

## GASTRONOMIE. Instants plaisirs et « expériences » plurielles au Château de Mercuès...

Se rendre au Château de Mercuès, c'est déjà la promesse d'un enchantement. Immanquablement, le cadre transporte son hôte, tout autant dans l'histoire multiséculaire des lieux, que vers l'avenir lui ouvrant de vastes horizons. Au Château de Mercuès, il y a toujours quelque chose pour nous surprendre.

L'arrivée d'un nouveau chef, en la personne de Clément Costes, a renouvelé les perspectives de nouveauté et de créativité, qui suscitent l'envie, aiguissent la curiosité. Il est à la fois fascinant et enthousiasmant de s'approcher d'un chercheur d'étoile. Fatalement, on s'attend à des surprises ! Avec Clément Costes, l'esprit cède vite à l'émerveillement.

---

### « Je t'invite au Festin »

---

Avec la nouvelle équipe qui a pris les rênes du Château, autour du Chef Clément Costes et Gaëlle Sabatier, directrice, les nouveautés fleurissent. Ainsi survient le Festin, à la fois signe d'abondance et d'excellence, lorsque les trésors de la table ont pour vocation de sublimer



« Les Nocturnes du Château », tous les jeudis. Mercuès

les instants présents. Le Festin signe un nouveau concept, qui se glisse subrepticement dans la gastronomie lotoise, à découvrir tous les dimanches et sur réservation ; un déjeuner surprise en quelque sorte. Heureux, heureuse, celui ou celle qui s'entendra dire : « Je

t'invite au Festin » : un brunch-buffet gastronomique raffiné servi tous les dimanches de l'été de 11 h 30 à 15 h. Découvrez les créations sucrées et salées du Chef Clément Costes et du Chef pâtissier Steven Bott, accompagnées des vins du domaine ; une parenthèse gour-

mande et conviviale à ne pas manquer. Et même un goûter des gourmets, pour découvrir les pâtisseries en après-midi.

### **L'expérience gastronomique et expérience bistronomique**

La cuisine du Château de Mercuès s'attache à faire découvrir aux épicuriens les saveurs du Sud-ouest parmi lesquelles la truffe noire, le safran, l'agneau et le Malbec de Cahors. Déclinaisons subtiles et mariages audacieux de saveurs, caractérisent cette cuisine composée aux accents de terroir.

Avec l'expérience gastronomique, le dîner se savoure en été, dans la cour intérieure historique ou en terrasse avec vue panoramique. Le restaurant propose divers menus variés et une fine sélection de plats à la carte. Tous les midis et dimanche soir, pour ceux qui le souhaitent possibilité de déjeuner en terrasse, autour d'un menu raffiné, inspiré par les produits du sud-ouest en circuit court. L'expérience gastronomique est disponible tous les jours, hors dimanche soir pour le dîner de 19h 15 à 21 h (dernière arrivée).

L'expérience bistronomique quant à elle, est disponible tous les jours au déjeuner de 12 h 15 à 13 h (dernière arrivée), et le dimanche soir. Le restaurant bistronomique est installé au cœur d'un véritable château fort. Profitez d'un cadre enchanteur pour déjeuner en terrasse autour d'un menu raffiné, inspiré par les produits du sud-ouest.

### **« Les Nocturnes du château »**

Avec « Les Nocturnes du Château », le Château de Mercuès dévoile une toute nouvelle expérience pour l'été : un rendez-vous hebdomadaire inédit mêlant musique, gastronomie et cadre enchanteur et prenant place dans la nouvelle terrasse panoramique avec vue imprenable sur la vallée du Lot.

Dès à présent, les jardins suspendus du Château, se transforment en terrasse accueillant les visiteurs tous les jours et à toute heure pour se délecter de la vue exceptionnelle, de cocktails et boissons (de 10 h à 23 h) et d'en-cas gourmands (de 14 h à 19 h).

En version « Nocturne », les rendez-vous hebdomadaires de

l'été, ont lieu chaque jeudi soir **jusqu'au 11 septembre**. Dès 19 h, les jardins du Château s'animent dans une ambiance festive et élégante.

Installés en plein air, les visiteurs sont invités à vivre un moment hors du temps. Apéritif raffiné, mets à partager et concerts live se conjuguent pour créer une ambiance gourmande, musicale et conviviale.

Cette première édition des Nocturnes du Château est l'occasion de découvrir le Château autrement, dans une ambiance plus décontractée, mais toujours empreinte de raffinement et de l'art de vivre à la française qui le caractérise.

Tous les jeudis, dès à présent, à partir de 19 h. Concerts live - apéritifs et mets à partager réalisés par le Chef Clément Costes. Entrée libre, réservation conseillée au 05 65 20 00 01.

Avec tout ce large éventail de nouvelles « expériences », ce n'est peut-être pas un hasard si le Guide « Relais et Châteaux » répertoriant 580 hôtels de luxe et restaurants gastronomiques, a choisi de mettre en première page de couverture, le château de Mercuès.

● **Jean-Claude BONNEMÈRE**