



*Chef*  
**INVITÉ**



**Rostang**  
PÈRE & FILLES

**Le Train Bleu**

**marque l'arrêt à Megève avec le Chef Marc Veyrat**



Le Train Bleu poursuit son voyage culinaire et écrit une nouvelle page de son histoire. Le chef Michel Rostang et le chef Samir Balia du Train Bleu accueillent pour cette édition exceptionnelle le légendaire Marc Veyrat, chef étoilé à l'univers aussi audacieux que poétique, pour un dîner à quatre mains qui aura lieu le 02 avril 2024.

Ces dîners d'exception sont l'occasion pour Le Train Bleu de convier de grandes figures de la gastronomie française et de créer des ponts entre Paris et des terroirs d'exception. Dans la continuité du fil rouge reliant la capitale aux paysages savoyards, il était naturel que le Train Bleu et Michel Rostang s'associent à Marc Veyrat, maître incontesté de la cuisine alpine, pour une escale gustative hors du commun.

Lors des précédentes éditions, Jean Sulpice, Emmanuel Renaut, Jean-André Charial, Matthieu Viannay ou encore Georges Blanc se sont prêtés à l'exercice. Cette nouvelle collaboration nous emmène cette fois-ci au cœur des montagnes de Megève, fief de Marc Veyrat, où se mêlent la richesse d'un terroir brut et l'inventivité d'un cuisinier visionnaire.

Chef au caractère entier, Marc Veyrat est un explorateur des saveurs, puisant son inspiration dans les alpages, les herbes sauvages et la puissance du

végétal. Entre respect des produits et audace des associations, il compose une cuisine qui célèbre la nature dans toute sa pureté et sa richesse. Sa démarche, à la croisée de la tradition et de l'innovation, offre une expérience sensorielle unique, où le produit se révèle dans une expression nouvelle et saisissante.

Le Train Bleu vous invite à découvrir la signature culinaire de Marc Veyrat le temps d'un dîner de prestige, conçu en collaboration avec Michel Rostang et Samir Balia.

**MARC VEYRAT**

**CHEF INVITÉ 02 AVRIL 2025**

**MENU EN SIX TEMPS :**

**Amuse-bouches / Entrées / Plats / Desserts : 240 €**

### **MARC VEYRAT : L'ALCHIMISTE DU GOÛT**

Seul chef français à avoir obtenu deux fois trois étoiles Michelin et deux fois la note maximale de 20/20 au Gault & Millau, Marc Veyrat est une figure incontournable de la gastronomie contemporaine. Né à Annecy et ayant grandi à Manigod, il s'inspire de son enfance au cœur des montagnes pour proposer une cuisine instinctive et vibrante, où chaque ingrédient raconte une histoire.

### **À propos de SSP**

SSP est un acteur majeur dans la gestion de points de vente de restauration dans les lieux de voyage partout dans le monde. Nous comptons environ 42 000 collaborateurs répartis dans plus de 600 sites dans 36 pays. Notre activité couvre les restaurants avec service à table ; les établissements de vente à emporter, les cafés, les salons et les magasins de proximité axés sur l'alimentation, essentiellement localisés dans les aéroports et dans les gares. Notre portefeuille inclut près de 550 marques d'envergure internationale, nationale et locale. Parmi celles-ci, nous avons nos propres enseignes — comme UrbanCrave, pionnier du concept de "streeteats" dans les aéroports

américains, et Nippon Ramen, spécialisé dans les nouilles et les raviolis en région APAC — mais aussi des franchises renommées telles que M&S, Starbucks et Burger King.

Notre mission est de faire de SSP la meilleure partie du voyage de nos clients. Pour cela, nous nous engageons à apporter des marques de premier plan et des concepts novateurs à nos clients et consommateurs du monde entier. Nous mettons l'accent sur un excellent rapport qualité-prix, le goût, la qualité et le service, tout en utilisant la technologie et le numérique pour renforcer notre efficacité.

Pour en savoir plus, visitez notre site : [www.foodtravelexperts.com](http://www.foodtravelexperts.com)