

Communiqué de Presse – 18 février 2020

Christian Le Squer, Chef trois étoiles du Cinq, le restaurant du Four Seasons Hotel George V, Paris est l'invité de Julien Gatillon, chef du restaurant Le 1920** du Four Seasons Hotel Megève pour un diner à 4 mains exceptionnel***



Célébrer la journée des droits des femmes à travers une partition gastronomique de haute volée, telle est l'ambition partagée par les deux Chefs étoilés qui conjugueront talent et savoir-faire le temps d'une soirée d'exception le 8 mars prochain. « *Je suis très honoré de pouvoir cuisiner aux côtés de Christian Le Squer, je me réjouis de l'accueillir ainsi que ses équipes dans nos montagnes enneigées.* » déclare Julien Gatillon.

Christian Le Squer commente : « *Je suis impatient de partager avec Julien Gatillon mon univers d'excellence et de faire découvrir aux convives du 1920 quelques-uns de mes plats signature qui font la renommée internationale de notre restaurant Le Cinq.* »

Symbole triplement étoilé de la haute gastronomie française, Christian Le Squer a toujours envisagé sa cuisine comme une cuisine en mouvement, un pont entre ses racines bretonnes et son cœur profondément parisien. Dans le cadre majestueux du restaurant trois étoiles Le Cinq, Christian Le Squer imagine une cuisine moderne, élégante et remplie de saveurs. Un véritable voyage sensoriel au cœur de l'excellence à la française.

Julien Gatillon quant à lui, intègre à 26 ans Le 1920 en tant que Chef du restaurant, à l'origine situé aux Chalets du Mont d'Arbois, propriété historique de la famille de Rothschild. Quelques années plus tard, il est récompensé de deux étoiles au guide Michelin. Une cuisine française authentique d'excellence qu'il perpétue depuis en mêlant subtilement des produits nobles et de saison.

Pour ce dîner à quatre mains, les chefs ont imaginé un menu en 7 séquences, où chacun proposera une entrée et un plat, véritables reflets de leurs univers culinaires respectifs.

Pour Christian le Squer, les langoustines bretonnes raidies, mayonnaise tiède et galettes de sarrasin croquantes : une entrée aujourd'hui iconique qui plongera les convives dans l'atmosphère marine et iodée liée à sa Bretagne natale. En plat, le Drapé de Mozzarella truffée, Piccata de Bœuf Wagyu, l'un des plats signature du chef servi à la carte du restaurant Le Cinq : une explosion de saveurs.

Pour Julien Gatillon, dont la cuisine franche et sincère sublime les produits les plus nobles, le terroir rencontrera les symboles emblématiques du raffinement : Aussi subtiles qu'audacieuses, les associations du Topinambour et du caviar, ou encore du céleri et de la Truffe noire, raviront les palais les plus gourmands.

Menu

Caviar Oscietre Gold rafraîchi au cresson de fontaine
Topinambour fumé au foin de chez Monsieur Morand et blinis

Langoustines Bretonnes raidies
Mayonnaise tiède et galettes de sarrasin croquantes

Truffe noire Melanosporum
Crèmeux de céleri et crousti-fondants truffés

Royale de foie gras en croute de pain virtuelle
consommé de sous-bois

Aiguillette de Daurade Royale grillée
Asperges vertes de Provence et réduction à l'huile d'olive Rupert & Rothschild

Drapé de Mozzarella truffée
Piccata de boeuf Wagyu

Agrumes confits et sorbet citron, Brioche feuilletée cuit minute

Prix : 390€ | Prix net, service compris hors boissons.
Réservations : +33 (0)4 50 78 62 65 ou restaurant.le1920@fourseasons.com

A propos d'Edmond de Rothschild Heritage : Les activités non financières gérées par Benjamin et Ariane de Rothschild sont regroupées sous la marque Edmond de Rothschild Heritage. Elles couvrent les Domaines vitivinicoles en France (Bordeaux) et à l'étranger, la gastronomie, les hôtels de luxe, un élevage de vaches laitières, une fromagerie (qui produit le seul et unique Brie de Meaux fermier au monde) et une exploitation agricole. A Megève, au Domaine du Mont d'Arbois, Edmond de Rothschild Heritage apporte son art de l'hospitalité et tout son savoir-faire artisanal français 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 117 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.