

## CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE

### Zahlreiche Neuerungen für die Saison 2018



Inmitten einer außergewöhnlichen Umgebung ist das von Alexandre DURAND-VIEL geführte Château de la Messardière ein echtes Hoteljuwel und eine luxuriöse Oase der Ruhe. Das 5-Sterne-Hotel & Spa, das seit Juni 2012 das französische Palace-Siegel führt, thront majestätisch über der Bucht von Saint-Tropez. Seinen Gästen bietet das Château de la Messardière zur Wiedereröffnung für die kommende Saison am 13. April einige Überraschungen, die seinem Namen alle Ehre machen.

### **Suiten und Zimmer neu konzipiert für einen einzigartigen Aufenthalt**

Mit seinen 57 Suiten und 60 Zimmern, die allesamt über eine Terrasse oder einen privaten Garten verfügen, ist das Château de la Messardière das größte Hotel im Département Var. Alle Zimmer und Suiten bieten nicht nur einen atemberaubenden Ausblick, sondern auch eine ganz eigene Gestaltung mit einem ebenso angenehmen wie eleganten Ambiente. Die Saison 2018 soll ganz im Zeichen der Erneuerung stehen. Daher wurden die 2-Zimmer-Suiten und die Prestige-Zimmer vollständig renoviert. Dabei wurde Wert darauf gelegt, dass einem außergewöhnlichen Aufenthalt nichts im Wege steht.

## Neuer Koch und neue Speisekarte für ein außerordentliches Geschmackserlebnis: Alain LAMAISON, der Gaumenkitzler



Im Château de la Messardière kündigt sich eine gleichermaßen köstliche wie kühne Saison an. Denn Chefkoch Alain LAMAISON aus dem Departement Landes übernimmt wieder die Leitung der Küchen des Luxushotels. Der Feinschmecker und Genießer war gerade einmal 23 Jahre alt, als er in Paris sein erstes Restaurant eröffnete. Sein erster Stern sollte nicht lange auf sich warten lassen. Dies bedeutete für ihn zugleich die Auszeichnung als jüngster Sterne-Wirt Frankreichs. Nach seiner aufregenden Zeit in Paris zog es Alain LAMAISON in das Örtchen Les Baux-de-Provence. Im dortigen Restaurant entwickelte er eine wahre Leidenschaft für das Olivenöl. Anschließend verfeinerte er sein Können in Calvi, Val d'Isère und Deauville, wo er für seine raffinierten und durchdachten Gerichte im Restaurant „Gourmandises“ zwei Kochmützen und eine besondere Empfehlung im Restaurantguide Gault & Millau erhielt. Im Château de la Messardière hat er es sich zur Aufgabe gemacht, seine einfallsreiche und instinktive Kochkunst anzubieten, die saisonal angepasst frische und leckere Produkte auf den Tisch bringt.

### Genießen im Rhythmus des Château de la Messardière

Im Château de la Messardière ist jedes Essen ein einzigartiges Erlebnis. Das Mittagessen wird in unmittelbarer Nähe des traumhaften Pools im „A Ciel Ouvert“ serviert, das ganz zurecht den Namen „Unter freiem Himmel“ trägt. Auf dem Menü stehen frischer Fisch, Grillfleisch, Salate, Risotto, Pasta und zahlreiche Empfehlungen des Chefs.

Das Abendessen wird im Feinschmeckerrestaurant „L'Acacia“ eingenommen, das sich in dieser Saison besonders schön präsentiert. Neue Möbel, die passend zu jedem Augenblick des Tages ausgewählt wurden .... Bei der Gestaltung wurde besonderer Wert auf optimalen Komfort und einen fehlerfreien Service gelegt.

Mit der Ankunft des Chefs Alain LAMAISON geht eine völlig neue Speisekarte einher, die nicht zuletzt erstmals auch ein vollständig veganes Menü bereithält. Diese Neuerung trägt dem Zeitgeist Rechnung und stellt eine einzigartige kulinarische Erfahrung in Aussicht.

