



PASCALE VENOT

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

Пресс-релиз
Париж, июль 2014 г.

Шеф-повар Давид Мийе представляет свое летнее меню в ресторане «L'Acacia»

В этом сезоне шеф-повар Давид Мийе снова принялся за работу в «Château de la Messardière» с присущей ему увлеченностью и преданностью своему гастрономическому ресторану. После успеха весеннего меню, шеф-повар представляет летнее меню, подтверждая свое многообещающее возвращение на кухню замка Сен-Тропе!



«Моя кухня — это история моей собственной любви к вкусной еде, воспоминание о нежности вкуса по прошествии времени, удовольствие от семейных ужинов, желание разделить приятные моменты с друзьями. Я отношусь с уважением к дарам природы и стараюсь готовить их с заботой о здоровье других».

Отель уже хорошо известен этому уроженцу города Аннеси департамента Верхней Савойи: прошлым летом он стал шеф-поваром, а впервые он попал сюда в 2012 году. После четырех лет в качестве шеф-повара отеля «Airelles» в Куршавеле в 2013 году Давид Мийе ставит перед собой новую задачу: работать над гастрономией «Château de la Messardière» и достигнуть вершин совершенства.

Точность приготовления, уникальность продукта, методичность: его кухня утонченная, легкая и современная, навеянная решающими в его жизни встречами с великими шеф-поварами, среди которых Мишель Рено, его наставник, который дал ему шанс попробовать свои силы, Пьер Ганьер, Ален Дюкасс и многие другие. В окружении своей верной бригады и Флорана Сотрона на посту шеф-кондитера, им движет страсть к своему делу и желание доставлять удовольствие.

Молодой шеф любит работать с местными продуктами, чтобы раскрыть все тайны их вкуса. Он создает солнечные, самобытные и яркие творения, превосходно соответствующие шарму отеля. В своем новом летнем меню он предлагает, соответственно сезону, выбор летних блюд среди которых: каменная красная кефаль под винным соусом, средиземноморский каменный окунь или же экзотическое ассорти с лимонным кремом.

Полностью обновленный ресторан отныне носит название «L'Acacia». По этому случаю шеф-повар предлагает сет-меню «Mimosa : un parfum de Provence», напоминающее яркие и сочные цвета южных деревьев и предоставляет гостям возможность открыть для себя вкусы Прованса в изысканных блюдах из местных продуктов.

Открыть для себя средиземноморскую кухню вы сможете в гастрономическом ресторане «L'Acacia» в отеле «Château de la Messardière», который находится на вершине холма и является сокровищем деревни Сен-Тропе. Удостоенный звания «Palace» в 2012 году, изящный отель располагает 55 сюитами и 62 номерами, в каждом из которых имеется терраса или свой отдельный садик, чтобы гости могли наслаждаться несравненными видами...



Château de la Messardière

Route de Tahiti - 83990 Saint-Tropez - Франция
Тел. +33 (0)4 94 56 76 00 - www.messardiere.com



PALACE



Контакты для прессы:

Пресс-бюро Паскаля Вено / Bureau de Presse Pascale Venot

Кароль Батайяр / Carole Bataillard Настасья Бржезински / Nastasia Brzezinski
+33 (0)1 53 53 41 28 +33 (0)1 53 53 40 53
carole@pascalevenot.com nastasia@pascalevenot.com