

Un chef en résidence au château Phélan Ségur

La gastronomie a toujours été une composante majeure de ce château girondin. Ce mois de juillet, le chef Jean-Luc Beaufiles y officie au gré des réservations

Il est de la cuisine comme de la vigne : « Il faut que la greffe prenne ». Entre Véronique Dausse, directrice générale du château Phélan Ségur, et le chef médocain d'adoption, Jean-Luc Beaufiles, « la relation s'est établie tout naturellement », se souvient la première, quand le second venait au château « parfaire ma connaissance de la vigne ».

Plus qu'une référence viticole du Médoc, Phélan Ségur est une grande et belle maison à l'esprit de famille. De celles qui aiment et savent recevoir et pour lesquelles la gastronomie est indissociable de ses vins, tant l'une et les autres se nourrissent et s'inspirent mutuellement. Au regard de son histoire, « c'est même un pilier de notre marque », souligne la directrice qui partage le plaisir de « mettre à disposition un lieu et une culture » au cœur de cette propriété qui fut l'une des premières à inviter un chef à demeure, bien avant que ne sonne l'heure de l'œnotourisme.

Durant ce mois de juillet, c'est donc une résidence de chef, telle celles d'artistes, qui offre au cuisinier d'origine normande, installé dans le Médoc



Le chef Jean-Luc Beaufiles propose une expérience culinaire immersive au château. AXELLE MAQUIN-ROY

depuis six ans, « l'opportunité de renouer avec la dynamique et l'excellence des palaces », à l'instar du Ritz, où il officia au début des années 2000.

Un lieu inspirant

Au sein de cette propriété à l'architecture d'inspiration palladienne, Jean-Luc Beaufiles dit trouver « de multiples sources d'inspiration » autant que de « spontanéité, dans une maison ouverte ». Car à chaque jour la surprise de visiteurs, amateurs ou professionnels, auxquels s'ouvrent la demeure et ses nombreux espaces de ré-

ception. Un repas de famille dans la vaste salle à manger du château, ou un dîner plus intime dans la bibliothèque, à moins qu'il ne s'agisse d'un déjeuner champêtre dans le parc ou dans la cour des Arcades, Jean-Luc Beaufiles imprime de générosité sa cuisine raffinée, mettant en scène la richesse de ce terroir médocain qu'il affectionne tant. Plus qu'un repas, une expérience immersive.

Axelle Maquin-Roy

Sur réservation, tél. 05 56 59 74 00 et sur phelansegur.com/receptions/