



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

Communiqué de presse

Paris, avril 2016

## Une dynamique culinaire confirmée au Château de la Messardière

Pour cette nouvelle saison, **Pierrick BERTHIER**, chef exécutif, a appelé à ses côtés **Bilal AMRANI**, chef de cuisine depuis quatre ans de La Sivolière, hôtel 5 étoiles à Courchevel, pour prendre les rênes du restaurant gastronomique L'Acacia dont authenticité et légèreté seront cette année les maîtres mots. L'arrivée de Bilal AMRANI se présente comme la continuité d'une cuisine délicate qui met en valeur les produits du terroir. Un travail d'équipe, une cuisine à quatre mains, qui souhaite émerveiller les hôtes du Château de la Messardière.



Pour cette nouvelle saison, le chef de cuisine **Bilal AMRANI** a pour volonté de proposer aux hôtes de L'Acacia une cuisine gourmande, d'inspiration française avec des produits travaillés avec respect. De ses souvenirs d'enfance aux influences méditerranéennes jusqu'au port de pêche de Saint-Tropez, **Bilal AMRANI** privilégie toujours les produits régionaux, les petits producteurs, les appellations contrôlées ou protégées pour enchanter les papilles de ses hôtes, faisant la part belle aux matières premières de la région.



La passion pour la gastronomie s'est imposée très tôt à **Bilal AMRANI**. Après son apprentissage à Carpentras, ce curieux qui a soif d'apprendre s'envole pour l'Angleterre. A son retour, en décembre 2007, il intègre les cuisines de La Sivolière en tant que chef de partie puis second la même saison. Le temps de la fermeture annuelle de l'établissement, il travaille dans de grands établissements comme le Château de la Messardière à Saint-Tropez et dernièrement au Marrakech Es Saadi Palace. Aujourd'hui, le chef se met au piano au sein d'un palace qui lui tient à cœur : le Château de la Messardière, au cœur du village authentique de Saint-Tropez.

Pour compléter ce duo gagnant, le chef pâtissier **Thomas CIVALLERI** est de retour et participe à sa façon à l'évolution culinaire du château ; un travail d'équipe donc, à six mains... complété d'une brigade d'environ 30 personnes.



Belle nouveauté également cette année : **Pierrick BERTHIER** et **Bilal AMRANI** ont inversé les codes culinaires et s'adaptent aux fruits quotidiens de la terre. Chaque jour, les chefs proposent un menu « Retour de marché » qui privilégie les circuits courts et qui sera élaboré à partir entre autres des produits bio de la ferme de Grimaud « Le Jardin de Léonie » de Guillaume Boudry qui livre chaque jour ce qu'il a pu récolter la veille.

Par ailleurs, l'ensemble des cartes, à midi comme le soir, saura évoluer au fil de la saison avec des plats toujours d'inspiration classique avec une interprétation d'aujourd'hui. La certitude pour chaque hôte de profiter des meilleurs produits tout au long de la saison.



**Château de la Messardière**  
2, Route de Tahiti - 83990 Saint-Tropez - France  
Tél. (33) 04 94 56 76 00 - [www.messardiere.com](http://www.messardiere.com)



**Contacts Presse :**  
Bureau de Presse Pascale Venot  
Nastasia Brzezinski  
01 53 53 40 53  
[nastasia@pascalevenot.com](mailto:nastasia@pascalevenot.com)