



JULIEN GATILLON

À LA TÊTE DE TROIS RESTAURANTS À MEGÈVE NOUS, VOUS et ANATA

Julien Gatillon, l'un des Chefs les plus inspirants de sa génération, formé auprès de Benoît Violier et Yannick Alléno, ouvre deux nouveaux restaurants, VOUS et ANATA, en plein cœur de Megève et poursuit son aventure gastronomique avec NOUS, table unique ouverte en 2020.



The image shows the interior of a rustic wooden chalet. The walls and ceiling are made of dark, weathered wood. On the wall, there are several small, colorful birdhouses. A wooden rocking chair with a light blue cushion is positioned in the center. To the right, there is a window with a wooden frame. A potted plant sits on a small stand next to the chair. On the left, a long wooden table is visible. The floor is made of wooden planks. The overall atmosphere is warm and cozy, with a view of a snowy mountain landscape visible through the window.

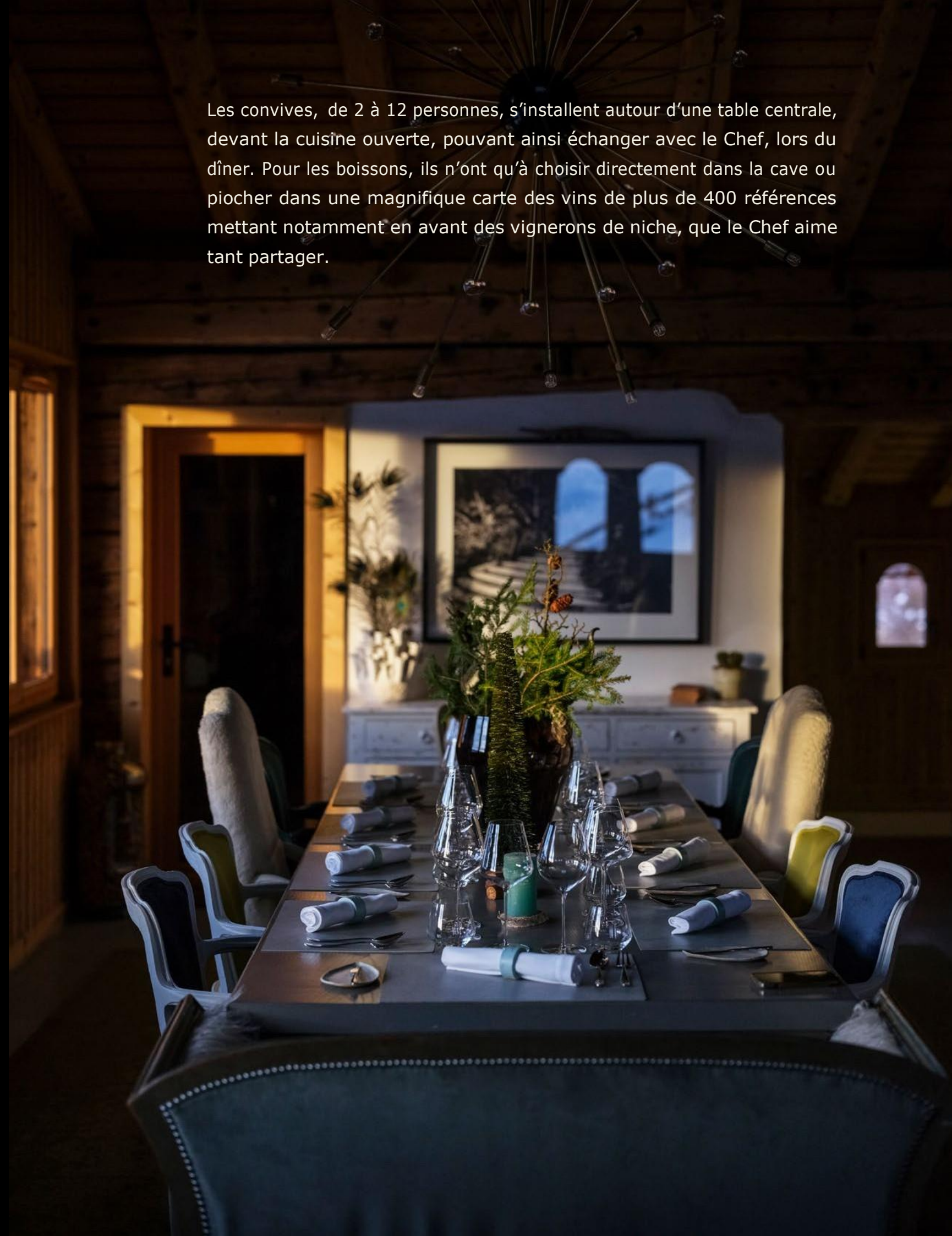
nous

UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE SUR-MESURE ET AUTHENTIQUE

