

[Pour voir cet email, cliquez ici.](#)



FOUR SEASONS
MEGÈVE COLLECTION



L'Italie s'invite dans vos assiettes à La Trattoria de la Taverne avec une carte signée par le chef Simone Zanoni

Située sur les hauteurs du Mont d'Arbois, La Trattoria de la Taverne insuffle un vent de Dolce Vita à Megève, grâce à une nouvelle collaboration avec le talentueux chef italien Simone Zanoni.

Établissement emblématique des soirées festives mégevannes dans les années 70, la Taverne du Mont d'Arbois s'était assagie tout en restant un lieu incontournable pour déguster les meilleures spécialités savoyardes dans une ambiance chaleureuse. Cet hiver est marqué par un retour à la fête, avec le lancement de La Trattoria de la Taverne, un concept de restauration italienne conviviale et gourmande, agrémenté tous les soirs d'une programmation musicale festive, dans un cadre alpin chic et subtilement orné de décorations rustiques.

Originaire de Salò en Italie, Simone Zanoni a grandi dans ce village pittoresque enclavé dans les montagnes lombardes. Dès son plus jeune âge, il s'initie à la cuisine aux côtés de sa grand-mère Nonna Igina et réalisent ensemble leurs propres fromages. De ces années passées dans la ferme familiale, où tout est cultivé sur place, il apprend l'amour des bons produits et développe le goût du partage et de la convivialité. Chef du restaurant Le George, l'une des tables étoilées du Four Seasons Hotel George V, Paris, Simone Zanoni y propose des plats méditerranéens raffinés et à partager, en harmonie avec ses valeurs familiales fortes.

Aujourd'hui, c'est tout naturellement que cet héritage si particulier qui lie Simone à son pays natal se retrouve au cœur de l'offre de la Trattoria de la Taverne. A la carte, une cuisine familiale aux saveurs transalpines, déclinée sous forme de plats à déguster en famille ou entre amis.

Pour réaliser cette carte, qui laisse la part belle aux produits locaux, le chef peut s'appuyer sur un terroir régional riche et inspirant. Fromages d'alpage, beurres locaux et légumes de saison viennent sublimer ses créations. Entre cuisine traditionnelle italienne et sélection des meilleurs vins et cocktails transalpins, les convives embarqueront pour un voyage au cœur de l'Italie.

Les soirées à La Trattoria débutent par le traditionnel « aperitivo », véritable institution de l'art de vivre italien basé autour de la convivialité. Autour de ce moment de plaisir, de bonne humeur et de retrouvailles, les hôtes partagent mises en bouche gourmandes et cocktails créatifs, imaginés par le chef et ses équipes. Le repas se poursuit dans une ambiance musique lounge, propice aux discussions animées et décontractées. En seconde partie de soirée, le dîner se teint d'une touche festive avec la présence d'un DJ résident.

Véritable hommage à la Dolce Vita, la Trattoria de la Taverne rythmera vos soirées hivernales en famille ou entre amis.

Ouverture à partir du vendredi 17 décembre, tous les soirs de 19h à 1h

VISUELS PAR [ICI](#)



A propos de Four Seasons Megève Collection :

Au cœur des Alpes et dans un environnement propice au ressourcement, découvrez nos deux établissements au charme intemporel. Four Seasons Hotel Megève propose une réinterprétation moderne des chalets Alpins, avec 55 chambres et suites, un immense spa de 900m² et un accès direct aux pistes en télési. Avec le restaurant La Dame de Pic-Le 1920 ou encore Kaito, restaurant japonais aux notes alpines, l'offre culinaire est aussi variée que raffinée. A quelques pas d'ici, Les Chalets du Mont d'Arbois, Megève, a Four Seasons Hotel, offrent un décor chaleureux et traditionnel. Propriété historique de la famille Edmond de Rothschild, ces trois Chalets sont composés de 41 chambres et suites et hébergent le restaurant La Table de Noémie, nouveauté de cette saison, ainsi qu'un spa fraîchement rénové.

A propos d'Edmond de Rothschild Heritage

Edmond de Rothschild Heritage investit et fait grandir le patrimoine familial en se donnant pour mission d'éveiller les sens tout autant qu'éduquer les consciences. C'est autour de trois pôles, Wines, Hospitality & Nature, que la marque restitue toute la noblesse des produits et des lieux d'exception.

Avec 500 hectares de vignes répartis dans le bordelais (dont l'emblématique Château Clarke), en Nouvelle-Zélande, en Argentine, en Espagne et en Afrique du Sud, Edmond de Rothschild Heritage révèle des terroirs exceptionnels pour créer des vins qui en sont le reflet. Au Domaine du Mont d'Arbois, à Megève, écrin de la famille depuis 1920, Edmond de Rothschild Heritage propose une expérience unique de séjour en moyenne montagne : trois hôtels (dont le Four Seasons Hôtel Megève 5*), sept restaurants (dont La Dame de Pic - Le 1920) et un golf de 18 trous. L'aventure hôtelière se poursuit aujourd'hui en Espagne avec l'intimiste Palacio de Samaniego au cœur de la Rioja.

Côté nature, la Compagnie Fermière, à l'origine du seul et unique Brie de Meaux Fermier AOP et les Pépinières de l'Ambre, magnifient la nature dans ce qu'elle a de plus savoureux et de plus authentique. Les produits Edmond de Rothschild Héritage issus des vignobles et fermes de la famille, autrefois réservés aux hôtels et restaurants du groupe, sont désormais à découvrir sur le site de L'Épicerie Edmond de Rothschild Héritage.