

Bellota-Bellota®

Ouvre son premier restaurant sur les hauteurs de Megève au sein de l'hôtel de La Ferme du Golf

La maison Bellota-Bellota®, spécialiste du jambon ibérique « Pata Negra », ouvre ses portes au cœur de la station du Mont d'Arbois, dans l'écrin authentique et chaleureux, de l'hôtel de La Ferme du Golf.

Cet établissement trois étoiles de 19 chambres, idéalement situé au pied des pistes de ski et du Golf du Domaine du Mont d'Arbois, fait partie des hôtels et restaurants détenus par Edmond de Rothschild Heritage, l'entité Art de Vivre du groupe Edmond de Rothschild.



Lieu :

3048 route Edmond de Rothschild,
74120 Megève

Dates d'ouverture :

13 décembre 2019
jusqu'au 19 avril 2020

*(Reprise mi-juin 2020 jusqu'à
mi-septembre 2020)*

Capacité :

30 couverts

+ 30 couverts supplémentaires
en terrasse l'été



Bellota-Bellota® en Haute-Savoie

Bellota-Bellota® et Byzance®, deux maisons que les gourmets et les professionnels de l'univers gastronomie connaissent bien. On y trouve **les trésors de l'Espagne**, sélectionnés avec la plus grande des attentions, ainsi que **le meilleur du saumon fumé, caviars et produits d'exception**.

Avec une vingtaine d'établissements au compteur en France et à l'étranger, **Bellota-Bellota® se lance un défi** toute en hauteur : proposer à 1300 mètres d'altitude, au cœur de la station du Mont d'Arbois, **son menu tout ibérique et montagnard**.

Pour l'ouverture de son premier restaurant, la marque a focalisé toute son offre sur des plats élaborés, **des créations célébrant la rencontre de la Haute-Savoie et de l'Espagne**.

La raclette ibérique en est un exemple phare : fondre de plaisir avec un fromage à raclette local sur lequel on dépose un pétale de jambon ibérique ou encore un chorizo puissant. Viandes grillées, risottos aux cèpes, crémeux de coquillettes à la truffe, écrasés de pommes de terre seront aussi de la partie. **Les incontournables de la Maison auront également toute leur place au restaurant : jambons ou planches à partager en mode tapas**.

La gamme Byzance®, garnie de caviars, taramas et saumon, sera l'invitée des moments festifs, fêtes de fin d'année, Nouvel An russe et privatisations de l'hôtel.



Le restaurant

Bellota-Bellota® et L'hôtel de La Ferme du Golf ont imaginé ensemble un nouvel aménagement intérieur pour accueillir la clientèle, tout au long de la saison, selon leurs envies. Assises basses (canapés et fauteuils en cuir type lounge) pour des **dégustations apéritives**, une **table d'hôtes** de huit personnes ainsi qu'un **bar** de 3 mètres de long pour des pauses plus copieuses. **Au total : 30 couverts**, autant d'espaces de dégustation chaleureux qui invitent à la détente. L'été, **une terrasse de 30 couverts supplémentaires offrira une vue imprenable sur la vallée**.

Plusieurs formules de dégustation :

- **Le restaurant** : ouvert tous les jours (sauf le mardi), midis et soirs de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30. Tarif moyen : 30€/repas.
- **Le bar à tapas** : chaque jour, de 11h à 22h en continu, des planches à partager ainsi qu'une large variété de tapas seront proposées, à accompagner de vins, bière ou Champagne. Tarif moyen : 10€ / formule tapas + verre de vin
- **Panier pique-nique** : pour les skieurs ou randonneurs, des paniers pique-nique complets et gourmands à 25€ en moyenne / personne, proposés dans des sacs isothermes, compacts et consignés.

La Ferme du Golf

Avec sa vue imprenable sur Megève et sa vallée, l'hôtel de La Ferme du Golf *** jouit d'**une situation exceptionnelle sur le versant du Mont d'Arbois**. Situé à environ 1300m d'altitude sur les hauteurs de Megève, 6 minutes en voiture suffisent pour rejoindre le centre de Megève.

La Ferme du Golf dispose d'une situation idéale quelle que soit la saison, aux pieds des remontées mécaniques du Mont d'Arbois et du Golf 18 trous du Mont d'Arbois.

Dix-neuf chambres doubles, communicantes ou en duplex, sont **idéales pour les séjours familiaux, avec une intimité préservée**. Un sauna, au cœur de l'hôtel, accueille les clients en continu.

En hiver, **le salon très cosy invite à la détente autour de la cheminée**. Durant les beaux jours, la terrasse permet de profiter d'un bain de soleil, d'une partie de pétanque, ou d'un apéritif, le tout devant **une vue panoramique sur la vallée de Megève**.





Bellota-Bellota & Edmond de Rothschild

Cette histoire est d'abord **une histoire humaine**, née d'une rencontre, avant de devenir un projet de partenariat.

Dès 2013, Bellota-Bellota® collabore avec **les Champagnes Barons de Rothschild**. Peu à peu, les produits de la marque sont repérés par **Julien Gatillon**, Chef du restaurant gastronomique Le 1920**, et Chef opérationnel des 9 autres restaurants du Domaine du Mont d'Arbois (L'Idéal 1850, La Taverne, La Pizzeria de La Taverne, L'Auberge de la Cote 2000, Le Club, Kaito, Bar Edmond, Prima*, Bar du Chalet).

Naturellement, l'idée est venue de proposer ces produits d'exception au cœur de la Ferme du Golf pour que touristes et locaux puissent se restaurer, en toute convivialité, autour de tapas ibériques, mais aussi de plats locaux et vins Edmond de Rothschild.

Edmond de Rothschild Heritage

Les activités Art de Vivre gérées par Benjamin et Ariane de Rothschild sont regroupées sous le nom d'Edmond de Rothschild Heritage. **Véritable incubateur d'idées entrepreneuriales liées à l'art de vivre, Edmond de Rothschild Heritage investit, développe et entretient le patrimoine vivant de la famille pour le magnifier et le transmettre aux prochaines générations.**

Cette entité art de vivre couvre des univers complémentaires : **le vin, la gastronomie, l'hôtellerie de luxe, l'élevage laitier et l'exploitation agricole.**

WINES, avec 500 hectares de vignes répartis dans le bordelais (Château Clarke, Château des Laurets et Château Malmaison), en Nouvelle-Zélande (Rimapere), en Argentine (bodega Flechas de los Andes), dans la Rioja en Espagne (Macàn) et enfin en Afrique du Sud (Rupert & Rothschild Vignerons).

HOSPITALITY, avec le Domaine du Mont d'Arbois à Megève, Edmond de Rothschild Heritage propose aux visiteurs une expérience de voyage unique avec trois hôtels (Four Seasons Hotel Megève 5*, Les Chalets du Mont d'Arbois, Megève, Four Seasons 5* et La Ferme du Golf 3*), 11 restaurants, 2 Spas et un golf de 18 trous.

NATURE, avec la Compagnie Fermière qui produit encore aujourd'hui le seul et unique Brie de Meaux Fermier AOP au monde.



Bellota-Bellota®



Contact presse

Marion Asal - Bureau de presse Pascale Venot
masal@pascalevenot.fr