

MARC VEYRAT

L'ARTISAN DES RÊVES CULINAIRES AU CŒUR DE MEGÈVE !



LE SEUL CHEF FRANÇAIS QUI A OBTENU CHEZ LUI

**2 FOIS 3 ÉTOILES MICHELIN &
2 FOIS 20/20 GAULT & MILLAU**

NOUVEL ETABLISSEMENT : MARC VEYRAT CUISINE HAUTE DEFINITION

Marc Veyrat, le chef aux multiples étoiles, réalise ses rêves avec un nouveau concept de gastronomie : MARC VEYRAT CUISINE HAUTE DEFINITION au cœur de Megève.

Un lieu où la cuisine devient émotion, une alchimie des sens et des souvenirs. Qu'il soit à « la Nouvelle Maison de Marc Veyrat » près d'Annecy, à « La Ferme de mon Père » à Megève, ou « La Maison des Bois » à Manigod ou son nouvel établissement, Marc Veyrat fait preuve d'une créativité et d'un professionnalisme exemplaires. Il est aujourd'hui reconnu comme un Chef de renommée internationale.

UN PARCOURS EXCEPTIONNEL

Né à Annecy en 1950, Marc Veyrat a grandi dans la ferme familiale de Manigod, en Haute-Savoie. Il découvre la passion de la cuisine grâce à sa grand-mère et sa mère qui avaient transformé leur ferme en chambres d'hôtes. Adolescent, l'enfant terrible de la gastronomie, comme le surnommera plus tard Christian MILLAU, se fait chasser successivement de trois établissements, alors que les hôtels d'Annecy lui ferment leur porte au nez. Malgré un début difficile dans le monde de la cuisine, il trouve sa voie et ouvre en 1978 un bistrot au col de la Croix Fry avec comme bases les odeurs de la cuisine familiale et les produits du terroir.

S'inspirant des grands chefs Michel Guérard et Paul Bocuse, il obtient rapidement ses premières étoiles Michelin. Il propose des recettes savoyardes mais aussi deux ou trois plats cuisinés. Après avoir vendu, son auberge et ses moutons en 1985, il achète une villa à Annecy et obtient une première étoile Michelin puis une deuxième.



En 1989 et 1990, il obtient le titre de cuisinier de l'année avec une note exceptionnelle de 19,5 au Gault Millau. Il s'installe ensuite à Veyrier-du-Lac, au bord du lac d'Annecy, dans un charmant Relais & Châteaux de 11 chambres, « L'Auberge de l'Eridan ». Après neuf ans de carrière, il décroche sa troisième étoile Michelin, est couronné « Chef de l'année » et s'associe avec les éditions Hachette pour publier son livre de cuisine « Fou de Saveurs », qui rencontre un immense succès.

En novembre 1996, Marc Veyrat est désigné meilleur chef cuisinier par le Wine Spectator, un magazine américain renommé et fonde SAPE INTERNATIONAL avec son équipe pour promouvoir la gastronomie mondiale. En collaboration avec le botaniste François Couplan, il publie « L'Herbier Gourmand », suivi de « Cuisine Paysanne ».

En mars 1998, lors d'un voyage professionnel aux États-Unis, il annonce la création du Groupe des Huit et prononce un discours à l'Institut Culinaire de New York, plaidant pour une gastronomie française innovante et ouverte sur le monde.

Durant les 7 prochaines années, il ouvre « La Ferme de mon Père » à Megève, une réplique de la ferme de son enfance, dotée de 9 chambres avec spas. Il se voit attribuer à ses deux établissements une note de 20/20 par le Gault Millau qui le consacre Toque d'Exception et se voit décerner une troisième étoile pour « La Ferme de mon Père », faisant de lui le seul chef au monde à avoir deux fois trois étoiles par le Guide Michelin. Il obtient également la note de 20/20 à l'Auberge de l'Eridan et anime une série de films pédagogiques hebdomadaires, « L'Herbier Gourmand », sur France 5 et publie « L'Encyclopédie culinaire du XXIème siècle », qui est élu meilleur livre de l'année aux « Gastronomades » d'Angoulême.

Entre 2005 et 2010, Marc Veyrat devient parrain de l'association « Victimes et Citoyens » et ambassadeur de la fondation Nicolas Hulot pour le défi pour la terre, puis il cède 4 ans plus tard, l'Auberge à Veyrier-du-Lac à son élève Yoann Conte qui obtient deux étoiles Michelin. Parallèlement, Marc Veyrat ouvre en 2013 la Maison des Bois à Manigod, dédiée à une cuisine nouvelle, créative, pastorale et respectueuse de l'environnement. Il participe au déjeuner de la COP21 à Paris avec 150 chefs d'État et obtient trois étoiles au guide Michelin et une note de 19/20 au Gault Millau pour son restaurant, ainsi que cinq étoiles pour l'hôtel Relais & Châteaux.

Cependant, en 2019, il perd une étoile Michelin, déclenchant un imbroglio gastronomique suivi d'un procès retentissant contre le guide rouge. Après deux années de fermeture dues à la pandémie de Covid-19, sa fille Élise reprend les rênes en 2024, poursuivant l'héritage culinaire de son père.

LA TABLE DU CHEF

En 2024, Marc Veyrat inaugure CUISINE HAUTE DEFINITION à Megève. Ce lieu inédit, intimiste et réservé à 18 convives, propose une gastronomie émotionnelle inspirée des herbes sauvages. Chaque repas est une immersion dans les sous-bois et les prairies des alpages, où l'équipe cueille chaque matin les ingrédients qui embaumeront la cuisine.

Horaires d'ouverture :

Dîners : jeudi, vendredi, samedi

Déjeuner : dimanche

Menu :

395 € par convive (hors boissons)



QUELQUES CRÉATIONS CULINAIRES :

- Oeuf de trois heures à la berce sauvage
- Trois arômes de sous-bois (lichen, chénopode, ail des ours)
- Tartelette de homard, écume de reine des prés
- SODA VERA
- Pigeon dans toute sa splendeur : suprême et oxalis du Mont d'Arbois & cuisse et polypode de lisière
- Purée allégée, truffe & chocolat amer
- Bonbon qui sort de la forêt
- L'Ercheu de fromages
- Pomme de pin, fumée pour de vrai
- Quatre crèmes brûlées à découvrir



LA TABLE DE CHRISTINE HECKLER VEYRAT

Dans le même lieu, Christine Heckler Veyrat ouvre sa Table CUISINE DE L'ÂTRE, une expérience culinaire unique teintée de « sorcellerie en vert & noir ». Avec un menu à 180 € par convive (hors boissons), elle promet une cuisine de l'âtre authentique et innovante.



UNE EXPERIENCE UNIQUE EN LOGIS DE MONTAGNE

Pour une escapade inoubliable, Marc Veyrat propose une formule "LOGIS DES AMOUREUX ou DES AMIS"

2100 € pour 2 personnes

Logis de montagne incroyable

Apéritif près de la cheminée ou de la piscine

Deux dîners (8 mets, par le Chef Marc Veyrat), hors boissons

Deux petits déjeuners, un véritable festin matinal

2700 € pour 2 personnes avec une cueillette en montagne

MARC VEYRAT CUISINE HAUTE DEFINITION

329 Chemin des Anes 74120, Megève
France

contact@marcveyrat.fr

06 75 85 13 88