DOSSIER DE PRESSE

LE CHÂTEAU DU MYLORD

LA PUISSANCE DES GOÛTS DANS LA SIMPLICITÉ ET L'EXCELLENCE.

Rue Saint-Mortier 35, 7890 Ellezelles
Ouvert du mercredi au samedi, midi et soir,
ainsi que le dimanche midi.
www.mylord.be

VENT DE JEUNESSE ET DE CRÉATIVITÉ SUR UNE INSTITUTION

Un lieu d'histoire, une page tournée



Au cœur des vallons d'**Ellezelles**, le Château du Mylord incarne depuis plus de quarante ans une certaine idée de l'excellence gastronomique belge. Nichée dans un parc arboré de trois hectares, cette **bâtisse du XIXe siècle** de style anglo-normand conjugue prestige et sérénité.



En 2024, le lieu emblématique entame un nouveau chapitre avec l'arrivée de son **nouveau propriétaire Martin Simonart, jeune chef** belge d'alors 34 ans, qui redonne souffle et modernité à cette institution doublement étoilée. Entre héritage et renouveau, la maison garde son âme mais affirme désormais une identité culinaire plus libre, sincère et ancrée dans son époque.

Un cadre intemporel, pensé pour le plaisir



Passé la grande grille en fer forgé, le sentier mène à l'entrée majestueuse du Château du Mylord dont la façade noire et blanche rappelle les manoirs de roman. **Trois salles élégantes,** aux ambiances distinctes, accueillent jusqu'à 50 convives dans une atmosphère feutrée mais décontractée. L'hiver se déguste au coin du feu, sur parquet d'époque en pointe de Hongrie ; l'été se savoure sous les parasols de l'**immense terrasse à plusieurs étage**s ouverte sur la roseraie et le parc de trois hectares.

Une exigence héritée de la grande cuisine



Originaire de Genval, Martin Simonart a consacré sa carrière à la haute gastronomie, **formé dans de grandes maisons françaises et belges** : Le Grand Écuyer*, Le Bateau Ivre **, Le Chabichou ** ou encore L'Air du Temps **.

Étoilé pendant six ans à l'Auberge des Templiers dans le Loiret en tant que chef et maître de maison, il développe une **signature culinaire contemporaine** fondée sur la sincérité du produit et l'équilibre de saveurs inédites.

"Je n'ai pas de plat signature.
J'évite de refaire ce que j'ai déjà fait.
J'ai envie d'avancer, d'explorer.
Je travaille plutôt à l'instinct."



En 2023, un client fidèle lui parle du Château du Mylord (tenu alors par Jean-Baptiste Thomaes**, à la barre depuis 42 ans), en recherche de repreneur. **Séduit par l'histoire du lieu et par le défi** que représente la transmission d'une institution indépendante, **il se lance sans filet.**

Après avoir travaillé 18 ans en France, il revient donc en Belgique, déterminé et accompagné de son fidèle second Yann, son épouse et ses trois enfants. Pas de groupe financier derrière lui, **juste la passion, le courage** et l'envie de perpétuer une certaine idée de l'**excellence** et d'une gastronomie exigeante mais vivante et sincère.

Il décide également de garder l'**ancienne équipe** du Mylord, motivée et prête à relever le défi d'une cuisine davantage créative et légère, mettant en valeur les produits du terroir.



" J'ai toujours travaillé dans des restos étoilés ; ça fait partie de mon ADN. J'ai besoin et envie de cette excellence mais surtout de surprendre, de faire plaisir, de rendre les gens heureux ; c'est aussi simple que ça ! "



Une cuisine qui tranche avec les lieux

Au Mylord, la cuisine du chef allie **lisibilité et surprise**. Les menus, repensés toutes les cinq à six semaines, traduisent une recherche constante d'équilibre entre goût, saison, associations, simplicité mais puissance, autour de **beaux produits** issus d'une sélection rigoureuse de **producteurs**, principalement **de la région**.

