



LES CHAULETS

DU MONT D'ARBOIS

MARC-HENRI MAZURE, NOUVEAU CHEF DU RESTAURANT *HÉRITAGE* DES CHAULETS DU MONT D'ABOIS À MEGÈVE :

UNE CUISINE DE MONTAGNE ENGAGÉE,
CONVIVIALE ET RAFFINÉE

Cet été, le **Chef Marc-Henri Mazure** rejoint **Les Chalets du Mont d'Arbois** à Megève en tant que Chef exécutif du nouveau restaurant bistrannique *Héritage*. Formé auprès de figures emblématiques telles que Marc Veyrat et Anne-Sophie Pic, ce Chef passionné a parcouru la France, débutant en Bretagne, sa région natale, en passant par la capitale, avant de s'installer dans les montagnes, son véritable terrain d'inspiration. Récompensé par le Guide Michelin et Gault & Millau, Marc-Henri Mazure s'est imposé comme un Chef affirmé, fidèle à une cuisine de terroir sublimant les produits de la montagne. Sa vision s'inscrit dans l'esprit d'une citation qui compte pour lui : « *Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine... la bonne* », selon les mots du Chef Paul Bocuse.

HÉRITAGE, LE NOUVEAU RESTAURANT DES CHÂLETS DU MONT D'ARBOIS

Situé au cœur des **Chalets du Mont d'Arbois**, dans un cadre raffiné et empreint d'authenticité, **Héritage** propose une cuisine inspirée des saveurs alpines. Chaque jour, le **Chef Marc-Henri Mazure** imagine une cuisine savoureuse et sincère, en parfaite résonance avec la philosophie d'**Edmond de Rothschild Heritage**, qui valorise le respect du savoir-faire et l'art de sublimer la matière première avec excellence.

Cette richesse se reflète pleinement dans le style du Chef, qui revendique une cuisine audacieuse, conviviale et généreuse. Une attention particulière est portée aux accompagnements, et plus encore aux sauces, que Marc-Henri considère comme l'âme d'un plat : « *Il n'y a pas de bons plats sans une bonne sauce !* ».



La carte du restaurant **Héritage** incarne ainsi l'engagement du Chef pour **une cuisine de terroir** mettant à l'honneur les producteurs de la région et **les produits emblématiques de la famille Edmond de Rothschild**, notamment ceux issus de **la Ferme des 30 Arpents**, située au cœur de la Brie boisée.

Parmi les plats à partager, on retrouve les **escargots du Mont-Blanc gratinés au Beaufort**. Côté plat, **la côte de bœuf savoyarde** grillée ou la sole des côtes bretonnes invitent à une expérience conviviale. **Le farcement savoyard**, en suggestion du moment, rend hommage aux traditions locales, tandis qu'une belle sélection de fromages de la région et des desserts créatifs comme le **soufflé Rothschild** ou un rappel au parcours du Chef au travers du **Paris-Brest**. Une ode aux racines montagnardes magnifiées dans chaque assiette.



PANIER PIQUE-NIQUE GOURMAND, IMAGINÉ PAR LE CHEF MARC-HENRI MAZURE



Une nouvelle offre pensée avec soin par le **Chef Marc-Henri Mazure**, mettant à l'honneur les produits de saison, soigneusement sourcés au cœur dans un circuit-cout, pour un déjeuner champêtre en pleine nature. **Cette offre nomade vient compléter la partition culinaire savoureuse du Chef au sein du restaurant *Héritage*, niché au cœur des Chalets du Mont d'Arbois.**



INFOS CLÉS :

· *Héritage* : Ouvert tous les jours pour le dîner de 19h à 21h.

***Fermeture exceptionnelle le 24 août, et les dimanches 17, 23 et 31 août.*

À noter : une carte snacking est proposée au bar pour le déjeuner.

· L'offre pique-nique est proposée à **35€/pax.**



À PROPOS

Les Chalets du Mont d'Arbois, classés 5 étoiles, se composent de 40 chambres, dont 8 suites spacieuses réparties dans trois chalets d'architecture savoyarde : **Eve, Noémie et Alice**, en hommage à 3 des 4 filles du Baron Benjamin et Ariane de Rothschild. Chacun reflète le charme et le raffinement propres à l'histoire de la famille Edmond de Rothschild Edmond de Rothschild Heritage, tout en combinant savoir-faire artisanal et authenticité.

Cet écrin très exclusif dispose d'un sanctuaire dédié au bien-être et à la détente, comprenant une piscine intérieure et extérieure chauffée et offrant une vue majestueuse sur le paysage alpin. Les hôtes peuvent également profiter de services exclusifs ainsi qu'une palette d'activités qui célèbrent le patrimoine naturel et culturel de la région.

INFORMATIONS CLÉS

Propriétaire : Edmond de Rothschild Heritage Opérateur : Beyond Places
Collection : Les Petites Maisons

447 Chemin de la Rocaille 74120 Megève, France
chalets-montdarbois.com

