



ART DE VIVRE / GASTRONOMIE



LE 1920 MEGÈVE

Le 1920 Four Seasons Megève

Précédemment au *Chalet du Mont d'Arbois*, cette table où la gastronomie atteint des sommets a rejoint son nouvel écrin, toujours dirigée par le chef Julien Gatillon.

Le nouveau Four Seasons Megève, dirigé par François Arrighi, vient d'ouvrir ses portes, posé sur la neige, avec comme restaurant gastronomique le 1920. On connaissait déjà le 1920 au *Chalet du mont d'Arbois*, son nom rappelant l'année de découverte des lieux par Noémie de Rothschild; aujourd'hui, il change d'écrin et en trouve ici un à sa mesure. C'est Pierre-Yves Rochon qui l'a décoré, mettant une note de couleurs naturelles et des vases de la collection de Mme de Rothschild. Julien Gatillon est entré à 26 ans au *Chalet du mont d'Arbois* et, du haut de ses 32 ans, il dirige aujourd'hui les cuisines de tout le groupe. Cet ancien apprenti de Yannick Alléno a fait du chemin et on découvre que ce chef, outre sa grande méticulosité, est un bon saucier. Très attentif aux produits, il utilise notamment ceux de la ferme des 30 Arpents, propriété des Rothschild, qui fournit le brie de Meaux et le beurre, mais aussi,

toujours en provenance de filiales de la maison, des vins de caractère de terres plus éloignées, comme l'Argentine, ou l'huile d'olive d'Afrique du Sud.

Dans l'assiette, elle choisit des grosses langoustines de casier, en entrée. Pour lui, ce sera un millefeuille de foie gras, camus à la barigoule, chou-fleur étuvé. En plat, ils choisissent tous les deux un fondant de cochon braisé pendant sept heures à la truffe noire et son risso gourmand truffé. En dessert, il ne peut résister à l'envie de goûter le soufflé tradition Rothschild, pendant qu'elle craque pour un crémeux de citron kabosu sablé aux noix de cajou et miel de la famille. Ils aiment les trois menus: découverte, à midi, 95 euros; dégustation, 155 euros, et 1920, en dix services, environ 210 euros. ●

Véronique André et O. d'Alba

Le 1920, Four Seasons Megève,
373, chemin des Follières, Megève
(Haute-Savoie). Tél.: 04.50.211.211.