



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

Пресс-релиз
Париж, апрель 2016 г.

Новости кулинарного сезона отеля Château de la Messardière

В новом сезоне заведующий кухней **Пьеррик Бертье** пригласил **Билалья Амрани** возглавить гастрономический ресторан L'Acacia, где в этом году ключевыми словами станут «подлинность» и «легкость». Билаль Амрани на протяжении четырех лет возглавлял ресторан пятизвездочного отеля La Sivolière в Куршевеле. Его приход будет способствовать дальнейшей реализации концепции утонченной кухни с использованием местных продуктов. Командная работа в четыре руки порадует гостей отеля Château de la Messardière.



В новом сезоне шеф-повар **Билаль Амрани** планирует предложить гостям ресторана L'Acacia кухню для гурманов во французском стиле с особым отношением к продуктам. В основе его подхода — детские воспоминания и влияние средиземноморской кухни, включая традиции рыбного порта Сен-Тропе. **Билаль Амрани** неизменно отдает предпочтение продуктам региона, небольшим производителям, сертифицированным или защищенным наименованиям, чтобы доставить удовольствие гостям и представить в лучшем свете дары региона.



Билаль Амрани достаточно рано начал интересоваться гастрономией. Закончив учебу в Карпантра, он отправился в Англию за новыми знаниями. Вернувшись в декабре 2007 года, он начал работать в отеле La Sivolière сначала как повар-специалист, а затем в тот же сезон — как помощник шеф-повара. В периоды ежегодного закрытия ресторана он работал в крупных заведениях, в частности в отеле Château de la Messardière в Сен-Тропе, а также в отеле Es Saadi Palace в Марракеше. Сегодня он приступает к работе в качестве шеф-повара в историческом районе Сен-Тропе — в отеле Château de la Messardière, покорившем его сердце.

Этот удачный тандем дополнил шеф-кондитер **Тома Сиваллери**, вернувшийся, чтобы принять участие в развитии кулинарных предложений отеля в своей области. Итак, команда руководителей приступает к работе в шесть рук, а всего коллектив кухни отеля насчитывает около 30 человек.



Еще одно нововведение этого года: **Пьеррик Бертье** и **Билаль Амрани** бросают вызов поварским правилам и с особым вниманием выделяют дары земли, получаемые изо дня в день. Каждый день они предлагают меню из продуктов с местного рынка, что позволяет отдавать предпочтение коротким цепочкам поставок и использовать, в частности, органические продукты фермы Le Jardin de Léonie в Гримо — ее владелец Гийом Будри ежедневно поставляет продукты урожая, собранного им накануне. Кроме того, все меню, как обеденные, так и вечерние, будут изменяться в течение сезона. В них войдут классические блюда в трактовке на конкретный день. Поэтому каждый гость может быть уверен, что ему предложат лучшие продукты в течение всего сезона.



Château de la Messardière

2, Route de Tahiti — 83990 Saint-Tropez — France (Франция)

Тел. +33 (0)4 94 56 76 00 - www.messardiere.com



Контакты для прессы:

Bureau de Presse Pascale Venot (Пресс-служба Паскаль Вено)

Настасья Брзезенски (Nastasia Brzezinski)

+33 (0)1 53 53 40 53

nastasia@pascalevenot.com