



Crédit photo: Anthony Florio

COMMUNIQUE
DE PRESSE
1ER OCTOBRE 2026



LE CHÂTEAU DU MYLORD

La puissance des goûts
dans la simplicité
et l'excellence.

Les jeunes invités à se régaler au Château du Mylord à petits prix

Redécouvrir le chou de Bruxelles, faire déguster du turbot ou encore les premières prises issues de la chasse du terroir des Collines : c'est ce que propose le chef Martin Simonart aux jeunes de moins de 28 ans, à prix doux et sur réservation. Servi le mercredi soir et le samedi midi, le menu Initiation en quatre services est proposé à 85 euros boissons comprises (apéritif, vins sélectionnés, eaux et café).

- Chou de Bruxelles/Amande/Anchois/Épicéa
- Turbot/Fenouil/Agrumes
- Chasse des Collines/Betterave au feu/Cassis/Genièvre
- Poire/Panais/Mezcal

Un parcours condensé de la **signature du chef** : produits de saison et du **terroir** des Collines, **légumes mal-aimés** réinventés et **associations inattendues**, à destination d'une génération que la maison souhaite séduire.

Depuis 2024, Martin Simonart insuffle une **énergie nouvelle** à cette maison emblématique du patrimoine gastronomique belge, nichée dans les vallons d'Ellezelles. Formé chez les plus grands, en Belgique et en France, le **chef de 37 ans** a développé une patte **contemporaine** et lisible mais surtout **surprenante**.

Ses menus (**en 4, 6 ou 8 services**) ainsi que la carte **changent toutes les 6 semaines**. Le chef utilise des **piments** subtilement dosés, travaille sur les **textures** et joue avec les **températures**. Une cuisine à la fois exigeante et délicate, où l'essentiel prime sur l'effet.

En salle, le duo formé par Ann et Carlo finit de convaincre, de par son **accueil chaleureux** mais aussi ses choix judicieux tant en sommellerie qu'en **créations non alcoolisées** à base d'infusions, d'herbes et d'épices.

Un cadre intemporel, pensé pour le plaisir

Passé la grande grille en fer forgé, le sentier mène à l'entrée majestueuse de cette **bâtisse du XIXe siècle** de style anglo-normand, dont la façade noire et blanche rappelle les manoirs de roman.

Trois salles élégantes, aux ambiances distinctes, accueillent les convives dans une atmosphère feutrée mais décontractée. L'**hiver** se savoure au coin du **feu** ; l'été, sur la terrasse ouverte sur la roseraie et le parc. Entre héritage et renouveau, la maison garde son âme mais affirme désormais une **identité culinaire plus libre, sincère et ancrée dans son époque**.

- Rue Saint-Mortier 35, 7890 Ellezelles
- Du mercredi au samedi, midi et soir, ainsi que le dimanche midi.
- 14,5/20 au Gault&Millau
- Membre des "Grandes tables du monde"
- www.mylord.be

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

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

