



Château de la Messardière
Hôtel & Spa ★★★★★ Saint-Tropez
PALACE

Pressemitteilung

Paris, März 2015

Frischer kulinarischer Wind im Château de la Messardière



Leichtigkeit und Feinheit werden in diesem Jahr im Feinschmeckerrestaurant L'Acacia das Motto sein. Der neue Chefkoch Pierrick BERTHIER gibt der Küche vom Château de la Messardière erneut eine glänzende Inspiration.

Nach mehr als zwanzig Jahren als Küchenchef in zahlreichen Relais & Châteaux und Luxushotels - von Saint-Malo bis Saint-Tropez über Korsika und die Berge von Courchevel - stellt sich Pierrick BERTHIER heute an den Herd eines Schlosses, das ihm am Herzen liegt: das Château de la Messardière, Ergebnis einer Begegnung mit dessen Generaldirektor Alexandre Durand-Viel vor 5 Jahren.



Für diese neue Saison haucht der Chefkoch Pierrick Berthier dem Restaurant L'Acacia einen neuen Geist ein. Eine Küche der Leichtigkeit, Feinheit und Einfachheit sind ihm ein großes Anliegen und so möchte der Chefkoch seine Gäste mit guten und schönen, die Erzeugnisse der Region zur Geltung bringenden Speisen verwöhnen.

Der stellvertretende Küchenchef Kevin ALTIER und der Chef Pâtissier Thomas CIVALLERI ergänzen dieses neue Team und nehmen an der kulinarischen Entwicklung des Schlosses teil - eine sechshändige Teamarbeit.

Im Feinschmeckerrestaurant L'Acacia hat Pierrick BERTHIER für die Saison eine einzigartige Karte mit modern interpretierten traditionellen Gerichten zusammengestellt. Als Ergänzung bietet der Chefkoch je nach aktuellem Marktangebot „Empfehlungen“, für jeden Gast die Garantie während der gesamten Saison stets die besten Produkte zu genießen.



Château de la Messardière

2, Route de Tahiti – 83990 Saint-Tropez – Frankreich
Tel.: +33 (0)4 94 56 76 00 – www.messardiere.com



Pressekontakt:

Pressebüro Pascale Venot
Nastasia Brzezinski
01 53 53 40 53
nastasia@pascalevenot.com