

# Ouverture du restaurant RURAL by Marc Veyrat à Megève

Cet hiver 2022, en partenariat avec Moma Group, l'icône chef Savoyard Marc Veyrat fait son grand retour à Megève !

Dans l'écrin de l'ancienne Auberge de la Côte 2000, se niche le nouveau concept 100% savoyard, Rural by Marc Veyrat. Moma Group, en partenariat avec Edmond de Rothschild Heritage et Four Seasons Megève Collection, désire dynamiser ce lieu historique.



## LE LIEU

Idéalement située au pied de la célèbre piste de la Coupe du Monde, le nouveau repère Megevan accueillera skieurs, randonneurs et amoureux de la montagne sur sa vaste terrasse plein sud, ou dans l'une des deux salles intérieures d'un authentique chalet de montagne.

## L'AMBIANCE du déjeuner à l'après midi

Chez Rural, l'atmosphère évoluera au cours de la journée, pour le bonheur de tous :

Pour le déjeuner, rendez-vous tous les jours de 12h à 15h30 autour de grandes tables conviviales, et d'une cuisine emprunte de parfums d'ici.

L'après-midi, du côté de la vaste terrasse, place à une ambiance animée et festive de 15h30 à 17h, pour accompagner les skieurs joyeux, tout en dégustant les plats de la carte Schuss Rural, jusqu'à la fermeture des pistes.



Pour une halte réconfortante, les convives trouveront une sélection de pizzas, pâtes piémontaises, burger savoyard, ou grillades. Chaque jour, une programmation de DJ assurera l'ambiance musicale.



## LA CARTE DE MARC VEYRAT

« Une cuisine savoyarde travaillée et raffinée »

Le soir, à partir de 19h, dans une ambiance tamisée et confortable, rendez vous au Rural by Marc Veyrat pour un dîner plus élégant, autour de la cuisine savoyarde de Marc Veyrat.

Pour le chef, l'objectif est de mettre à l'honneur une cuisine ancrée localement, dans ce terroir, qu'il affectionne depuis tant d'années. Il explique : "Je souhaite porter au jour les excellents produits de la région, et les magnifier. Je sers une cuisine identitaire de Haute-Savoie d'une manière plus raffinée."

Les convives découvriront par exemple "ma potée à l'emulsion de truffe du Pays, la Tome blanche du jour au jus noir, nos poissons des lacs de montagne, la fondue à la truffe, ou la tartiflette nouvelle au reblochon de mon cousin." Cette carte prendra vie dans ce lieu magique, à des prix maîtrisés.



En perpétuelle quête de perfection, le chef Marc Veyrat garde pour cap l'essentiel : « Depuis toujours, j'ai à coeur d'écouter mes clients et de leur faire plaisir. Ma passion est l'authenticité, la créativité et le goût de faire revivre une cuisine qui représente le patrimoine savoyard. Enfin, Rural by Marc Veyrat n'aurait pu voir le jour sans l'investissement personnel de mon cher ami Benjamin Patou, dont le grand amour de la montagne n'est plus à prouver. »

De son côté, Benjamin Patou, Président de Moma Goup, a déclaré : « Je suis très fier de participer activement au grand retour de l'iconique Chef Marc Veyrat dans sa région, qui me tient également tout particulièrement à cœur. C'est un grand honneur pour Moma Group d'ouvrir son premier établissement dans ce terroir avec des partenaires si prestigieux. »

# Ouverture officielle prévue le jeudi 15 décembre !