Julien Gatillon, ex-Chef doublement étoilé du Four Seasons à Megève, est à la tête de NOUS depuis 2020. Ici, le mot d'ordre est sur-mesure. Tout a été conçu pour recevoir les clients dans l'intimité de son chalet situé à quelques minutes du centre de Megève et où il vit avec son épouse, Sonia. Ils ne sont que tous les deux, midi et soir, à recevoir leurs convives le temps d'une expérience culinaire hors du temps. Pas de jour fermeture officielle, le rythme est calé en fonction des demandes et des réservations.

A close-up photograph of three large, cooked shrimp arranged vertically on a dark, textured plate. Each shrimp is topped with a generous pile of dark, glistening caviar. The shrimp are cooked to a vibrant pinkish-red color. The plate has a rough, metallic-looking edge. The background is dark and out of focus.

Quelques jours avant leur venue, les convives reçoivent un coup de fil du Chef pour composer ensemble leur menu. Ce dernier peut être une carte blanche élaborée à partir des meilleurs produits de la saison; l'occasion de découvrir quelques-uns des plats du moment de ce Chef passionné et talentueux, comme ce cardon, beaufort d'alpage et vin jaune ou encore cette raviole ouverte, épinard et truffe blanche d'Alba. Les clients peuvent aussi penser les trois pièces apéritives et les sept plats en fonction de leurs goûts, de leurs envies ou alors thématiser leur menu autour d'un ingrédient phare, tels que le homard, le wagyu ou le gibier.



Les convives, de 2 à 12 personnes, s'installent autour d'une table centrale, devant la cuisine ouverte, pouvant ainsi échanger avec le Chef, lors du dîner. Pour les boissons, ils n'ont qu'à choisir directement dans la cave ou piocher dans une magnifique carte des vins de plus de 400 références mettant notamment en avant des vigneronns de niche, que le Chef aime tant partager.

VOUS

UNE CUISINE DE GÔÛT

Après le succès de NOUS, Julien Gatillon vient d'ouvrir VOUS, un comptoir de 14 places, en plein cœur du village de Megève pour continuer de faire découvrir ses créations. Cette toute nouvelle table garde la même trame culinaire, la même vision que chez NOUS, à savoir une cuisine française gastronomique de haut vol, mettant en avant les meilleurs ingrédients sourcés auprès d'artisans et de producteurs d'exception.

Pour les poissons et les crustacés, Julien Gatillon travaille, par exemple, main dans la main avec trois pêcheurs en Bretagne et en Normandie, qui sont à la criée tous les matins et l'appellent quotidiennement pour définir ensemble les livraisons de la semaine. Côté fruits et légumes, le Chef collabore avec des maraîchers locaux, qui lui fournissent le meilleur de la saison.







Si les menus diffèrent d'une adresse à l'autre, les grands marqueurs de ce Chef restent présents : des plats lisibles et percutants où le goût est au cœur des assiettes. La dégustation prend toujours la même forme : une carte proposée midi et soir, et un menu en plusieurs temps servi le soir, tous deux confectionnés en fonction des produits et des saisons. Les clients peuvent ainsi, selon leurs préférences et leurs envies, découvrir quelques pièces phares du Chef, ou bien une expérience complète.

Attablés à un comptoir en marbre, les clients assistent en direct à la préparation et au dressage de leurs plats. Tout se fait sous leurs yeux. Pour cette nouvelle aventure, Julien Gatillon est accompagné du Chef Jean Pastre, qu'il connaît bien pour avoir travaillé avec lui lorsqu'il était aux commandes des cuisines du Four Seasons Hôtel Megève. Accompagné de Paul Arnaud Martin, en tant que directeur de salle, l'expérience se veut aussi chaleureuse qu'intimiste.





anata

UN COMPTOIR JAPONAIS DANS LA PLUS PURE TRADITION

Sur la mezzanine, au-dessus de VOUS, se trouve ANATA, un comptoir japonais de 12 places, en bois, à la fois élégant et épuré, pensé comme une véritable ode à la gastronomie japonaise. Ici, pas de cuisine fusion ; au contraire, des plats traditionnels parfaitement maîtrisés et exécutés par les Chefs Keiji Ishii et Yohan Delhommeau, qui étaient, eux aussi, aux côtés de Julien Gatillon lorsqu'il officiait au Four Seasons Hôtel Megève.

