

## CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE

### Una temporada de 2018 repleta de novedades



El Château de la Messardière, dirigido por Alexandre Durand-Viel, es un auténtico remanso de paz, lujo y elegancia situado en un marco excepcional. Este hotel-spa de cinco estrellas, que cuenta con la categoría de *Palace* desde junio de 2012, domina con majestuosidad la bahía de Saint-Tropez. Con motivo de su reapertura el próximo 13 de abril, el establecimiento ha reservado a sus clientes unas sorpresas dignas de su reputación.

### **Nuevas *suites* y habitaciones para disfrutar de una estancia única**

Sus 57 *suites* y 60 habitaciones con terraza o jardín privado convierten al Château de la Messardière en el mayor hotel de la región del Var. Las vistas son extraordinarias y su cuidada decoración propicia un ambiente cálido y elegante. Para iniciar la temporada de 2018 con un soplo de aire fresco, las *suites* de dos habitaciones y las habitaciones *Prestige* se han renovado con un único propósito: que cada estancia sea inolvidable.

## Un nuevo chef y un nuevo menú que sugieren una experiencia gustativa excepcional: Alain Lamaison, *maître*



Esta temporada, la propuesta gastronómica del Château de la Messardière estará marcada por el sabor y la audacia. El cocinero Alain Lamaison, originario de las Landas, vuelve a tomar las riendas de las cocinas del *Palace*. Este amante de la gastronomía abrió su primer restaurante en París con tan solo 23 años y su primera estrella Michelin no se hizo esperar. Esta hazaña le permitió convertirse en el restaurador más joven en lograr dicho reconocimiento en Francia. Tras el ajetreo de la capital, Alain Lamaison se incorpora a un restaurante gastronómico en Les Baux-de-Provence y descubre su gran pasión por el aceite de oliva. El cocinero continúa extendiendo sus conocimientos en Calvi, Val-d'Isère y Deauville, donde los exquisitos platos del restaurante «Gourmandises» reciben los elogios de Gault & Millau. Su desafío en el Château de la Messardière es proponer una cocina instintiva e ingeniosa, que respete las temporadas con productos de temporada frescos y exquisitos.

### Placeres gustativos al compás del Château de la Messardière

Cada momento vivido en la mesa es una delicia para el paladar. El almuerzo se sirve junto a la piscina espejo en el comedor «À Ciel Ouvert», una apelación sumamente evocadora. La propuesta es muy variada: pescado fresco, carne a la brasa, ensaladas, risotto, pasta y las múltiples sugerencias del chef.

La cena se degusta en el restaurante gastronómico «L'Acacia», que ha cambiado de estilo esta temporada. El nuevo mobiliario se adapta a cualquier momento del día y se ha pensado para brindar la máxima comodidad y un servicio impecable.

Con la llegada del chef Alain Lamaison, la nueva carta propondrá, por primera vez, un menú totalmente vegetariano. Esta novedad se adecúa a nuestro tiempo y garantiza una experiencia gustativa insuperable.

## Relajarse en plena naturaleza

El parque del Château de la Messardière, bañado por el sol que brilla más de 300 días al año en la región, goza de una espléndida ubicación sobre el golfo de Saint-Tropez. Sus diez hectáreas invitan a recorrer sus senderos y adentrarse en una experiencia en la que el tiempo parece detenerse. Esta temporada, abrimos una nueva ruta en la que los visitantes podrán descubrir mejor este regalo de la naturaleza. Además, el chef Alain Lamaison ha ideado el recorrido «Mille Odeurs» en el que muestra y comparte su jardín de hierbas aromáticas. Un deleite para los sentidos que ningún huésped debe perderse...

Los más pequeños podrán disfrutar de este marco extraordinario en un parque infantil que estará disponible próximamente.

## Un parque con dos tesoros naturales



La naturaleza es un bien que se debe preservar. Por este motivo, los responsables del *Palace* instauraron un código de conducta ambiental en 2010. Su objetivo es reducir el impacto del Château de la Messardière en el ecosistema que lo rodea. Gracias a este código, se gestiona escrupulosamente la contaminación, el gasto y la producción. La elaboración de dos recursos de gran valor, como son la miel y el aceite de oliva, también se contempla en esta iniciativa responsable. De las colmenas del *Château* se extrae dos veces al año una miel de máxima calidad que figura en la carta del restaurante. Sus cualidades excepcionales se deben a que en el cuidado de las plantas de la zona no se emplean ni pesticidas ni insecticidas. Los olivos crecen en una tierra fértil y producen cada año más de sesenta litros de aceite. Un tesoro que sirve de obsequio para todos los huéspedes de larga estancia a su salida. Un detalle tangible que representa la vida en el *Château*.

## Dos nuevos tratamientos extraordinarios en el Spa Valmont & Cinq Mondes



En este espacio de 465 m<sup>2</sup> dedicados plenamente a la belleza de gama alta, nuestros equipos propondrán esta temporada dos nuevos tratamientos en una de las cinco cabinas decoradas con diversos estilos. Durante el mes de junio, en exclusiva para el Château de la Messardière, Valmont ofrecerá un ritual único de gran eficacia. Cinq Mondes, especialista en rituales de todo el mundo, incorpora a su gama un nuevo tratamiento destinado a garantizar el bienestar absoluto. La piscina o el baño turco le invitan a disfrutar antes o después de estos instantes de desconexión.

### **El Château de la Messardière y su pasión por el arte**

El arte está presente en todos los rincones del Château de la Messardière. Desde hace años, varios artistas exponen en el *Palace* por iniciativa de su director general, Alexandre Durand-Viel, un gran apasionado del arte.

Esta temporada, el pintor y escultor francés de origen italiano, Nicolas Rosini di Santi, exhibirá sus creaciones en los cimacios de la «Galerie Victoire».

Durante toda la temporada, incluso en temporada alta, la terraza del bar «Le Soleil d'Eau» vibrará al ritmo de *jazz* y canción francesa con música en directo todos los días de 19:30 a 22:30.

El Château de la Messardière apoya también otros eventos culturales del golfo de Saint-Tropez, como las Noches del Château de la Moutte, unas veladas dedicadas a la música clásica, y también los festivales Jazz à Ramatuelle, en agosto, y Caval'Air Jazz Festival, a mediados de septiembre.

**La temporada de 2018 en el Château de la Messardière promete grandes sorpresas. Todo se ha dispuesto para brindar una estancia de lujo exclusiva entre relajación, gastronomía y *dolce vita*.**



Contacto de prensa:

Servicio de Prensa de Pascale  
Venot Christine Pigot-Sabatier

Tel.: (+33) (0) 1 53 53 41 29  
[christine@pascalevenot.com](mailto:christine@pascalevenot.com)

Château de la Messardière

Abierto del 13 de abril al 30 de octubre de 2018

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

Tel.: +33 (0) 4 94 56 76 00

[hotel@messardiere.com](mailto:hotel@messardiere.com) – [www.messardiere.com](http://www.messardiere.com)