

Biancaneve : la table des amis, on mange bien, on rit, on danse

Nouveau concept autour d'une cuisine
bistronomique et chic à l'hôtel Le Coucou

La saison 2024 s'annonce délicieusement festive à Méribel avec la réinvention du restaurant Biancaneve, au 6^{ème} étage de l'hôtel Le Coucou. Même nom, même lieu, même décor **signé Pierre Yovanovitch**, pourtant tout a changé ! **Un restaurant chaleureux et raffiné dédié aux amoureux de la belle vie et aux gourmands de bons moments, en famille ou entre amis.** À l'heure où le soleil s'éclipse derrière les montagnes, le Biancaneve s'impose comme le **nouveau rendez-vous des soirées épicuriennes** pour les gourmets noctambules.



Le Coucou

MÉRIBEL

UNE NOUVELLE ADRESSE UNIQUE À MÉRIBEL

Le feu sous la glace ! Le Biancaneve réunit ce que tout le monde adore en vacances à la montagne, après une belle journée sur les pistes.

Une cuisine bistronomique de partage avec des **plats réconfortants** signés du **chef Romain Guyot**, servis dans la grande tradition, avec découpe en salle qui fait le show. Un banc de l'écailler débordant d'huîtres et de fruits de mer, de caviars de Sologne, de saumon fumé et de grosses crevettes, une grande première à Méribel.

Dans une atmosphère feutrée et intime, on découvre le bar et sa chanteuse reprenant les plus grands standards accompagnée d'un pianiste. On y chante toute la soirée et trinquons à une insouciance retrouvée.





DES INSPIRATIONS ÉCLECTIQUES POUR TOUTES LES ENVIES

Partager l'émotion de l'instant présent avant tout... La nouvelle carte du Biancaneve a de quoi réunir tout le monde autour du bon, en **explorant les subtilités de très beaux produits bruts** préparés dans les règles de l'art culinaire, **beaucoup de végétal** et surtout une **générosité hors du commun**. Épaule d'agneau, Turbot entier au beurre d'algues, Bar entier en croûte de sel sauce vierge, Butternut rôtie noisettes et truffe blanche, Camembert AOP rôti à la truffe noire du Périgord, Bœuf Rossini ou en tartare, Chou farci végétal, Escargots sabayon persillade... Mais aussi une déclinaison autour des œufs de toutes les façons, mimosa, à la coque et truffe noire ou au caviar Oscietre, chacun ses goûts. **Quelques spécialités** viennent encanailler la carte comme le pâté en croûte du chef ou la Gratinée à l'oignon et truffe. Pour finir, le **spectaculaire chariot de desserts, à partager... ou pas !**

SOURCING D'EXCELLENCE

Même s'il invite l'océan à la montagne, le Biancaneve rend aussi **hommage à son terroir** avec la fameuse Soupe de caillou savoyarde, **délicieux clin d'œil à la tradition**, et un sourcing minutieux auprès de producteurs locaux pour bon nombre de **produits frais et typiques**, comme les fromages et les vins. Même les cocktails osent shaker le génépi dans les **créations signature du barman**. La cave attenante à la salle de restaurant recèle des **trésors sélectionnés dans les grands vignobles français**, Bordeaux, Côtes du Rhône, Savoie évidemment, mais surtout Bourgogne, avec des crus renommés qui se révéleront en majesté avec la cuisine de Romain Guyot.

CHEF ROMAIN GUYOT, L'HÉRITIER DES PLUS GRANDS

Formé par les MOF (Meilleurs Ouvriers de France) Eric Frechon (3 étoiles au Michelin) et Franck Leroy au Bristol à Paris, **Romain Guyot s'est approprié les valeurs de la grande cuisine française : excellence, minutie et précision**. Son parcours l'a emmené du restaurant étoilé l'Agapé en 2015 au Gabriel à Bordeaux, avant de retrouver son mentor Eric Frechon au Domaine de Primard, hôtel 5 étoiles. Il est très engagé dans la transmission à travers son entreprise de conseil culinaire RMG qui accompagne restaurateurs et hôteliers. En 2023, il rejoint l'hôtel 5 étoiles Le Coucou à Méribel comme chef du restaurant Biancaneve. Il propose ici une **expérience culinaire exigeante et responsable authentique et conviviale**.

« C'est très rafraîchissant pour moi de passer de la haute gastronomie à une cuisine bistro moderne, bien ancrée dans la tradition du savoir-faire français. Partager, faire plaisir, s'immerger dans un riche terroir, c'est une belle aventure qui commence ! » Romain Guyot





À PROPOS DE MAISONS PARIENTE

Maisons Pariente est une collection contemporaine familiale d'hôtels 5 étoiles, fondée par Patrick Pariente et ses deux filles, Leslie Kouhana et Kimberley Cohen. Situés dans des lieux extraordinaires, les hôtels sont pensés comme d'élégantes maisons privées et dévoilent une personnalité singulière et arty, en parfaite symbiose avec leur environnement. Les adresses de la collection invitent à vivre l'expérience d'un luxe hôtelier simple et chaleureux, l'esprit Maisons Pariente. La Collection comprend quatre hôtels, Lou Pinet à Saint-Tropez, Crillon le Brave en Provence, Le Coucou à Méribel et Le Grand Mazarin à Paris.

CONTACTS PRESSE

MELCHIOR | AGENCE DE COMMUNICATION

CONSTANCE BONNET

constance@agencemelchior.com

+33 (0)6 46 39 89 48 | +33 (0)1 45 51 22 40

MICHAEL TORINO GARDIE

michael@agencemelchior.com

+33 (0)6 82 57 88 41 | +33 (0)1 45 51 22 40

CONTACT MAISONS PARIENTE

RESPONSABLE MARKETING ET COMMUNICATION

LUCIE RENIER

l.renier@maisonspariente.com

+33 (0)7 66 45 67 73