces intérieurs (La Chapelle, la salle à manger et le bar, le salon et la boutique). Confiée à Charlotte Alfard, jeune architecte dont c'est le premier projet, la réfection du bâtiment retranscrit à merveille l'ambiance réceptive que les deux compères souhaitent apporter. Larges espaces, haute toiture, couleurs chaleureuses, cheminée superbe et terrasse, pour les beaux jours, offrant une vue imprenable sur le château et les vignes. Résultat de huit mois de travaux et d'un budget de 650 000 euros, pour satisfaire et attirer les touristes.

Et dans l'assiette ? « Nous devons nous inscrire dans la promesse de la marque d'un grand cru classé », affirme Xavier Planty tout en expliquant sa rencontre avec Nicolas Lascombes. « Nous avons en commun l'approche du produit, une conscience de gout » affirme-t-il. « Et les vins de Sauternes méritent un travail adéquat » ajoute le copropriétaire. Seront donc présents, le célèbre Boeuf de Bazas, les volailles des landes, les légumes du potager de Guiraud (mais pas exclusivement) et de nombreux produits labellisés bios, des huitres également dont l'accord avec le Sauternes est une mode à venir.

C'est donc vers un « esprit bistronomique, avec de belles assiettes et un bon rapport qualité-prix » comme le décrit Nicolas Lascombes, que « La Chapelle » se tourne. Un menu du midi à 25 euros avec un verre de Sauternes offert pour le déjeuner et une carte étoffée pour le diner.



Côté vins, la part belle sera faite aux vins de Sauternes, mais surtout aux vins de Bordeaux, « car il y a pléthore de pépites dans la région » explique Xavier Planty. « Avec un focus sur les vins blancs, car l'avenir de Bordeaux est dans le blanc » affirme ce caractère trempé à la stature de rugbyman.



Mais l'intérêt majeur de ce restaurant, outre la qualité de la cuisine et l'appréciation du lieu, c'est aussi d'attirer les touristes vers cette magnifique région de Sauternes. « La petite Toscane bordelaise » comme aime à l'appeler Nicolas Lascombes, regorge de trésors architecturaux, de très grands vins, de femmes et d'hommes de caractère, qui, entre Landes et Graves, sont un peu délaissés des flux touristiques contemporains. En venant enrichir l'offre oenotouristique déjà présente au domaine, pas moins de 10 000 visiteurs par an, Château Guiraud espère devenir l'un des poumons de cette région époustouflante.



LUXSURE

ART OF VIVES - REALITY OF PARTIANS - YOUR AND WINE -

Food and Wine * Gastronomie * Vincer Spirts

Chateau Guiraud se met à table!

Le tout premier restaurant dans un ler Grand Cru Classé en 1855 ouvrira ses portes au Château Guiraud, au coeur de l'appellation Sauternes, le 2 février prochain. Après un an de travaux, la nouvelle table de Nicolas Lascombes s'installe dans la chapelle protestante du XVIIIe siècle de la propriété. Entièrement repensée et transformée, elle invitera bientôt les visiteurs à prolonger et sublimer « l'expérience Guiraud » autour d'une cuisine du Sud-Ouest précise et généreuse.

LE CHÂTEAU GUIRAUD, UN ESPRIT LIBRE

L'ame singulière et l'esprit pionnier de Châteou Quiraud – ler Grand Cru Classé en 1855 à Soutornes – ont guidé son histoire et ses millésimes depuis plus de 250 ans. Dans le monde du vin, majoritairement aristocratique et catholique, la famille Quiraud a toujours arboré fièrement une grande ouverture d'esprit, beaucoup de liberté et sa foi protestante notamment on édificint sa chapelle en 1784. «L'esprit Guiraud » a toujours osé l'Cette grande liberté alimente oussi son dialogue avec la nature. Il y a 30 ans, Xavier PLANTY, concègue et gérant passionné, foisoit déjà le choix visionnaire d'une viticulture biologique et de la biodiversité pour la propriété. Les visiteurs qui goûtent déjà l'esprit Quiraud et l'art de la biodiversité lors de visites-dégustation singulières pourront désormais s'attabler à La Chapelle pour sublimer et prolonger l'expérience.

LA CHAPELLE CÉLÈBRE LA NATURE ET LE TERROIR

Nicolas Lascambas a signé l'ouverture d'une dizaine de restaurants emblématiques en Gironde. La Brasserie Bordelaise, sa première création. reflète bien la force de sa signature : une cuisine générouse, exigeante et aucunement prétentieuse qui s'appuie sur l'expertise d'équipes talentueuses et investies et le savoir-faire de fournisseurs locaux. « Cette fois, ce fut un vrai coup de coeur pour l'ADN Guiraud, ses vins, les hommes, sa vision de la nature et sa conception originale de l'oenotourisme,. Nous nous sommes reconnus, compris et je n'ai pas hésité devant l'engagement et l'investissement de 850 000 euros, que représentait le projet. » Nicolas LASCOMBES

Un lieu de vie

Désormais La Chapelle s'inscrit dans la modernité et l'intemporalité notamment grâce à l'inspiration de la joune architecte Charlotte Allard qui a Despiración de L'appeire a macin de modernite et intemporainte notaminent grace o i inspiration de la jouna d'antitate Confotte Allard qui à mixé des matières nobles – le bois, la pièrre et le cuir « avec des meubles design et contemporaine. On y retrouve l'esprit des maisons de famille avec ses différentes pièces : la Cuisine, la Salle à manger, le Salon, la Terrasse... auxquelles viennent s'ajouter un Blar et une Boutique. Six espaces imaginés pour d'irir des moments de restauration complémentaires et un Sou de via que chacun « familles, emis, amateurs de grands vins et curieux » pourra s'approprier et portager disément. » Les grandes tobles et les cheminées » symboles de communion et de terroir » occupent un place stratégique à La Chapelle. Elles reflètent à la fois l'âme de Guiraud et la philosophie de mes restaurants » » Nécelas LASCOMBES

La nature dans les assiettes et des vins d'ici

Pas d'effet de mode, du local et du bio en adéquation avec la philosophie de Château Guiraud et l'identité « terroir » des restaurants Nicolas Lascombes. L'équipe de La Chapelle propose une cuisine de bistrot simple et rigoureuse (Plat du jour 16 euros), qui repose sur les saisons et le savoir-faire des meilleurs producteurs locaux. Du casse-croûte matinal ou goûter, en passant par le menu Signature et les marmites à partager, le produit local est la star de la cuisine. La carte des vins n'échappe pas à la règle d'une consommation responsable et locale. Elle met en avant les appellations bordelaises et une sélection de vins bio avec un focus sur les vins blancs et l'appellation Sautemes. Un objectif de plus de 500 références à la carte pour accempagner foie gras, volaille des Landes, viandes de race, poissons de ligne, fromages affinés et autres douceurs...



Ouverture de La Chapelle le 2 février 2018.

- De juin à septembre : ouvert 7j/7
 En octobre : Midi : tous les jours sauf le mardi

Soir : du mercredi au samedi

- De novembre à mars : Midi : tous les jours sauf le mardi

Soir : jeudi, vendredi, samedi et veille de jour férié

 De avril à mai : Midi : tous les jours sauf le mardi
 Soir : mercredi, jeudi, vendredi, samedi et veille de jour férié Possibilité d'ouverture sur demande (groupe, VIP).

+33 (0) 5 40 24 85 45 / contact@lachapelledeguiraud.com





A table! Le château Guiraud ouvre son restaurant



0.0



Amis bordelais gourmets et œnophiles réjouissez-vous : le château Guiraud, 1er cru classé 1855, ouvrira son restaurant le 2 février prochain ! Baptisé « La Chapelle », ce sera ainsi le premier restaurant à ouvrir dans un grand cru classé en 1855. Un lieu qui promet de mettre à l'honneur le grand vin de la propriété et les produits du terroir...

