

## CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE

### Сезон 2018, полный новизны



Château de la Messardière — изысканное строение в исключительной обстановке и настоящая гавань роскоши и покоя под управлением Александра Дюран-Вьеля. Этот 5-звездочный отель-спа, удостоенный в 2012 году категории Palace, величественно возвышается над бухтой Сен-Тропе. К открытию сезона 13 апреля отель Château de la Messardière подготовил для своих гостей несколько сюрпризов, соответствующих репутации этого необыкновенного места.

### **Обновленные люксы и номера для уникальных впечатлений от пребывания**

Отель Château de la Messardière включает 57 люксов и 60 номеров с террасой или собственным садом и является самым большим отелем департамента Вар. Из каждого номера и люкса открывается захватывающая дух панорама, а оригинальные интерьеры создают уютную и элегантную обстановку. Для начала сезона под знаком новизны люксы с двумя спальнями, а также номера «Престиж» были полностью отремонтированы и обновлены: каждая деталь была продумана для того, чтобы сделать пребывание исключительным.

## Новый шеф-повар, новое меню и исключительные вкусовые впечатления: Ален Ламезон – мэтр дворца



Этот сезон в Château de la Messardière будет насыщен удивительными гастрономическими открытиями. Шеф-повар Ален Ламезон из департамента Ланды берет на себя управление кухнями отеля-дворца. Этот любитель гастрономии, открывший свой первый ресторан в Париже когда ему было всего 23 года, быстро завоевал свою первую мишленовскую звезду, сделавшую его самым молодым «звездным» ресторатором во Франции. После сутолоки Парижа Ален Ламезон присоединяется к команде гастрономического ресторана в г. Ле-Бо-де-Прованс, где обнаруживает у себя настоящую страсть к оливковому маслу. Шеф-повар затем оттачивает свое мастерство в Кальви, в Валь д'Изер и Довиле, где за его изысканные и продуманные до самых мелочей блюда, подаваемые в ресторане «Gourmandises», гид Gault & Millau присуждает ему оценку «два поварских колпака». Его задача в Château de la Messardière: предложить оригинальную и изобретательную кухню с использованием самых лучших и свежих сезонных продуктов.

### Наслаждение вкусом в ритме Château de la Messardière

Каждая трапеза — это уникальный опыт в Château de la Messardière. Обедом, поданным в удачно названном ресторане A Ciel Ouvert («под открытым небом»), так приятно наслаждаться рядом с впечатляющим зеркальным бассейном. В меню: свежая рыба, мясо на гриле, салаты, ризотто, паста и множество предложений от шеф-повара.

На ужин отправляйтесь в ресторан изысканной кухни L'Acacia, который был обновлен к открытию нового сезона и стал еще прекраснее. Новая мебель была выбрана так, чтобы подходить к каждому моменту дня. Все было сделано для обеспечения оптимального комфорта и идеального сервиса.

С приходом шеф-повара Алена Ламезона меню приобретает новый облик и отныне предлагает полностью вегетарианское меню. Новинка в духе времени, обещающая уникальные вкусовые впечатления.

## Пребывание в сердце пышной и успокаивающей природы

Благословленный солнцем, сияющим в этом регионе более 300 дней в году, парк отеля Château de la Messardière расположен в месте, захватывающим своей красотой. Этот парк площадью 10 гектаров с видом на залив Сен-Тропе призывает вас забыть обо всех заботах и прогуляться по его дорожкам. В этом сезоне новый пешеходный маршрут приглашает к углубленному знакомству с природой парка. И чтобы пойти еще дальше, шеф-повар Ален Ламезон предлагает прогулку

«Mille Odeurs» (тысяча ароматов), в ходе которой он показывает и рассказывает об ароматических травах. Чувственный опыт, который нельзя упустить.

Мы также подумали о самых маленьких: вскоре они тоже смогут наслаждаться этой необычной обстановкой в строящемся в настоящее время детском саду.

## Один парк, два природных сокровища



Поскольку природа драгоценна, в 2010 году управляющие отеля приняли экологическую хартию. Её цель — минимизировать влияние Château de la Messardière на окружающую экосистему. Загрязнение, отходы и производство тщательно контролируются. В этом ответственном подходе используется культура двух ценных ресурсов: мёд и оливковое масло. Улья замка производят высококачественный мёд, который входит в меню гастрономического ресторана для гурманов, и позволяют собирать урожай дважды в год. Это — одно из последствий отсутствия пестицидов и инсектицидов в уходе за растениями парка. Оливковые деревья отлично себя чувствуют на плодородной почве и позволяют получать более шестидесяти литров масла каждый год. Драгоценный нектар, который мы дарим при отъезде всем гостям, проведшим в отеле длительный срок. Практичный подарок, заключающий в себе кусочек жизни замка.

## Два новых драгоценных ухода в спа-салоне Valmont & Cinq Mondes



На площади 465 м<sup>2</sup>, полностью посвященных красоте высшего класса, наши команды предлагают в этом сезоне два новых ухода в одной из пяти кабин с различным оформлением. Начиная с июня и исключительно в отеле Château de la Messardière, Valmont предложит уникальный и высокоэффективный ритуал. Марка Cinq Mondes, специалист по ритуалам со всего мира, добавляет в свой ассортимент новый уход для ощущения полной гармонии во всем теле. И почему бы не насладиться бассейном или хаммамом до или после этой блаженной паузы вдали от суеты и забот?

### Отель Château de la Messardière в сердце живого искусства

Искусство в отеле Château de la Messardière повсюду. В течение многих лет и благодаря страстно любящему искусство генеральному директору отеля Александру Дюран-Вьелю, многие художники выставляют свои работы в стенах Дворца.

В сезоне 2018 года на стенах Галереи Славы (Galerie Victoire) будут выставлены работы французского художника и скульптора итальянского происхождения Николя Росини ди Санти.

Каждый вечер с 19:30 до 22:30 в течение сезона и высокого сезона терраса

бара Le Soleil d'Eau будет вибрировать в ритм живой музыки в стиле джаза или французского шансона.

За пределами своих стен Château de la Messardière также поддерживает культурные мероприятия, проводимые в области залива Сен-Тропе, такие, как «Вечера в замке де ла Мут», посвященные классической музыке, «Джаз в Раматюеле» (в августе) и джазовый фестиваль Caval'Air Jazz Festival (середина сентября).

**2018 год обещает быть насыщенным в Château de la Messardière. С релаксацией, гастрономическими открытиями и разлитым в воздухе благополучием, здесь собраны все элементы, необходимые для уникального пребывания под знаком роскоши.**



Контакты для прессы:

Bureau de presse Pascale  
Venot Christine Pigot-Sabatier

Тел.: +33 (0)1 53 53 41 29  
[christine@pascalevenot.com](mailto:christine@pascalevenot.com)

Château de la Messardière

Открыт с 13 апреля по 30 октября 2018 г.

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

Тел.: +33 (0)4 94 56 76 00

[hotel@messardiere.com](mailto:hotel@messardiere.com) – [www.messardiere.com](http://www.messardiere.com)