



PASCALE VENOT

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

Пресс-релиз

Париж, октябрь 2014 г.

## Новое осеннее меню от Давида Мийе: тонкие ароматы былых времен в ресторане L'Acacia

В этом сезоне Давид Мийе обращается к культовым рецептам французской кухни, наделяя их восхитительным современным звучанием.

Сочетая традиции и минималистские тенденции, шеф-повар делает ставку на утонченные, тщательно продуманные, словно смоделированные блюда.

Отдавая предпочтение сезонным продуктам, Давид Мийе уделяет особое внимание популярным в прошлом овощам, таким как китайская или ореховая тыква.

«Румяные мадемуазель в легком муссе из каракатицы» (Demoiselles Rosées en Voile de Seiche), пользующиеся неизменным успехом, — наиболее эмблематичное блюдо осеннего меню, которое покорит новичков-гурманов.

Другими примечательными кулинарными творениями от шеф-повара этого меню стали галльская белая курица и молодой фермерский голубь, которые подвергаются тщательному отбору.

Шеф-кондитер Флориан Сотрон также сделал упор на изысканность, предложив ряд великолепных десертов, которые не оставят равнодушными любителей сладкого: «Шар из безе с сухофруктами» или «Волна нежности из пралине».



После успеха летнего меню шеф-повар представляет осеннее меню, подтверждая свое многообещающее возвращение на кухню замка Сен-Тропе!

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

Точность готовки, 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 испытать себя, 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-повар любит работать с местными продуктами, раскрывая все тайны их вкуса. Он создает солнечные, самобытные и яркие творения, превосходно соответствующие шарму отеля.



Открыть для себя средиземноморскую кухню Вы сможете в гастрономическом ресторане L'Acacia отеля 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 сьютами и 62 номерами, в каждом из которых имеется терраса или свой отдельный садик, где гости могут наслаждаться несравненными видами.



### **Château de la Messardière**

2, Route de Tahiti - 83990 Saint-Tropez - France  
Тел. +33 (0)4 94 56 76 00 - [www.messardiere.com](http://www.messardiere.com)



**PALACE**



#### **Контакты для прессы:**

Пресс-бюро Паскаля Вено

Настасья Бржезински

01 53 53 40 53

[nastasia@pascalevenot.com](mailto:nastasia@pascalevenot.com)