

COMMUNIQUE

DE PRESSE

23 AVRIL 2026



LE CHÂTEAU DU MYLORD

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



Crédit photo: Anthony Florio

Au Mylord, le printemps s'invite à table... et en terrasse !

Avec l'arrivée des beaux jours, le Château du Mylord à Ellezelles dévoile une nouvelle partition gourmande signée **Martin Simonart**. Jusqu'à fin mai, un **menu de saison** met à l'honneur **asperges blanches et vertes, homard, agneau et premières fraises**. À cette actualité culinaire, s'ajoute la **réouverture de la terrasse** du château. L'expérience se prolonge avec des **accords sans alcool** particulièrement **aboutis** ; de véritables créations à base d'infusions, d'herbes et d'épices, ainsi qu'une **offre d'hébergement** à proximité immédiate du domaine, pour vivre le Mylord le temps d'une **escapade complète**.

Vent moderne sur cette institution belge

Installé depuis 2024 au Château du Mylord, dans les vallons d'Ellezelles, Martin Simonart insufflé une **énergie nouvelle** à cette maison emblématique du patrimoine gastronomique belge. Formé chez les plus grands, en Belgique et en France, le **chef de 36 ans** a développé une **signature contemporaine** et lisible mais surtout **surprenante**, en recherche constante d'équilibre entre goûts, associations inattendues, **simplicité** mais aussi et surtout **puissance**.

Ses menus ainsi que la carte **changent toutes les 6 semaines**. Le chef travaille sur les **textures** et joue avec les **températures**. Une cuisine à la fois exigeante et délicate, où l'essentiel prime sur l'effet, mettant en valeur les **produits locaux**, les **légumes mal-aimés** et les **associations végétales audacieuses**. En salle, l'expérience est enrichie d'**accords audacieux**, entre grands crus de légende, pépites et **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 jusqu'à 50 convives dans une atmosphère feutrée mais décontractée. Aux beaux jours, **la terrasse du château** s'ouvre pleinement et devient un véritable lieu de vie : déjeuners et **soirées ensoleillées** s'y prolongent, avec des menus servis en continu face au **jardin** et à la **roseraie**.

Entre héritage et renouveau, la maison garde son âme mais affirme une **identité culinaire 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

COUP DE FOOD