



Côté châteaux

Entrée, c'est ça! vous!

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 chœur... » 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-proprétaire 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.



Charlotte Allard, l'architecte de la Chapelle de Guiraud © 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 Lascombes manager de 10 restaurants 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 à 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 !