



Saint-Tropez



palace en mode ouverture

David Millet et sa brigade, maîtres des fourneaux et des saveurs



Une partie de la brigade officiant en cuisine sous la houlette du chef David Millet (à droite) et de son responsable pâtissier, Florent Sautron (à gauche).

À moins de vingt-quatre heures de l'ouverture, les cuisines ont des allures de ruche. Tout le monde s'affaire. Les poissons pêchés le matin même dans les eaux du golfe sont préparés; les viandes sélectionnées auprès des meilleurs grossistes de Rungis, parés avec soin. Les chefs de par-

tie donnent de la voix, rien n'est laissé au hasard. Quant au chef, David Millet, jeune mais talentueux, il a concocté des recettes aussi savoureuses qu'originales. « Je travaille en priorité les produits du pays. Ainsi le poisson vient de Saint-Tropez, le safran et les fromages de chèvre de La Mole, etc. C'est en

fait, une cuisine méditerranéenne, authentique et colorée. Comme les petites asperges du domaine de Roques-Hautes sans oublier l'huile et le miel du Château. » Celui qui fut durant quatre ans aux commandes des cuisines des Aïrelles à Courchevel aimerait bien décrocher sa première étoile.

Pour y parvenir, trois menus sont proposés, un dit « Mimosa » avec quatre plats pour 80 euros et un autre « Partage de mes coups de cœur », 7 plats et 120 euros. Du côté des gourmands, ce n'est que du bonheur grâce au chef pâtissier Florent Sautron. Que dire de plus, sinon bon appétit.

La Messardière du côté des chiffres

- **Ouverture**
 Du 16 avril à la fin octobre
- **Personnel**
 120 personnes, dont trente en cuisine jusqu'en juillet, puis 180 personnes.
- **Espaces de réception et séminaires**
 Le Château propose 650 m² dédiés à l'événementiel et au tourisme d'affaires. Une piscine de 24 m x 12 m surplombe la baie de Saint-Tropez.
- **Evénements culturels**
 Jusqu'au 2 mai, les artistes de La Garde-Freinet exposent. Le 24 mai : 4^e édition du grand prix littéraire « Roman de l'été » avec pour parrain Michel Legrand.

Dossier :
 Gérard Crestell
 gcrestell@nicematin.fr
 Photos : Hervé Lillini



Ultime préparatifs.



Un cadre exceptionnel.



En cuisine, l'organisation est primordiale.