



## UN NOUVEAU "BEST OF WINE TOURISM"

**Après un premier *"Best Of"* obtenu en 2022 dans la catégorie *"Art et Culture"*, le Château Latour-Martillac a reçu un nouveau *"Best Of"* pour l'année 2023 dans la catégorie *"Découverte et Innovation"*.**

Le 17 octobre dernier, à l'occasion de la "19ème nuit des Best Of Wine Tourism", le Château Latour-Martillac a été récompensé par un *"Best Of"* pour ses ateliers pâtisserie organisés à la propriété avec *"The French Culinary School"*.

Créé en 2022, le *"Best Of Wine Tourism"* est un concours récompensant, dans chaque ville du Réseaux Great Wine Capitals, les propriétés et prestataires de services proposant une offre oenotouristique originale et de qualité, mais aussi l'excellence de leurs équipements. Cette année, une centaine de dossiers ont été déposés et une vingtaine de lauréats ont été retenus, répartis dans sept catégories différentes.





En 2022, deux pâtisseries passionnés, Jonathan Nègre (Maître Chocolatier à La Brède) et Joakim Prat (Maître Pâtissier au Pays Basque) lancent au Château Latour Martillac *"The French Culinary School"*, une école de pâtisserie créée pour former et perfectionner de nombreux professionnels de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et restauration.

En avril 2022, le Château Latour Martillac et *"The French Culinary School"* dévoilent un calendrier de 18 ateliers proposés durant toute la saison estivale aux visiteurs français et étrangers qui souhaitent découvrir les grands classiques de la pâtisserie française et apprendre à accorder à la perfection un dessert avec un vin blanc ou rouge.

En famille, entre amis ou entre collègues, des macarons aux choux en passant par les cannelés, ces ateliers sont adaptés à tous les goûts et à tous les niveaux.

Enfin, des ateliers "Evènement" ont été spécialement imaginés pour célébrer des occasions particulières et partager des moments en toute simplicité : Fêtes des Mères,





Fêtes des Pères ou encore Pâques. Des ateliers *"Gâteau surprise"* sont également proposés pour surprendre nos visiteurs le temps d'une après midi autour d'un dessert mystère imaginé par le Chef. Pour célébrer un événement privé, tel qu'un anniversaire, un enterrement de vie de jeune fille ou une baby shower par exemple, *"The French Culinary School x Château Latour Martillac"* offrent la possibilité de privatiser un atelier à la date souhaitée.

Pour accompagner chaque atelier, un verre de vin de la propriété spécialement choisi en accord avec la pâtisserie créée est offert aux pâtissiers. S'ensuit une visite privée du domaine et d'une dégustation du Grand Cru Classé. A l'issue de cette journée, les pâtissiers repartent avec leur(s) création(s) pour prolonger ce moment de gourmandise à la maison, ainsi que la fiche recette détaillée de la pâtisserie réalisée durant l'atelier pour leur permettre de la reproduire autant de fois qu'ils le souhaitent.

**Le calendrier 2023, dévoilé en février prochain, proposera de nouveaux ateliers, incluant les classiques de la pâtisserie française mais aussi quelques ateliers inédits.**

**Contact presse :** Ozco Bordeaux • Marie Angliviel • 05 56 44 63 50 • [m.angliviel@ozco.eu](mailto:m.angliviel@ozco.eu)

**Contact Propriété :** Wilfrid Groizard • 05 57 97 71 11 • [w.groizard@latourmartillac.com](mailto:w.groizard@latourmartillac.com)