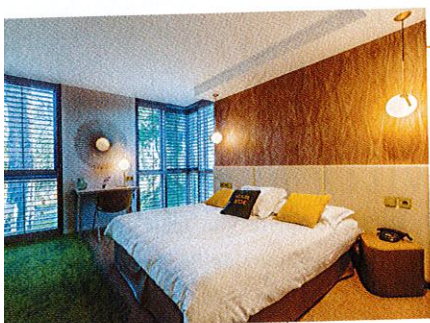


TIENS, TIENS...

UN PIQUE-NIQUE GÉANT

Histoire de prolonger l'été et ses rituels, le Château Sainte Sabine renouvelle l'initiative d'un pique-nique géant qui a pour vocation de mettre en avant le meilleur des producteurs bourguignons. C'est dans le parc de huit hectares, décoré pour l'occasion, que le chef Sébastien Henry proposera le 23 septembre 2018 un menu local autour d'un buffet d'entrées, de viandes à la broche, de fromages et gourmandises, à savourer en profitant du spectacle de fauconnerie !

Château Sainte Sabine ekes out the summer with a new edition of a giant picnic to celebrate the best of local Burgundy winegrowers in the castle grounds which will be specially festooned for the occasion. Save the date: 23 September.



(RE)DÉCOUVRIR LE CHÂTEAU DE LA TOUR

plein cœur du pays cadillacais, dans le Bordelais, la bâtisse est tout sauf figée dans le temps avec nouvelles chambres à la décoration épurée mais accueillante. Ce qui ne change pas ? La vue sur la nature environnante et ce bain de lumière apaisant au-dessus des vignes.

Settled in the Dordogne countryside town of Cadillac, this manor house weaves its history into a modern day story featuring new, sleek yet sumptuous rooms. The one thing that hasn't changed though, the uplifting view over the vineyards.

UN MUSÉE DANS L'HÔTEL

L'institution d'Émilie-Romagne Antica Corte Pallavicina n'est plus seulement une destination de référence pour les gastronomes, mais elle devient aussi un vrai « pèlerinage » avec son propre musée dédié à l'histoire du culatello, fabuleux jambon italien, et la démarche de son *Farming Chef*, Massimo Spigaroli. De la cave des culatelli, à la salle des tonneaux, jusqu'au musée Giuseppe Verdi, le fameux compositeur issu d'une famille d'aubergistes et de petits producteurs agricoles, c'est tout un parcours autour du goût et des sens que les voyageurs empruntent.

Antica Corte Pallavicina, a reputed establishment in Italy's Emilia-Romagna region, has become a foodies' pilgrimage destination with its very own museum recounting the history of exquisite culatello, an Italian ham and the story of its farmer chef, Massimo Spigaroli. A taste and sensory sensation.