

Le 4 juillet 2024



Château Phélan Ségur inaugure sa nouvelle cuisine et vous invite à la **"Table du Chef"**

Après plusieurs mois de travaux sous la direction d'Axel Vervoordt, célèbre architecte belge, notre cuisine fait peau neuve autour d'un superbe piano Charvet. Elle est au coeur de la dimension vin et gastronomie historique de notre offre réceptive ; en effet, la propriété fut l'une des premières à accueillir un Chef à demeure.

Après la découverte de notre vignoble et de nos vins, vous avez désormais l'opportunité de partager un moment privilégié avec Jean-Luc Beaufiles, notre Chef à demeure. Il vous ouvre sa **"Table du Chef"** au sein même de sa cuisine, face au Parc et à l'Estuaire de la Gironde.

C'est aussi l'occasion, pour le Chef, de vous faire partager ses secrets et techniques et de travailler les accords mets & vins lors d'un **cours de cuisine**.

Pour conserver un esprit intimiste, nous limitons cette expérience à huit personnes.



« Quelle joie de rencontrer ces passionnés de vins mais aussi de gastronomie ! C'est un plaisir de les accueillir au sein de ma cuisine, échanger avec eux et leur proposer une gastronomie locale, authentique et généreuse. » Jean-Luc Beaufiles, Chef au Château Phélan Ségur

La Table du Chef est ouverte du lundi au vendredi. Visite de la propriété tous les jours de la semaine, y compris le week-end, sur réservation.

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

05.56.59.74.00

phelan@phelansegur.com

CONTACT PRESSE CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Lorène BABIN

05.56.59.74.24

lorene.babin@phelansegur.com

