

PARCOURS

Une nouvelle saison confirmée pour David Millet à la Messardière

David Millet et sa cuisine méditerranéenne sont de retour au Château de la Messardière à Saint-Tropez, pour une saison qui s'annonce riche en saveurs. Le chef, Haut Savoyard, a eu le temps de se consacrer à sa carte printanière durant l'hiver, et ses réalisations se révèlent colorées, dynamiques, faisant la part belle aux produits locaux et de saison. Proposée au sein du restaurant L'Acacia, entièrement rénové, elle ravira les amateurs de mets délicats tels que le Risotto Carnaroli « aquarello » millésimé, la Baudroie Diable des Mers ou encore le Soufflé vanillé. « *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* » explique David Millet. « *Soucieux et respectueux des produits de la nature, je m'attache à les préparer de manières les plus saines.* » Le chef revient au Château après une première expérience en son sein en 2012, puis une seconde, particulièrement réussie, en 2013, après avoir officié 4 ans aux Airelles à Courchevel. C'est aux côtés de grands noms de la gastronomie française tels qu'Alain Ducasse, Florent Sautron ou Michel Renaud que sa rigueur en cuisine, ses cuissons précises et son travail sur la modernité de ses plats se sont affinés pour atteindre aujourd'hui les plus hauts degrés de l'excellence.