"Le produit animal reste relativement brut. Je joue bien sûr sur la cuisson, l'assaisonnement mais la véritable surprise vient de la garniture sur laquelle il y a une vraie réflexion, la sauce, les textures, les associations, le jeu de températures. Je cherche la puissance des goûts dans la simplicité et l'essentiel, avec trois ou quatre éléments dans l'assiette. "





La carte reflète cette philosophie : 10 plats déclinables en 4, 6 ou 8 services et un menu jeune gastronome (-28 ans).

Le **premier plat**, toujours **100 % végétal,** est conçu comme un manifeste: redonner ses lettres de noblesse à des légumes mal-aimés – comme le céleri, le chou de Bruxelles, le salsifis –, travaillés en entier, sans déchet et avec respect, les transformant en véritables pièces maîtresses.

" Je m'éclate là-dessus ; ce premier plat, c'est un peu mon challenge. J'adore travailler et faire apprécier des légumes qui ont d'emblée mauvaise presse. "





Chaque assiette, dans laquelle la protéine devient peu à peu l'accompagnement et le végétal davantage la star, raconte une **histoire de contraste et d'équilibre** : textures, températures, herbes et piments subtilement dosés. Influencé par ses voyages en Amérique du Sud, Martin explore en effet aussi le monde des piments, non pour leur feu, mais pour leurs arômes, leurs nuances sucrées (piment Cascabel par exemple) ou fumées (le Chipotle).

Fromages et accords mets/vins : la touche d'audace

Fidèle à la tradition de la grande maison, le **chariot de fromages** demeure, mais s'enrichit d'un travail de création. Le chef réinvente cette étape souvent classique avec une **fromage travaillé**, en proposant des accords singuliers et texturés : comme ce crémeux de Sarté aux noix de cajou et kiwai. Des assiettes qui adoptent des notes plus douces, pensées comme une transition naturelle vers le dessert.



Côté **cave**, l'établissement abrite près de **1000 références** ; une collection prestigieuse, agrémentée de **curiosités plus fraîches et légères** d'Allemagne, d'Autriche ou de Corse, pour créer des **accords** toujours très **justes** et parfois **inattendus**. Entre grands crus de légende (Romanée-Conti, Pétrus, Côte rôtie...) et petites pépites, le Château du Mylord ose aussi les accords non alcoolisés, à base d'infusions, d'épices et d'herbes fraîches, reflétant l'inventivité sans limite et la curiosité de la maison. Ces créations recherchées jouent bien sûr beaucoup sur le végétal en été et davantage sur les épices en hiver.

Pour une escapade complète ?

Possibilité de loger en **chambre d'hôtes à 1km du restaurant** au « Green loft », au coeur du verger « **Pompompom** » qui fournit le Mylord en **fruits**. **Package** (660 euros) pour une **chambre double** avec **tea-time** à l'arrivée au gîte, **navette** aller/retour, **deux menus** 6 services (avec **accords mets/vins**, eaux et café), **petit-déjeuner** le lendemain matin avec des produits faits maison et issus du jardin.



Vent nouveau sur une institution belge

En reprenant le Château du Mylord, **Martin Simonart,** âgé de **36 ans** aujourd'hui, signe une **renaissance**. Celle d'un lieu mythique, désormais ancré dans son temps. Son ambition : faire du Mylord une **maison de plaisir** où modernité ne s'oppose pas à tradition, mais la prolonge avec justesse et excellence.

"Je veux garder cette part de magie, cette émotion propre à la grande table où l'on prend plaisir avec des produits nobles que l'on n'a pas toujours l'occasion de déguster chez soi, mais avec la liberté de mon époque."



Informations pratiques

- Rue Saint-Mortier 35, 7890 Ellezelles
- Ouvert du mercredi au samedi, midi et soir, ainsi que le dimanche midi.
- www.mylord.be
- 14,5/20 au **Gault&Millau**
- Membre des "**Grandes tables du monde**", de **33 Masterchefs of Belgium**, et disciple d'**Auguste Escoffier.**

Envie de découvrir le Château du Mylord ?
Besoin d'informations complémentaires ?

Caroline Corbiau - Agence Coup de Food
caroline@agencecoupdefood.be
0478/74.29.72

COUP DE FOOD
SAVEURS ENGAGÉES.

CRÉDIT PHOTO: ANTHONY FLORIO