JULIEN GATILLON

À MEGÈVE, SONIA ET JULIEN GATILLON DEVOILENT VÒS ET RÉINVENTENT ANATA

Le 26 novembre 2026, le couple dévoile un nouveau comptoir gastronomique dédié aux produits d'exception et installe son restaurant japonais dans un nouvel écrin entièrement pensé autour de l'art du sushi.

Quatre maisons, quatre expériences, une même philosophie : remettre le produit, le geste et l'art de recevoir au cœur de la cuisine de montagne. Le 26 novembre 2026, le duo inaugure VÒS, son nouveau concept de cuisine d'instinct, et installe ANATA dans une nouvelle adresse. Une nouvelle étape dans l'aventure gastronomique d'un couple qui cultive, à Megève, une voie culinaire singulière.

Leur ambition est de proposer une gastronomie vivante et sincère, où le goût, le geste et l'échange avec les convives occupent une place centrale. Ici, chacun est invité à prendre place au plus près des chefs, à découvrir le travail du produit, à choisir leur parcours ou, au contraire, à se laisser surprendre. Une vision contemporaine de la gastronomie mégevane, où la maîtrise technique n'exclut ni la spontanéité ni la convivialité.

QUATRE MAISONS,
UNE MÊME LIBERTÉ DU GOÛT

VÒS — La liberté comme nouvel horizon culinaire

Ouverture le 26 novembre 2026
36 rue Saint-François, Megève

Chez VÒS, tout commence par le produit. Derrière le comptoir, Jean-Baptiste Doualan et Uhaina De Betono donnent vie à cette cuisine libre et spontanée. Le principe est volontairement simple. La carte dévoile une sélection évolutive de produits d'exception, au gré des saisons, des arrivages et des opportunités d'approvisionnement, sans révéler à l'avance la manière dont ils seront cuisinés. Noix de Saint-Jacques, poissons nobles, homard, ris de veau, pigeon ou bœuf Wagyu peuvent ainsi composer le paysage gourmand de la maison, au fil des disponibilités. Chaque convive compose son expérience selon ses envies, ou se laisse guider par les chefs à travers le Menu des Chefs, tout en conservant le choix de son dessert. Cette approche fait de l'imprévu une composante de l'expérience. Plutôt que de figer les recettes, VÒS laisse la cuisine évoluer au rythme du marché et de l'inspiration.

ANATA — La précision japonaise dans un nouvel écrin

Nouvelle adresse le 26 novembre 2026
50 rue Saint-François, Megève

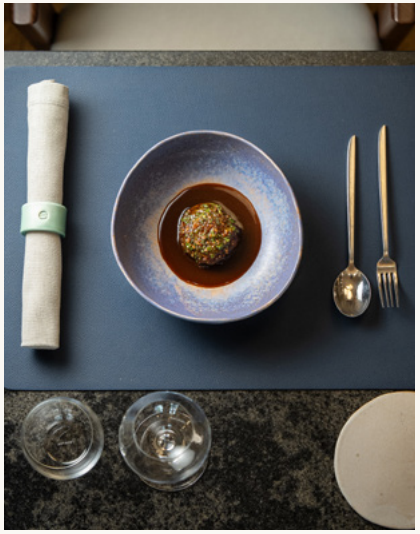
ANATA change d'adresse et affirme une nouvelle identité. Désormais pensé autour de l'art du sushi et du poisson, ce comptoir Omakase de douze places propose une expérience immersive au plus près des chefs. En quittant son adresse historique du 36 rue Saint-François pour s'installer au 50, ANATA ouvre un nouveau chapitre de son histoire. Ce déménagement accompagne une évolution de l'offre. Poissons crus, sashimis, nigiris et préparations délicates révèlent toute la richesse des textures et des saveurs. Maturation, marinades, assaisonnements précis et bouillons viennent enrichir une expérience entièrement consacrée à l'art du sushi.