C'est au sein d'une ancienne chapelle protestante édifiée en 1784 que se tiendra le nouveau restaurant de Château Guiraud, la salle ayant été transformée et décorée par l'architecte Charlotte Aliard. L'établissement prévoit de servir 225 couverts et accueillera également une boutique. L'occasion de repartir avec les vins que vous aurez appréciés au cours du repas ?

Nicolas Lascombes, déjà responsable du restaurant le 7, à la cité du vin, ainsi que de la Brasserie Bordelaise et la Terrasse Rouge au sein du château la Dominique (Saint-Emilion), dirigera ce nouveau restaurant. La philosophie de ce nouveau lieu ? « La nature dans les assiettes. Pas d'effet de mode, du local et du bio, en totale adéquation avec l'ADN de Château Guiraud et la forte identité " terroir " » : un cap en accord avec la démarche de ce 1^{er} cru classé de Sauternes certifié en bio.

Une bonne nouvelle n'arrivant jamais seule, le château Lafaurie-Peyraguey, lui aussi 1 er cru classé de Sauternes, ouvrira également un restaurant prochainement, avec en prime, un hôtel de luxe au sein du château. Autant de chances d'augmenter le nombre d'étoiles dans la région bordelaise, un petit monde déjà en ébullition depuis l'arrivée de Gordon Ramsay à l'Intercontinental, l'ouverture du restaurant le Quatrième Mûr par Philippe Etchebest, ou encore la reprise, par Pierre Gagnaire, de la Grande Maison de Bernard Magrez... Autant d'occasions pour les amateurs de venir déguster des accords mets et vins d'exception.





Chapelle Guiraud

Nouvelle pierre à la construction œnotouristique de Sauternes

Envoyer

Lundi 15 janvier 2018 par Alexandre Abellan



Cherchant depuis 35 ans un « usage intelligent » à la chapelle protestante édifiée en 1784 (et convertie en débarras), Xavier Planty (à gauche) a retenu le projet de Nicolas Lascombes (à droite), tombé sous le charme de ce bout de « Toscane bordelaise » en 2015. - crédit photo : Agence Hello

La route des vins de Sauternes peut afficher une nouvelle étape gastronomique à son tracé qui connaît une phase de forte croissance de ses animations

« Sauternes est en train de devenir une destination incontournable dans le paysage touristique bordelais. Il faut y aller à fond, avec une véritable politique de l'offre » s'enthousiasme Xavier Planty, présentant ce 12 janvier à la presse le restaurant la Chapelle, qui se loge au cœur du château Guiraud qu'il dirige. En partenariat avec l'entrepreneur Nicolas Lascombes, la Foncière de Guiraud* a rénové sa chapelle protestante pour y créer un ensemble gastronomique modulaire (du restaurant bistronomique pour 225 couverts à la salle de réception, en passant par le bar à vins et la boutique).

Ouvrant le 2 février 2018, la Chapelle de Guiraud complète une offre croissante à Sauternes. Un véritable pôle cenotouristique se développe, témoignant autant d'une volonté de créer de nouveaux réseaux de commercialisation que de s'adresser directement aux consommateurs pour dépoussiérer l'image des vins liquoreux. La success-story de l'Auberge des Vignes ou l'exemple des innovations touristiques du château Rayne Vigneau font des émules au sud de la Gironde. Les projets se bousculent : des travaux hôteliers des châteaux d'Arche et Lafaurie Peyraguey à la création d'une boutique au château d'Yquem (ouvert depuis

A LIRE AUSSI

SAUTERNES AUTREMENT

Le cas d'école du château Rayne Vigneau

VIRAGE ŒNOTOURISTIQUE DE SAUTERNES

Premier hôtel-restaurant grand luxe en premier grand cru classé

2016 aux visites de particuliers). Le seul échec dans le paysage sauternais aura été la tentative de marathon, qui a capoté en 2015 après cinq éditions (tandis que le succès de l'animation sportive Raisins d'Or ne se dément pas).



"Tout le monde a pris un risque..."

« Des investisseurs ont envie que les choses bougent à Sauternes » se réjouit Xavier Planty. Alors que les derniers travaux s'achèvent, le coût de la rénovation de la Chapelle Guiraud s'élève à 650 000 euros. « Ça ne tenait pas de l'évidence... Personne n'y croyait dans les banques ou parmi les associés »

glisse Nicolas Lascombes. Possédant la Brasserie Bordelaise ou l'Hôtel de la Plage au Cap-Ferret, l'entrepreneur n'en est pourtant pas à sa première collaboration dans le monde du vin. Il exploite la Terrasse Rouge du château La Dominique (Saint-Émilion) et le 7 (au septième étage de la Cité du Vin). Mais « beaucoup de gens n'y croyaient pas. Et même ceux qui croient à Sauternes estiment que c'est déjà cuit. Qu'il n'y a rien ici, que c'est trop loin » rapporte Nicolas Lascombes.

- « La destination est très facilement accessible depuis Bordeaux. On a beaucoup de retard, mais aussi des atouts et des projets » tempère Xavier Planty. De nature optimiste, il estime également que la crise commerciale que connaît Sauternes est « derrière nous. Avec le tonneau à 6 600 euros, on ne peut plus parler de crise. » Charge à l'œnotourisme d'inscrire cette embellie dans le temps.
- * : Olivier Bernard, Robert Peugeot, Stephan von Neipperg et Xavier Planty sont les propriétaires du château Guiraud (premier cru classé en 1855 de Sauternes).

Pas que du bio au menu et pas que du Guiraud à la carte des vins

À 25 euros le menu du jour (le midi en semaine), la Chapelle Guiraud se veut aussi accessible que recherchée dans ses menus. Avant tout placés sous le signe de la gastronomie de proximité. « Nous cherchons les produits les plus locaux possible. On privilégiera le bio, mais on n'en fait pas une religion. Ce n'est pas parce que c'est bio, que c'est bon » souligne Nicolas Lascombes, le château Guiraud étant le premier premier cru classé en 1855 à avoir été certifié en bio.

À l'ouverture du restaurant, la carte des vins proposera 25 étiquettes au verre et 300 références en bouteille. L'objectif affiché est d'atteindre 500 références à terme, venant de tout le vignoble bordelais et au-delà. Mais en laissant une place forte aux Sauternes. « Les 26 grands crus classés en 1855 seront tous à la carte. Que tous mes voisins qui viennent puissent retrouver leurs vins. Sinon ce serait un manque de délicatesse » souligne Xavier Planty. Jouant à domicile, Guiraud sera cependant poussé en avant, avec un verre offert à chaque consommateur.



PAPILLES & Pupilles BLOG CULINAIRE QUI FAIT VOYAGER

La Chapelle du Château Guiraut Sauternes

BONNES ADRESSES RESTAURANTS



Xavier Planty et Nicolas Lascombes devant La Chapelle ©anaka

Le Château Guiraud est situé à 45 km au sud de Bordeaux, sur la rive gauche de la Garonne, et son vignoble est presque entièrement situé sur la commune de Sauternes. Il est classé premier grand cru dans la classification officielle des vins de Bordeaux de 1855. Cette propriété s'est souvent située en dehors des chemins classiques du bordelais. Sa filiation protestante (depuis 1766) et son esprit républicain ont représenté un vrai coup de tonnerre dans un Sauternais plutôt catholique et royaliste. Le domaine a toujours eu un petit côté village gaulois et a suivi son chemin, indépendamment de ce qui se faisait ailleurs.

J'ai découvert la semaine dernière que la **Chapelle du château**, datant de 1784, était le plus ancien temple protestant de Gironde. Jusqu'à il y a quelques mois, elle était « dans son jus » et servait de bureau et de lieu de stockage. Et puis **Xavier Planty**, le gérant du Château et **Nicolas Lascombes**, big boss de nombreux restaurants en Gironde ont décidé d'en faire un établissement **bistronomique**.

Charlotte Allard l'architecte chargée de la réhabilitation du lieu y a conçu 4 espaces : la Chapelle, la Salle à manger, le Salon et la boutique. La capacité d'accueil totale s'élève à 225 places. Côté décoration, elle a mixé des matières nobles – le bois, la pierre et le cuir – avec des meubles design et contemporains.





