

Famille du média : **Médias spécialisés**
grand public

Périodicité : **Bimestrielle**

Audience : **240000**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Juillet - aout**

2023 P.36-40

Journalistes : -

Nombre de mots : **646**

Bienvenue au nouveau Château-Hôtel GRAND BARRAIL 5*

Tout commence en 1902, au cœur des prestigieux vignobles de Saint-Emilion et sur le site d'une chartreuse bordelaise du XVIII^{ème} siècle, ancienne propriété du Château de Figeac.

René Bouchart, Industriel Maltteur & Brasseur, fait construire le Château Grand Barrail Lamazelle Figeac à l'intention de sa future épouse.







René Bouchard n'eut qu'une exigence, retrouver l'atmosphère qu'il aimait tant de ses voyages d'affaires en Tunisie dans l'une des pièces du Château. C'est pourquoi nous retrouvons encore aujourd'hui la salle Mauresque, au décor de style Rococo du début du XX^{ème} siècle aux impressionnants vitraux et ornements.

Germaine, la fille de Monsieur et Madame Bouchart, vécut au Château avec son mari, Emile Nerini, compositeur de musique et et leurs trois filles, jusqu'en 1937. Puis, histoire classique, le château changea de propriétaires. Jusqu'à son rachat début des années 90 par Monsieur et Madame Gross qui décidèrent de le transformer en Hôtel-Restaurant. D'importants travaux de restauration et de transformation débutèrent en 1992, afin de faire du Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac un hôtel unique et prestigieux au cœur du vignoble saint-émilionnais.

En 1993, le Château-Hôtel Grand Barrail ouvrit ses portes d'hôtel 4* et accueillit ses premiers clients. Très vite, une nouvelle aile surnommée « La Résidence », vint s'ajouter en avril 1994. Pour le confort de ses clients l'hôtel s'agrandit encore et deux annexes supplémentaires voient le jour à l'automne 2003.

En 2019, le Château Grand Barrail passe entre de nouvelles mains et devient la propriété du groupe familial CHG Participations – hôtels Le Burgundy et Le Lancaster situés à Paris - qui a pour objectif de sublimer la propriété en entreprenant des travaux de rénovation basés sur une décoration repensée, plus contemporaine, apportant une élégance naturelle et entraînant de fait une montée en gamme. Ils font appel à l'architecte de renom Jean-Philippe Nuei qui a repensé le château et lui a redonné une âme alors qu'il semblait quelque peu endormi.

La volonté est avant tout de magnifier l'entrée de l'hôtel et de lui redonner une signature. Bordée de vignes, le dallage

en pierres locales posé en opus apporte de l'authenticité à ce parvis faisant écho à l'environnement unique dans lequel s'inscrit le projet.

Côté cuisine, c'est Quentin Merlet qui officie depuis septembre 2019. 35 ans, originaire de Bordeaux Passion : rugby, pêche, saxophone, batterie, jazz et piano ! « Depuis tout petit j'aime la cuisine, mon arrière-grand-mère était propriétaire d'un restaurant à Bordeaux. A 14 ans, j'ai fait mon premier stage de cuisine et à 16 ans j'ai commencé l'école hôtelière. Le chalet du Mont d'Arbois à Megève m'offre mon premier poste ensuite j'ai été initié par Frédéric Millan, grand Chef du sud-ouest au Relais & Château de Mirambeau. Mon parcours est ponctué de passages dans différentes maisons de luxe telles que Jean Ramet à Bordeaux 1* Michelin, le Relais & Château de Margaux, le Royal Champagne à Epernay. Après un voyage de 2 ans aux Antilles pour découvrir de nouvelles inspirations, j'ai rejoint le Château de Montvillargenne dans l'Oise. Ce que j'aime aujourd'hui, c'est proposer une cuisine qui me ressemble, gourmande et simple à la fois. J'aime travailler les produits, les textures, l'alliance terre mer et aussi surprendre, comme avec des légumes en dessert. Mes plats phares : le foie gras et les Saint-Jacques façon Rossini » Sa mission : redonner ses lettres de noblesse gastronomique au Grand Barrail avec son équipe et offrir une cuisine bistrannique au déjeuner et gastronomique au dîner. La carte change à chaque saison afin de toujours être en harmonie avec les produits locaux en privilégiant les circuits courts (volaille de la ferme de Bignac, lamproie du Cabestan).

La vigne tient aussi une place importante : le chef travaille les sarments : « J'aime fumer un poisson, une viande ou des légumes avec le sarment de vigne. Mon rêve au Grand Barrail : avoir notre propre potager ! »



