



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

- *Communiqué de presse* -

SAISON 2019,
CHEFS À L'HÔTEL CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE

*« La cuisine est un art de patience, de générosité et de compréhension des produits,
que nous vous invitons à découvrir et partager... »
Jean-Michel LE BEON, Chef des cuisines*



Arrivé à l'automne 2018, Jean-Michel LE BEON reprend naturellement la direction des cuisines des deux restaurants de ce merveilleux palace 5 étoiles : le restaurant gastronomique au cadre contemporain « L'Acacia » et le restaurant à l'ambiance plus conviviale « A Ciel Ouvert » proche de la piscine.

Originaire de Bretagne, c'est dans le sud de la France que Jean-Michel LE BEON a fait ses classes. Formé à l'école hôtelière de Nice, il développe, dans les plus grands restaurants, une cuisine à la fois fine, raffinée et savoureuse. Il enrichit son expérience au Château de Taulane à la Martre, à La Villa Mauresque à Saint-Raphaël ou encore Chez Bruno à Lorgues. Ainsi ses hôtes ont pu apprécier sa cuisine largement inspirée de la Méditerranée dans laquelle on retrouve à la fois les saveurs de la Provence et de l'Italie, parfois imprégnées d'une touche orientale.

Sensible au respect de l'environnement, Jean-Michel LE BEON privilégie les circuits courts, aime tisser des liens avec les producteurs qu'il a sélectionnés. Sa carte proposera le soir de nombreuses saveurs de la mer, en particulier le loup cuit sur peau, le Saint-pierre juste nacré mais aussi le pigeon en deux visions ou encore le taureau de Camargue AOP pour ne citer que quelques plats. Son menu végétalien sera particulièrement apprécié pour la diversité de ses produits végétales et le raffinement des saveurs. Rappelons que Saint-Tropez Tourisme ambitionne de faire de l'agglomération la première destination veg' de France ! A midi place à la « fraîcheur de tourteaux », « tagliata de bœuf » ou « risotto al verde au parmesan végétal » ... Sa riche expérience, son inspiration continuellement renouvelée raviront les épicuriens grâce aux deux très belles tables du CHATEAU DE LA MESSARDIÈRE.

**Alexia FRESIA,
une passion nommée desserts**

« Comme un clin d'œil à la Provence et à mes souvenirs d'enfance, mes desserts se doivent d'être réconfortants et regorger de gourmandise, tout en vous surprenant par leur simplicité et leur légèreté »

Alexia FRESIA, Cheffe pâtissière

Alexia FRESIA, une pure ramatuelleoise, est un jeune talent de la pâtisserie qui enchante les papilles des hôtes du Château de la Messardière et de ses tables. Elle revisite les grands classiques de la pâtisserie et sublime sa technique en matière de finesse et de dressage des desserts.

Cheffe pâtissière émérite, elle propose avec son équipe ce printemps une carte de douceurs de saison comme « les fraises de saison en fine coque meringuée », « la rhubarbe pochée et crue » ou l'incontournable « tarte soufflée chocolat Manjari ».

A midi, on ne change pas des desserts plébiscités comme le « Paris / Saint-Tropez, croustillant chocolat au lait noisette » ou sa « Pavlova aux fruits de saison ». Tous ces incroyables desserts ponctuent les repas en douceur.



Contact Presse :

Bureau de Presse Pascale Venot | Christine Pigot-Sabatier

01 53 53 41 29 - 06 73 23 56 30

christine@pascalavenot.com