Vue intérieur de la Chapelle ©anaka

C'est vraiment réussi. J'ai adoré la luminosité apportée via les grandes baies vitrées traversantes qui donnent sur la vigne et sur le château, le salon devant la cheminée, parfait pour un moment cocooning ou encore la grande table d'hôtes. Cela respecte bien la volonté des protagonistes de faire de l'endroit une sorte de maison de famille à la campagne, pas guindée, sobre et sans tralala.

Et qu'est-ce qu'on y mangera, vous demandez-vous?

De bons produits avant tout. Xavier Planty, gérant de Château Guiraud, est un homme de convictions. Il est très attaché au goût, à la façon dont les produits sont cultivés. D'ailleurs depuis 1996 et bien avant tout le monde, il a commencé à passer ses vignes en agriculture biologique. Il a apprécié chez Nicolas Lascombes son sourcing des produits et sa recherche de la qualité. La cuisine sera donc rigoureuse, précise, et réalisée avec des produits locaux. Il y aura également des plats généreux à partager comme des sautés, des ragoûts. La formule entrée + plat + dessert servie à midi en semaine sera facturée 25 € (avec 4 cl de Petit Guiraud offert à chacun). Un plat du jour sera proposé à 16 €. Le soir, le ticket moyen sera plus aux alentours de 50 €.

Côtés vins, on mise sur les accords mets vins avec une très belle carte. La volonté est de monter à terme à 500 références dont de nombreuses pépites régionales. On pourra y goûter notamment les 26 grands crus de Sauternes. Le vin au verre sera également mis en avant.

Bref, un bel endroit que j'ai hâte de découvrir aux beaux jours. Même en cette moche journée de janvier, cela avait de la gueule.





Ce premier restaurant dans un 1er Grand Cru Classé en 1855 ouvrira ses portes le 2 février 2018. Il sera fermé le mardi pendant la basse saison et ouvert 7 jours sur 7 pendant la haute saison.

La Chapelle de Château Guiraud - Château Guiraud - 33 210 Sauternes









13 JAN

« N'oubliez pas de faire vos prières »... gastronomiques à la Chapelle de château Guiraud

Publié par Jean-Pierre Stahl le 13/01/2018 à 10:09:15

« Mes bien chers frères, mes bien chères soeurs, reprenez avec moi tous en choeur... » Château Guiraud a désormais sa Chapelle qui va faire swinguer la gastronomie locale, les vins de Bordeaux et de Sauternes.



Xavier Planty et Nicolas Lascombes devant la Chapelle de Guiraud © Jean-Pierre Stahl

Château Guiraud va faire swinguer Sauternes avec sa Chapelle dès le 2 février. Cela va être le prochain endroit à la mode dans le Bordelais et le Sauternais, il va y avoir du boogie-woogie en cuisine.



La Chapelle se situe à droite lorsque l'on fait face au château Guiraud, 1er cru classé de Sauternes © JPS



C'est Nicolas Lascombes, le manager du restaurant le 7 à la Cité du Vin, qui va se charger de la Chapelle de Guiraud, le 1er château à avoir son restaurant dans un 1er cru classé. Une idée venant de Xavier Planty, co-propriétaire avec les familles Peugeot, Bernard et von Neipperg.



C'est la vieille chapelle protestante construite par la famille Guiraud en 1784, l'année de la libération du culte en France par Louis XVI...Cela fait 35 ans que je la vois, que je regrette de l'utiliser à des activités de stockage. Un de nos rêves était un jour de la restaurer,voilà c'est fait. L'utilisation nous paraît être en adéquation avec l'art de vivre à Guiraud » Xavier Planty



Cette chapelle et ses annexes offrent près de 700 m2, répartis en 4 espaces. 110 places assises ont été aménagées dans la nef principale restaurée de façon moderne, intemporelle et sobre par l'architecte Charlotte Allard, dont c'était la première grosse oeuvre.





Chariotte Allard, l'architecte de la Chapelle de Guiraud O JPS

Le challenge était de tout rouvrir, de retrouver la lumière, là où elle avait été créée et de remettre en valeur la charpente, qui est assez particulière en pont de bateau inversé, » Charlotte Allard architecte.



La salle à manger et ses 100 autres places offrent une vue imprenable sur le vignoble de Guiraud et de Sauternes. Ici on mise sur des produits bio et du terroir. Le plat du jour sera proposé à 16€ et le menu entrée, plat et dessert à 25€ :





« L'objectif est de faire plaisir au plus grand nombre » confie Nicolas Lascombes. En basse saison une équipe de 12 personnes sera aux fourneaux et en salle et 24 en haute saison. « La carte des vins, ce sera 300 vins au départ », annonce fièrement Xavier Planty, qui pense pouvoir en mettre 500 à terme à la carte car « il y a pléthore de vins dans le bordelais, des choses merveilleuses en bordeaux sup ou dans les graves, il y aura aussi beaucoup de vins au verre et du Sauternes au verre ».

« C'est un restaurant au beau milieu de la campagne du Sauternais donc on va faire une cuisine de campagne, avec des produits de la campagne et de la zone du Sauternais.



Nicolas Lascotnbes manager de 10 restuurants autour de Bordeaux © JPS

On a ici le boeuf de Bazas, on a beaucoup de volailles, on a beaucoup de gibier, de légumes à la saison, on a même un potager au château. Il y aura de la précision, car on va avoir une clientèle locale mais aussi tournée vers l'international, » Nicolas Lascombes.





Château Guiraud a aussi été un pionnier, tourné depuis 30 ans vers le bio : « On a été certifié,les 100 ha de vignoble, en 2011, on a été le 1er cru classé 1855 a être certifié en agriculture biologique à Bordeaux, ce qui a été quand même une grosse nouveauté » Luc Planty.



Luc Planty, dans le chai à barriques de Guiraud © JPS



« La biodiversité se traduit par la **biodiversité génétique**, avec un conservatoire de plants de vigne sur la propriété, où on multiplie nos propres plants de vigne pour diversifier les clones les sémillons et sauvignons. Et ensuite on a **une biodiversité écologique**, avec des bandes enherbées, on a planté 10 km de haies, on fait de la tonte raisonnée classique, on garde nos taluts. Et on a **la biodiversité de la faune** avec toutes ces niches écologiques qui nous permettent d'avoir plus de 635 espèces différentes sur la propriété. »



Nicolas Lascombes, Stessy Jauber, Xavier Planty, Charlotte Allard et Luc Planty © Jean-Pierre Stahl

L'ouverture de la Chapelle est prévue le 2 février. Cela va encore booster l'oenotourisme à Sauternes. Château Guiraud accueillait déjà 10000 visiteurs à l'année.

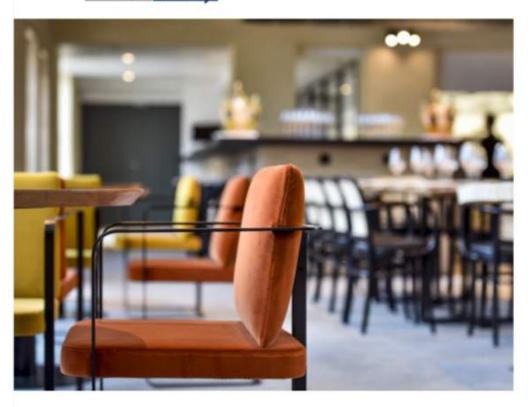
Y a plus qu'à goûter!





Château Guiraud met le couvert

13 JANVIER 2018 0 COMMENTAIRE





e 1er grand cru classé de Sauternes accueille au cœur de ses bâtiments le nouveau restaurant de Nicolas Lascombes, baptisé « La Chapelle ». Ouverture le 2 février.

Avoir la foi...gustative, telle est bien la seule condition pour pénétrer dans « La Chapelle », le nouveau restaurant de Nicolas Lascombes au cœur du château Guiraud, à Sauternes. Abrité dans un bâtiment entièrement rénové, ancienne chapelle protestante érigée sur la propriété en 1784, son ouverture est prévue le 2 février prochain. Le lieu fera la part belle aux produits régionaux, tant dans l'assiette que dans le verre, dans un esprit proche de la nature cher à Guiraud, 1er grand cru classé de Sauternes certifié bio depuis 2011.