## **Logieren inmitten einer paradiesischen und beruhigenden Natur**

Im Park des Château de la Messardière scheint die Sonne, wie in der Region üblich, an über 300 Tagen im Jahr. Er besticht zudem mit seiner schier atemberaubenden Lage. Der 10 Hektar große Park liegt über dem Golf von Saint-Tropez und lädt mit seinen Wegen zu einmaligen Spaziergängen ein. In dieser Saison lässt sich dieses idyllische Kleinod auf neuen Wegen noch intensiver entdecken. Außerdem bietet Chefkoch Alain LAMAISON einen Spaziergang der „1000 Düfte“ an, bei dem er die Gäste durch seinen Kräutergarten führt. Eine Sinneserfahrung, die man sich keineswegs entgehen lassen sollte.

Auch unsere kleinen Gäste sollen nicht zu kurz kommen. Auf einem Spielplatz, der derzeit gebaut wird, haben sie bald Gelegenheit, diesen wundervollen Ort zu genießen.

## **Ein Park, zwei natürliche Kostbarkeiten**



Da unsere Natur besonders wertvoll ist, hat die Geschäftsleitung des Luxushotels 2010 eine Umweltcharta eingeführt. Das Ziel: minimale Auswirkungen des Château de la Messardière auf das umliegende Ökosystem. Umweltverschmutzung, Verschwendung und Produktion werden sorgfältig kontrolliert. Dieser verantwortungsvolle Ansatz sieht nicht zuletzt den Anbau von zwei wertvollen Naturprodukten vor: Honig und Olivenöl. Die Bienenstöcke des Hotels erlauben zwei Ernten pro Jahr und der Honig ist auch auf der Speisekarte des Feinschmeckerrestaurants zu finden. Unsere Süßspeise ist besonders hochwertig, da die umliegenden Pflanzen nicht mit Pestiziden oder Insektiziden behandelt werden. Die Olivenbäume gedeihen auf fruchtbarem Boden und produzieren über sechzig Liter Öl pro Jahr. Langzeitgäste erhalten bei ihrer Abreise eine Kostprobe als Geschenk. Es soll ganz konkret an das Leben im Hotel erinnern.

## **Neue Anwendungen im Spa Valmont & Cinq Mondes**



Im 465 m<sup>2</sup> großen Spa, das einzig der Luxus-Schönheitspflege vorbehalten ist, bieten unsere Mitarbeiter in dieser Saison zwei neue Anwendungen in einer der fünf unterschiedlichen gestalteten Kabinen an. Ab Juni wird Valmont exklusiv im Château de la Messardière eine einzigartige und äußerst wirksame Pflegebehandlung anbieten. Das Spa Cinq Mondes ist auf Pflegerituale aus der ganzen Welt spezialisiert und nimmt nun eine neue Behandlung in sein Angebot auf, die dem ganzheitlichen Wohlbefinden gewidmet ist. Und warum nicht vor oder nach der Wohlfühlzeit eine Runde im Swimmingpool oder im Hammam entspannen?

### **Das Château de la Messardière als Bühne lebendiger Kunst**

Das ganze Château de la Messardière ist von Kunst erfüllt. Auf Betreiben des Generaldirektors und Kunstliebhabers Alexandre Durand-Viel stellen im Luxushotel zahlreiche Künstler aus.

In der Saison 2018 wird Nicolas ROSINI DI SANTI, einem französischen Maler und Bildhauer mit italienischen Wurzeln, die Ehre zuteil, seine Werke in den Räumen der Galerie Victoire auszustellen.

Während der Saison und Hochsaison wird man auf der Terrasse der Bar Le Soleil d'Eau von 19:30 bis 22:30 Uhr den Rhythmen von Livemusik lauschen können. Es erklingen jazzige Lieder und französische Chansons.

Auch außerhalb der eigenen Räumlichkeiten unterstützt das Château de la Messardière Kulturveranstaltungen am Golf von Saint-Tropez, etwa Les Nuits du Château de la Moutte, die sich der klassischen Musik verschreiben, oder aber Jazz à Ramatuelle (August) und das Jazzfestival Caval'Air (Mitte September).

**Das Château de la Messardière hält 2018 so einiges bereit. Bei Entspannung, leckerem Essen und der durchweg angenehmen Seite des Lebens steht einem einzigartigen Aufenthalt im Zeichen des Luxus nichts im Wege.**



Pressekontakt:

Pressebüro Pascale Venot  
Christine Pigot-Sabatier

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

Château de la Messardière

Geöffnet vom 13. April bis 30. Oktober 2018

2, Route de Tahiti 83990 Saint-Tropez

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

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