NOUS — L'art de recevoir en toute intimité

Première adresse imaginée par Sonia et Julien Gatillon, NOUS ouvre en 2020 une autre voie dans le paysage gastronomique mégevan. Nichée dans un chalet à l'écart de l'agitation du village, cette table privative accueille jusqu'à douze convives autour d'une expérience entièrement dédiée au partage et à la découverte. La cuisine de Julien Gatillon s'y exprime dans un menu signature ou une proposition sur mesure, construits autour des plus beaux produits du moment. En salle, Sonia orchestre l'accueil avec la même attention portée aux détails, tandis qu'une cave de près de 400 références accompagne les repas. Plus qu'un restaurant, NOUS cultive l'esprit d'une maison où l'on reçoit ses hôtes avec générosité et discrétion.

VOUS — La gastronomie au plus près du geste

Ouvert en 2023 au cœur de Megève, VOUS transpose cet esprit de proximité dans un format de comptoir gastronomique. Quinze convives prennent place face aux chefs et découvrent, au fil du service, la préparation et le dressage des assiettes. Récompensée d'une étoile au Guide Michelin en 2025, cette table défend une cuisine française précise et sincère, guidée par le goût, la saisonnalité et le respect des produits sélectionnés auprès d'artisans et d'éleveurs. La technique s'y donne à voir sans ostentation, dans une expérience où la proximité nourrit autant la curiosité que le plaisir de la dégustation.



Le Saint-Nicolas — Hôtel Au Coin du Feu

Depuis juin 2026, Julien Gatillon accompagne également l'offre culinaire du Saint-Nicolas, restaurant de l'hôtel Au Coin du Feu à Megève, prolongeant ainsi son savoir-faire gastronomique au sein de la station.

UNE MÊME VISION DE LA GASTRONOMIE, AU CŒUR DE MEGÈVE

Formé auprès de grandes figures de la gastronomie, notamment Philippe Rochat, Benoît Violier, Franck Giovannini et Yannick Alléno, Julien Gatillon a construit son parcours autour de la recherche du goût et de la précision culinaire. Pendant neuf ans au Domaine du Mont d'Arbois, il développe une cuisine récompensée de deux étoiles au Guide Michelin en 2016. En 2020, il se lance dans l'entrepreneuriat avec Sonia, son épouse et partenaire dans cette aventure. Ensemble, ils imaginent des maisons à leur image, où la cuisine et l'art de recevoir avancent de concert. NOUS inaugure cette histoire, suivi de VOUS et d'ANATA en 2023, puis de VÒS en 2026.

INFORMATIONS PRATIQUES

Réservation obligatoire selon les modalités propres à chaque maison.

---

nous

Table privative

Adresse : 206, impasse de la Madone,
74120 Megève
Capacité : une table privatisée
jusqu'à 12 convives
Offre : menus signature de 280 à 300€
expérience sur mesure sur demande
Ouverture : toute l'année,
déjeuner et dîner, sur réservation
Tél. : 06 48 77 25 42

vous

Cuisine française

Adresse : 36, rue Saint-François,
74120 Megève
Capacité : 15 places au comptoir
Offre : menus déjeuner à 70€ et 90€,
menu découverte à 140€
et menu signature à 190€
Tél. : 06 59 55 95 83

VÒS

Cuisine d'instinct

Adresse : 36 rue Saint-François,
74120 Megève
Capacité : 12 places au comptoir
et une table pour 2 places
Ouverture : 26 novembre 2026
Offre : menu déjeuner à 70€ ou 90€ ;
Menu VÒS à 140€ ;
Menu des Chefs à 190€
Tél. : 07 64 20 21 73

anata

Cuisine japonaise

Adresse : 50 rue Saint-François,
74120 Megève
Ouverture dans sa nouvelle adresse :
26 novembre 2026
Capacité : 12 places au comptoir
Offre : à la carte et menu déjeuner
à 90€ ; Menu de Saison à 140€ ;
Menu Omakase à 190€
Tél. : 07 64 20 35 99

CONTACT MÉDIAS
MELCHIOR | Agence de communication

Julien Guitard
julien@agencemelchior.com | +33 (0)6 24 40 69 02

le Saint-Nicolas

Hôtel Au Coin du Feu

Offre culinaire accompagnée
par Julien Gatillon