

A close-up photograph of brown cowhide with several white spots, serving as the background for the magazine cover.

megève

MAGAZINE OFFICIEL

2022

Verde

MEGEVE

FESTIVE RESTAURANT

OPENING
DECEMBER
2021

FOOD. TRIBE. STORIES.

VERDE, LE RESTAURANT

Nous ne parlons pas d'un simple dîner, mais d'une expérience culinaire sur-mesure. La carte du restaurant n'est plus à présenter. L'ensemble des plats Verde signature de Paris à St Tropez en passant par Dubaï y sont présents. Nos chefs exécutifs se font une joie de revisiter quelques mets savoyards, pour votre plus grand plaisir. Au Rez-de-chaussée, l'ambiance y est plus cosy, chaleureuse et romantique pour une soirée intimiste. Le bar contemporain apporte une atmosphère rythmée. Le choix des matériaux comme la pierre et le bois, ajoutent à l'ensemble une touche de modernité à ce lieu magique.

VERDE, L'EXPÉRIENCE

La plus grande salle du restaurant peut accueillir jusqu'à 150 convives, de quoi ravir les grandes tribus festives, en quête de célébration & festin au rythme de DJs sets internationaux et performeurs qui assureront le show. Nos équipes ne laissent rien au hasard. Toujours à votre écoute, elles rendront votre soirée agréable et inoubliable, pour vous faire vivre une expérience immersive unique.

RÉSERVATIONS & DISPONIBILITÉS : +33 4 50 91 90 81 / CONTACT@VERDE-MEGEVE.COM

📷 📱 @VERDE.MEGEVE | 2637 ROUTE DU LEUTAZ - 74120 MEGÈVE | WWW.VERDE-MEGEVE.COM

PARIS

ST TROPEZ

DUBAÏ

MEGEVE

Édito



À CEUX QUI RESTENT FIDÈLES À MEGÈVE,
À CEUX QUI DÉCOUVRENT NOTRE VILLAGE,
À CEUX QUI ENVISAGENT DE NOUS VISITER,

MERCI DE PARTAGER ET D'AIMER NOTRE HISTOIRE,
MERCI D'ÊTRE VENUS À NOTRE RENCONTRE,
MERCI DE NOUS LAISSER VOUS ENCHANTER.



Rendez-vous DES DÉLICES

06

Terre d'excellence
..... 08

Art gourmand
..... 14

Que la fête soit...
..... 20

Rendez-vous RESSOURCEMENT

26

En piste pour le dépaysement
..... 28

Un cocon de bien-être
..... 34

Directeur de la publication :
Catherine Jullien-Brèches

Rédacteur en chef :
Fabienne Cordet-Evrard

Rédaction :
Elodie Bouffay, Marion
Ballet-Baz et David Rossoni

Traduction :
Abaque Traduction

Design graphique :
Amélie Macé

Impression :
Deux Ponts, Grenoble
(Isère)

Crédits photos : Marie Bougault, Simon Garnier, Mélanie Calcei, Christophe Bougault, Félix Morand, Malourène Cordier, Angéline Regard, Anne-Emmanuelle Thion, Patrick Rougereau, Paris Society, Dylan Savary, Studio Unfolded, Eric Tops, Photo Tops-Soquet, Mont-Blanc - de Vivianne Perret et Laurent Bidot © Edition Glenat 2010, Anna Ivanova, Alexandra Kirchs, @amoureuxdumonde, Romain Tissot, Philip Ducap Fine Art Photography, Daniel Durand Fresh Influence, L. Di Orio, T des Ouches, JSD, Florent Pecchio, Mizensir, Jérémy Calvo, Benoit Linero, Matthieu Cellard, DR.

Rendez-vous INSPIRATIONNEL

40

Inspiration le même
..... 42

Rendez-vous AVEC L'HISTOIRE

48

Traces du passé : croix de chemin
ou de mission
..... 50

Heureux centenaire
..... 54

Sculpteur d'âmes
..... 56

Lignes de crête
..... 60

Rendez-vous INCONTOURNABLES

74

Illumination du sapin
..... 76

Tout schuss sur Megève !
..... 80

Festival International Jazz à Megève
..... 82

La montagne à profusion
..... 84

Jumping International de Megève
..... 88

D'infinies possibilités de jeux
..... 92

Entrez dans la danse
..... 96

Megève, de génération en génération
..... 98

Partenaires



Labels & démarches



Rendez-vous

DES DÉLICES





Terre d'excellence

PUISANT SON INSPIRATION DANS UNE NATURE GÉNÉREUSE, À MEGÈVE LA GASTRONOMIE SE RÉINVENTE AU FIL DES SAISONS ET AU GRÉ DU TALENT DE SES DIFFÉRENTES TABLES, ÉTOILÉES OU BISTRONOMIQUES. CÉLÉBRÉE, ELLE DEVIENT ÉGALEMENT UN RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE L'AUTOMNE GRÂCE À TOQUICIMES.



Riche d'un terroir agricole exceptionnel et de savoir-faire ancestraux que Megève a toujours tenu à préserver, elle a su révéler l'excellence de produits issus d'une terre fertile et d'une variété de milieux naturels sur lesquels les acteurs de la gastronomie veillent avec une attention particulière. Une magnificence que Megève a souhaité honorer lors de rendez-vous dédiés à la cuisine de montagne : Toquicimes ! Au-delà de l'événement réunissant chefs étoilés et talents en devenir, producteurs et artisans du goût, Meilleurs Ouvriers de France et apprentis... le village a à cœur de fédérer l'ensemble d'un territoire autour de ces atouts partagés par tout l'arc alpin.

En ouverture des vacances de la Toussaint, Toquicimes réunit ainsi plus d'une centaine de participants et un public chaque année plus présent, ayant pour trait commun l'amour de la cuisine et des bons produits, heureux de se retrouver pour célébrer la transmission et le partage, valeurs intrinsèques à la gastronomie.

Rich in an exceptional agricultural soil and ancestral know-how that Megève has always been keen to preserve, it has been able to reveal the excellence of products from a fertile land and a variety of natural environments that those involved in gastronomy watch over with particular attention. A splendour that Megève wanted to honour during events dedicated to mountain cuisine: Toquicimes! Besides being an event bringing together Michelin starred chefs and up-and-coming talent, producers and taste craftsmen, holders of the Meilleur Ouvrier de France and apprentices... the village has its heart set on bringing together the entire region around these assets shared by the entire Alpine arc.

