

CŒUR DE MEGÈVE



COMMUNIQUÉ DE PRESSE
SEPTEMBRE 2024

Beefbar

Après 40 ouvertures dont Monaco, Paris, St Tropez, Sao Paulo, Mykonos, Hong Kong, Mexico et Tulum, Beefbar s'installe à Megève, dans l'hôtel Cœur de Megève.

Le concept et la philosophie ont été créés par Riccardo Giraudi il y a plus de 20 ans, avec la volonté d'offrir une nouvelle façon de consommer des viandes incroyables tout en se concentrant sur une large sélection des meilleures origines et coupes de viande. Riccardo Giraudi et sa famille sont considérés depuis 50 ans comme le leader européen de l'importation de viande haut de gamme et le premier importateur mondial de viande de Kobe depuis 2014. Ce n'était donc qu'une question de temps pour Giraudi de concevoir un concept qui plairait au consommateur final. Plus qu'un restaurant, le Beefbar est une destination pour les épicuriens qui recherchent un cadre moderne et luxueux, une esthétique attrayante, une atmosphère chaleureuse et une expérience raffinée.

Cœur de Megève





Ouvert en 2018 par le groupe Leitmotiv et désigné par Sibylle de Margerie, l'iconique hôtel Cœur de Megève ouvre donc une nouvelle page culinaire avec Beefbar. Directement ouvert sur l'une des rues piétonnes les plus centrales du village, le restaurant de l'hôtel adoptera son nouveau visage dès l'ouverture de la prochaine saison d'hiver, début décembre 2024.

A la carte, il sera possible de retrouver les classiques qui ont fait la réputation des restaurants Beefbar dans le monde entier. Des viandes issues d'élevages exceptionnels comme le Black Angus des Etats-Unis nourri au maïs, le Black Angus d'Australie ou encore le célèbre boeuf de Kobe, en provenance du Japon. Le Chef Executif Thierry Paludetto magnifie toutes ces viandes : grillées avec une pointe d'épices, cuisinées en barbecue ou en wok, les possibilités sont infinies et les viandes prendront encore de nouvelles saveurs inédites pour coller aux spécificités de la cuisine mégevane. Beefbar présente également, en entrées, une sélection de street food créative à partager, divisée en 3 catégories principales : Beef, Reef et Leaf.

Le Beefbar Megève au sein de l'hôtel Cœur de Megève sera ouvert tous les jours pour le déjeuner et le dîner. Une offre de privatisation sera également disponible pour les groupes tout au long de l'année.



CONTACTS

Cœur de Megève

LEITMOTIV

44 RUE CHARLES FEIGE, 74120 MEGÈVE

04 50 21 25 30

HELLO@COEURDEMEGEVE.COM

@COEURDEMEGEVE