



ANNE
SOPHIE
PIC

LA DAME DE PIC - LE 1920 OUVERTURE DU RESTAURANT LE 11 JUIN

Le nom du restaurant conservera l'hommage historique à l'arrivée de Noémie de Rothschild à Megève il y a un siècle en faisant écho à la collaboration entre Anne-Sophie Pic et Ariane de Rothschild. Une collaboration qui s'est révélée évidente pour ces deux femmes qui partagent un amour pour l'authenticité de ce village de montagne. Au cœur de la nouvelle offre culinaire du Four Seasons Hotel Megève se trouve un lien tout particulier avec la nature et l'objectif de mettre en lumière les producteurs locaux.

«Pour moi, Megève a toujours été synonyme d'évasion. Ces dernières années, j'ai découvert ici un terroir vraiment inspirant. L'écrin du Four Seasons est un lieu remarquable pour valoriser encore plus ce terroir», explique la Cheffe Anne-Sophie Pic.

Pour sa carte, la cheffe imagine ses plats en accord avec les produits du terroir des alpages.

Elle collabore notamment avec une "cueilleuse" locale avec qui elle explore les terres mégevanes pour y sélectionner les meilleures plantes aromatiques : bourgeon de sapin, reine des prés, mélilot, carvi ou encore la berce.

Ces découvertes viennent enrichir au fil du temps son univers créatif qu'elle souhaite partager à ses convives à travers des associations aromatiques dont elle a le secret...

CONTACT PRESSE

Catherine Bienvenu
tél +33 (0)6 76 78 91 68
c.bienvenu@shortcut.fr