

A LA TABLE D'UN CHATEAU

"Dans le Médoc, la cuisine n'est pas très variée ? Civet de lamproie, entrecôte grillée sur sarments de vigne ... D'accord on connait. Mais allez donc au Château Phélan Ségur à Saint-Estèphe. L'ancien chef de partie au Ritz à Paris, Jean-Luc Beaufiles, a été recruté par le propriétaire pour proposer des dîners magnifiques à base de produits locaux : carpaccio de veau aux girolles, cochon bio de Saint-Vivien en potée de la bière rousse, [...] chèvre frais de Saint-Yzans rôti en feuille de vigne aux noix et aux figues, sans oublier, en dessert, son fabuleux choux craquelin Paris-Médoc [...] aux raisins en gelée ... Une vraie table gastronomique !"

Emmanuel Tresmontant