Chez ANATA, deux formules sont disponibles, selon les préférences et les affinités de chacun : une carte proposée midi et soir, et un menu omakase servi uniquement le soir. Aussi, il est possible de découvrir les plats de la carte sans recourir au menu dégustation, et inverse.

Pour les clients adeptes de la cérémonie japonaise, le menu omakase se déroule en plusieurs temps : ils démarrent leur menu par un bouillon pour se rincer le palais. Viennent ensuite les sashimis - de sérieole, bonite ou autre selon l'arrivée de poisson - condimentés avec un wasabi frais, confectionné par Keiji Ishii, le maître sushi des lieux. Ils sont servis avec une sauce soja directement sourcée au Japon. S'ensuivent une pièce de viande ou de poisson, puis trois tempuras, qui évoluent au fil des ingrédients et des envies des Chefs : patate douce, navet daïkon, crevette, bar ou daurade... Les tempuras, à la pâte parfaitement croustillante, sont dégustés avec une sauce soja mélangée à du mirin et agrémentée de daïkon râpé. Les plats chauds sont, quant à eux, réalisés par Yohan Delhommeau, formé au restaurant Kaito du Four Seasons Hôtel Megève.







Et comme dans les menus traditionnels, les clients terminent par 8 à 10 pièces de nigiri et maki. Chacune est façonnée à la main par Keiji avec du riz tiède et assaisonné, puis déposée devant les clients à même le comptoir. Nigiri de saumon brûlé au chalumeau et miso, maki de thon toro, sésame et soja... Le Chef laisse libre cours à son imagination. Avant les desserts, ce menu japonais se termine par une véritable soupe miso.

Pour la partie sucrée, les clients se régalent, là aussi, de créations autour de produits et de techniques nippons, comme du yuzu, de la pâte de riz ou encore du thé matcha.

Tous les plats sont servis dans une vaisselle créée sur-mesure, comme pour les autres adresses de Julien Gatillon. À l'origine de ces pièces uniques ? Annick Galimond, une céramiste installée dans le village espagnol de La Bisbal d'Emporda, spécialisé dans les poteries artisanales.

ANATA, signifiant « vous » en japonais, est le prolongement naturel de toute l'offre gastronomique imaginé par le Chef Julien Gatillon qui n'a de cesse de proposer des expériences intimistes à ses clients.



JULIEN GATILLON

En quelques mots...



Originaire de Poitou-Charentes, Julien Gatillon grandit auprès d'une grand-mère délivrant une cuisine du cœur, réalisée à partir de produits de saison et du potager. Il se nourrit alors de pêche, de chasse, aime partir à la cueillette des champignons et ramasser les escargots. En 2001, son stage de BEP l'envoie au Chalet du Mont d'Arbois, à Megève, un premier pas dans ces montagnes qu'il retrouvera plus tard avec tant d'entrain.

Il passe ensuite cinq années à l'Hôtel de Ville de Crissier, véritable institution de la scène culinaire mondiale, auprès de Philippe Rochat, Franck Giovannini et bien sûr Benoît Violier, son père spirituel. Dans cette maison triplement étoilée, Julien Gatillon apprend la rigueur, l'excellence et l'humanité en cuisine, trois valeurs qui ne le quitteront plus jamais.

En 2010, direction Paris, à l'Hôtel Le Meurice auprès de Yannick Alléno. De Chef de partie, Julien Gatillon passe sous-Chef en tout juste un an. Il découvre alors la vie d'une brigade de palace ainsi que la créativité insatiable de ce Chef auréolé de trois étoiles au Guide Michelin.

Et en 2011, alors qu'il n'a que 26 ans, il est recruté comme Chef de cuisine du 1920, table gastronomique du Chalet du Mont d'Arbois, là où tout a démarré pour lui. Son talent et sa passion lui font décrocher une première étoile au Guide Michelin en 2014, suivie d'une seconde en 2016.