At the start of the All Saints' Day holidays, Toquicimes brings together more than a hundred participants and an ever-growing public, all of whom share a love of cooking and good products and are happy to meet up to celebrate spreading and sharing values which are inherent to gastronomy.



Une grande cuillerée de traditions, une pincée d'originalité et une belle rasade de générosité... Depuis quatre années désormais, Toquicimes a peaufiné les ingrédients d'un événement conjuguant à la fois moments festifs et séquences pédagogiques. Les challenges culinaires et les ateliers « Mon Boxeur de Chef » promettent des instants enrichissants et divertissants tandis que les conférences donnent à réfléchir aux enjeux auxquels se confronte la profession face à des changements conséquents, plus spécifiquement dans les régions montagneuses.

Meilleure Fondue de Megève, Meilleure Péla des Aravis, Meilleur Pâté Croûte de Montagne ou encore Chartreuse® Toquicimes Expérience... les concours mettent à l'honneur un jour les familles, un autre les professionnels. Des titres honorifiques qui glorifient un patrimoine culinaire montagnard succulent. Et parce que la gastronomie n'aurait pas cette saveur si délicate sans le professionnalisme de ses différents acteurs, Toquicimes se saisit des problématiques de la transmission et de la formation au travers d'une journée et de dispositifs dédiés.



A large dollop of tradition, a pinch of originality and a nice glassful of generosity... For four years now, Toquicimes has been perfecting the ingredients of an event combining both celebratory moments and educational sequences. The culinary challenges and the « Mon Boxeur de Chef » workshops promise rewarding and entertaining moments, while the meetings provide food for thought on the challenges facing the profession in the face of significant changes, more specifically in mountainous regions. "The Best Fondue in Megève", "The Best Péla des Aravis", "The Best Mountain Pâté en Croûte" or "The Chartreuse® Toquicimes Expérience"... one day the competitions put the spotlight on families and then professionals the next.



Nos chefs mègevans savent, mieux que quiconque, exalter ce patrimoine gastronomique des sommets. S'inspirant de la nature et de ses richesses, des éléments les entourant, ils puisent au cœur des lacs et montagnes, des alpages et forêts et œuvrent, de concert, avec les maraîchers, producteurs, éleveurs et pêcheurs locaux pour créer leurs plats soulignant ce que la nature a de plus beau. En véritable passionné, Emmanuel Renaut, chef du *Flocons de Sel****, élève son propre rucher et son poulailler, cultive son jardin potager et aromatique mais également sa vigne, depuis l'acquisition récente d'une parcelle de Mondeuse sur les fabuleux terroirs d'Arbin en Savoie. Il connaît la montagne dans ses moindres recoins et choisit avec minutie les meilleurs ingrédients qu'offre chaque saison.

Originaire du sud-ouest, Anthony Bisquerra a très vite apprivoisé cette nature mègevane généreuse. Mariant les produits locaux d'excellence aux notes atlantiques, à *La Table de l'Alpaga*** , sa cuisine fait la part belle au végétal, tout en maniant herbes, fleurs et champignons récoltés lors de ses promenades en montagne.



Honorary titles that glorify a delicious mountain culinary heritage. And because gastronomy would not have such a delicate flavour without the professionalism of the various people involved, Toquicimes is seizing the problems of transmission and training through a dedicated day and package.

Our Megève chefs know, better than anyone else, how to enhance this gastronomic heritage of the summits. Inspired by nature and its riches and the elements surrounding them, they draw from the heart of lakes and mountains, pastures and forests and work together with local market gardeners, producers, farmers and fishers to create their dishes that highlight the best of nature.



Anne-Sophie Pic, cheffe la plus étoilée au monde avec 8 étoiles Michelin, a pris la tête de la brigade du Four Seasons Hotel Megève, signant de sa créativité la carte de *La Dame de Pic - Le 1920*. Accordant ses mets au terroir des alpages, secondée d'une « cueilleuse » locale, elle arpente les pentes des massifs environnants pour sélectionner les meilleures plantes aromatiques et part à la rencontre des producteurs du territoire, qu'elle met en avant dans ses créations. Une nouvelle expérience se savoure cet hiver à la *Trattoria de la Taverne*, un air de Dolce Vita insufflé par les plats du chef Simone Zanoni, chef du restaurant *Le George*, l'une des tables étoilées du Four Seasons Hotel George V Paris. Il promet à Megève une carte aux saveurs transalpines faisant la part belle aux produits régionaux qui viennent sublimer son univers culinaire.

De son côté, Julien Gatillon vous ouvre les portes d'un voyage gastronomique hors du temps avec *Nous*, un concept innovant qui invite ses convives à demeure. Une table intimiste proposant des menus accommodés aux goûts des hôtes et harmonisant les produits de saison et les ingrédients locaux.

Megève a le privilège d'offrir pléthore d'adresses : festives, traditionnelles, gastronomiques... Elles sont la promesse d'instantanés indéniablement gourmands !



*A true enthusiast, Emmanuel Renaut, chef at Le Flocons de Sel***, keeps his own beehive and henhouse, grows his own vegetable and herb garden but also his vineyard, since the recent acquisition of a plot of Mondeuse on the fabulous Arbin soils in Savoie. He knows every little corner of the mountains and carefully selects the best ingredients that each season has to offer.*

*Originally from the south-west of France, Anthony Bisqueria very quickly tamed this abundant Megève nature. At La Table de l'Alpaga**, he combines excellent local produce with Atlantic notes. Plants feature strongly in his cooking, and he uses herbs, flowers and mushrooms gathered during his walks in the mountains.*

Anne-Sophie Pic, the most Michelin-starred chef in the world with 8 stars, has taken over as head of the team at the Four Seasons Hotel Megève, marking the La Dame de Pic - Le 1920 menu with her creativity. Matching her dishes to the mountain pastures, she walks the slopes of the surrounding mountains to select the best aromatic plants and seeks producers in the area. A new experience can be enjoyed at the Trattoria de la Taverne, an air of Dolce Vita inspired by the dishes of chef Simone Zanoni, chef of the Le George restaurant, one of the Michelin starred restaurants at the Four Seasons Hotel George V Paris. He promises Megève a menu of transalpine flavours, with a strong presence of regional products.

