

Château de Siran : une table d'exception « Au cœur des vignes »



Au cœur du vignoble Minervois, dans le joli village de Siran, le château est une belle demeure de charme.

Cette bastide du 16^{ème} siècle est bâtie sur un mur d'enceinte du Moyen-Age. Un lieu chargé d'histoire devenu hôtel-restaurant en 1995. Le château est aujourd'hui un haut lieu de la gastronomie. Les propriétaires, Nadège et Gérard Blet ont rebaptisé le restaurant « Au cœur des vignes ». C'est dans cet esprit que travaille le chef Philippe Haond. Son expérience dans de belles maisons comme Paul Bocuse, Georges Blanc, Jacques Chibois, Jean-Christophe Ansanay Alex... lui permet aujourd'hui d'offrir des plats de qualité.

Un cadre enchanteur

Au cœur du vignoble Minervois, le château se situe dans le très beau village de Siran. A proximité, le cadre est riche et magnifique : le canal du midi, la ville de Carcassonne et ses remparts, les châteaux et abbayes du pays Cathare...

Pour découvrir ce beau patrimoine, le Château de Siran et son restaurant « Au Cœur des Vignes » proposent ses propres coffrets pour permettre d'offrir un séjour au château avec découverte du vin, cours de cuisine, repas gastronomique... Et pour le plaisir des yeux et des papilles, débutants et amateurs confirmés sont conviés dans les cuisines du Château autour du piano de Philippe Haond pour s'initier ou se perfectionner au gré des produits de saison, ou au Chai du Minervois pour découvrir les influences climatiques, les appellations, les cépages, apprendre à reconnaître, sentir et goûter les vins du Minervois.

Plus d'informations sur www.chateau-de-siran.com

Pour plus d'informations, merci de contacter :

Florence Apollonio

Service Presse

Les Ateliers Apicius

Tél. : +33 (0)3 84 73 70 10

E-mail : presse@apicius.com