« Ca fait 35 ans que je suis à Guiraud, ça me tenait à coeur de trouver une fonction intelligente à ce lieu avant de partir à la retraite » expliquait hier le copropriétaire du château Guiraud , Xavier Planty, aux journalistes réunis pour découvrir en avant-première « La Chapelle ». Après sa première vie religieuse, ce bâtiment était utilisé de longue date pour les besoins de l'exploitation, faisant office de chai et d'espace de stockage. La rénovation de ce lieu de 685 m², aujourd'hui scindé en quatre espaces intérieurs (la Chapelle, la salle à manger et le bar, le salon, la boutique), a été confiée à la jeune architecte bordelaise Charlotte Allard, tout juste trente ans. Couleurs chaleureuses, grands volumes, poutres en bois apparentes, canapés moelleux et feu de cheminée, sans oublier la terrasse avec vue sur les vignes, l'architecte a su penser cet espace « dans l'esprit convivial d'une maison de famille » souhaité par Xavier Planty et Nicolas Lascombes. Pas moins de huit mois de travaux et un budget de 650 000 € ont été nécessaires à cette réhabilitation.

Le terroir local comme maître-mot

Si l'écrin ne manquera pas de ravir les yeux des amateurs de beaux espaces, leurs papilles ne devraient pas être laissées pour compte. C'est autour de la valorisation des savoir-faire locaux que Xavier Planty et Nicolas Lascombes se sont retrouvés, avec le souhait de mêler qualité, « dans le respect de la promesse de la marque d'un grand cru classé », et accessibilité en terme de prix. « J'ai une conscience du goût, de la traçabilité des produits, de la relation de cœur avec les producteurs, expose Xavier Planty. Nicolas Lascombes a toujours eu cette quête de qualité et de sourcing de proximité pour tous ses établissements » (le groupe Restaurants Nicolas Lascombes compte huit établissements en Gironde à l'heure actuelle). Boeuf de Bazas, foie gras et volaille des Landes, légumes venus directement du potager de Guiraud, nombreux produits labellisés bio..., « le goût et l'éthique de travail » seront les maître-mots de la sélection. Et ce, sans trop chiffrer sur l'addition, car « nous sommes dans un esprit bistronomique, avec de belles assiettes à un bon rapport qualité-prix » affirme Nicolas Lascombes. Le couvert moyen se situera autour de 50€, avec en semaine, un menu du jour (entrée, plat dessert) à 25€ et un plat du jour à 16€, et le week-end, des suggestions dès 18€.

Du côté de la carte des vins, même philosophie locale et qualitative.
« Chaque client qui passera la porte se verra obligé de déguster 4 cL de
Petit Guiraud » prévient Xavier Planty. On a connu pire châtiment ! A
noter, parmi les 300 références de la carte des vins (qui devrait
rapidement monter à 500), tous les grands crus classés de Sauternes
seront représentés. « Il y aura beaucoup de blancs, <u>Sauternes et blancs
secs</u>, car on a de grands terroirs de blancs dans le sud Gironde »
explique Xavier Planty. Des blancs, certes, mais pas que. L'accent sera
également mis sur les appellations bordelaises et sur une sélection de
vins bios, car « il y a pléthore de pépites dans la région, qui sont
totalement inconnues. » Si 75% de la sélection sera orientée sur
Bordeaux et la Gironde, les 25 % restants seront consacrés aux autres
terroirs français. A la carte, la première bouteille sera commercialisée à
15€ et une sélection de vins au verre perpétuellement proposée, dès 5€.



Avec la création de ce restaurant, comprenant des espaces privatisables et où seront proposés des ateliers thématiques, le château Guiraud vient enrichir sa déjà riche offre oenotouristique, bâtie autour de différents formats de visites-dégustation et animations. La propriété accueille chaque année pas moins de 10 000 visiteurs.







Périodicité : Quotidien OJD: 280453

Edition: Gironde / Langonnais / Réolais /

Date: 13 JAN 18 Journaliste : CATHERINE DOWMONT

Page 1/2



La grande salle à manger de la Chapelle compte une centaine de places. La cuisine est semi-ouverte et un feu de cheminée réchauffe l'atmosphère. Acrosco

La chapelle de Guiraud : des vins et des mets

SAUTERNES Une première, mais pas une dernière, dans le Sauternais : Château Guiraud, premier grand cru classé 1855, ouvre un restaurant, La Chapelle, le 2 février prochain





Pays : France Périodicité : Quotidien OJD : 280453

Edition : Gironde / Langonnais / Réolais /

E2M

Journaliste : CATHERINE

Date: 13 JAN 18

DOWMONT

Page 2/2

CATHERINE DOWMONT c.dowmont@sudouest.fr

omme nombre de négociants bordelais, Pierre Guiraud investit en Sauternais dans la propriété viticole à laquelle il donne son nom. Il se démarque cependant en faisant construire, en 1784, la première chapelle protestante, la plus ancienne de Gironde. Au fil des ans, elle changea de destination pour accueillir, ces dernières années, cuves à vin et matériel agricole. « l'ai toujours eu envie de lui trouver une fonction », indique Xavier Planty, propriétaire du lieu avec Robert Peugeot, Olivier Bernard et Stephan von Neipperg, « Et je voulais que ce soit fait avant mon départ, qui approche, puisque je suis là depuis 35 ans.»

Parallèlement Nicolas Lascombes cherche, lui, un lieu. «En me promenant en Gironde je suis tombé sur cette Toscane bordelaise. Jecherchais une campagne, j'ai trouvé une Toscane... J'ai eu envie d'en faire une maison de famille.»

Produits du terroir

Le projet aura pris deux ans et quelque 700 000 euros d'investissement pour aboutir aujourd'hui à La Chapelle avec sa salle à manger, son saion, sa cuisine en partie ouverte, ses cheminées, sa terrasse, son bar, sa boutique. Un lieu présenté très officiellement hier avant une ouverture prévue le vendredi 2 février. Un décor et un aménagement réalisé par la jeune architecte Charlotte Allard, qui signe là son premier grand chantier. Nicolas Lascombes y proposera des assiettes à partir de produits du terroir, à commencer par le bœuf de Bazas. « On en a acheté un. Il participera à la fête du bœuf gras à la mi février, J'espère qu'on va gagner », s'enthousiasme le chef qui va donner dans la cuisine locale, à partir des produits locaux.

Produits accompagnés de vins bien sûr. « Beaucoup de nos vins n'ont plus leur place à table », estime Xavier Planty; C'est une hérésie. Je veux faire des vins justement pour aller à table, pour le plaisir, la gastronomie ».

Et de rappeler ces fameuses soirées organisées au Grand Véfour à Paris par Raymond Oliver. « C'était un fou de Guiraud. Il avait un groupe d'amis parmi lesquels Jean Cocteau, Colette. Ils finissaient la soirée au Guiraud 1893. On dit que Coco Chanel s'est inspiré des couleurs de Guiraud, noir et or, pour ses tailleurs...»

500 références de vins

Les amateurs de vins devraient trouver, à terme une carte riche de 500 références. « Tous les grands crus classés et ces pépites de la région. Il yaura des vins chers et d'autres pas. Et quelques grandes bouteilles. »

Le restaurant sera ouvert 7 jours sur 7 de juin à septembre. Une fermeture interviendra le mardi. On pourra, ou non, visiter le château viticole. Sont prévus, également, des ateliers gourmands et des visites découvertes.



Xavier Planty, propriétaire de Guiraud, et Nicolas Lascombes



La chapelle protestante, édifiée en 1784 par Pierre Guiraud, accueillera les séminaires





Sauternes : le Premier Grand Cru classé Château Guiraud ouvre un restaurant



© Chiltrau Guiraud

(Relaxnews) – Le Château Guiraud, Premier Grand Cru Classé du fameux classement de 1855, annonce l'ouverture d'une table le 2 férvier 2018 dans sa chapelle.