Meanwhile, Julien Gatillon opens the doors to a timeless gastronomic journey with Nous, an innovative concept inviting his guests to his home. An intimate restaurant offering menus adapted to guests' tastes and matching seasonal products and local ingredients.

Megève has the privilege of offering a plethora of locations: celebratory, traditional, gastronomic... They promise undeniably foodie moments!

NOÉMIE
ÉPICERIE

**LA FERME
DU GOLF**
MONT D'ARBOIS

*Partagez pleinement
l'Art de Vivre
Edmond de Rothschild*



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
SFHM, SA à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 28 975 000 € - 47, rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris - France - RCS Paris 562 134 510 - Copyright: Anne-Charlotte Barnouin

Art gourmand

INAUGURANT LA QUATRIÈME ÉDITION DE TOQUICIMES, L'EXPOSITION « FOOD ART MOUNTAIN », PAR PATRICK ROUGEREAU, EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE DE PASSIONS ET UN RENDEZ-VOUS ARTISTIQUE INÉDIT.

Une tome aux perspectives lunaires, des brochet et féra travestis d'une cloche et de cornes de chamois... à première vue, il serait légitime de s'interroger sur les inspirations de Patrick Rougereau ou sur ce qui se passe dans l'œil du photographe lorsqu'il met en lumière les produits de montagne et d'autres horizons, au cœur d'une scénographie énigmatique élaborée avec autant de minutie.

L'exposition *Regarde comme c'est bon !*, présentée lors de la 1^{re} édition de Toquicimes par Patrick Rougereau, alors photographe officiel de la 9^e édition du Festival International de la Photographie Culinaire, n'aura pas été simplement l'occasion d'une belle rencontre mais également d'une émotion partagée entre l'artiste et notre village. Vibrant communément pour les produits du terroir, la valorisation des savoir-faire et partageant l'amour du beau, Patrick et son épouse Fanny participent avec enthousiasme à différents projets pour et à Megève jusqu'à l'idée de cette nouvelle exposition *Food Art Mountain*, créée en étroite collaboration avec Megève et dévoilée lors de la dernière édition de nos rendez-vous de la Cuisine de Montagne.

A tome with a lunar perspective, pike and little fera dressed up with a bell and chamois horns... at first glance, it would be reasonable to wonder what inspires Patrick Rougereau, or about what goes on in the photographer's eye when he highlights products from the mountains and other walks of life, at the heart of a meticulously produced enigmatic scenography.

The exhibition "Regarde comme c'est bon!", presented during the 1st edition of Toquicimes by Patrick Rougereau, now the official photographer of the 9th edition of the International Festival of Culinary Photography, was not only a beautiful get together, but also shared emotion between the artist and our village. Patrick and his wife Fanny are collectively excited by local products, promoting expertise and sharing a love of beauty, they passionately throw themselves into various projects for and in Megève, including the idea of this new Food Art Mountain exhibition, created in close collaboration with Megève and unveiled during the latest edition of our Mountain Cuisine events.



Photographe culinaire reconnu, collaborant avec les plus grands chefs à l'élaboration de livres aussi gourmands qu'alléchants, Patrick a souhaité aborder cette nouvelle exposition comme on se prépare à une expédition en montagne : documenté et entouré de professionnels. À l'issue de longues conversations avec Emmanuel Renaut, Maxime et René Meilleur, en leur état de chefs étoilés mais aussi de par leurs relations amicales, il a pu enrichir ses connaissances du terroir montagnard d'histoires et anecdotes locales l'ayant mené à imaginer tout un univers autour des ingrédients composant la richesse de nos territoires.

Le Roi des Forêts, De la Terre à la Lune, Pixels de Savoie, Lanterne des Bois, Neige de Pommes, Liberté, Brochet des Alpes... un projet décalé comme il les aime et nous aussi ! Et qui a donné naissance à une trentaine de visuels exposés jusqu'au 17 janvier 2022 au Palais avant de partir vers d'autres contrées. Des clichés que certains jugeront atypiques, d'autres amusants mais qui ne laisseront sans nul doute pas sans voix !

A renowned culinary photographer who collaborates with the greatest chefs on books that are as gourmet as they are mouth-watering, Patrick wanted to approach this new exhibition as we prepare ourselves for a mountain expedition: documented and surrounded by professionals. After long conversations with Emmanuel Renaut, Maxime and René Meilleur, in their capacity as Michelin-starred chefs but also through their friendships, he was able to expand his knowledge of mountain soil through local stories and anecdotes that led him to imagine a whole universe around the ingredients that make up the richness of our areas.

Le Roi des Forêts, De la Terre à la Lune, Pixels de Savoie, Lanterne des Bois, Neige de Pommes, Liberté, Brochet des Alpes... a quirky project, just as he likes them and so do we! And which has resulted in around thirty visuals on display until 17th January 2022 at the Palais before leaving for other regions. Some of the shots will be considered unusual, others amusing but they will no doubt leave you speechless!





Artiste international de l'année au Chef
World Summit de Monaco en 2018
Lauréat du « Best Cookbook Awards
Photography in the World 2017 »

*International artist of the year at Chef World
Summit in Monaco in 2018
Winner of the “ Best Cookbook Awards
Photography in the World 2017”*



**Une collection dont les amateurs pourront
faire l'acquisition toute l'année, en éditions
limitées sur patrick-rougereau.com**

Exposition Food Art Mountain
Jusqu'au 17 janvier 2022
Palais de Megève, entrée libre

*A collection that enthusiasts can
purchase all year in limited edition
on patrick-rougereau.com*

*Food Art Mountain Exhibition
Until 17 January 2022
Palais de Megève, free entry*

Maison Cavallé

LE RENDEZ-VOUS IMMANQUABLE

Megève et la Maison Cavallé donnent rendez-vous à tous les épicuriens, les passionnés experts ou débutants et amoureux de la montagne pour (re)vivre les émotions envoûtantes que procure la richesse de notre beau terroir par sa beauté majestueuse et sa gastronomie si complexe.

La Maison Cavallé a à cœur depuis 1949 de faire découvrir les multiples caractères, parfois si forts, de son terroir savoyard à travers ses vins : les Roussette et Chignin Bergeron, par leur rondeur, dévoileront les doux paysages enneigés, les Apremont et autres Jacquères, le pep's des habitants, les Gamay et Pinot noir, les douceurs fruitées de nos soirées, et la Mondeuse : la puissance du relief.

