

Pressemitteilung
Paris, Oktober 2014

Neue Herbstkarte von Chefkoch David Millet: Wie ein zarter Duft vergangener Tage im Restaurant L'Acacia

Für diese Saison interpretiert Chefkoch David Millet typisch französische Gerichte neu, indem er ihnen einen köstlich modernen Touch verleiht.

Zwischen Tradition und Minimalismus setzt der Koch diese Saison auf ganz pure, unglaublich ausgeklügelte Gerichte, die er wie Skulpturen erschafft.

Unter den ausschließlich saisonalen Produkten setzt er besonders alte Gemüsesorten wie den Hokkaido- und den Butternusskürbis in Szene.

Angesichts ihrer Beliebtheit werden Les Demoiselles Rosées en Voile de Seiche (Rosé-Damen im Sepiaschleier) das Vorzeigegericht auf dieser herbstlich gefärbten Karte sein und Neulinge im Handumdrehen überzeugen.

Die Empfehlung des Chefkochs für diese Saison 2014: Für La Gauloise Blanche (Huhn) und Le Pigeonneau Fermier du Poitou (Landtäubchen) wurde das Geflügel sorgfältig ausgewählt.

Der Chef-Pâtissier Florian Sautron setzt ebenfalls auf die raffinierte Karte und bietet bewundernswerte und von Süßspeisenliebhabern bewunderte Desserts wie Le Globe Meringué aux Fruits Secs (Baiserkugel mit Trockenfrüchten) oder La Vague de Douceur Pralinée (süße Nougatwelle).



Nach der gelungenen Sommerkarte präsentiert Chefkoch David Millet nun seine Herbstkarte und kehrt somit vielversprechend zurück hinter den Herd in Saint-Tropez!

Der aus Annecy im Departement Haute-Savoie stammende Koch kennt das Haus gut, denn er war bereits im letzten Sommer Küchenchef und machte hier bereits 2012 seine ersten Erfahrungen. Nach 4 Jahren als Chefkoch im Hotel Les Airelles in Courchevel suchte David Millet 2013 eine neue Herausforderung: Verfeinerung der Gastronomie im Château de la Messardière und Aufstieg in die höchsten Höhen der Exzellenz.

Durch präzises Garen, Beachtung der Identität des Produkts und Unerbittlichkeit schafft er eine raffinierte, leichte und moderne Küche, die entscheidend geprägt wurde durch Zusammentreffen mit großen Köchen wie Michel Renaud, seinem Mentor, der ihm damals eine Chance gab, Pierre Gagnaire, Alain Ducasse, um nur einige zu nennen. Mit seiner treuen Truppe um sich und Florian Sautron als Chef-Pâtissier sind seine Leidenschaft und seine Lust, zu verwöhnen, seine Triebfeder. Dieser junge Chefkoch liebt es, lokale Produkte zu verarbeiten und all ihre Geschmäcker herauszukitzeln. Er pflegt eine sonnige, authentische und farbenfrohe Küche, die perfekt zum Charme des Château passt.



Seine köstlich mediterrane Küche kann man im gastronomischen Restaurant L'Acacia des Château de la Messardière entdecken, das eingebettet ist am Gipfel des Hügels wie ein Schmuckstück im Herzen des Örtchens Saint-Tropez. Seit 2012 ist das Château ein distinguiertes Luxushotel und eine unverzichtbare Adresse in Saint-Tropez mit 55 Suiten und 62 Zimmern, alle mit Terrasse oder eigenem Garten, damit die Gäste das erhabene Panorama genießen können.



Château de la Messardière

2, Route de Tahiti – 83990 Saint-Tropez – Frankreich
Tel.: +33 (0)494 56 76 00 – www.messardiere.com



PALACE



Pressekontakt:

Bureau de Presse Pascale Venot
Nastasia Brzezinski
+33 (0)153 53 40 53
nastasia@pascalevenot.com