Situé en plein coeur de l'appellation Sauternes, le Château Guiraud ambitionne de compter dans le petit monde de la gastronomie bordelaise, qui explose depuis l'arrivée de Gordon Ramsay à l'Intercontinental et l'ouverture de la Grande Maison Bernard Magrez, reprise par Pierre Gagnaire, à la succession de Joël Robuchon. Implanté à 45 km de Bordeaux, le domaine a la particularité de travailler un vignoble se trouvant entièrement sur la commune de Sauternes.

Le Château Guiraud confie avoir choisi Nicolas Lascombes pour porter le projet en cuisine. Le Bordelais qui prête son nom à un groupe dédié à la restauration est la signature du restaurant panoramique de la Cité du Vin, « le 7 ».

Il vient aussi d'ouvrir une brasserie dans les Halles de Bacalan, vaste marché couvert, dédié aux producteurs de la région. « J'ai un véritable coup de coeur pour 'l'esprit Guiraud' et pour cette Chapelle. Je souhaite y apporter mes recettes de 'bien-vivre' et de 'bien-manger' tout en intégrant tout ce qui fait l'essence de Château Guiraud », souligne Nicolas Lascombes.

La table du Château Guiraud sera installée dans la chapelle, dont l'origine remonte à 1784. L'architecte Charlotte Allard s'est occupée de réhabiliter et décorer les lieux. Quatre espaces recevront les convives, à savoir la chapelle, une saile à manger, un salon et enfin une boutique.

Le Château Guiraud cultive en majorité du Sémillon ainsi que du sauvignon. Le domaine ne pratique que des vendanges manuelles. Il est aussi connu pour avoir été l'un premiers à travailler en agriculture biologique.



L'Hôtellerie Restauration Date : 12/01/2018 Heure : 18:07:21

www.lhotellerie-restauration.fr Pays: France

Dynamisme : 10

EI-

- Page 1/3

Visualiser l'article

La Chapelle de Nicolas Lascombes ouvre le 2 février

Sauternes (33) Après un an de travaux, la nouvelle table de Nicolas Lascombes s'installe dans la chapelle protestante du XVIIIe siècle du <u>Château Guiraud</u>, au coeur de l'appellation Sauternes.



Xavier Planty, Xavier Planty, oenologue et gérant de Château Guiraud et Nicolas Lascombes.



L'Hôtellerie Restauration Date: 12/01/2018 Heure: 18:07:21

www.lhotellerie-restauration.fr Pays : France

Dynamisme : 10

F1 -

- Page 2/3

Visualiser l'article



La Chapelle: 110 places assises.

En un peu plus de 10 ans, **Nicolas Lascombes** a signé l'ouverture d'une dizaine de restaurants en Gironde. Il peut désormais ajouter La Chapelle, premier restaurant dans un 1er Grand Cru Classé en 1855. « C'était un investissement conséquent (650 000 € d'aménagement et de décoration) mais je n'ai pas hésité. Ce fut un véritable coup de coeur pour "l'esprit <u>Guiraud</u> " et cette chapelle, à laquelle je souhaite apporter mes recettes de " bien-vivre " et de " bien manger " sans me départir de ce qui fait l'essence de Château Guiraud » , dit Nicolas Lascombes.

Désormais La Chapelle s'inscrit dans la modernité et l'intemporalité notamment grâce à l'inspiration de l'architecte Charlotte Allard qui a mixé des matières nobles - le bois, la pierre et le cuir - avec des meubles design et contemporains. On y retrouve l'esprit des maisons de famille avec ses différentes pièces (la cuisine, la salle à manger, le salon, la terrasse...) imaginées pour offrir des moments de restauration complémentaires : la Chapelle 145 m2 : 110 places assises, la Salle à manger & le Bar 125 m2 : 100 places, le Salon 50 m2 : 25 places maximum et la Terrasse 250 m2 : 100 places. Francis Guillemard , directeur de restaurant, prévoit 12 employés CDI en basse saison et 24 en haute saison.

Dans l'assiette, du local et du bio. L'équipe de La Chapelle propose une cuisine de bistrot simple (plat du jour à 16 euros le midi), menus terroir entre 35 et 55 euros. « Du casse-croûte matinal au goûter, en passant par le menu Signature et les marmites à partager, le produit local est la star de la cuisine », indique Nicolas Lascombes. Côtes de boeuf à la cheminée, joue de porc braisée et chorizo en cocotte, poularde des Landes fumée aux sarments du Château, légumes d'hiver et sauce Périgueux... Et la carte des vins (objectif: 500 références) met en avant les appellations bordelaises avec un focus sur les vins blancs et l'appellation Sautemes.





L'Hôtellerie Restauration Date: 12/01/2018 Heure: 18:07:21

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France Dynamisme : 10

B1 -

- Page 3/3

Visualiser l'article

Les Restaurants Nicolas Lascombes en chiffres

Nombre de clients 2017 : 365 000 CA 2017 : 16 millions d'euros

Nombre de salariés total : 270 personnes

Restaurants en 2018 : La Chapelle à Sautemes - Le Familia dans les Halles de Bacalan - Le 7 à La Cité du Vin -La Terrasse Rouge à Saint-Émilion - Le Puy Paulin à Bordeaux - Le Bistrot des Girondins à Mérignac - L'Hôtel dela Plage au Cap Ferret - La Brasserie Bordelaise à Bordeaux.

PUBLICATIONS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

(Facebook, Instagram & Twitter)









u J'aime la Page ····

facebook



Anne-Victoire Jocteur Monrozier a ajouté 6 photos — à Q Château Guiraud.

2 février, 18:50 · Sauternes · €

[Tous à Sauternes] Le restaurant La Chapelle ouvre au Château Guiraud. Un projet ambitieux créé avec Nicolas Lascombes qui pose d'entrée sa signature : la salle impose, l'entrecôte chauffe, les bouteilles s'exhibent, c'est beau et convivial. Une belle adresse qui ne désemplira pas.





Hier nous étions conviés à découvrir @lachapelledeguiraud Un cadre splendide sur les vignes de @chateauguiraud une bistronomie de qualité et un large choix de vins!

#lachapelle #sauternes



○○ 29

1 commentaire 2 partages 000 22

Partager

1 commentaire



Commenter Commenter

A Partager

(J'aime

Commenter Commenter



La Chapelle de Guiraud : c'est ouvert depuis ce midi, "mes bien chers frères, mes bien chères soeurs..."



« N'oubliez pas de faire vos prières »... gastronomiques à la Chapelle de château Guiraud

« Mes bien chers frères, mes bien chères soeurs, reprenez avec moi tous en choeur... » Château Guiraud a désormais sa Chapelle qui va faire swinguer la ...

FRANCE3-REGIONS.BLOG.FRANCETVINFO.FR

O 34

1 commentaire 8 partages









Sudouest.fr Bordeaux

2 février, 12:20 · €

🗯 J'aime la Page

Sauternes : Château Guiraud ouvre son restaurant bistronomique >>> http://bit.ly/2BQbzkc



OO 222

25 commentaires 89 partages 11 K vues

















« N'oubliez pas de faire vos prières »... gastronomiques à la Chapelle de château Guiraud

« Mes bien chers frères, mes bien chères soeurs, reprenez avec moi tous en choeur... » Château Guiraud a désormais sa Chapelle qui va faire swinguer la...

FRANCE3-REGIONS BLOG FRANCETVINFO.FR



Commenter .





1 partage



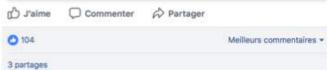
#Œnotourisme #Sauternes Le 2 février, le Château Guiraud inaugure un nouveau restaurant au cœur des vignes : La Chapelle - Les Restaurants de Nicolas Lascombes.



Château Guiraud met le couvert

Le 1er grand cru classé de Sauternes accueille au cœur de ses bâtiments le nouveau restaurant de Nicolas Lascombes, baptisé "La Chapelle". Ouverture le 2 février.

