



LES RÉSIDENCES DE CHEFS 2026 AUX ATELIERS DES GRANDS CÈDRES

Surplombant les anciennes gorges de la Loire à Cordelle, face aux Monts de la Madeleine, la vue depuis la terrasse des Ateliers des Grands Cèdres est splendide. Situés dans l'ancienne cuverie du Domaine, entièrement réhabilitée, les Ateliers offrent à leurs visiteurs un cadre simple mais magique, sans fioritures où les jeux de lumières, la hauteur sous plafond et les matières brutes composent le décor. La 5ème saison des résidences de chefs s'ouvre le 3 avril prochain pour 5 mois de cuisine gourmande, locale et atypique. Une expérience unique, mêlant créativité, découverte et gastronomie !

LES ATELIERS, RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE « FOODING »

Distingué par le Guide Fooding 2026 dans la catégorie « cuisine d'auteur », parmi 4 lauréats seulement dans la Loire, le restaurant des Ateliers est heureux de faire partie de cette sélection prestigieuse : « Pour ne pas s'ennuyer, le lieu accueille chef-fes en résidence, intérimaires volants souvent globe-mangeur-ses : Japonais-e, Colombien-ne, Français-e, Chinois-e... ». Autre point fort retenu, sans surprise, par le Guide : la sublime terrasse du domaine « Véritable toile de fond rêvée pour un dîner engazonné » !

PROGRAMME EN AVRIL-MAI-JUIN

Le restaurant sera ouvert dès le 3 avril **LES SOIRS du JEUDI au DIMANCHE + DIMANCHE MIDI**

Du 3 avril au 3 mai, c'est l'italienne Maddalena Spagnolo. Après 7 ans comme architecte en France, elle quitte tout et se plonge dans la cuisine, affinant sa technique et sa sensibilité à l'École Ferrandi. Elle a dirigé « Chez Ernest » avec une cuisine végétale, simple et surprenante, inspirée de la « cucina povera », l'art de cuisiner en toute simplicité.

Du 7 mai au 31 mai, le suisse Armand Sansonnens vous fera découvrir sa cuisine franche, d'inspiration française, très marquée par ses racines familiales rurales du Sud-Ouest. Il aime les goûts nets, les cuissons justes, les assiettes généreuses et sans détour. Une cuisine sincère et engagée, qui met le produit au centre.

Du 4 juin au 7 juillet, c'est Jan Eugui Maliszewski ; né à Varsovie, grandi entre la Pologne, l'Espagne et la France ; qui à travers sa résidence aux Ateliers, vous proposera une cuisine vivante et sensible : des produits bruts et de saison, travaillés avec curiosité (fermentation, macération, infusion), pour en révéler toutes les nuances !

PROGRAMME EN JUILLET-AOÛT

En juillet et août, Le restaurant sera ouvert **TOUS LES SOIRS SAUF LE MARDI**.

La résidence de Juillet aura lieu du 8 Juillet au 3 août, puis celle d'Août du 5 au 30 août. Programme à venir ! Restez connectés aux réseaux sociaux et réservations de préférence depuis le site internet.

INFOS PRATIQUES

Les Ateliers des Grands Cèdres - 200 route de Changy - Cordelle
Dernière minute ou groupe, veuillez appeler au 04.77.66.69.18
www.grandscedres.com/reservation

