

Date : 03/06/2014

Un nouveau souffle

Par : -



David Millet reprend les commandes du restaurant L'Acacia, au **Château de la Messardière**, renouvelant son engagement et sa passion pour son restaurant gastronomique. Après une première saison réussie, le chef a décidé de se consacrer exclusivement au château cette année. « Ma cuisine est l'histoire de ma gourmandise personnelle, le souvenir d'une saveur au détour d'une table, les plaisirs éprouvés lors d'un repas de famille, le partage des goûts entre amis », affirme-t-il. Un retour prometteur puisqu'il connaît bien la maison, ayant été à sa tête l'été dernier. Les ingrédients de la réussite ? Précision des cuissons, identité du produit et rigueur. Le jeune chef aime, en effet, travailler avec les produits locaux pour en faire crépiter les saveurs. Sa cuisine est légère, raffinée et moderne mais surtout authentique et colorée ! Il propose actuellement une nouvelle carte de printemps. Plus d'informations au 04 94 56 76 00.

Évaluation du site

Le site Internet du magazine professionnel Trends diffuse des articles concernant l'actualité des secteurs de la restauration et du tourisme.

Cible
Professionnelle

Dynamisme* : 7

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine