

JULIEN GATILLON

Le Chef Julien Gatillon annonce l'ouverture début décembre 2023 de deux nouveaux restaurants à Megève

Julien et Sonia Gatillon ont ouvert en 2020 à Megève une première adresse très personnelle baptisée NOUS, où ils reçoivent chez eux dans leur maison, en proposant à leurs hôtes un menu unique pour une seule réservation de deux à douze clients.

Ils souhaitent désormais proposer de nouvelles expériences à leurs clients et annoncent l'ouverture de deux nouveaux restaurants au coeur du village de Megève : «Vous» et «Anata».



Le couple réalise cette aventure en s'entourant des Chefs Jean Pastre, Keiji Ishii et Yohan Delhommeau, équipe que le Chef Julien Gatillon connaît bien et avec qui il a déjà travaillé à l'époque où il dirigeait les cuisines du Mont d'Arbois à Megève.

Chez **VOUS**, Julien Gatillon, accompagné du Chef Jean Pastre, prolongera la philosophie culinaire de chez NOUS et proposera une cuisine française gastronomique aux **goûts francs et lisibles pensée pour magnifier les produits**.

Chez **ANATA**, « vous » en japonais, Julien Gatillon, le Chef Keiji Ishii et le Chef Yohan Delhommeau dévoileront **leur vision de la cuisine gastronomique nippone** autour d'un comptoir conçu comme un véritable omakase.

Logés à la même adresse, les deux restaurants, l'un au rez-de-chaussée et l'autre au premier étage, ouvrent la voie à une nouvelle lecture de la cuisine de Julien Gatillon.

nous anata vous

206, impasse de la Madone
74120 Megève

36, rue Saint-François
74120 Megève

36, rue Saint-François
74120 Megève

Ouverture début Décembre 2023