



## PROSPER MAUFOUX OUVRE SON RESTAURANT AU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN, en partenariat avec les Chefs Etoilés Édouard Mignot et Émilie Rey

Demeure de la Maison Prosper Maufoux, le Château de Saint-Aubin (21) a été entièrement rénové par la famille Piffaut en 2021 et propose aujourd'hui une nouvelle vision de l'hospitalité bourguignonne. Le Château est installé au cœur du village éponyme et domine un clos de vignes. L'ouverture du restaurant PROSPER invite à profiter d'une expérience gastronomique et touristique raffinée en Côte de Beaune. Les rênes de cette nouvelle adresse gourmande ont été confiées à Édouard Mignot et Émilie Rey (Ed'Em\* Michelin). Ils ont imaginé une carte d'inspiration locale, en accord avec les vins de Bourgogne de la Maison Prosper Maufoux.

### PROSPER, NOUVELLE TABLE GOURMANDE EN BOURGOGNE

Le temps d'une pause sur la Route des Grands Crus ou d'un séjour au cœur du vignoble bourguignon, PROSPER propose une expérience savoureuse ; une adresse à se partager entre initiés et passionnés de vins.

La sincérité et l'approche terroir de la cuisine d'Édouard Mignot font écho à la philosophie que la famille Piffaut insufflé à la Maison Prosper Maufoux dans l'élaboration de ses vins, issus de prestigieuses appellations de Bourgogne. Le chef excelle aux côtés de sa compagne, Émilie Rey, cheffe pâtissière. Confier les clés du restaurant PROSPER à ce duo, déjà établi dans le village voisin de Chassagne-Montrachet, était tout naturel.

Dans une démarche de bon sens environnemental, la carte se compose au fil des saisons, autour de « classiques » revisités de la cuisine bourguignonne et de plats « retour du marché » sublimes par la délicatesse des vins de la Maison Prosper Maufoux. Au restaurant PROSPER, tout est fait maison, avec la volonté de privilégier un approvisionnement local, auprès d'artisans et de producteurs bourguignons. La carte s'inscrit dans la continuité de la démarche que le domaine défend à la vigne et en cave pour façonner ses cuvées. Le restaurant PROSPER est une invitation aux plaisirs de déguster les grands vins de Bourgogne, de savourer une cuisine de terroir raffinée et de partager ce moment dans un cadre exceptionnel.



## PORTRAITS

### ÉDOUARD MIGNOT

Chef étoilé, Édouard Mignot a eu le déclic dès son enfance, au coin des fourneaux en famille. Le travail, la précision et l'amour du produit que sa cuisine dégage aujourd'hui sont le fruit d'un parcours académique, complété d'expériences auprès des plus grands chefs étoilés de France. Diplômé de l'école hôtelière de Paris en 2000, Édouard Mignot perfectionne sa formation chez les Compagnons Du Tour de France des Devoirs Unis, puis, du ministère des Affaires étrangères au restaurant Régis Marcon\*\*\*, en passant par l'équipe de Philippe Rochat\*\*\*, le jeune chef fait ses classes auprès des plus grands. Il rejoint la Bourgogne pour seconder le chef Eric Pras au restaurant Lameloise\*\*\* à Chagny, puis réalise son rêve et crée son propre établissement au cœur du prestigieux vignoble de la Côte de Beaune : l'Ed'Em\*.



### ÉMILIE REY

Émilie Rey se passionne très tôt pour l'univers de la pâtisserie. Elle se forme à cette discipline créative en complétant son BTS en cuisine et arts de la table par une année en desserts de restauration. Après plusieurs stages qui lui permettent de mûrir la précision de ses créations, elle intègre l'Auberge de l'Île à Lyon en tant que pâtissière. Elle poursuit son parcours au restaurant Régis Marcon\*\*\* à Saint-Bonnet-le-Froid, où elle restera quatre ans. Émilie rejoint ensuite Lameloise\*\*\* à Chagny, en tant que cheffe pâtissière auprès du chef Eric Pras.

Après plusieurs années à collaborer au sein des mêmes établissements, Émilie et Édouard forment un binôme soudé partageant une vision commune de la cuisine et du travail en équipe, où se mêlent rigueur, exigence, plaisir et amour des produits. Il était naturel pour la Maison Prosper Maufoux de collaborer avec ce duo talentueux et amoureux du terroir bourguignon pour réaliser un parfait accord cuisine et grands vins de Bourgogne.

## LE CADRE EXCEPTIONNEL DU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

Au Château de Saint-Aubin, la Maison Prosper Maufoux dévoile une vision contemporaine de l'art de vivre en Bourgogne. La bâtisse entièrement rénovée avec charme et élégance accueille une maison d'hôtes de 4 chambres, où le confort d'aujourd'hui se mêle à des éléments décoratifs anciens, savamment mis en valeur. Plusieurs expériences œnotouristiques y sont proposées pour explorer l'identité des Climats de Bourgogne au travers de la dégustation des grands vins Prosper Maufoux. Le restaurant PROSPER complète avec gourmandise cette immersion dans ce terroir viticole de renom, au travers d'une carte qui met en avant plats typiques de Bourgogne et produits de saison cuisinés avec précision et saveurs.

### RESTAURANT PROSPER

#### Château de Saint-Aubin

3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin  
[www.chateau-st-aubin.com](http://www.chateau-st-aubin.com)

Réservation :  
tél. 03 80 20 23 82  
[reservation@restaurantprosper.fr](mailto:reservation@restaurantprosper.fr)

Du mardi au samedi  
12h15 - 14h15 / 19h15 - 21h15

 [prospermaufoux](https://www.instagram.com/prospermaufoux)

### CONTACT PRESSE

ROUGE GRANIT - LAURENT COURTIAL  
Isabelle Parat - [iparat@rouge-granit.fr](mailto:iparat@rouge-granit.fr) - tél. 06 46 36 57 51  
Sarah Grissolange - [sgrissolange@rouge-granit.fr](mailto:sgrissolange@rouge-granit.fr) - tél. 06 17 07 30 75  
20, rue Curie, 69006 LYON - [www.rouge-granit.fr](http://www.rouge-granit.fr)