

La Maison Chanzy

Inaugurée en juin 2021, la Maison Chanzy située à Puligny-Montrachet devient un acteur œnotouristique majeur au cœur de la Côte de Beaune.



Forte de trois beaux espaces de vie, caveau de dégustation, salle de réception et terrasse, la Maison Chanzy est une invitation au partage de nos passions pour le vin et la Bourgogne. Notre salle de réception de 180m² ainsi que notre jardin sont disponibles à la location dans l'organisation de divers événements. Notre offre de restauration se caractérise par la présence de « chefs éphémères », d'avril à septembre, du vendredi au lundi uniquement pour le service du soir.

Nos Chefs en 2024 à la Maison Chanzy

Quentin Lemarchand – 12 avril au 29 mai

Quentin a commencé sa carrière de chef dans une brasserie chic à Abidjan après avoir fait ses armes auprès du chef Thierry Breton. Dès son retour en France en 2018, Quentin décide d'ouvrir son restaurant « Le Marchand » à Saint-Léger-sur-Dheune. C'est en bordure du Canal du Centre qu'il ravit les papilles de ses convives avec une cuisine traditionnelle et locale. Son restaurant étant en rénovation jusqu'en juin 2024, Quentin nous fait l'honneur de proposer sa cuisine à la Maison Chanzy.



Jordan Prot – 31 mai au 29 juillet

Jeune cuisinier Icaunais, Jordan a un parcours hors du commun. Il a décroché sa première étoile au guide michelin en 2020, après une expérience de 3 ans où il participe à l'ouverture d'un restaurant en Egypte. Aujourd'hui chef à domicile, il se déplace dans nos cuisines afin de vous préparer un repas exceptionnel ! Jordan revient vous régaler pour la troisième saison à la Maison Chanzy.



Luca Flaminio – 02 août au 30 septembre

Après plusieurs expériences en Europe, Luca décide de devenir chef privé en proposant une cuisine originale et innovante, reflétant sa carrière en restaurants et hôtels de luxe : l'Armani Hôtel à Milan, Le CINI Restaurant à Leicester (en Angleterre) et le restaurant Madai à Porto Cervo (en Sardaigne). Les trois années passées à La Comédie du Vin à Beaune lui ont permis de maîtriser les produits bourguignons, qu'il aime associer avec une touche italienne et internationale.

