

## Cet été, le Château Engalin fusionne l'art et la gastronomie avec le Club Engalin, des expériences culinaires festives aux Pool Parties musicales



Cet été, le Château Engalin fusionne l'art et la gastronomie avec le Club Engalin, des expériences culinaires festives aux Pool Parties musicales

Niché au cœur de la campagne gersoise, le Château **Engalin** est un lieu étonnant, décalé, qui mêle vestiges du XVIIIème siècle et art contemporain.

Jusqu'à présent réservé aux manifestations privées, il accueillera **à partir du vendredi 21 juillet** « le **Club Engalin** », un programme de week-ends festifs hauts en couleur ouvert à toutes et à tous. Dîner-spectacle, DJ, le Club Engalin sera le rendez-vous de l'été pour les amateurs de sensations nouvelles, de la région et d'ailleurs !

Passionné de gastronomie et créateur de plusieurs adresses couronnées de succès à Londres, Marwan Badran découvre le sud-ouest de la France au début des années 2004. Tombé sous le charme de la région, il décide de s'y installer à Mauvezin, dans le Gers, en rachetant une ancienne bastide fortifiée, au sommet d'une colline et au cœur de 13 hectares de terrain.

Il y propose une cuisine raffinée, joyeuse et résolument ouverte sur le monde. Une cuisine à son image conviant toutes les cultures, lui natif d'un père libanais/palestinien et d'une mère indienne/portugaise. Le domaine devient ainsi une rencontre des cultures traditionnelles et résolument contemporaines.

Au fil du temps, le Château Engalin devient un écrin pour les événements privés et d'entreprises venant de tous les continents pour y célébrer des instants hors du commun.

La romantique Chapelle des roses, datant du XVIIIe siècle, a été soigneusement restaurée et constitue l'espace le plus historique du domaine, particulièrement apprécié pour les cérémonies de mariage. « En 2022, nous avons accueilli 17 mariages avec des invités venus du monde entier : Londres, New York, Sidney, Dublin... » souligne fièrement Marwan.

Embarquement immédiat pour le Club Engalin ! C'est dans ce cadre enchanteur et atypique que Marwan Badran a décidé de lancer, à partir du vendredi 21 juillet et jusqu'au 10 septembre, le Club Engalin, un concept de week-ends mêlant propositions artistiques et expériences culinaires. Pour mener à bien ce projet, il s'est entouré d'une grande équipe de collaborateurs (chef, sommelier, mixologue, fleuriste, performeurs, DJ...) venus de toute l'Europe pour créer des univers cosmopolites dédiés à la rencontre et aux partages autour de la cuisine inventive.

" Chaque week-end, du vendredi midi au dimanche soir, les clients seront invités dans des bulles artistiques et culinaires uniques et insolites pour créer à Engalin des instants captivants, chaleureux et festifs célébrant les arts culinaires et musicaux » annonce l'équipe. Des festins majestueux, une ambiance musicale... Des journées inoubliables, dans une atmosphère envoûtante.

Un voyage culinaire sous le nom de "Fusion Feasting" a été imaginé par Marwan Badran et réalisé par le chef Jérôme Navarre. « La cuisine est l'ADN du château, puisant dans cette fusion entre art et terroir. Elle prend le meilleur des produits locaux et des traditions, et l'élève et l'allège avec les saveurs, les goûts et les pratiques d'autres cultures » souligne le duo. « Cette alchimie intelligente et ouverte d'esprit crée un régal pour chacun des sens. Il séduit avec des textures fondantes et voluptueuses, des odeurs exotiques et alléchantes, des couleurs vives, semblables à des pierres précieuses, et surtout des saveurs qui séduisent et ravissent. » L'accent est mis sur la qualité et la créativité.

Pour répondre à cette exigence, la cuisine du Club Engalin s'appuie sur des produits frais et locaux.

**Vendredi, samedi et dimanche midi**, les visiteurs pourront profiter d'une formule (35 €) comprenant un déjeuner BBQ et le droit d'entrée aux extérieurs du Château Engalin, comportant une piscine design, Pool Bar et terrasse avec vue sur les collines gersoises. Au Pool Bar seront proposés des vins naturels et des bières régionales, une sélection de cocktails (alcoolisés et non alcoolisés) et des snacks. Horaires : 12h00 à 18h00 (la cuisine ferme à 15h00)

**Les vendredis et samedis soirs**, place aux temps forts gastronomiques et musicaux (formule à 60 €) avec un dîner comprenant canapés, entrées, plat et dessert. Il sera accompagné de piano, de chant, et d'un DJ set. Les participants sont attendus à partir de 19h30 : ils pourront découvrir le lieu et déambuler dans le parc, en sirotant un apéritif, accompagné d'amuse-bouche. Horaires : à partir de 19h30

Le dimanche soir, c'est la Pizza Night ! Rendez-vous à la Gallery pour une expérience culinaire et musicale, durant laquelle de délicieuses pizzas artisanales seront proposées, dans une ambiance animée avec de la musique sélectionnée par un DJ. Horaires : 19h30 à 21h30