Megève and Cavallé invite all hedonists, experts or beginners and mountain lovers to (re)experience the captivating emotions which give the richness of our beautiful land its majestic beauty and complex gastronomy.

Since 1949, Cavallé has had its heart set on revealing the many, sometimes so strong, characters of its Savoyard soil through its wines: the Roussette and Chignin Bergeron, with their body, will reveal the gentle snow-capped landscapes, the Apremont and other Jacquères, the pizzaz of the inhabitants, the Gamay and Pinot Noir, the fruity sweetness of our evenings, and the Mondeuse: the power of the mountainous area.

Dégustez au fil des saisons nos vins de Savoie à Megève.

Taste our Savoy wines throughout the seasons in Megève.





LA CAVE

par la

Maison Cavaillé

Imaginez un espace unique, où les vins se dégustent et où les palais s'éduquent, où les connaissances se partagent et où les moments se savourent, en compagnie de conseillers spécialisés en vin. Vous vous dites que c'est l'endroit rêvé pour concocter vos cadeaux d'entreprise. Et vous avez raison. Bienvenue dans la cave par Maison Cavaillé. Un lieu à fréquenter sans modération...

Ici, le temps d'un rendez-vous, d'une dégustation ou d'une opération incentive, vous pourrez découvrir des vins et grands crus classés, venus de toute la France et du monde entier, sélectionnés auprès de vignerons passionnés. Mais pas que... En compagnie de professionnels du vin dédiés et rompus à vos priorités, vous pourrez personnaliser vos coffrets, à partir d'une sélection proposée en exclusivité pour la Maison Cavaillé, mais aussi organiser des événements d'entreprise jusqu'à 30 personnes.

À fréquenter sans modération

Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h et le samedi de 9h30 à 12h30

PAE Les Combaruches - 285 Boulevard du Docteur Jean Jules Herbert - 73100 Aix-les-Bains - +33 (0) 4 57 95 10 20 - web@cavaillé.com

www.cavaillé.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Que la fête soit...

ALORS QUE LE VILLAGE ÉVOLUAIT EN UNE STATION DE SKI, MEGÈVE DEVENAIT LE RENDEZ-VOUS DE LA FÊTE, JUSQU'À Y OBTENIR SES LETTRES DE NOBLESSE. AUJOURD'HUI ENCORE, SUIVANT LES TRACES D'ÉTABLISSEMENTS PRÉCURSEURS, DE NOUVELLES TABLES RÉINVENTENT LE CONCEPT DU RESTAURANT FESTIF.



Dans les années 20, l'avènement des sports d'hiver a été soutenu par le développement d'une offre de loisirs grandissante et la création d'hôtels et restaurants, qui amène Jean Cocteau un peu plus tard à baptiser Megève comme étant le 21^e arrondissement de Paris. À l'époque, il n'était pas rare que les soirées s'animent au son des pianos, invitant les clients à danser.

Quelques décennies après, le jazz s'emparait de la station voyant alors la naissance de l'incontournable *Club des 5 Rues*, du *Mauvais Pas* ou encore de l'*Isba*. 1970-1980 signèrent l'avènement des night clubs, qui connurent de très belles heures de gloire dans les années 2000, avec pour n'en citer que quelques-uns, *Le Palo Alto*, *Les Caves*, *Le Viking*, *L'Esquinade*.... Megève était alors le lieu de la fête sous toutes ses formes.

Parallèlement, quelques adresses lançaient à Megève le concept du restaurant festif. Dès 1983, Jean-Pierre Rodas organisa au *Pallas* des dîners



se terminant autour d'un grand piano, d'une ambiance cabaret, suivie de mix de DJs tandis que quelques années plus tard, *Le Chalet des Jumeaux* proposait des repas autour d'un piano également, qui donnaient lieu à des bœufs endiablés et où il n'était pas rare de retrouver, aux côtés des musiciens, des chanteurs connus et personnalités locales mêlant leur voix.

In the 20's, the advent of winter sports was supported by an increase in available leisure activities and the creation of hotels and restaurants, which led Jean Cocteau a little later to call Megève the 21st arrondissement of Paris. At the time, it wasn't unusual for parties to be brought to life with the sound of pianos, encouraging guests to dance.

*A few decades later, jazz took over the resort, with the creation of the unmissable *Club des 5 Rues*, *Mauvais Pas* and *Isba*. 1970-1980 saw the advent of nightclubs, which had their moment of glory in the 2000s, with *Palo Alto*, *Caves*, *Viking* and *L'Esquinade*, to name but a few.... Megève was then the place to be for all types of celebration.*

*At the same time, a few locations launched the concept of the celebratory restaurant in Megève. From 1983, Jean-Pierre Rodas organised dinners at the *Pallas* that ended around a large piano, with a cabaret atmosphere, followed by a mix of DJs, while a few years later, the *Chalet des Jumeaux* provided meals around a piano as well, which resulted in wild jam sessions and where it was not uncommon to find well-known singers and local personalities, alongside the musicians, combining their voices.*

*In the 90's, Nano transported its guests to the heights of Rochebrune to create a party spot in the heart of a beautifully renovated old farmhouse, *La Sauvageonne*. The dinners were often followed by lively parties, attracting everyone who wanted nothing more than to have fun!*

These establishments were at the forefront of the new concepts that are now popping up all over the world. Megève had to reconnect with this beautiful energy. Dimmed lighting, immaculate and refined decoration... the atmosphere is set!

The Brémond family has moved to the Saint-Amour farm with a location that promises both a delicate menu, created by Eric Fréchon, and an atmosphere



Dans les années 90, Nano transporta ses clients sur les hauteurs de Rochebrune pour y créer un endroit festif au cœur d'une ancienne ferme magnifiquement rénovée, *La Sauvageonne*. Les dîners se prolongeaient souvent par des soirées enflammées, attirant toutes les personnes qui n'avaient qu'une envie, s'amuser ! Ces établissements se positionnaient alors à l'avant-garde des nouveaux concepts qui fleurissent aujourd'hui aux quatre coins du globe. Megève se devait de renouer avec cette si belle énergie. Lumières tamisées, décoration soignée et recherchée... l'ambiance est posée !