C'est en 2020 qu'il décide de revenir aux sources et d'ouvrir NOUS, un concept novateur : un menu unique pour une seule réservation de 2 à 12 couverts, offrant ainsi une expérience sincère et authentique. Cet hiver, il lance deux autres restaurants VOUS et ANATA, en plein cœur du village de Megève.

SONIA GATILLON

L'aventure de ces trois restaurants n'existeraient pas sans Sonia, la femme de Julien Gatillon. C'est à deux qu'ils ont pensé chaque concept et décoré chaque lieu eux-mêmes selon leurs goûts et leurs envies. Après avoir été psychologue pour enfants ayant vécu des chocs post-traumatiques, Sonia est recrutée par la collectivité de Chalon-sur-Saône pour gérer une cellule de coaching interne chargée d'accompagner les maux psychologiques. Parallèlement, elle monte sa propre structure et devient coach dans le milieu équestre afin de guider les cavaliers lors de leur préparation mentale. Elle part ensuite étudier les requins aux îles Fidji auprès de scientifiques, une expérience déterminante dans son parcours, qui lui donne l'envie du risque ainsi qu'une forte compréhension des enjeux environnementaux. Elle revient en France, et poursuit sa carrière dans le coaching auprès des enfants et des entreprises.

Mais le milieu marin lui manque, elle décide alors d'acheter une île au Belize avec deux associés dans l'optique d'y construire des villas de luxe fonctionnant en totale autonomie, tout en devenant une résidence de scientifiques pour étudier les coraux, les requins et les lamantins. Bien que ce projet fou l'anime totalement, sa rencontre avec Julien met son idée sur pause. Et c'est à deux qu'ils pensent alors NOUS, cette table unique où ils reçoivent les clients chez eux. Ce duo partage les mêmes valeurs, les mêmes envies, celles d'accueillir chaque client comme si c'était leur grand-mère. Des adresses gastronomiques qui prônent les échanges sincères et intimes avec les convives, voilà ce qu'ils défendent avec brio.



JEAN PASTRE ET PAUL ARNAUD MARTIN, LE DUO DE VOUS

Julien Gatillon le dit lui-même, il ne se serait jamais lancé dans l'aventure de VOUS sans Jean Pastre, son ex sous-Chef du Four Seasons Hôtel Megève où il officiait auparavant. Ce jeune Chef de 27 ans, aux bases techniques très solides, partage surtout la même vision de la gastronomie que Julien. Chez VOUS, il est accompagné de Paul Arnaud Martin, qui a notamment été recruté pour son excellent relationnel avec les clients et les acteurs locaux. Et comme le reste de l'équipe, c'est son côté respectueux et humain qui ont fini de conquérir le Chef.



KEIJI ISHII & YOHANN DELHOMMEAU, LE DUO D'ANATA

Keiji et Yohann sont extrêmement complémentaires. Il faut dire que ces deux-là se connaissent depuis plusieurs années pour avoir travaillé ensemble à la tête du restaurant fusion Kaito du Four Seasons Hôtel Megève. Avant cette expérience, Keiji Ishii était déjà Chef à Megève pour un traiteur japonais spécialisé dans la vente à emporter. C'est là que Julien Gatillon le rencontre, alors qu'il est Chef exécutif du Four Seasons, et lui propose de rejoindre l'aventure Kaito.

Et c'est en 2018 que Yohann Delhommeau arrive en tant que Chef de partie de Kaito pour la partie chaude, il apprend alors les bases de la cuisine japonaise, que ce soit les techniques ou les ingrédients. Après une saison à Genève, il revient à Megève aux côtés de Julien et prend dans la foulée le poste de Chef de Kaito, tandis que Keiji était maître sushis. ANATA est le premier restaurant typiquement japonais de Megève.





nous

206, impasse de la Madone
74120 Megève

Ouvert 7/7 jours au déjeuner et au dîner
Réservation obligatoire
Nous (juliengatillon.fr)
Menu signature - 250 à 300 euros



vous

36, rue Saint-François
74120 Megève

Ouvert au dîner du jeudi au lundi et au déjeuner du vendredi au lundi
Avec ou sans réservation
Vous (juliengatillon.fr)
Menu dégustation - 180 euros
Ou choix à la carte



anata

36, rue Saint-François
74120 Megève

Ouvert au dîner du jeudi au lundi et au déjeuner du vendredi au lundi
Avec ou sans réservation
Anata (juliengatillon.fr)
Omakase - 180 euros
Ou choix à la carte