TERREDEVINS.COM





Découverte du concept du futur restaurant nommé #LaChapelle du #ChâteauGuiraud qui ouvrira ses portes début février ! Dernière ligne droite pour terminer les travaux ...



01



Les reflets de Bordeaux

12 Janvier, 13:12 - €

Poutres en bois, hauteur sous plafond, mélange de modernité et de chaleur grâce à l'architecte Charlotte Allard qui a fait un travail remarquable. Un lieu plein de promesses... ! #ChâteauGuiraud #sauternes ##bordeaux #vin #restaurant #nouveauté #comingsoon #teasing #LaChapelle



(1) J'aime

Commenter

A Partager



Les pépites girondines a ajouté 5 photos.

12 Janvier, 13:51 · €

Les Pépites Girondines à la présentation presse de La Chapelle - Les Restaurants de Nicolas Lascombes, nouveau restaurant au Château Guiraud qui ouvrira le 2 février. Un lieu magique à découvrir absolument, esprit maison de famille où vous pourrez déguster des accords mets et Sauternes (et d'autres appellations) inédits qui vous feront appréhender le Sauternes autrement et l'apprécier à sa juste valeur. Et comme nous sommes de grands défenseurs du Sauternes on valide à 300% !!! 😏 On vous racontera très prochainement la visite privée passionnante avec Xavier Planty...



ן') J'aime

Commenter

Partager

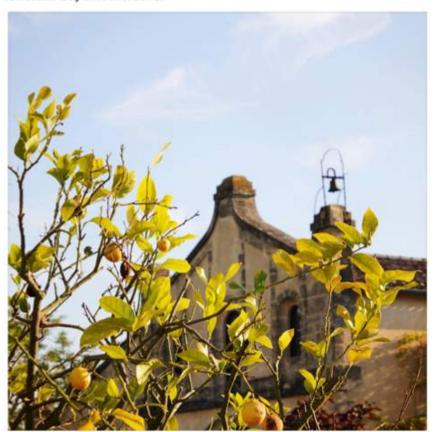


Châteaux Castel 2 a partagé la publication de La Chapelle - "
Les Restaurants de Nicolas Lascombes.

12 Janvier, 17:02 · 奈

Le 2 février prochain, Château Guiraud inaugure « La Chapelle », son nouveau restaurant situé en plein cœur du vignoble de Sauternes. Comme son nom l'indique, la table sera installée dans une ancienne chapelle datant de 1784, entièrement réhabilitée par l'architecte Charlotte Allard.

Sur la carte des vins du restaurant, dirigé par Nicolas Lascombes, vous trouverez notre Château Tour Prignac 2015, Clos des Orfeuilles 2016, et Château Beychevelle 2015.



La Chapelle - Les Restaurants de Nicolas Lascombes 10 Janvier, 17:00 ⋅ ⑤ 🗯 J'aime la Page

JUNE ODE À LA NATURE

Au cœur de Sauternes, entre vigne, arbres et herbes folles, le restaurant La Chapelle vous invite dans ce cadre unique et mystérieux Afficher la suite







cheerstastings Delicious (and BEAUTIFUL) food at the opening of Blachapelledeguiraud today. The new restaurant by #nicolaslascombes at Schateauguiraud, Premier Grand Cru Classé of Sauternes

mjmommaerts Miam







vibrationsepicuriennes Inauguration de @lachapelledeguiraud au @chateauguiraud à @sauternesbarsac1855 avec @micolas_lascombes_restaurants. Un joli restaurant de casse croutes chic Que nous vous proposerons de découvrir avec nous 1 #sauternes #sauterneswine #inauguration #restaurant #bordeaux #bordeauxmaville #bordeauxwine #winetour #winetourille #agencysoontobe









00

43 J'aime

Ajouter un commentaire...



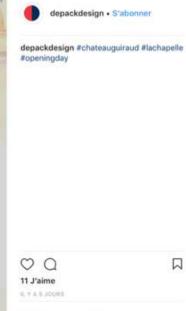






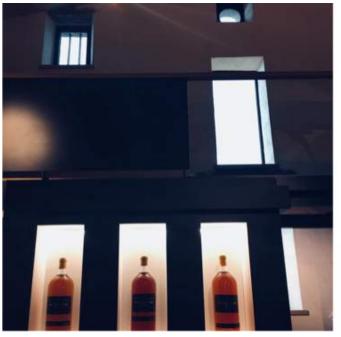






Ajouter un commentaire...







00

16 J'aime

Ajouter un commentaire...

depackdesign • S'abonner

depackdesign #winesearcher #lachapelle #chateauguiraud #design #merci #openingday











bordeauxwithasmile Ooh yes, lots of #deliciousness at the inauguration of new restaurant #LaChapelle at #ChateauGuiraud home of le #petitguiraud 2013- fresh, lively, a delight! #sauternes #newrestaurant #nicolaslascombes

bordeauxwithasmile #chateaulife #bordeauxwines #frenchwines #wineoclock #winestagram #bordeauxwine #degustation #nouvelleaquitaine #expatlife #americaninbordeaux #myexpatlife #americaninfrance #livingabroad #mybordeaux #myfrance #winelover #wine #winetasting #winery #sauterneswine







prodenscene Inauguration du nouveau restaurant de Nicolas Lascombes-La Chapelle Château Guiraud avec Prodenscène France #chateauguiraud #nicolaslascombes #agencehello







articeo_com, _peewai_, __blackbridge_ coraliegrc, bordeauxwithasmile, euhaineah, mel_joajo et lightpaintingexperience aiment ça.

Ajouter un commentaire...

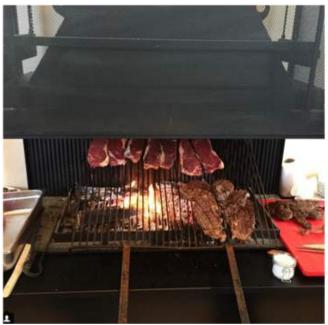






annecusson Huitre, caviar et emulsion de citron/vodka... what else! #lachapelledeGuiraud #ChateauGuiraud #sauternes #caviar #huitres #Sturía

















lesrefletsdebordeaux Poutres en bois, hauteur sous plafond, mélange de modernité et de chaleur grâce à l'architecte Charlotte Allard qui a fait un travail remarquable. Un lieu plein de promesses...! #ChâteauGuiraud #sauternes ##bordeaux #vin #restaurant #nouveauté #comingsoon #teasing #LaChapelle



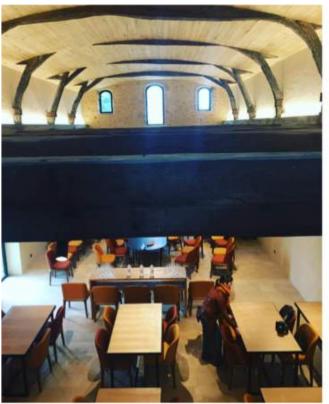




lesrefletsdebordeaux Découverte du concept du futur restaurant nommé #LaChapeile du #ChâteauGuiraud qui ouvrira ses portes début février ! Dernière ligne droite pour terminer les travaux :) #winelover #lancement #bordeaux #sauternes #restaurant #yummy #local









drinkabeat Aujourd'hui je découvre les coulisses de la #Chapelle, le futur #restaurant de @chateauguiraud. On en parle vite sur le blog @ #oenotourisme #winetourism

pteapotes33 Je n'ai pas pu venir :-(j'espère que j'aurais l'occasion de tester à un autre moment , ça a l'air extra 🍰 🧗 💌

anjelanova Nice shot

rhoneaofficiel Wow!







Ajouter un commentaire...





Aurélie Billat @abillat0211 · 1 févr.

#wine #wine&dine #chateauguiraud #nicolaslascombes le fumoir grand opening











Virginie LAMOU-JACOB @LamouJacobVi · 16 janv.

Découverte de #LaChapelle de @chateau_guiraud qui va ouvrir le 2 février. Un lieu chic, sobre, convivial dans un cadre magnifique !!! @BordeauxTourism



C

17 5

♡ 16





BrigitteBLOCH @BrigitteBLOCH · 16 janv.