Ainsi, la famille Brémond s'installe à *La Ferme Saint-Amour* avec une adresse promettant à la fois une carte délicate, signée par Eric Fréchon, et une atmosphère de fête à son paroxysme. Croyant en l'envie de se distraire à nouveau, elle ouvre également un espace ludique, *Le Cosa Papa?* et importe un modèle associant des pistes de bowling, un jardin d'hiver sous verrière et un air de « dolce vita » le soir avec des plats esprit trattoria dans un décor typé Italie à souhait.

Après Paris, Saint-Tropez et Dubaï, *Verde* investit cet hiver les lieux de l'ancienne *Sauvageonne*, avec un style unique à l'image de la marque et trois univers distincts : *Verde Paradise*, *Verde tribe* et *Verde Chef's Table* pour vivre des expériences différentes au gré de ses envies que ce soit au rythme des platines de DJs ou à se délecter d'une expérience culinaire étoilée.

Autoproclamée « lieu d'encanaillement », l'adresse parisienne *Le Piaf* s'exporte à Megève et prend ses quartiers au domaine de *Meztiva*. Une décoration sur-mesure pour un bar à cocktails et une table dotés d'une programmation artistique pointue et d'un concept de piano-bar, clé d'un succès assuré !

La journée, les pistes ne sont pas en reste... *Le Cap Horn Maison Tournier* ouvre cet hiver son nouvel établissement sur le domaine des Portes du Mont-Blanc avec une cuisine aux notes asiatiques, italiennes et françaises, servie au son des platines. Tandis que *L'Idéal 1850*, reconnu pour ses mets délicats, ses pièces de viande et son banc d'écailler se veut également festif avec le bar à champagne et ses mix de DJs et musique live.

of pure, unadulterated fun. Believing in the desire to have fun again, they also opened a play area, Le Cosa Papa?, and imported a concept combining bowling lanes, a glass roofed winter garden and an air of «dolce vita» in the evening with trattoria-style dishes in a setting as typical of Italy as you could wish for.

After Paris, Saint-Tropez and Dubai, Verde is taking over the premises of the former Sauvageonne this winter, with a unique style just like the brand and three different worlds: Verde Paradise, Verde tribe and Verde Chef's Table. Each provide a different experience depending on what you want, whether it be the rhythm of the DJs' turntables or to enjoy a Michelin-starred culinary experience. A self-proclaimed «place of indulgence», the Parisian Le Piaf has been moved to Megève and has taken up residence in the Domaine de Meztiva. A bespoke decorated cocktail bar and a restaurant with a specialised artistic programme and a piano-bar concept, the key to guaranteed success!

During the day, the slopes are not to be outdone... The Cap Horn Maison Tournier is opening its new establishment this winter in Les Portes du Mont-Blanc ski area, with its Asian, Italian and French cuisine, served to the sound of turntables. While Idéal 1850, known for its delicacies, its meat dishes and oyster bar, also aims to have a party atmosphere with its champagne bar, mix of DJs and live music.

**Et vous, êtes-vous prêts à faire la fête ?
So, are you ready to party?**



SAINT-TROPEZ

DÉCOUVREZ
LES ÉVÉNEMENTS
de
SAINT-TROPEZ

DISCOVER SAINT-TROPEZ EVENTS
4 Seasons Entertainment & Events

  #sainttropeztourisme
www.sainttropeztourisme.com

ERIC
GARENCE



Coopérative Fruitière en Val d'Arly



GOÛTEZ À LA FRAÎCHE ALTITUDE®

Le lait de nos fermes est une richesse, notre or blanc, que nous valorisons chaque jour en fabriquant nos fromages de Savoie savoureux, Reblochon et Beaufort, Tomme et Raclette de Savoie et nos spécialités lactées.

La Fraîche Altitude® - le naturel au pied des pistes

Ce lait entier, d'une qualité exceptionnelle, reflet de notre terroir préservé, où l'agriculture vit au rythme des saisons, est travaillé quotidiennement dans nos ateliers à quelques minutes de Megève.

Avez-vous goûté nos yaourts ? Découvrez nos faisselles moulées à la louche, notre fromage blanc lissé, notre sérac, la tomme blanche, tant appréciée de nos anciens, le beurre au goût d'antan, ou simplement le lait, à savourer nature ou dans vos pâtisseries. Appréciez notre Fondue de chez nous, notre Fondant d'Arly, des plats typiques réconfortants.

Notre recette ? Des vaches locales nourries naturellement, une belle agriculture de montagne respectueuse de la terre, des savoir-faire fromagers traditionnels, et notre imagination continue à créer des produits exquis.

À retrouver dans notre boutique de Megève et sur www.coopvaldarly.com

Nous vous invitons à visiter notre musée digital dédié à l'agriculture de montagne et nos savoir-faire fromagers, à Flumet.

Our farms milk is a treasure, our white gold, which we value every day by making our tasty Savoie cheeses: Reblochon, Beaufort, Tomme and Raclette de Savoie and our dairy specialties.

This exceptional quality whole milk, image our preserved terroir, where agriculture thrives with the seasons, is worked daily in our workshops a few minutes from Megève.

You should taste our fondue, our Fondant cheese, yoghurts, our ladle-moulded pheasants, our smoothed white cheese, our serac, the 'white tomme', butter with the taste of yesteryear, or simply milk from our farms. Our recipe? Good local cows fed naturally, a beautiful mountain farming respectful of the land, traditional cheese skills & our imagination to create good dairy food. Find our dairy products in our shop in Megève and on www.coopvaldarly.com



