

Communiqué de Presse – 5 Décembre 2018

Réveillon du Noël Russe au 1920** Menu à 4 mains pour un dîner au sommet

Julien Gatillon, Chef exécutif au [Four Seasons Hotel Megève](#),
Denis Prokhorov, Sous Chef exécutif au [Four Seasons Hotel Lion Palace St Petersburg](#)

Le dimanche 6 janvier 2019, le Chef doublement étoilé Julien Gatillon accueillera Denis Prokhorov pour proposer à la clientèle du Four Seasons Hotel Megève une expérience culinaire franco-russe d'exception. Trait d'union entre ces deux grands Chefs : les racines familiales, Julien Gatillon et Denis Prokhorov ayant tous deux découvert l'amour de la cuisine aux côtés de leur grand-mère.



« J'ai choisi de travailler des produits nobles et raffinés qui se marient parfaitement avec l'esprit des fêtes, comme la truffe blanche et la truffe noire, la langoustine... Ma cuisine étant toujours intimement liée à l'histoire de la famille Rothschild, nous proposerons aussi le Brie de Meaux truffé de la Ferme des Trente Arpents, un produit qui allie subtilité et caractère » Julien Gatillon.

« Les ingrédients traditionnels de la cuisine russe rencontreront les technologies modernes : la botvinia, qui est à l'origine une soupe, sera par exemple transformée en sauce. Je travaillerai également les symboles emblématiques de la cuisine russe, l'esturgeon et le caviar, sans oublier ma propre recette du filet de boeuf Stroganov, avec une sauce aux champignons, à la moutarde, à la crème fraîche, au cognac et au persil. » Denis Prokhorov.



Menu

Truite marinée à la betterave, oseille botvinia, neige de raifort

Bucatini cuisinés à la truffe blanche d'Alba

Esturgeon fumé, crème d'aneth, poireaux rôtis, caviar Osetra

Grosse langoustine de casier, mousseline de panais à la truffe noire du Périgord

Filet de boeuf « Stroganoff », purée de pommes de terre, cèpes et truffe d'hiver

Brie Edmond de Rothschild à la truffe noire

Pavlova du 1920

450 € Prix net service compris hors boissons

A propos d'[Edmond de Rothschild Heritage](#) : 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.