

(English version at the bottom)

Truffe expérience

2023 commence à peine et déjà le Château de Chambert vous propose un rendez-vous singulier et délicat.

En attendant une ouverture définitive à partir de la haute saison, l'artisan cuisinier **Jérémy Souchal** propose un **menu unique autour de la truffe** sur quelques dates afin de passer un moment spécial au Château Chambert à ses côtés.

Suspendu au-dessus des vignes de Chambert dans le pavillon, c'est une **véritable expérience immersive dans un univers truffé, privilégié et raffiné** qui vous sera proposée sur **seulement 3 services de 20 convives le vendredi 27 janvier le soir et le samedi 28 janvier le midi et le soir.**



Une expérience exceptionnelle par un véritable artisan-cuisinier

C'est en découvrant l'univers singulier de deux artisans chocolatiers passionnés et pour renouer avec une tradition familiale que Jérémy Souchal se captiva pour la cuisine. Après des études dans la prestigieuse école hôtelière parisienne Médéric où il acquit rigueur et exigence, ADN de la gastronomie française, il fit ses classes auprès de différents établissements entre Paris (*Hôtel Le Bristol-Paris, Le Camélia-Bougival, Le Chateaubriand-Paris*) et Barcelone (*Aguaribay, le Seco, le Caelis, La Reina del Raval-Barcelone, Can Carlos-Formentera*). Il y consolida son savoir-faire, aussi bien en cuisine qu'en salle et ainsi rompit avec la dichotomie qui règne entre ces deux professions pourtant essentiellement complémentaires. Il s'ouvrit à d'autres univers culinaires et développa une vision plus globale de la restauration. Ce fut notamment sa période barcelonaise, durant laquelle il multiplia les voyages, qui marqua un renouveau dans son approche culinaire et lui permit de gagner un intérêt pour la cuisine populaire. Il se sentit concerné par le mouvement Slow Food.

Les valeurs fortes de cette association qui défend des produits *Bons, Propres et Justes*, l'obligea à s'engager hors des cuisines et ainsi aller au contact des paysans du monde. Ces rencontres uniques et hautes en couleurs bouleversèrent de manière profonde et durable ses habitudes de consommateur et d'acteur du monde de l'alimentation. Cette période de jachère avec l'univers de la restauration l'entraîna à se dédier au produit et il intégra l'équipe de *Terroirs d'Avenir* pour l'ouverture d'une épicerie fine. Ce moment d'incubation fut donc une formidable occasion de ressentir autrement son rapport aux ingrédients et d'élargir considérablement ses connaissances et son ressenti, faire germer de nouvelles expériences. Ce fut aussi une période où le vin, toujours présent dans son parcours, prend une place plus prépondérante.

Il devint alors évident pour Jérémy d'utiliser la nourriture consciemment pour simplement renouer de façon éveillée avec la cuisine soucieuse des enjeux environnementaux et éthiques mais aussi et surtout pour continuer à jouer avec les sens. Chambert devient donc un lieu privilégié pour exprimer son talent. Il créa des assiettes épurées et délicates, il fait parler les ingrédients de façon ludique et retrouve l'essentiel.

Le vendredi 27 et le samedi 28 janvier, il mettra en valeur le produit brut au cœur d'une expérience riche en contraste et en surprise. C'est aussi l'occasion de découvrir d'autres produits de saison rares et subtils, tel que les agrumes.

Les vins également au centre de l'expérience

Les vins étant la base du savoir-faire de Chambert, un accord mets et vins en partenariat avec Lin Liu, Master of Wine, vous sera soigneusement proposé dans une formule en option. Vous aurez toute la liberté de choisir cette offre ou de profiter d'une belle bouteille lors de votre expérience.

Pour célébrer ce retour et ce début d'année, les équipes de Chambert vous offriront l'apéritif, ainsi qu'un bon cadeau pour une séance au Spa de l'hôtel lors de son ouverture cet été.

