



PASCALE VENOT

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

Communiqué de presse

Paris, Octobre 2014

Nouvelle carte d'Automne par le chef David Millet : Comme un doux parfum d'antan au restaurant L'Acacia

Pour cette saison, le chef David Millet revisite les recettes emblématiques françaises en leur insufflant une touche délicieusement contemporaine.

Entre tradition et minimalisme, le chef a misé cette saison sur des plats épurés, méticuleusement étudiés, comme sculptés.

En choisissant exclusivement des produits de saison, le chef fait la part belle aux légumes anciens tels que le potimarron, le butternut.

Fortes de leur succès, Les Demoiselles Rosées en Voile de Seiche seront le plat signature de cette carte aux couleurs automnales et sauront convaincre les néophytes.

Les coups de cœur du chef pour cette édition 2014 : La Gauloise Blanche et Le Pigeonneau Fermier du Poitou, dont les volailles ont été sélectionnées avec grand soin.

Le chef pâtissier Florian Sautron a également joué sur la carte du raffinement en proposant des desserts admirables et admirés par les aficionados de douceurs, tels que Le Globe Meringué Aux Fruits Secs ou La Vague de Douceur Pralinée.



Après une carte d'Été réussie, le Chef David Millet présente sa carte d'Automne affirmant son retour prometteur derrière ses fourneaux tropéziens !

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.



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

2, 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
Nastasia Brzezinski
01 53 53 40 53

nastasia@pascalevenot.com