



Le nouveau restaurant au cœur de Megève, les Petits Caprices du Grand Hôtel du Soleil d'Or, organise un dîner des Cheffes exceptionnel(les).

Rendez-vous le samedi 28 janvier, à Megève, pour un dix mains sans précédent. Les Petits Caprices, le nouveau restaurant du Grand Hôtel Le Soleil d'Or, accueille dans ses cuisines, cinq cheffes renommées, venues de tous horizons, pour célébrer ensemble la cuisine de montagne.

Flora Mikula, Béatriz Gonzalez, Georgiana Viou, Eugénie Guillermin et Keiko Nagae... Le 28 janvier prochain, ces cinq cheffes réuniront leurs inspirations et leurs talents pour concocter aux clients des Petits Caprices, un dîner comme n'en ont jamais vu les Alpes. Entre exotisme et terroir, la finesse de leurs mets sera à déguster dans le chaleureux cadre du restaurant Les Petits Caprices, récemment ouvert. La nouvelle table du Grand Hôtel du Soleil d'Or bénéficie d'une vue unique sur la vallée. Ici, entre bois et pierre, lin et fourrure, cuir et rotin, chaque convive se retrouve attablé comme dans un nid douillet, parfait pour se laisser chouchouter le temps d'un repas. Une expérience hautement épicurienne !

Flora Mikula, la Provence sous la neige

À la tête de cette brigade d'un soir, Flora Mikula est, à l'année, la cheffe exécutive du groupe Millésime. La tempêteuse provençale, passée par les meilleures cuisines gastronomiques, propose habituellement, aux Petits Caprices, le restaurant du Grand Hôtel du Soleil d'Or, un menu axé sur le terroir, réconfortant et gourmand. Mais le 28 janvier, qui réunit ses amies cheffes, elle se chargera d'une entrée inédite : une soupe d'artichaut aux citrons confits, accompagnée de mouillettes de pissaladière.

Beatriz Gonzalez, le Mexique a chaussé les skis

Née dans un restaurant, sur l'île mexicaine de Cozumel, Beatriz Gonzalez est tombée amoureuse de la gastronomie française en intégrant l'institut Paul Bocuse. Depuis, elle s'est formée auprès des plus grands... jusqu'à mener ses propres brigades, dans des cuisines hautes en couleurs, chez Neva et Coretta, à Paris. Le dernier samedi de janvier, à Megève, elle proposera aux hôtes des Petits Caprices des langoustines grillées et pommes des montagnes, agrémentées d'un condiment de châtaignes fumées et bisque au mole poblano.

Georgiana Viou, le Bénin sur son traîneau

Georgiana Viou s'était promise à une carrière d'interprète. Mais son (bon) goût l'a détournée des bancs de la Sorbonne vers les studios de Masterchef. Après ses propres restaurants marseillais, elle dirige aujourd'hui la cuisine du restaurant Rouge, à Nîmes, où elle régale chaque jour ses clients d'une cuisine singulière, rencontre de la Méditerranéenne et de son Bénin natal. Aux Petits Caprices, elle préparera un rouget, accompagné d'afintin du Bénin.



Eugénie Guillermin, la Lyonnaise est en hors piste

La transmission est sa passion ! Formatrice à l'école Paul Bocuse depuis cinq ans, Eugénie Guillermin est également, depuis quelques semaines, la cheffe de Elles Bistrot, qui accueille en résidence de jeunes chefs sous sa houlette. Le 28 janvier, elle cuisinera un « pot-au-feu de ma grand-mère », à partager, avec des légumes fondants et une tartine de moelle aux truffes.

Keiko Nagae, le Soleil Levant à la montagne

Originaire du Japon, Keiko Nagae était promise à une carrière d'avocate avant de tomber dans la pâtisserie à Paris. Passée par de très prestigieuses maisons, aujourd'hui installée comme consultante, elle réalisera à Megève une neige de perles du Japon au thé matcha.

Dîner proposé à 98 € par personne, hors boissons.

Informations et réservations :

Les Petits Caprices
255 rue Charles Feige - 74120 Megève
+33 (0)4 50 34 31 06
contact@lesoleildor-megève.fr
lesoleildor-megève.com
millesime-collection.com

Les Petits Caprices sont ouverts tous les jours de 7h à 22h, avec des offres différenciées pour le petit-déjeuner (7h-11h), le déjeuner (midi-14h30) et le dîner (19h-22h).

DÎNER DES CHEFFES !

La Provence sous la Neige
Flora Mikula
Soupe d'artichaut aux citrons confits
Mouillettes de pissaladière

Le Mexique a chaussé les skis
Béatriz Gonzalez
Langoustines grillées, pommes des montagnes
Condiment de châtaignes fumées et bisque au mole poblano

Le Benin sur son traineau
Georgiana Viou
Rouget et afintin du Bénin

La lyonnaise est en hors piste
Eugénie Guillermin
Pot-au-feu de ma grand-mère à partager
Légumes fondants, tartine de moelle aux truffes

Le Soleil Levant à la montagne
Keiko Nagae
Neige de perles du Japon au thé Matcha



À propos du Grand Hôtel du Soleil d'Or :

Le Grand Hôtel du Soleil d'Or a ouvert ses portes en 1901 à Megève. Il renaît près de 120 ans plus tard en devenant la onzième Maison du groupe Millésime. De son histoire thermale, le lieu conserve ses traits caractéristiques et offre une nouvelle vision de l'hôtellerie et du bien-être à Megève.

Un univers élégant et étonnant autour du chocolat, lié à l'histoire du village et décliné en un parcours gourmand & authentique grâce à la chocolaterie. Chocolaterie, Restaurant, Bar lounge panoramique surplombant le paysage alpin, Chambres et Chalets spacieux, Espace Bien-Être : la nouvelle adresse à découvrir à Megève.

À propos de Millésime :

Millésime est né en 2014 de la passion et de l'envie d'Alexandra et Philippe Monnin de créer des Maisons qui leur ressemblent, avec une vision profondément humaniste du réceptif, totalement centrée sur ses Hôtes et qui casse les codes de l'hôtellerie traditionnelle.

Chaque Maison est authentique dans son histoire, sa décoration, ses valeurs et les partenariats forts qu'elle tisse dans son territoire pour proposer des expériences uniques dans le respect et les valeurs de l'art de vivre à la Française.