



## Une cuisine tout en légèreté au Château de la Messardière avec Pierrick Berthier

Après avoir exercé plus de vingt ans en tant que chef de cuisine dans de nombreux Relais & Châteaux et hôtels de luxe de Saint-Malo à Saint-Tropez, Pierrick Berthier s'attaque depuis quelques mois à un nouveau challenge : le Château de la Messardière.

Situé à Saint-Tropez, ce palace (The Leading Hotels of the World) accueille le chef et sa cuisine légère et délicate au sein du restaurant gastronomique L'Acacia. Une nomination réalisée 5 ans après la rencontre entre Pierrick Berthier et le directeur général du Château Alexandre Durand-Viel.

Avec son chef adjoint Kevin Altier et son chef pâtissier Thomas Civalleri, Pierrick Berthier insuffle une nouvelle dynamique au restaurant, à travers l'utilisation de produits frais et de saison, en faisant la part belle aux matières premières de la région. Une carte unique a été mise en place, d'inspiration classique avec une interprétation d'aujourd'hui.

« Retours du marché » et autres « suggestions » sont également proposés par le chef.