PAYSANS FROMAGERS

DU CHAMP
À L'ASSIETTE

NOUVEAU :
ESPACE BOUCHERIE
AVEC UN LARGE CHOIX
DE VIANDE LOCALE



FROM THE FIELD
TO THE PLATE

NEW:
BUTCHER WITH A WIDE
CHOICE OF LOCAL MEAT

BOUTIQUE MEGÈVE

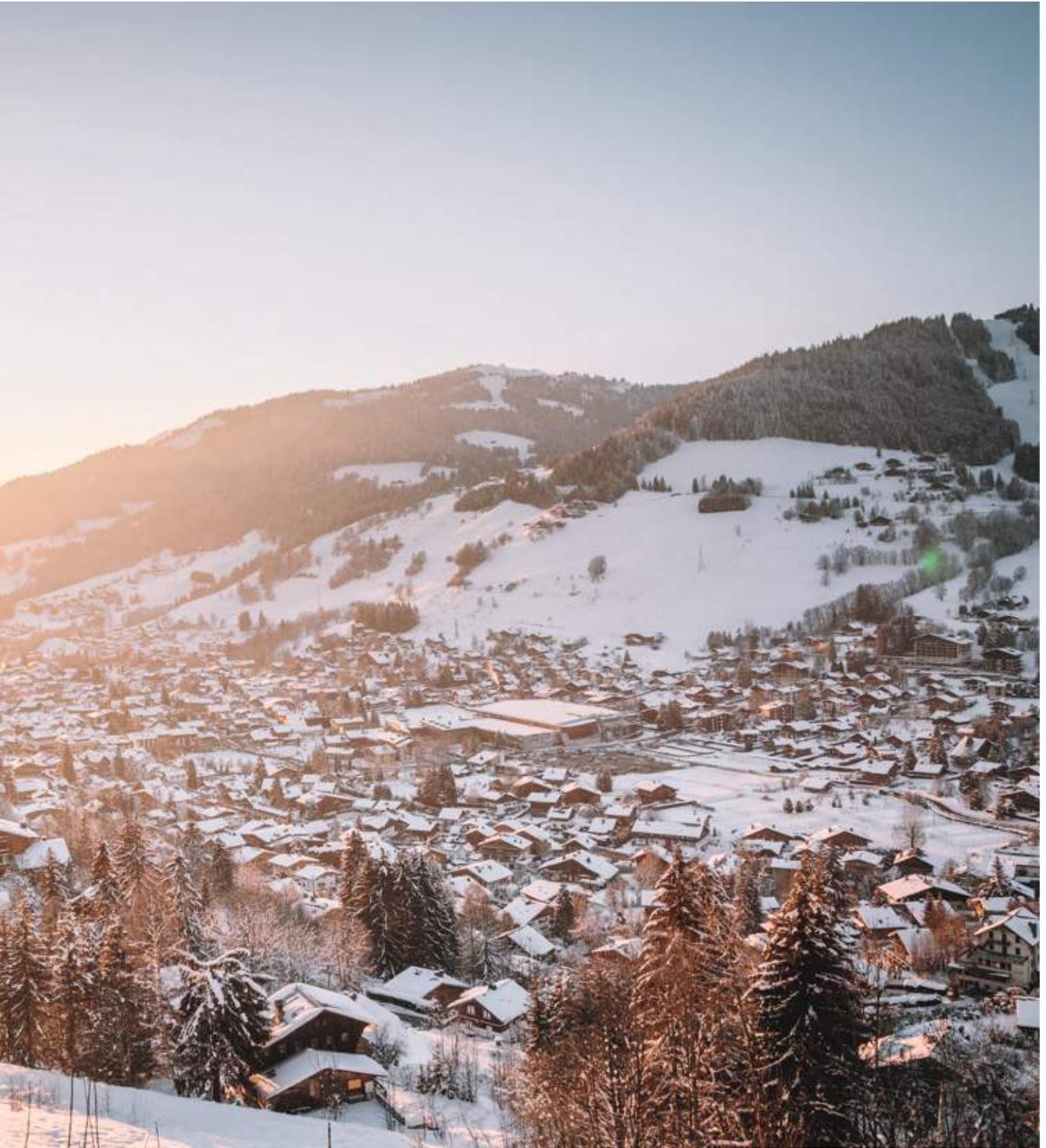
1294 route nationale 74120 Megève / T. 04 50 53 33 35

Ouvert tous les jours. En saison : 8h30 - 19h30 - Hors saison : 8h30 - 13h / 15h - 19h30

