



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

Alain LAMAISON

Nuevo chef de los restaurantes del Château de la Messardière

“L’Acacia”, el restaurante gastronómico, y

“À Ciel Ouvert”, el restaurante junto a la piscina



Alain LAMAISON toma las riendas de las cocinas del Château de la Messardière con la intención de compartir su arte culinario con aires renovados.

Este apasionado de la gastronomía, originario de las Landas, abrió con tan sólo 23 años su primer restaurante en París, “La Petite Bretonnière”, y no tardó en convertirse en el cocinero con una estrella Michelin más joven de Francia. Después de dejarse llevar por la aventura y sus impulsos culinarios, de Provenza a Córcega y Saboya, afronta hoy un nuevo reto, el de volver a conquistar los deliciosos sabores mediterráneos con el único objetivo de satisfacer los paladares más exigentes.

La cocina de Alain LAMAISSON es el reflejo de su persona, generosa, sabrosa, refinada y audaz. Además de respetar las temporadas y los productos, propone una gastronomía intuitiva, inventiva, que realza los sabores y deleita los paladares.

Desde hace más de 30 años, Alain LAMAISSON disfruta transmitiendo su pasión por la gastronomía y sus técnicas culinarias. El rigor, el cuidado por los detalles, la creatividad, la audacia o la búsqueda de la excelencia son algunos de los valores que desea compartir con su nuevo equipo de trabajo.

El Château de la Messardière, sinónimo de prestigio y autenticidad, será sin lugar a dudas un lugar excepcional para que el chef Alain LAMAISSON dé rienda suelta a su creatividad.



Château de la Messardière

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

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



PALACE



Contacto de prensa

Servio de Prensade Pascale Venot

Christine Pigot-Sabatier

christine@pascalevenot.com

01 53 53 41 29 / 06 73 23 56 30