



PASCALE VENOT

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

Communiqué de presse
Paris, mai 2014

Le restaurant L'Acacia : un nouveau souffle au Château de la Messardière

Cette saison, le chef David Millet reprend ses quartiers au Château de la Messardière, renouvelant son engagement et sa passion pour son restaurant gastronomique. Après une première saison réussie aux commandes des cuisines de l'établissement, David Millet se consacre complètement au château cette année : le froid hivernal lui a permis de concocter et laisser mijoter sa carte de Printemps, signant un retour prometteur derrière ses fourneaux tropéziens !



« Ma cuisine est l'histoire de ma gourmandise personnelle, le souvenir d'une saveur au détour d'une table, les plaisirs éprouvés lors d'un repas de famille, le partage des goûts entre amis. Soucieux et respectueux des produits de la nature, je m'attache à les préparer de manières les plus saines. »

Ce Haut Savoyard natif d'Annecy connaît bien la Maison pour avoir été à la tête de ses cuisines l'été dernier et y avoir vécu une première expérience en 2012. En effet, après avoir opéré 4 ans en tant que Chef des Airelles à Courchevel, David Millet fait face en 2013 à un nouveau défi : sublimer la gastronomie du Château de la Messardière et tendre vers les plus hauts degrés de l'excellence.

Précision des cuissons, identité du produit, rigueur, il propose sa cuisine raffinée, légère et moderne influencée par ses rencontres décisives avec de grands Chefs tels que Michel Renaud, son mentor, qui lui donnera sa chance, Pierre Gagnaire, Alain Ducasse, pour n'en citer que quelques-uns. Entouré par sa fidèle brigade et Florian Sautron au poste de Chef Pâtissier, il est animé par la passion et l'envie de faire plaisir.

Ce jeune Chef aime travailler les produits locaux pour en faire crépiter les saveurs. Il élabore une cuisine du soleil, authentique et colorée qui s'associe parfaitement au charme du Château. Ainsi, il propose une nouvelle carte de Printemps introduisant des plats goûteux, suivant la saisonnalité, parmi lesquels le Risotto Carnaroli « acquarello » Millésimé, la Baudroie Diable des Mers, ou encore le Soufflé Vanillé.

Le restaurant, entièrement rénové, porte aujourd'hui le nom « L'Acacia ». Pour l'occasion, le Chef propose un menu « Mimosa » rappelant les couleurs vives et éclatantes de ces arbres solaires, offrant aux convives l'opportunité de découvrir tous les parfums de la Provence en un repas savoureux et authentique.

Cette délicieuse cuisine méditerranéenne est à découvrir au restaurant gastronomique L'Acacia du Château de la Messardière, perché au sommet de sa colline, comme un écrin au cœur du village de Saint-Tropez. Distingué Palace depuis 2012, cette adresse tropézienne incontournable possède 55 suites et 62 chambres, chacune disposant d'une terrasse ou d'un jardin privatif pour permettre aux hôtes de profiter de ces sublimes panoramas.



Château de la Messardière

Route de Tahiti - 83990 Saint-Tropez - France
Tél. (33) 04 94 56 76 00 - www.messardiere.com



PALACE



Contacts Presse :

Bureau de Presse Pascale Venot

Carole Bataillard Nastasia Brzezinski
01 53 53 41 28 01 53 53 40 53

carole@pascalevenot.com nastasia@pascalevenot.com