



Château de la Messardière

Hôtel & Spa ★★★★★ Saint-Tropez

PALACE

-Comunicado de prensa-

Edición 2019

CHEFS DEL HÔTEL CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE

"La cocina es un arte de paciencia, generosidad y conocimiento de los productos, que invitamos a descubrir y a compartir..."

Jean-Michel LE BEON, chef



En el otoño de 2018, Jean-Michel LE BEON asumió la dirección de la cocina de los dos restaurantes de este maravilloso hotel de lujo de 5 estrellas: *L' Acacia*, restaurante de alta gastronomía de estilo contemporáneo, y *À Ciel Ouvert*, restaurante de ambiente distendido, que se encuentra cerca de la piscina.

Jean-Michel LE BEON nació en Bretaña, pero hizo sus estudios en el sur de Francia. Tras formarse en la escuela de hotelería de Niza, Jean-Michel desarrolló, en los restaurantes más destacados, una cocina tan delicada como refinada y sabrosa. Forjó su experiencia en el Château de Taulane de La Martre, en el Villa Mauresque de Saint-Raphaël, e incluso en Chez Bruno, situado en Lorgues. Ahora, nuestros clientes pueden apreciar su cocina de inspiración mediterránea, en la que encontramos tanto los sabores de la Provenza como de Italia, a veces salpicados de toques orientales.

Jean-Michel LE BON, muy respetuoso del medio ambiente, da prioridad a los circuitos cortos, pues ama forjar vínculos con los productores que ha seleccionado. Por la noche, en su carta, propone numerosos sabores marinos, en particular, el lobo cocido en su piel, el San Pedro nacarado, como también la paloma en dos versiones o el toro de la Camarga D.O., entre muchos otros platos. Su menú vegetariano puede ser especialmente apreciado gracias a la diversidad de sus productos vegetales y a sus sabores refinados. Recordemos que Saint-Tropez Turismo desea convertir esta ciudad en el primer destino vegetariano de Francia. A mediodía, los recomendados son el "frescor de buey de mar", la "carne asada de novillo" o el "risotto al verde con parmesano vegetal". Gracias a su extensa experiencia y a su inspiración en constante renovación, deleitará a los epicúreos en estas dos bonitas mesas del CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE.

Alexia FRESIA y su gran pasión por los postres

“Mis postres son un guiño a la Provenza y a mis recuerdos de infancia, por ello, deben ser reconfortantes y muy sabrosos, aunque su simplicidad y ligereza no dejarán de sorprenderlo.”

Alexia FRESIA, chef pastelera.

La joven pastelera Alexia FRESIA, nacida en Rametuelle, derrocha talento para deleitar a los huéspedes y comensales del Château de la Messardière. Esta pastelera consumada reinterpreta los grandes clásicos de la pastelería y los eleva a un nuevo nivel mediante técnicas que realzan su delicadeza y presentación.

Esta primavera, Alexia y su equipo propondrán una carta de postres de temporada, como “las fresas de temporada en fino nido de merengue”, “el ruibarbo escalfado y crudo” o la increíble “tarta suflé de chocolate Manjari”.

Al mediodía, ofrece sus postres más aclamados, como el “París / Saint-Tropez, crujiente de chocolate con leche y avellanas” o su “Pavlova de frutas de temporada”. Todos estos maravillosos postres acompañan las comidas con dulzura y suavidad.



Contacto de prensa:

Servicio de Prensa de Pascale Venot Christine Pigot-Sabatier

+ 33 (0)1 53 53 41 29 - +33 (0)6 73 23 56 30
christine@pascalevenot.com