



Château de la Messardière
Hôtel & Spa ★★★★★ Saint-Tropez
PALACE

La Cuisine du Château

Bilal AMRANI, Chef de Cuisine

Communiqué de presse

Paris, Avril 2017

Aujourd'hui, c'est en tant que Chef de Cuisine confirmé que **Bilal AMRANI** souhaite émerveiller ses convives.

Pour 2017, après une saison 2016 réussie, le chef propose une cuisine saine et gourmande au restaurant gastronomique L'Acacia. Soucieux d'exécuter une cuisine faite de simplicité, de finesse et de légèreté, le chef originaire de Carpentras a pour volonté de toucher ses hôtes, à travers de bons et beaux produits, faisant la part belle aux matières premières de la région et à ses producteurs. Un bel objectif : être un des ambassadeurs d'un terroir riche et complexe, faire savoir en encourageant et valorisant les savoir-faire.

Authenticité et légèreté sont cette année encore les maîtres mots au restaurant gastronomique L'Acacia. La confirmation de Bilal AMRANI au poste de Chef de Cuisine permet d'enchanter la cuisine au Château de la Messardière, avec comme objectif de satisfaire à toutes heures les hôtes de l'hôtel et les nombreux clients extérieurs venant de tout le Golfe de Saint-Tropez.

De Carpentras au Cap d'Antibes, en passant par l'Angleterre, Marrakech, Lorgues, plus de six étés à Saint-Tropez et neuf hivers à Courchevel : Bilal AMRANI, chef de l'hôtel cinq étoiles à Courchevel La Sivolière depuis 8 ans, a fait ses armes aux côtés de deux Meilleurs Ouvriers de France, Philippe JEGO et Serge CHENET qui lui enseignent entre autres le respect du produit. Un fil conducteur ? Entre Bilal AMRANI et le Château de la Messardière, il s'agit d'une histoire de cœur avant tout, fort de quatre saisons faites au sein du Palace tout au long de son parcours.



Au restaurant gastronomique L'Acacia, Bilal AMRANI a mis en place une carte unique, tout en se laissant la possibilité de faire évoluer l'assiette permettant à chacun de ses hôtes de profiter des meilleurs produits de saison. En complément, le chef propose au quotidien un menu « Retour de marché » ; ainsi que des suggestions au fil de ses envies et coups de cœur.

« Mes objectifs premiers ? Proposer une cuisine qui me ressemble et qui donne envie de passer à table. A titre personnel, diriger les cuisines du Château de la Messardière a d'abord été pour moi un rêve. Depuis ma première saison en 2009 dans ce lieu magique, j'ai façonné mon parcours pour réaliser cet objectif. Je ne remercierai jamais assez Alexandre DURAND-VIEL, notre Directeur Général, de m'avoir fait confiance et permis d'atteindre ce but.

Sur ce, le travail continue : aujourd'hui, à moi et mes équipes d'enchanter nos hôtes, chaque jour, chaque heure... »

Château de la Messardière

2, Route de Tahiti - 83990 Saint-Tropez - France

Tél. (33) 04 94 56 76 00 - www.messardiere.com



PALACE



Bureau de Presse Pascale Venot

Nastasia Brzezinski

01 53 53 40 53

nastasia@pascalevenot.com