



# Château de la Messardière

Hotel & Spa ★★★★★ Saint-Tropez

PALACE

- Pressemitteilung -

## DIE KÜCHENCHEFS IM HOTEL CHÂTEAU DE LA MESSARDIÈRE IN DER SAISON 2019

*„Kochen ist die Kunst der Geduld, der Großzügigkeit und der Warenkunde,  
und wir möchten Sie einladen, diese Kunst zu entdecken und gemeinsam zu genießen...“*

*Jean-Michel LE BEON, Küchenchef*



Jean-Michel LE BEON, der seit Herbst 2018 in unserem Team ist, übernimmt in den beiden Restaurants dieses 5-Sterne-Luxushotels die Leitung der Küche: sowohl im modern gestalteten Gourmet-Restaurant „L'Acacia“ als auch in dem geselligeren Ambiente des Restaurants „A Ciel Ouvert“ in der Nähe des Schwimmbads.

Jean-Michel LE BEON, der ursprünglich aus der Bretagne stammt, hat seine Ausbildung in Südfrankreich absolviert. Nach seiner Ausbildung an der Hotelfachschule in Nizza hat er in den großen Restaurants eine feine, raffinierte und schmackhafte Küche entwickelt. Weitere Erfahrungen hat er unter anderem im Château de Taulane in La Martre, in der Villa Mauresque in Saint-Raphaël und im Chez Bruno in Lorgues gesammelt. So konnten seine Gäste dort bereits seine stark vom Mittelmeer inspirierte Küche genießen, in der man die Aromen der Provence und Italiens wiederfindet, die manchmal von einer orientalischen Note erfüllt sind.

Jean-Michel LE BEON ist umweltbewusst, bevorzugt kurze Versorgungsketten und knüpft gerne Kontakte mit den Produzenten, die er selbst ausgewählt hat. Seine Karte bietet zahlreiche Gaumenfreuden aus dem Meer, wie zum Beispiel den auf der Haut gebratenen Wolfsbarsch oder den nur kurz angebratenen Petersfisch, aber auch Spezialitäten wie die Taube in zwei Varianten oder der Stier aus der Camargue mit geschützter Herkunftsbezeichnung, um nur einige Gerichte zu nennen. Sein veganes Menü wird besonders wegen seiner Vielfalt an pflanzlichen Produkten und seiner raffinierten Aromen geschätzt. Wir erinnern daran, dass sich Saint-Tropez Tourisme dafür einsetzt, aus dem Ort die erste Veggie-Destination Frankreichs zu machen! Zu Mittag gibt es „Salat vom Taschenkrebs“, „Tagliata vom Rind“ oder „Risotto al verde mit pflanzlichem Parmesan“... Seine reiche Erfahrung und seine ständig neuen Inspirationen werden das Genießerherz dank der zwei hervorragenden Küchen des CHATEAU DE LA MESSARDIÈRE höher schlagen lassen.



## Alexia FRESIA, eine Leidenschaft namens Desserts

*„Wie eine Anspielung auf die Provence und auf meine Kindheitserinnerungen müssen meine Desserts stärkende Leckereien sein, die Sie verwöhnen und mit ihrer Einfachheit und Leichtigkeit gleichzeitig überraschen“ Alexia FRESIA, Chefkonditorin*

Die aus Ramatuelle stammende Alexia Fresia ist ein junges Konditor-Talent, das die Gaumen der Gäste des Château de la Messardière und seiner Küche verwöhnt. Sie interpretiert die großen Klassiker der Konditorei neu und perfektioniert ihre Technik in Bezug auf Feinheit und Anrichten der Desserts.

Als herausragende Chefkonditorin bietet sie mit ihrem Team in diesem Frühling eine Karte mit den frischen Zutaten der Saison wie „Erdbeeren der Saison in feiner Baiserschale“, „Pochierter und roher Rhabarber“ oder die legendäre „Soufflé-Torte mit Manjari-Schokolade“.

Mittags gibt es ebenso beliebte Desserts wie der „Knusprige Schokoladenkuchen mit Haselnussmilch Paris / Saint-Tropez“ oder die „Pavlova mit Früchten der Saison“. All diese fantastischen Desserts runden das Essen perfekt ab.



### Pressekontakt:

Pressebüro Pascale Venot | Christine Pigot-Sabatier

+33 (0)15 3534129 - +33 (0)67 3235630

[christine@pascalevenot.com](mailto:christine@pascalevenot.com)