

CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE

Une saison 2018 riche en nouveautés



Ecrin de raffinement au cœur d'un environnement hors du commun, le Château de la Messardière, dirigée par Alexandre DURAND-VIEL, est un véritable refuge où règnent luxe et quiétude. Distingué Palace depuis juin 2012, cet hôtel-spa 5***** domine avec majesté la baie de Saint-Tropez. Pour sa réouverture saisonnière le 13 avril prochain, le Château de la Messardière réserve à sa clientèle quelques surprises à la hauteur de sa réputation.

Des suites et chambres repensées pour un séjour unique

Avec ses 57 suites et 60 chambres jouissant chacune d'une terrasse ou d'un jardin privatif, le Château de la Messardière est le plus grand hôtel du Var. Jouissants d'un panorama époustouflant, chaque chambre et chaque suite bénéficie d'une décoration propre dégagant une atmosphère chaleureuse et élégante. Pour débiter la saison 2018 sous le signe du renouveau, les Suites deux Chambres et les chambres Prestige ont été entièrement rénovées et tout a été pensé pour que chaque séjour soit exceptionnel.

Un nouveau chef, une nouvelle carte pour une expérience gustative exceptionnelle : Alain LAMAISON, maître du palais



La saison sera gourmande et audacieuse au Château de la Messardière. Le chef landais Alain LAMAISON reprend les rênes des cuisines du Palace. Cet amoureux de la gastronomie qui a ouvert son premier restaurant à Paris à seulement 23 ans a rapidement décroché sa première étoile. Ce qui lui a valu la distinction de plus jeune restaurateur étoilé de France. Après le tumulte Parisien, Alain LAMAISON rejoint un restaurant gastronomique aux Baux-de-Provence où il se découvre une véritable passion pour l'huile d'olive. Le chef saupoudre ensuite son savoir-faire à Calvi, à Val d'Isère et à Deauville où il décroche deux toques et un coup de cœur au Gault & Millau pour ses plats exquis pensés avec brio au restaurant « Gourmandises ». Son défi au Château de la Messardière : proposer une cuisine instinctive et inventive et toujours respectueuse de la saisonnalité pour des produits frais et savoureux.

Plaisirs gustatifs au rythme du Château de la Messardière

Chaque repas est une expérience unique au Château de la Messardière. Le déjeuner, servi dans le bien nommé espace « A Ciel Ouvert » se déguste tout près de l'impressionnante piscine miroir. Au menu : poisson frais, viande grillée, salades, risotto, pâtes et de nombreuses suggestions du chef.

Pour le dîner, rendez-vous au restaurant gastronomique « L'Acacia » qui s'est refait une beauté pour cette saison. Nouveau mobilier choisi pour s'adapter à chaque moment de la journée... Tout a été réalisé pour un confort optimal et une expérience du service sans fausse note.

Avec l'arrivée du chef Alain LAMAISON, la carte fait peau neuve et proposera désormais, et pour la première fois, un menu intégralement végétalien. Une nouveauté en adéquation avec l'air du temps et qui promet une expérience gustative unique.

Séjourner au cœur d'une nature généreuse et apaisante

Béni par le soleil qui brille plus de 300 jours par an dans la région, le parc du Château de la Messardière jouit d'une situation à couper le souffle. Surplombant le Golfe de Saint-Tropez, ce parc de 10 hectares invite à des balades hors du temps le long des sentiers aménagés. Cette saison, un nouveau parcours de promenade permet une découverte plus approfondie de cet écrin de nature. Et pour aller encore plus loin, le chef Alain LAMAISON propose une balade « Mille Odeurs » durant laquelle il présente et partage son jardin d'herbes aromatiques. Une expérience sensorielle à ne pas manquer.

Les tout-petits ne sont pas en reste puisqu'ils vont pouvoir prochainement profiter de ce cadre hors-du-commun en s'amusant dans le jardin d'enfants actuellement en cours de réalisation.

Un parc, deux trésors naturels



Parce que la nature est précieuse, les dirigeants du palace ont instauré une charte environnementale en 2010. Le but : minimiser l'impact du Château de la Messardière sur l'écosystème qui l'entoure. Pollution, gaspillage et production sont contrôlés avec minutie. Dans cette démarche responsable, s'inscrivent la culture de deux ressources précieuses : le miel et l'huile d'olive. Les ruches du château, dont le miel de très grandes qualités figure sur la carte du restaurant gastronomique, permettent une récolte deux fois par an. Une des conséquences de l'absence de pesticides et d'insecticides dans le traitement des plantes alentours. Les oliviers s'épanouissent dans une terre fertile et permettent de produire chaque année plus d'une soixantaine de litres d'huile. Un trésor que chaque hôte long séjour se voit offrir en guise de cadeau de départ. Un présent concret et représentatif de la vie au château.

Deux nouveaux soins précieux au Spa Valmont & Cinq Mondes



Au cœur de 465 m² entièrement dédiés à la beauté haut de gamme, nos équipes proposent cette saison deux nouveaux soins dans une des cinq cabines à la décoration différente. Dès le mois de juin, et en exclusivité au Château de la Messardière, Valmont proposera un rituel unique et hautement performant. Cinq Mondes, spécialiste des rituels des quatre coins du monde, ajoute à son offre un nouveau soin sous le signe du bien-être total. Avant ou après cette pause à l'abri du monde, pourquoi ne pas profiter de la piscine ou encore du hammam ?

Le Château de la Messardière au cœur de l'art vivant

L'art est partout au Château de la Messardière. Depuis des années, et grâce à son Directeur Général, Alexandre Durand-Viel, véritable passionné, de nombreux artistes exposent au cœur du Palace.

Pour la saison 2018, c'est le peintre et sculpteur français d'origine italienne Nicolas ROSINI DI SANTI qui est mis à l'honneur sur les cimaises de la Galerie Victoire.

En Saison et Haute Saison, la terrasse du bar Le Soleil d'Eau vibrera au rythme de musiques live qui onduleront entre sons jazzy et chansons françaises tous les soirs de 19h30 à 22h30.

Au-delà de ses murs, le Château de la Messardière soutient des événements culturels sur le Golfe de Saint-Tropez comme les Nuits du Château de la Moutte consacrées à la grande musique, mais aussi Jazz à Ramatuelle (en août) ou Caval’Air Jazz Festival (mi-septembre).

2018 s’annonce riche au Château de la Messardière. Entre détente, gastronomie et douceur de vivre, tout est réuni pour un séjour unique sous le signe du luxe.



Contact presse :

Bureau de presse Pascale Venot
Christine Pigot-Sabatier

Tél : 01 53 53 41 29

christine@pascalevenot.com

Château de la Messardière

Ouvert du 13 avril au 30 octobre 2018

2, Route de Tahiti 83990 Saint-Tropez

Tél : +33 (0)4 94 56 76 00

hotel@messardiere.com – www.messardiere.com