

*Communiqué de Presse - 17 Septembre 2018*

## **La bûche de Noël réinventée aux formes et couleurs des oeuvres d'art du Four Seasons Hotel Megève**

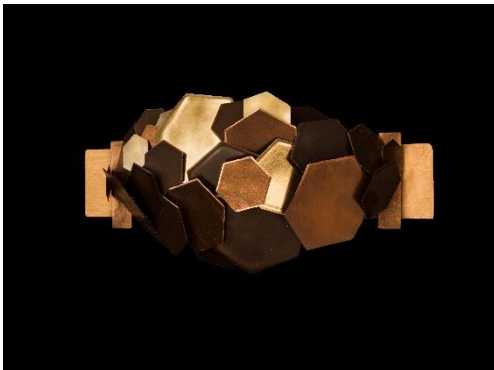


C'est en déambulant au coeur de l'hôtel et de ses innombrables oeuvres d'art que Jérôme Berdelou, Chef Pâtissier du restaurant gastronomique Le 1920\*\* et Maëva Gravouil son adjointe, ont trouvé l'inspiration pour créer la bûche de Noël du Four Seasons Hotel Megève. Leur regard s'est attardé sur le graphisme fort et épuré des luminaires aux formes de grappes et d'hexagones ornant les couloirs de l'hôtel. « *L'objectif était de réaliser une bûche qui soit en harmonie avec la profonde empreinte artistique de l'établissement et le savoir-faire d'Edmond de Rothschild Heritage. La grappe est un clin d'œil aux activités viticoles de la famille* » explique Jérôme Berdelou.

Hommage au « Chocolat Nyangbo », ancien dessert du restaurant gastronomique Le 1920, cette bûche est réalisée à partir d'un chocolat d'origine des Cuvées du Sourceur de Bali, de la maison Valrhona. Une édition limitée issue d'une culture réduite et réservée à un cercle exclusif de clients. Beurre de la Ferme des 30 Arpents de la famille Rothschild, noisettes du Piémont, caramel, fleur de sel et fruits secs se marient subtilement à ce chocolat d'exception pour en sublimer les arômes.

Déclinaison de couleurs chaudes et cuivrées à l'équilibre parfait, à la fin du repas, on casse avec gourmandise les délicats hexagones pour les laisser fondre sous le palais. Le cacao explose en bouche avec force et délicatesse. En dessous, contrastant avec ce croquant, le chocolat se décline en mousse, crémeux et sablé pour une émotion immédiate.

Maxime Bastard, Directeur du restaurant Le 1920\*\* recommande un **Champagne Barons de Rothschild millésimé 2008** pour accompagner ce dessert. « *Ce Champagne reflète l'élégance du Chardonnay et la vivacité du Pinot Noir, le tout issu d'une très grande année. Son éclat et sa fraîcheur sauront contrebalancer l'amertume de ce chocolat d'exception, sa fine bulle viendra vivifier la douceur du caramel et ses notes beurrées seront un époux parfait à la texture de l'amande.* »



La bûche sera proposée au restaurant gastronomique Le 1920\*\* et également disponible à la vente en édition limitée au prix de 80€.  
(Bûche pour 4 personnes, commande au moins 48h à l'avance).

**A propos de EDRH :** *L'ensemble des activités non financières gérées par Benjamin et Ariane de Rothschild a été regroupé sous le nom d'Edmond de Rothschild Heritage. Cet héritage est devenu un véritable laboratoire d'incubation pour les nouvelles idées entrepreneuriales, grâce à une stratégie ambitieuse adoptée pour chaque domaine de compétences : les Domaines vitivinicoles, la gastronomie, les hôtels de luxe et les exploitations agricoles. Une fois de plus, Edmond de Rothschild Heritage apporte son art de l'hospitalité et son goût pour le savoir-faire français à Megève, au Domaine du Mont d'Arbois, en l'associant à l'approche du groupe Four Seasons.*

**A propos de Four Seasons Hotels and Resorts :** *Créé en 1960, Four Seasons Hotels and Resorts continue de façonner l'avenir de l'hôtellerie de luxe en s'appuyant sur une innovation continue et un engagement sans faille à offrir les prestations les plus haut de gamme et un service des plus sincères et personnalisés. Le groupe hôtelier, qui gère actuellement 110 hôtels et résidences dans des grandes villes et stations balnéaires dans 45 pays, recense une cinquantaine de projets en cours de développement. Four Seasons figure toujours en tête des classements des meilleurs hôtels du monde et des marques les plus prestigieuses établis lors des sondages auprès de lecteurs, d'après les avis de voyageurs ou à l'occasion de remises de prix.*

**CONTACT PRESSE :**

Céline RODELLAR – Public Relations Manager [celine.rodellar@fourseasons.com](mailto:celine.rodellar@fourseasons.com) / +33 (0)6 47 15 19 12