



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

Alain LAMAISON

Nouveau Chef des restaurants du Château de la Messardière

« L'Acacia », le restaurant gastronomique et

« A Ciel Ouvert », le restaurant près de la piscine.



Alain LAMAISON prend la direction des cuisines du Château de la Messardière avec la volonté d'interpréter son savoir-faire sur une toute nouvelle partition gourmande.

D'origine landaise, ce passionné de gastronomie ouvre son premier restaurant à Paris, dès l'âge de 23 ans, à l'enseigne de « La Petite Bretonnière », pour y devenir très vite le plus jeune chef étoilé de France. Promenant sa toque au gré de ses aventures et envies culinaires, de Provence en Corse et en Savoie, il relève aujourd'hui un nouveau défi, celui de réenchanter les saveurs gourmandes de la Méditerranée avec pour objectif unique de donner du plaisir aux palais les plus exigeants.

La cuisine d'Alain LAMAISSON est à son image, généreuse, gourmande, raffinée et audacieuse. Respectueux des saisons et des produits, il propose une cuisine d'instinct, inventive, qui exalte le goût et sublime les saveurs.

Depuis plus de 30 ans, Alain LAMAISSON aime transmettre sa passion de la gastronomie et son savoir-faire. Rigueur, sens du détail, créativité, audace, quête de l'excellence, autant de valeurs qu'il souhaite partager avec sa nouvelle brigade.

Le Château de la Messardière, symbole de prestige et d'authenticité, sera sans nul doute un écrin d'exception pour la créativité du Chef Alain LAMAISSON.



Château de la Messardière

2, Route de Tahiti – 83990 Saint-Tropez – France

Tél. (33) 04 94 56 76 00 - www.messardiere.com



PALACE



Contact presse

Bureau de presse Pascale Venot

Christine Pigot-Sabatier

christine@pascalevenot.com

01 53 53 41 29 / 06 73 23 56 30