



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

Pressemitteilung
Paris, April 2016

Erprobte kulinarische Dynamik im Château de la Messardière

In dieser neuen Saison hat Chefkoch **Pierrick BERTHIER** nun **Bilal AMRANI** an seine Seite berufen, der seit vier Jahren Chefkoch im 5-Sterne-Hotel La Sivolière in Courchevel ist und fortan im Gourmet-Restaurant L'Acacia die Führung übernimmt, wo in diesem Jahr Authentizität und Leichtigkeit groß geschrieben werden. Die Ankunft von Bilal AMRANI unterstreicht den Fortbestand der feinen Küche, die verstärkt auf regionale Produkte setzt. Die im Team geführte „vierhändige“ Küche soll die Gäste des Château de la Messardière begeistern.



In dieser neuen Saison will Chefkoch **Bilal AMRANI** den Gästen des L'Acacia eine französisch inspirierte Gourmet-Küche servieren, deren Produkte liebevoll verarbeitet wurden. Die eigenen Kindheitserinnerungen, mediterrane Einflüsse und der Fischereihafen von Saint-Tropez prägen seine Arbeit. Um den Gaumen seiner Gäste zu kitzeln, bevorzugt **Bilal AMRANI** regionale Produkte, kleine Hersteller und geschützte Herkunftsbezeichnungen. Dabei räumt er stets den Zutaten aus der Region Vorrang ein.



Die Leidenschaft für die Gastronomie ergriff **Bilal AMRANI** schon früh. Nach seiner Ausbildung in Carpentras verschlägt es den neugierigen und wissbegierigen Koch nach England. Bei seiner Rückkehr im Dezember 2007 wird er Postenchef in der Küche des La Sivolière und in der zweiten Saison schließlich Souschef. In der jährlichen Schließzeit des Hotels arbeitet er in namhaften Hotels wie dem Château de la Messardière in Saint-Tropez und zuletzt im Marrakech Es Saadi Palace. Heute wirkt der Chefkoch in einem Palast, der ihm besonders am Herzen liegt: dem Château de la Messardière im Herzen des authentischen Zentrums von Saint-Tropez.

Komplettiert wird dieses starke Duo durch den Chef-Pâtissier **Thomas CIVALLERI**, der wieder zurück ist und auf seine eigene Art zur kulinarischen Entwicklung im Château beiträgt. Eine Arbeit im Team also. Sechs Hände, die gemeinsam zupacken und auf die Unterstützung einer rund 30-köpfigen Mannschaft zählen können.



Eine weitere schöne Neuerung in diesem Jahr: **Pierrick BERTHIER** und **Bilal AMRANI** haben kulinarische Gewissheiten auf den Kopf gestellt und passen sich den regelmäßigen Erzeugnissen der Region an. Die Küchenchefs bieten jeden Tag ein „Frisch vom Markt“-Menü an, das kurze Transportwege begünstigt und beispielsweise aus den Bio-Produkten des Bauernhofs „Le Jardin de Léonie“ in Grimaud von Guillaume Boudry zubereitet wird, der täglich seine Ernte vom Vortag anliefert.

Alle Menüs, sowohl für das Mittags- als auch das Abendangebot, werden im Laufe der Saison immer wieder um Gerichte erweitert, deren klassischer Ursprung im Sinne der heutigen Zeit interpretiert wurde. So weiß jeder Gast, dass er die ganze Saison über in den Genuss der besten Produkte kommt.



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

+33 (0)1 53 53 40 53

nastasia@pascalevenot.com