



Un nouvel élan culinaire au Château de la Messardière

Légèreté et délicatesse seront, cette année, les maîtres mots au restaurant gastronomique L'Acacia au Château de la Messardière à Saint-Tropez...



L'arrivée d'un nouveau chef, Pierrick Berthier, vient ré-enchanter la cuisine au Château de la M **essardière**. De Saint-Malo à Saint-Tropez, en passant par la Corse et les montagnes de Courchevel : après plus de vingt ans en tant que chef de cuisine dans de nombreux Relais & Châteaux et hôtels de luxe.

Pierrick Berthier aujourd'hui se met au piano au sein d'un château qui lui tient à coeur : le Château de la M **essardière**, fruit d'une rencontre il y a 5 ans avec son Directeur Général, Alexandre Durand-Viel. Pour cette nouvelle saison, le chef Pierrick Berthier insuffle une nouvelle dynamique au restaurant L'Acacia. Soucieux d'exécuter une cuisine de simplicité, de finesse et de légèreté, le chef a pour volonté de toucher ses hôtes, à travers de bons et beaux produits, faisant la part belle aux matières premières de la région.

Le chef adjoint, Kevin Altier et le chef pâtissier, Thomas Civarelli viennent enrichir cette nouvelle équipe et participent à l'évolution culinaire du château ; un travail d'équipe, à six mains. Au restaurant gastronomique L'Acacia, Pierrick Berthier a mis en place une carte unique pour la saison, carte d'inspiration classique avec une interprétation d'aujourd'hui. En complément, le chef propose en fonction des « retours de marché » des suggestions : la certitude pour chaque hôte de profiter des meilleurs produits tout au long de la saison.

Informations : Château de la M **essardière** 2, Route de Tahiti - 83990 Saint-Tropez -www.m **essardiere.com**