Rendez-vous

RESSOURCEMENT



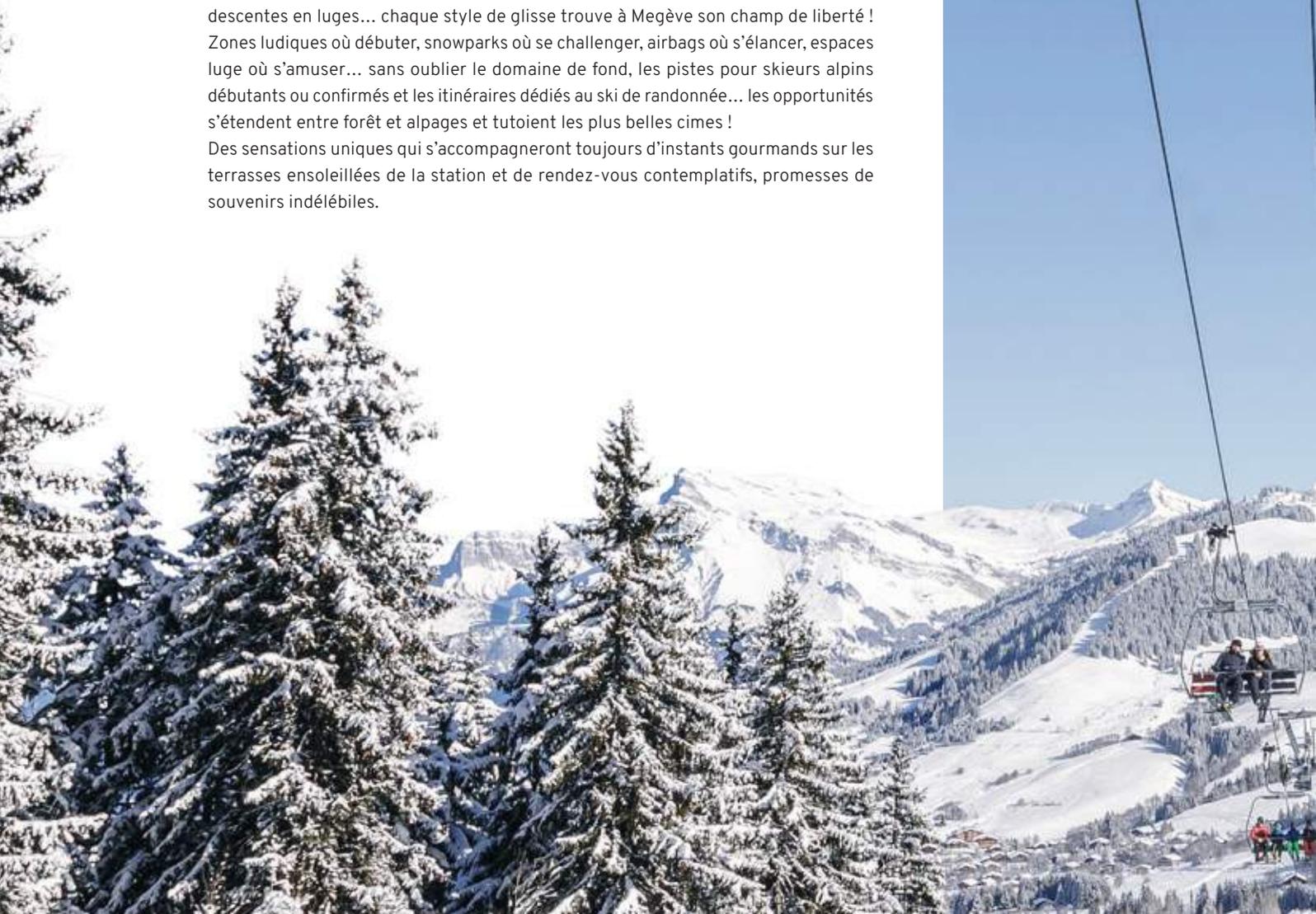


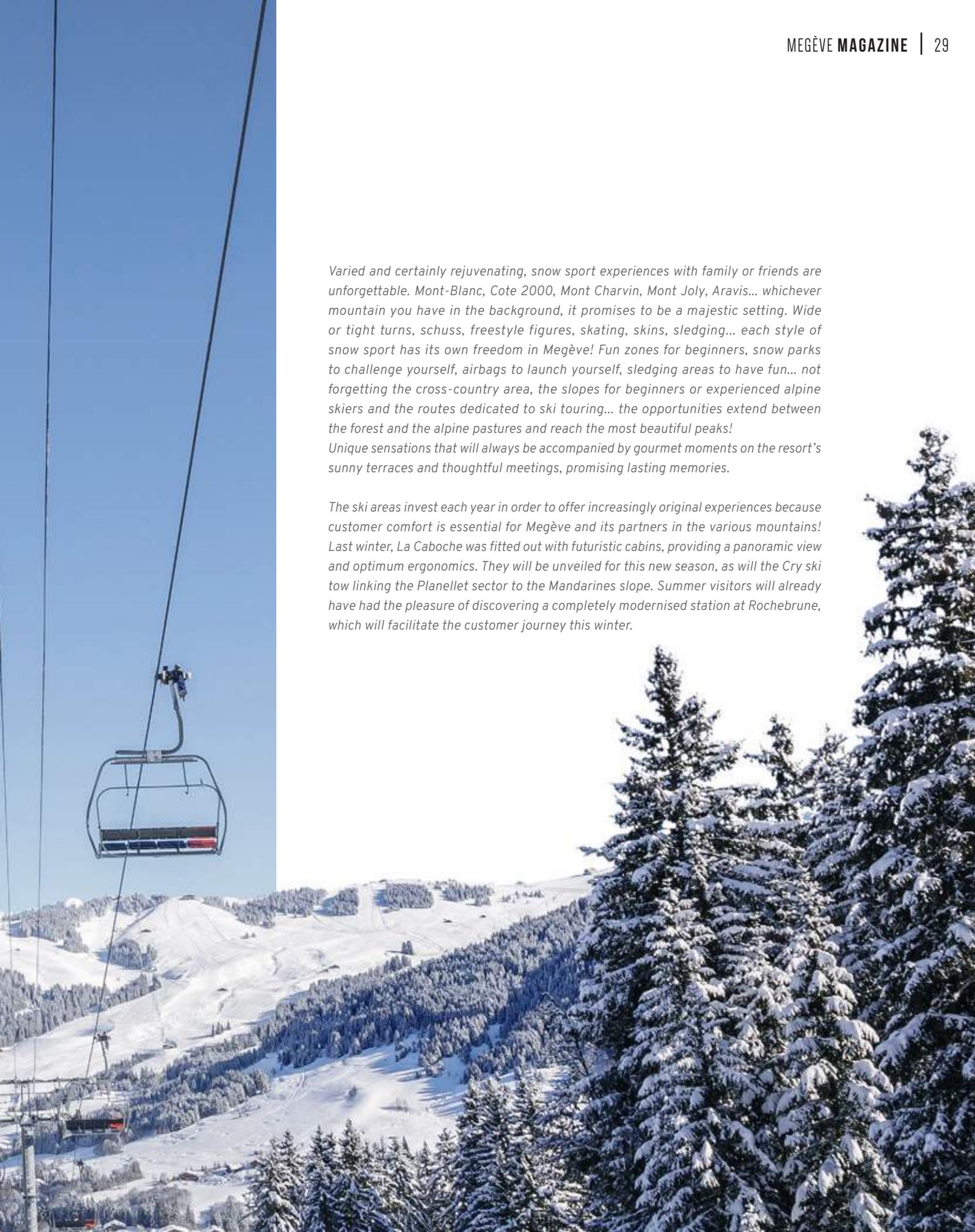
En piste pour le dépaysement

UN PANORAMA À COUPER LE SOUFFLE, UNE MULTITUDE D'ACTIVITÉS... À MEGÈVE, LA DIVERSITÉ DES DOMAINES ET PISTES OFFRE DES RENDEZ-VOUS TANTÔT SPORTIFS, TANTÔT CONTEMPLATIFS QUE VOUS CHOISIREZ SELON VOS ENVIES...

Variés et assurément ressourçants, les moments de glisse en famille ou entre amis se font inoubliables. Le Mont-Blanc, la Cote 2000, le Mont Charvin, le Mont Joly, les Aravis... en ligne de fond promettent un cadre majestueux, où que vous soyez sur les divers massifs de la station. Virages larges ou serrés, schuss, figures freestyle, skating, peaux de phoque, descentes en luges... chaque style de glisse trouve à Megève son champ de liberté ! Zones ludiques où débiter, snowparks où se challenger, airbags où s'élancer, espaces luge où s'amuser... sans oublier le domaine de fond, les pistes pour skieurs alpins débutants ou confirmés et les itinéraires dédiés au ski de randonnée... les opportunités s'étendent entre forêt et alpages et tutoient les plus belles cimes !

