



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

Comunicado de Imprensa

Paris, abril de 2016

Uma dinâmica gastronômica de prestígio no Château de la Messardière

Nesta nova estação do ano, **Bilal AMRANI**, há quatro anos chef de cozinha do La Sivolière, hotel 5 estrelas em Courchevel, foi solicitado por **Pierrick BERTHIER**, chef executivo de cozinha, para tomar as rédeas do L'Acacia, restaurante gastronômico do castelo. Autenticidade e leveza serão o lema da temporada. A chegada de Bilal AMRANI inscreve-se na continuidade de uma culinária delicada que destaca os produtos regionais. Um trabalho de equipe, uma cozinha a quatro mãos, para encantar os hóspedes do Château de la Messardière.



O chef de cozinha **Bilal AMRANI** exprime a vontade de propor no L'Acacia uma culinária saborosa, de inspiração francesa, dentro do respeito dos produtos. Suas inspirações são as lembranças de sua infância, as influências mediterrâneas e os barcos de pesca do porto de Saint-Tropez. **Bilal AMRANI** sempre privilegiou os produtos regionais, os pequenos produtores, a Denominação de Origem Controlada e a Denominação de Origem Protegida para encantar as papilas gustativas dos clientes, sublimando as matérias-primas da região.



Desde muito cedo, **Bilal AMRANI** revelou sua paixão pela gastronomia. Após a formação em Carpentras, este curioso com sede de aprendizado partiu em direção à Inglaterra. Ao voltar, em dezembro de 2007, integrou a cozinha do La Sivolière como *chef de partie* (especializado em uma dada disciplina), depois como assistente do chef de cozinha na mesma época. Durante o fechamento anual do restaurante, ele trabalha em estabelecimentos de renome, como o Château de la Messardière em Saint-Tropez e, ultimamente, no Marrakech Es Saadi Palace. Hoje, assume a cozinha de um palácio que lhe é caro: o Château de la Messardière, no centro do vilarejo autêntico de Saint-Tropez.

Em complemento a essa dupla de sucesso, o chef confeito **Thomas CIVALLERI** está de volta e contribui para a evolução culinária do castelo. Um trabalho de equipe, a seis mãos, acompanhado por uma brigada de cerca de 30 pessoas.



Uma bela novidade também para este ano: **Pierrick BERTHIER** e **Bilal AMRANI** inverteram os códigos culinários e se concentram no que a terra produz diariamente, favorecendo os produtores dos arredores. A cada dia, os chefs propõem um menu denominado "Retour de marché" ("Volta da feira") elaborado, entre outros, a partir dos produtos orgânicos da fazenda "Le Jardin de Léonie" ("O Jardim de Léonie") de Guillaume Boudry, em Grimaud, que entrega diariamente as colheitas do dia anterior.

Além disso, tanto o cardápio do almoço quanto o do jantar progredirão durante a estação, sempre com pratos de inspiração clássica e interpretação moderna. Para os clientes, a certeza de degustar os melhores produtos durante toda a estação.



Château de la Messardière

2, Route de Tahiti - 83990 Saint-Tropez - França
Fone: (33) 04 94 56 76 00 - www.messardiere.com



Contato de imprensa:

Escritório de Imprensa Pascale Venot
Nastasia Brzezinski
01 53 53 40 53
nastasia@pascalevenot.com