



DOMAINE  
DU MONT D'ARBOIS

Communiqué de presse – Megève, juillet 2012

## Le 1920, restaurant gastronomique du Chalet du Mont d'Arbois\*\*\*\*, ouvre sa cuisine au Chef Julien Gatillon



Philippe Standaert, directeur du Domaine du Mont d'Arbois, est heureux d'annoncer l'arrivée du Chef Julien Gatillon, au restaurant gastronomique du Chalet du Mont d'Arbois : Le 1920. À seulement 27 ans, il prend les commandes de la cuisine, avec l'ambition de défendre la tradition et l'art de vivre partagés depuis trois générations par la famille Rothschild à Megève.

### Retour aux sources

Pour Julien Gatillon, il s'agit un peu d'un retour aux sources, puisque c'est ici qu'il a effectué ses premiers stages, avant de s'accomplir auprès de Benoît Violier puis de Yannick Alléno, dans les établissements de l'Hôtel de Ville de Crissier (Suisse) et du Meurice (Paris), tous deux distingués de trois macarons par le guide Michelin.

Du premier, il assure avoir tout appris : cuisson nette, précision d'exécution, culte du bon produit et de la saison, simplicité du goût juste... L'abc de sa pratique culinaire trouve ses racines dans les quatre années passées en Suisse, aux côtés de ce Meilleur Ouvrier de France, qu'il qualifie volontiers de père spirituel. Du second, il retient le goût des cuissons « minute », l'épuration de l'assiette, mais aussi l'inspiration de nouveaux produits qui viennent étendre sa palette créative.

Un savoir-faire qu'il met aujourd'hui au service de la tradition Rothschild où la beauté du geste épouse le culte de la qualité. Un socle de valeurs qu'il partage et exprime dans une cuisine de tradition associant exaltation de la saison et grande maîtrise technique. Son « Tourteau rôti en salade romaine, légumes de saison à la barigoule »<sup>1</sup>, évoque cette recherche de fraîche simplicité qui sied à l'été, de même que sa « Noix de ris de veau dorée au sautoir, macaronis farcis aux girolles, glacés au beaufort »<sup>2</sup> éveille la gourmandise, sur la base d'un produit exceptionnel, traité de manière sobre, mais accompagné d'un jus patiemment élaboré.



1.



2.

©Philippe Schaff



DOMAINE  
DU MONT D'ARBOIS



### Tradition Rothschild

Elle demeure au cœur de la carte mais aussi en salle, par la rigueur du service et l'exécution précise des découpes réalisées devant les clients. Volaille de Bresse cuite à la broche, Sole Meunière, Soufflé Tradition ou Paris Brest d'antan, sont des plats signatures que Julien Gatillon n'envisage pas de faire évoluer, sinon dans la présentation. Sa liberté se déploie quant à elle au fil des jours et des saisons sur la base des produits que les plus prestigieux producteurs locaux et régionaux peuvent lui soumettre.

Temps long et circuit court sont en effet deux pivots de sa philosophie de la cuisine qu'il met en œuvre au restaurant gastronomique *Le 1920*. Temps long des cuissons de pièces de viande reçues entières et découpées sur place, de bouillons et de fonds de sauces réalisés « maison » ; circuit court d'un approvisionnement qui met à l'honneur la proximité et les saveurs du terroir. Ce dernier est notamment illustré par les

escargots de Magland, la féra du Léman, les viandes de la Ferme de Joseph, ou encore les fromages de la Ferme des Ors.

Ces produits exceptionnels donnent au Chef toute latitude pour improviser au jour le jour. Ainsi il imagine une carte très dynamique qui propose au quotidien des suggestions inédites, autour de quelques plats incontournables de la haute gastronomie française.

Un défi quotidien relevé avec brio par cet amateur de challenges et de concours culinaires qui souhaite faire du restaurant gastronomique *Le 1920* une étape gourmande incontournable de la Haute Savoie.

Menu marché (entrée – plat – dessert) : 55 € hors boisson

Menu Dégustation (4 plats – fromages et dessert) : 110 € hors boisson

Ticket moyen à la carte : 100 € hors boisson

Réservation : T. +33 (0)4 50 21 25 03

Ouvert midi et soir - de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h

De juin à septembre 2012 et de décembre 2012 à avril 2013

Contact presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

158 ter, Rue du Temple – 75003 Paris

T./F. +33 (0)1 55 28 38 28/29

Thomas Frébourg – thomasfrebourg@14septembre.fr

Marie Segal – mariesegal@14septembre.fr

Contact Domaine du Mont d'Arbois :

Caroline Giraud

T. +33 (0)4 50 93 78 77 79 / +33 (0)6 29 53 17 57

F. +33 (0)4 50 93 02 63

e-mail : c.giraud@sfrm.fr



DOMAINE  
DU MONT D'ARBOIS

**À propos du Chalet du Mont d'Arbois\*\*\*\*\***



Le Chalet Mont d'Arbois est un hôtel cinq étoiles, membre de l'association Relais & Châteaux. Il compte 41 chambres et Suites réparties dans trois élégants chalets à la décoration inspirée des arts et traditions locales. Niché au cœur de la nature, en aplomb du village de Megève, l'hôtel traduit l'art de vivre et la passion pour la montagne de la famille du Baron Benjamin de Rothschild. Un univers de luxe sans ostentation, associé au confort d'un spa et au plaisir du restaurant gastronomique *Le 1920*, tous deux ouverts à une clientèle extérieure à l'hôtel.

**Chalet du Mont d'Arbois\*\*\*\*\***

447, chemin de la Rocaille

74120 Megève

T. +33(0)4 50 21 25 03

F. +33(0)4 50 21 24 79

[www.mont-darbois.fr](http://www.mont-darbois.fr)

e-mail: [montarbois@relaischateaux.fr](mailto:montarbois@relaischateaux.fr)

Contact presse :

AGENCE 14 SEPTEMBRE

158 ter, Rue du Temple – 75003 Paris

T./F. +33 (0)1 55 28 38 28/29

Thomas Frébourg – [thomasfrebourg@14septembre.fr](mailto:thomasfrebourg@14septembre.fr)

Marie Segal – [mariesegal@14septembre.fr](mailto:mariesegal@14septembre.fr)

Contact Domaine du Mont d'Arbois :

Caroline Giraud

T. +33 (0)4 50 93 78 77 79 / +33 (0)6 29 53 17 57

F. +33 (0)4 50 93 02 63

e-mail : [c.giraud@sfhm.fr](mailto:c.giraud@sfhm.fr)