Informations et réservations

Ce format étant confidentiel, il n'y aura pas de la place pour tout le monde (20 convives/service sur 3 services). La réservation est donc obligatoire.

Vendredi 27 janvier à 19h00

Samedi 28 janvier à 12h00

Samedi 28 janvier à 19H00

Prix de l'expérience : 115€ pour un voyage dans la haute gastronomie avec un menu truffé Carte Blanche en 7 temps et apéritif inclus

Réservations au 05.65.31.95.75, sur info@chambert.com ou sur en ligne :

https://module.lafourchette.com/fr_FR/module/733329-c311a

Château de Chambert 46700 Floressas

Truffle experience

2023 is just beginning and already the Château de Chambert is offering you a unique and delicate experience.

In anticipation of a definitive opening during the high season, **the artisan-cook Jérémy Souchal is proposing a unique menu based on truffles** on a few dates in order to spend a special moment at Château Chambert with him.

Floating above the Chambert vineyards in the pavilion, it is a **real immersive experience in a privileged and refined truffle universe that will be offered to you over only 3 services of 20 guests on Friday 27 January for dinner and on Saturday 28 January at lunchtime and for dinner.**



An exceptional experience by a true artisan-cook

It was after discovering the unique world of two passionate chocolate makers and in order to revive a family tradition that Jérémy Souchal became captivated by cooking. After studying at the prestigious Parisian hotel school Ménélik, where he acquired the discipline and high standards that are the DNA of French gastronomy, he worked in various establishments between Paris (Hôtel Le Bristol-Paris, Le Camélia-Bougival, Le Chateaubriand-Paris) and Barcelona (Aguaribay, Seco, Caelis, La Reina del Raval-Barcelona, Can Carlos-Formentera). There he consolidated his know-how, both in the kitchen and in the service, and thus broke with the dichotomy between these two essentially complementary professions. He felt concerned by the Slow Food movement.

The strong values of this association, which defends Good, Pure and Fair products, obliged him to get involved outside the kitchen and to go and meet the farmers of the world. These unique and colourful encounters profoundly and permanently changed his habits as a consumer and as a player in the world of food. This fallow period with the restaurant world led him to dedicate himself to the product and he joined the Terroirs d'Avenir team to open a delicatessen. This period of incubation was a wonderful opportunity to feel differently about his relationship with ingredients and to considerably broaden his knowledge and his feelings, to sprout new experiences. It was also a period when wine, always present in his career, took a more prominent place.

It then became obvious to Jérémy to use food consciously, simply to reconnect in an awakened way with environmentally and ethically conscious cooking, but also and above all to continue to play with the senses. Chambert thus becomes a privileged place to express his talent. He creates refined and delicate dishes, he makes the ingredients speak in a playful way and finds the essential.

On Friday the 27th and Saturday the 28th of January, it will showcase the raw product in an experience rich in contrast and surprise. It is also an opportunity to discover other rare and subtle seasonal products, such as citrus fruits.

The wines, also at the centre of the experience

As wine is the basis of Chambert's expertise, a food and wine pairing in partnership with Lin Liu, Master of Wine, will be carefully proposed in an optional package. You will have the freedom to choose this offer or to enjoy a nice bottle during your experience.

To celebrate this return and the start of the new year, the Chambert team will offer you an aperitif and a gift voucher for a session at the hotel's Spa when it opens this summer.

Information and bookings

As this format is confidential, there will not be enough room for everyone (20 guests/service over 3 courses). Reservations are therefore required.

Friday the 27th of January at 7pm

Saturday the 28th of January at noon

Saturday the 28th of January at 7pm

Price of the experience: 115€ for a journey into haute gastronomy with a 7-course Carte Blanche truffle menu and aperitif included

Reservations on +33 5.65.31.95.75, on info@chambert.com or online :

https://module.lafourchette.com/fr_FR/module/733329-c311a

Château de Chambert 46700 Floressas, France