Restaurant #LaChapelle @ChateauGuiraud opening February the 2d. #Bordeaux @VisitFrenchWine @VisitBordeaux @NvelleAquitaine

A l'origine en anglais













BordeauxConvention @BordeauxMeeting - 16 janv.

Nouveau restaurant Nicolas Lascombes, @chateau_guiraud @VinsDeSauternes
La Chapelle, ouverture au public 2 février, #cuisine #gourmande &
#bistronomique, nouveau lieu pour #eventspro, 35 min de #Bordeaux jusqu'à
100 pax en réunion, 300 en cocktail, à découvrir!



Nathalie Beale, MeeT and TRaVeL MaG, Sud Ouest et 6 autres

0

t] 11







Bit.ly/2FE6mPu
#WineMorning * *

Ø @chateau_guiraud @TerredeVins @SauternesUnion @VinsdeBordeaux



(19)

Anne Lataillade @ @papilles - 15 janv.

#Sauternes: Le 1er restaurant dans un premier grand cru classé, La Chapelle du @chateau_guiraud à #Sauternes ouvrira le 2 février en association avec Nicolas Lascombes papillesetpupilles.fr/2018/01/la-cha...















Terre de Vins @TerredeVins · 13 janv.

#Œnotourisme #Sauternes Le 2 février, le @chateau_guiraud inaugure un nouveau restaurant au cœur des vignes : La Chapelle.



Château Guiraud met le couvert

Le 1er grand cru classé de Sauternes accueille au cœur de ses bâtiments le nouveau restaurant de Nicolas Lascombes, baptisé "La Chapelle". Ouverture le 2 février.

terredevins.com



1] 6







Côté Châteaux @cotechateaux - 13 janv.

« N'oubliez pas de faire vos prières »... gastronomiques à la Chapelle de @chateau_guiraud #vin france3-regions.blog.francetvinfo.fr/cote-chateaux/...



0

17 3

O 10



Terre de Vins @TerredeVins · 12 janv.

Ouverture du restaurant de @chateau_guiraud "La Chapelle" à #Sauternes le 2 février prochain. Prêts à tester ?



Q

17 2

O 12





Terre de Vins @TerredeVins · 12 janv.

Découverte de "La Chapelle", nouveau restaurant de @chateau_guiraud à #Sauternes, tenu par Nicolas Lascombes



0

17 4

0 1

IhotellerieLHR @IhotellerieLHR - 12 janv.

L'Hôtellerie Restauration Nicolas Lascombes ouvre son 8ème restaurant le 2 février : La Chapelle du Château Guiraud à Sauternes. #nicolaslascombes #chateauguiraud



0

17 2

0 1

P





Béatrice Ferrer @FerrerBeatrice · 12 janv.

Bientôt, le 2 février, ouverture du restaurant La Chapelle #NicolasLascombes au #ChâteauGuiraud #1erGrandCruClassé #Sauternes



C

tl

2 3





Restaurant La Chapelle du château Guiraud à Sauternes

124 vue



Sud Ouest Acoustin in 2 Mar. 2018 S'ABONNER 643

Xavier Planty directeur du château Guiraud 1er grand cru classé 1855 et Nicolas Lascombes ouvrent un restaurant dans l'ancienne chapelle du domaine

ILS ONT PARTAGÉ DES ARTICLES







Gironde: Château Guiraud lance son restaurant, La Chapelle, pour redynamiser Sauternes





OENOTOURISME - Le premier grand cru classé de Sauternes est le premier de sa catégorie à se doter d'une offre de restauration...

L'idée d'ouvrir un restaurant au sein de château Guiraud (1er grand cru classé à Sauternes) a germé dans l'esprit du gérant, Xavier Planty, il y un an et demi. Et après un an de travaux dans l'ancien temple protestant du XVIIIè abrité par la propriété, « le plus vieux temple de la Gironde » souligne le gérant,

le restaurant La Chapelle sera enfin inauguré ce jeudi, pour une ouverture au public vendredi.

Le restaurant La Chapelle au château Guiraud (Sauternes) proposera de 70 à 80 couverts. - ANAKA

« Cet établissement vient répondre à une offre en Sauternes trop faible, estime Xavier Planty : beaucoup de professionnels du tourisme se plaignaient de ne pouvoir recevoir des groupes de 15 personnes dans la région ; de plus, le lundi, tout est fermé dans le langonnais. Parallèlement, les flux de visiteurs ne cessaient d'augmenter, nous nous sommes donc dits avec les actionnaires de Guiraud que c'était le bon moment. »

650.000 euros d'investissement

Les rênes de La Chapelle ont été confiées à un spécialiste : Nicolas Lascombes, qui a investi 650.000 euros dans ce projet, et ouvre là son huitième restaurant en Gironde, après notamment Le 7 à la Cité du Vin, et...

La Terrasse Rouge au château La Dominique (Saint-Emilion). « Ce n'est pas tout à fait ce que l'on veut faire à Guiraud, précise toutefois Xavier Planty. On sera sur quelquechose de plus chaleureux. »



Partage par Le Pays de l'article de Relax News

Météo | Immobilier | Emploi | Obsèques | Légales | Boutique | Jeux

LE PAYS À LA UNE | VIELOCALE | SPORTS | FAITS DIVERS | LOISIRS

Le premier restaurant d'un château premier grand cru classé en 1855 ouvrira le 2 février

CUISINE GASTRONOMIE

Publië le 19/01/2018



Dans la chapelle du château Guiraud, un restaurant qui mise sur les produits locaux et bio @ ANAKA



(Relaxnews) - Et si les grands châteaux bordelais devenaient les nouvelle destinations gastronomiques à la mode ? En ouvrant un restaurant dans sa chapelle totalement rénovée le 2 février, le château Guiraud pourrait bien être précurseur d'une tendance à long terme. Un lancement d'autant plus attendu qu'il s'opère à Sauternes, un des vignobles les plus réputés au monde.

. . .



DU CENTRE

Le premier restaurant d'un château premier grand cru classé en 1855 ouvrira le 2 février

CUISINE GASTRONOMIE

Publié le 19/01/2018



Dans la chapelle du château Guiraud, un restaurant qui mise sur les produits locaux et bio © ANAKA

(Relaxnews) - Et si les grands châteaux bordelais devenaient les nouvelle destinations gastronomiques à la mode ? En ouvrant un restaurant dans sa chapelle totalement rénovée le 2 février, le château Guiraud pourrait bien être précurseur d'une tendance à long terme. Un lancement d'autant plus attendu qu'il s'opère à Sauternes, un des vignobles les plus réputés au monde.

Cuisine et vin ont toujours fait bon ménage. Parmi les premiers grands crus classés de 1855, le château Guiraud, dont le vignoble s'étend entièrement sur la commune de Sauternes - une particularité de taille dans la région -, est le premier à oser ouvrir un restaurant. 650.000 euros ont été investis pour transformer la chapelle protestante datant du XVIIIe siècle en un lieu de restauration.



Une surface de 685m2 a été réaménagée pour installer un espace de 110 places, une salle à manger et un bar, un salon ainsi qu'une terrasse. Du local et du bio, voilà comment résumer la future carte. Précurseur dans la conduite de la vigne en agriculture biologique (certifié depuis 2011), le château Guiraud promet de servir une cuisine de bistrot simple, avec un plat du jour à 16 euros, et des menus entre 35 et 55 euros. Le terroir est la signature du lieu, avec des huîtres chaudes de Joël Dupuch, mousse légère au fenouil et au sauternes du château et caviar sturia, une poularde des Landes fumée aux sarments du château, légumes d'hiver et sauce Périgueux. La carte des vins met en avant les appellations bordelaises et les vins de Sauternes. Plus de 500 étiquettes seront réunies à terme pour satisfaire tous les goûts.

