

# JULIEN GATILLON

*le Saint-Nicolas*

## **Le Saint-Nicolas (Megève) confie sa direction culinaire au chef Julien Gatillon**

*Tout en poursuivant le développement de ses trois établissements historiques, Julien Gatillon orchestrera l'offre gastronomique du restaurant Le Saint-Nicolas.*

---

**Megève, le 1<sup>er</sup> juillet 2026** – Après avoir donné naissance à trois concepts gastronomiques devenus des références à Megève – **NOUS, VOUS** et **ANATA** –, le chef Julien Gatillon ouvre un nouveau chapitre de son parcours en signant la carte et en accompagnant le restaurant gastronomique **Le Saint-Nicolas**, situé au sein de l'hôtel **Au Coin du Feu**. Cette collaboration marque une nouvelle étape dans l'évolution du chef entrepreneur.



## UNE VISION COMMUNE DE LA MONTAGNE

Adresse emblématique de Megève, l'hôtel Au Coin du Feu cultive depuis toujours une atmosphère chaleureuse et familiale. Avec Julien Gatillon, **Le Saint-Nicolas** affirme aujourd'hui une identité culinaire plus contemporaine, tout en restant profondément attaché aux grands fondamentaux de la cuisine française.

Avec chef exécutif Jean-Baptiste Doualan (ancien second du chef au 1920, la table gastronomique du Four Seasons Megève), le duo a imaginé une carte où les saisons dictent le rythme des assiettes. Une cuisine lisible, élégante et généreuse, qui sublime les produits sans les dénaturer : omble chevalier, bar de ligne, pigeon du Poitou, homard breton, bœuf maturé, légumes de saison, herbes fraîches ou encore desserts inspirés des souvenirs d'enfance composent une partition fidèle à sa philosophie culinaire.

Le menu dégustation « **Partage** », servi à l'ensemble des convives de la table, illustre cette volonté de faire de chaque repas un véritable moment de convivialité, tandis que la carte met à l'honneur des plats de saison exécutés avec précision et simplicité.

## UN NOUVEAU DÉVELOPPEMENT POUR JULIEN GATILLON

Originaire de Poitou-Charentes, formé auprès de Benoît Violier puis de Yannick Alléno, Julien Gatillon s'est imposé comme l'une des figures les plus talentueuses de la gastronomie française. En 2016, il obtient deux étoiles au Guide Michelin au 1920, puis choisit, en 2020, de créer son propre univers à Megève.

Il inaugure d'abord **NOUS**, une table gastronomique entièrement privatisable, avant d'ouvrir en 2023 **VOUS** et **ANATA**, comptoirs gastronomiques français et japonais (VOUS récompensé d'une étoile au Guide Michelin en 2025).

Trois adresses complémentaires qui incarnent une même vision : placer le goût, le produit et l'expérience humaine au cœur de la gastronomie.

*« J'aime créer des lieux qui ont une identité forte. Le Saint-Nicolas possède déjà une véritable âme. Notre ambition est de révéler son potentiel en construisant une cuisine de goût, généreuse, élégante et conviviale. Une cuisine qui donne envie de revenir autant pour les assiettes que pour l'atmosphère. »*

**Julien Gatillon**

## UN ACCOMPAGNEMENT GLOBAL

Au-delà de la création des recettes, la mission de Julien Gatillon, en collaboration avec Jean-Bastiste Doualan, couvre l'ensemble de l'identité gastronomique du Saint-Nicolas : élaboration des cartes, sourcing des produits, structuration de l'offre, accompagnement des équipes, transmission des techniques et définition d'une signature culinaire durable.

Cette collaboration illustre une conviction commune : faire du restaurant **Le Saint-Nicolas** une adresse incontournable de Megève, où l'élégance de la cuisine française rencontre l'authenticité de l'art de vivre en montagne.

---

## À PROPOS DE JULIEN GATILLON

Chef étoilé installé à Megève, Julien Gatillon est aujourd'hui propriétaire de trois établissements : **NOUS**, une table gastronomique confidentielle ; **VOUS**, son comptoir gastronomique distingué d'une étoile Michelin en 2025 ; et **ANATA**, premier comptoir japonais traditionnel de Megève.

Entrepreneur passionné, il est également cofondateur de **Au Bon Lait de Megève**, une maison créée en 2025 aux côtés de Nicolas Sibuet, Sonia Gatillon et Marine Sibuet, qui célèbre le patrimoine laitier mégevan à travers une collection de créations gourmandes. La première réalisation de la maison est une liqueur de lait élaborée à partir du lait des vaches de Megève, sublimée par la famille Revenaz, bouilleur de cru depuis quatre générations.

Formé auprès des plus grands chefs, il développe aujourd'hui une activité de conseil culinaire en parallèle de ses restaurants afin d'accompagner des maisons partageant sa vision d'une gastronomie sincère, exigeante et durable, où le goût, le terroir et l'art de recevoir occupent une place centrale.