



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

Comunicado de prensa

París, abril de 2016

Una dinámica culinaria confirmada en el Château de la Messardière

Para esta nueva temporada el chef ejecutivo de la casa, **Pierrick BERTHIER**, ha solicitado a **Bilal AMRANI**, jefe de cocina desde hace cuatro años del hotel de cinco estrellas La Sivolière de Courchevel, que tome las riendas del restaurante gastronómico L'Acacia, cuyo futuro próximo se construirá en torno a los conceptos de autenticidad y ligereza. La llegada de Bilal AMRANI encarna la continuidad de una cocina delicada que da protagonismo a los productos de la tierra. Un trabajo en equipo, a cuatro manos, para conseguir deslumbrar a los huéspedes del Château de la Messardière.



La filosofía con la que el jefe de cocina **Bilal AMRANI** encara este nuevo reto se resume en ofrecer a los clientes de L'Acacia recetas sabrosas de inspiración francesa elaboradas con productos trabajados con respeto. Los recuerdos de una infancia de raíces mediterráneas que llegan hasta el puerto pesquero de Saint-Tropez impulsan a **Bilal AMRANI** a privilegiar siempre los productos regionales, a los pequeños productores y las denominaciones de origen controladas o protegidas para deleitar las papilas de sus comensales sublimando las materias primas de la región.



Bilal AMRANI descubrió muy pronto su pasión por la gastronomía. Tras formarse en Carpentras, su curiosidad y sed de conocimientos lo llevaron hasta Inglaterra. Cuando regresó a Francia en diciembre de 2007, entró en la cocina de La Sivolière como jefe de partida y esa misma temporada ascendió a segundo cocinero. Durante la época anual de cierre del restaurante, trabaja en grandes establecimientos como el Château de la Messardière de Saint-Tropez y, últimamente, el Es Saadi Palace de Marrakech. Ahora el chef ejecutará sus composiciones gastronómicas en un palacio que le fascina: el Château de la Messardière, en el corazón de una localidad que desborda autenticidad, Saint-Tropez.

Para completar este dúo ganador, la casa contará con el regreso de **Thomas CIVALLERI**, que aportará su particular visión a la evolución culinaria del *château*. Un trabajo a seis manos que contará además con un equipo de unas 30 personas.



Este año trae además otra soberbia novedad: **Pierrick BERTHIER** y **Bilal AMRANI** han invertido los códigos de la cocina y adaptarán su trabajo a los productos naturales disponibles. Los cocineros crearán cada día un menú «Retour de marché» que dará prioridad a los circuitos cortos y que se elaborará, entre otros, con los productos ecológicos de una huerta de Grimaud, Le Jardin de Léonie, gestionada por Guillaume Boudry, quien reparte a diario lo que ha recolectado la víspera. Además, tanto las cartas de mediodía como las nocturnas evolucionarán al ritmo de la estación e incluirán recetas de inspiración clásica reinterpretadas desde una óptica actual. Los huéspedes tendrán la certeza de estar disfrutando siempre de los mejores productos de temporada.



Château de la Messardière

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



Contacto de prensa:

Bureau de Presse Pascale Venot
Nastasia Brzezinski
01 53 53 40 53
nastasia@pascalevenot.com