Les propriétaires de Château Guiraud ont fait appel à un expert de la région pour préparer cette ouverture. Nicolas Lascombes est à la tête d'un groupe de restauration, qui a signé le restaurant "Le 7" à la Cité du Vin de Bordeaux. Surtout, Lascombes s'est occupé de l'ouverture de la Terrasse Rouge, le restaurant du château La Dominique, un grand cru classé de Saint-Emilion.

Les châteaux bordelais, les nouvelles tables

Les projets gastronomiques au sein des châteaux bordelais pourraient se multiplier dans la région. Le château Lafaurie-Peyraguey a déjà communiqué autour de son intention de développer son offre oenotouristique, avec un hôtel-restaurant gastronomique. Le premier grand cru classé en 1855 à Sauternes voit grand. Son propriétaire, qui compte dans son portefeuille la villa Lalique, ouverte dans le Bas-Rhin, rêverait de reproduire le succès étoilé de son porte-étendard alsacien. Une actualité qui ne laisserait pas indifférent quand on sait que le voisin du château Lafaurie-Peyraguey n'est autre que... le château Yquem, d'où sort un vin liquoreux considéré comme le meilleur au monde.

En attendant, les autres châteaux bordelais, qui n'ont certes pas le prestige du classement de 1855, n'ont pas attendu leurs célèbres voisins pour user de la gastronomie comme axe de développement oenotourisque. A Saint-Emilion, le château de Candale propose sa carte à l'Atelier de Candale tandis que le château Troplong Mondot est déjà une adresse recommandée pour sa maison d'hôtes et son restaurant Les Belles Perdrix (1 étoile Michelin). Le château d'Agassac, dans le Haut-Médoc, propose un menu "carte blanche" en s'inspirant des produits du marché du jour. Le château Léognan, à Pessac-Léognan, a confié sa carte à la chef médiatique Flora Mikula. Et rappelons que l'hôtel cinq étoiles Les Sources de Caudalie officie dans l'écrin viticole du château Smith Haut Laffite. Enfin, adossé au recherché château Lynch-Bages, le château Cordeillan-Bages, à l'entrée de Pauillac, est un incubateur de chefs talentueux. Un certain Thierry Marx y a conquis ses galons étoilés voilà une dizaine d'années...



Partage par Paper Blog de l'article de Luxsure



ACCUEIL > CONSO

Chateau Guiraud se met à table!

Publié le 17 janvier 2018 par Pascal lakovou @luxsure

Le tout premier restaurant dans un 1er Grand Cru Classé en 1855 ouvrira ses portes au Château Guiraud, au coeur de l'appellation Sauternes, le 2 février prochain. Après un an de travaux, la nouvelle table de Nicolas Lascombes s'installe dans la chapelle protestante du XVIIIe siècle de la propriété. Entièrement repensée et transformée, elle invitera bientôt les visiteurs à prolonger et sublimer " l'expérience Guiraud " autour d'une cuisine du Sud-Ouest précise et généreuse.

LE CHÂTEAU GUIRAUD, UN ESPRIT LIBRE

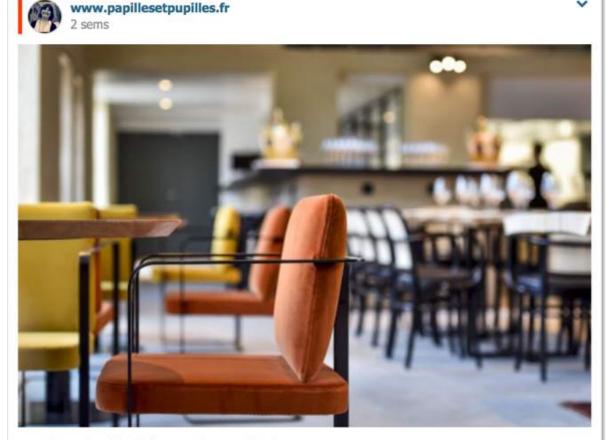
L'âme singulière et l'esprit pionnier de Château Guiraud - 1er Grand Cru Classé en 1855 à Sauternes - ont guidé son histoire et ses millésimes depuis plus de 250 ans. Dans le monde du vin, majoritairement aristocratique et catholique, la famille Guiraud a toujours arboré fièrement une grande ouverture d'esprit, beaucoup de liberté et sa foi protestante notamment en édifiant sa chapelle en 1784. " L'esprit Guiraud " a toujours osé ! Cette grande liberté alimente aussi son dialogue avec la nature. Il y a 30 ans, Xavier PLANTY, oenologue et gérant passionné, faisait déjà le choix visionnaire d'une viticulture biologique et de la biodiversité pour la propriété. Les visiteurs qui goûtent déjà l'esprit Guiraud et l'art de la biodiversité lors de visites-dégustation singulières pourront désormais s'attabler à La Chapelle pour sublimer et prolonger l'expérience.

...



Partage par Niooz de l'article de Papilles et Pupilles





La Chapelle du Château Guiraud - Sauternes

Le Château Guiraud est situé à 45 km au sud de Bordeaux, sur la rive gauche de la Garonne, et son vignoble est presque entièrement situé sur la commune de Sauternes. Il est classé premier grand cru dans la classification officielle des vins de Bordeaux de 1855. Cette propriété sest souvent...



Partage par Femme actuelle – Hello Coton de l'article de Papilles et Pupilles



MODE BEAUTÉ HUMEURS CUISINE CRÉA DÉCO CULTURE FAMILLE LIFESTYLE TENDANCES

CUISINE

La Chapelle du Château Guiraud – Sauternes par papilles (Bordeaux)

Le 15 Janvier 2018, 10:00 par papilles - S'abonne



Le Château Guiraud est situé à 45 km au sud de Bordeaux, sur la rive gauche de la Garonne, et son vignoble est presque entièrement situé sur la commune de Sauternes. Il est classé premier grand cru dans la classification officielle des vins de Bordeaux de 1855. Cette propriété s'est souvent située en dehors des chemins classiques du bordelais. Sa [...] La

Chapelle du Château Guiraud – Sauternes est un article du blog Papilles et Pupilles. Articles relatifs : Vous...

LIRE LA SUITE SUR LE BLOG >

Cet article provient du blog Papilles et Pupilles. Anne habite à Bordeaux et est également auteur de Velouté de potimarron et châtaignes et Suprêmes de pintade au Pineau des Charentes et poires.

. . .

agilience I^{II}I

Partage par Agilience de l'article de France 3 Régions

agilience I^{II}I

« N'oubliez Pas De Faire Vos Prières »... Gastronomiques à La Chapelle De Château Guiraud | Côté Châteaux



« Mes bien chers frères, mes bien chères soeurs, reprenez avec moi tous en choeur... » Château Guiraud a désormais sa Chapelle qui va faire swinguer la gastronomie locale. les vins de Bordeaux et de Sauternes.Château Guiraud va faire swinguer Sauternes avec sa Chapelle dès le 2 février. Cela va être le prochain endroit à la mode dans le Bordelais et le Sauternais, il va y avoir du boogle-woogle en cuisine.La Chapelle se situe à droite lorsque l'on fait face au château Guiraud, ler cru classé de Sauternes ® JPSC'est Nicolas Lascombes, le manager du restaurant le 7 à la Cité du











Partage par Oenologiquement-Votre de l'article de Terre de Vins



Château Guiraud met le couvert

13 janvier 2018 Infos Oenologie



By Laura Bernaulte

Le 1er grand cru classé de Sauternes accueille au cœur de ses bâtiments le nouveau restaurant de Nicolas Lascombes, baptisé » La Chapelle. Ouverture le 2 février.

Avoir la foi...gustative, telle est bien la seule condition pour pénétrer dans » La Chapelle, le nouveau restaurant de Nicolas Lascombes au cœur du château Guiraud. à Sauternes. Abrité dans un bâtiment entièrement rénové, ancienne chapelle protestante érigée sur la propriété en 1784, son ouverture est prévue le 2 février prochain. Le lieu fera la part belle aux produits régionaux, tant dans l'assiette que dans le verre, dans un esprit proche de la ...read more

...

RESTAURANTS NICOLAS LASCOMBES VRAIS GOURMANDS & FRANCS BUVEURS



SAUTERNES

