

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

UNE CUISINE DE MONTAGNE ENGAGÉE,

CONVIVIALE ET RAFFINÉE



À compter d'aujourd'hui, le **Chef Marc-Henri Mazure** rejoint **Les Chalets du Mont d'Arbois** à Megève en tant que **Chef exécutif** du **nouveau restaurant 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 Chalets 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 Héritage** et sa volonté de sublimer le patrimoine culinaire des terroirs.

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 Rothschild**, notamment ceux issus de la **ferme des 3 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 déjeuner de 12h à 14h et pour le dîner de 19h à 21h. Fermeture exceptionnelle le dimanche 29 et le lundi 30 juin, ainsi que les lundis 18 et 24 août, et les dimanches 17, 23 et 31 août.
- **L'offre pique-nique** est proposée à **35€/pax**.
- Adresse : 447 Chemin de la Rocaille - 74120 Megève, France.