Des sensations uniques qui s'accompagneront toujours d'instantanés gourmands sur les terrasses ensoleillées de la station et de rendez-vous contemplatifs, promesses de souvenirs indélébiles.





Varied and certainly rejuvenating, snow sport experiences with family or friends are unforgettable. Mont-Blanc, Cote 2000, Mont Charvin, Mont Joly, Aravis... whichever mountain you have in the background, it promises to be a majestic setting. Wide or tight turns, schuss, freestyle figures, skating, skins, sledging... each style of snow sport has its own freedom in Megève! Fun zones for beginners, snow parks to challenge yourself, airbags to launch yourself, sledging areas to have fun... not forgetting the cross-country area, the slopes for beginners or experienced alpine skiers and the routes dedicated to ski touring... the opportunities extend between the forest and the alpine pastures and reach the most beautiful peaks! Unique sensations that will always be accompanied by gourmet moments on the resort's sunny terraces and thoughtful meetings, promising lasting memories.

The ski areas invest each year in order to offer increasingly original experiences because customer comfort is essential for Megève and its partners in the various mountains! Last winter, La Caboché was fitted out with futuristic cabins, providing a panoramic view and optimum ergonomics. They will be unveiled for this new season, as will the Cry ski tow linking the Planellet sector to the Mandarines slope. Summer visitors will already have had the pleasure of discovering a completely modernised station at Rochebrune, which will facilitate the customer journey this winter.





Et parce que le confort voué à la clientèle est un élément primordial pour Megève et ses partenaires des différents massifs, chaque année, les domaines skiables investissent afin de proposer des expériences toujours plus inédites ! L'hiver dernier, La Cabochette a été équipée de cabines au design futuriste, offrant une vision panoramique et une ergonomie optimum. Elles se dévoileront pour cette nouvelle saison qui s'annonce, tout comme le télésiège de la Cry reliant le secteur du Planellet à la piste des Mandarines. Les visiteurs estivaux auront déjà eu le plaisir de découvrir, à Rochebrune, une gare entièrement modernisée, qui facilitera le parcours client cet hiver. De nouvelles cabines viennent également remplacer les anciennes bennes du téléphérique. En 1933, imaginées par Charles Viard, elles furent les premières installations permettant le transport de skieurs en France. Hommage à l'histoire de la station, elles ont revêtu une robe d'un rouge profond, à l'image de la benne iconique de Megève.

Les Portes du Mont-Blanc s'attachent également au côté historique, par le biais d'une collecte d'informations sur le domaine skiable : anecdotes, dates, explications sur le nom des pistes, éléments photographiques... une mine de souvenirs qui entretiendront la richesse du patrimoine local. Quant au domaine nordique de la Livraz, dont la vue sur le cirque de la Cote 2000 émerveille bien des fondeurs, il espère rester apprécié des amoureux d'une glisse plus douce et des pratiquants de biathlon, en proposant des nocturnes qui prolongeront le plaisir de cette pratique ouverte à tous.

À pied, en raquettes, à ski ou en luge, Megève vous livre un terrain de jeux unique au cœur du territoire du Mont-Blanc. Il ne vous reste plus qu'à choisir quel sera votre plus beau souvenir !

New cabins have also replaced the old cable cars. In 1933, designed by Charles Viard, they were the first facilities to transport skiers in France. As a tribute to the history of the resort, they have been covered in a deep red colour, just like the iconic Megève cable car.

Les Portes du Mont-Blanc also focus on the historical side, by collecting information on the ski area: anecdotes, dates, explanations on the names of the slopes, photographic pieces... A treasure trove of memories that will maintain the richness of the local heritage. The Livraz Nordic area has views of the Cirque de la Cote 2000 which amazes many cross-country skiers. It hopes to remain popular with lovers of a gentler style of snow sports and with biathletes, by offering night-time events that will prolong the enjoyment of this practice which is open to all.

On foot, on snowshoes, on skis or on sledges, Megève is a unique playground for you in the heart of the Mont-Blanc region. All you have to do is choose your favourite memento!

Henri Duvillard

40 ANS D'ÉLÉGANCE

En 1979, Henri Duvillard crée la marque autour des valeurs qui ont été les siennes pendant sa carrière : l'élégance et la technique.

Le savoir-faire d'un tailleur ajouté à l'expertise d'un grand champion de ski, chaque saison voit naître une nouvelle collection remplie de hautes exigences, tant fonctionnelles que de confort. Vestes, pantalons, pulls, sous-vêtements et accessoires : la marque Henri Duvillard reste tout entière fidèle à son message d'élégance et à son amour du détail.

Depuis plusieurs saisons, nous créons des produits durables, emblématiques et innovants qui permettent à leurs utilisateurs de profiter plus longtemps des activités outdoor. Nous combinons cette approche avec notre engagement vis-à-vis de nos consommateurs, nos communautés et l'environnement.

In 1979, Henri Duvillard founded the brand based on his values and what he believed during his career : elegance and technique.

The tailor expertise added to a great ski champion give birth, every season, to a new collection fulfilling high standards as functional and comfortable. Jackets, trousers, pullovers, midlayers and accessories : the brand Henri Duvillard remains faithful to its elegance promise and its love for details.

For several seasons, we created sustainable, symbolic and innovative products, allowing the users to take advantage of outdoor activities. We combine this approach with our engagement regarding our consumers, community and the environment.





HD
DUVILLARD
DEPUIS 1979
MEGÈVE - FRANCE

HD



megève
PARTENAIRE OFFICIEL

HENRI-DUVILLARD.COM

UN SÉJOUR À
LA MONTAGNE
EST SOUVENT
SYNONYME DE
RECONNEXION
À SOI, ROMPANT
LA ROUTINE
DU QUOTIDIEN
ET OFFRANT
L'OPPORTUNITÉ DE
MOMENTS UNIQUES.
QUOI DE MIEUX
QU'UNE EXPÉRIENCE
OFFERTE PAR
UN SPA ET UN
ENVIRONNEMENT
NATUREL RICHE
POUR VOUS
RETROUVER !



Un cocon de bien-être

Parce que le lâcher-prise et la plénitude se nourrissent des différents éléments, à Megève, appréciez les diverses expériences bien-être vous invitant à une parfaite cohésion avec l'eau, l'air, la terre et le feu.

À la balnéoforme du Palais, glissez dans une eau à 34°C dont la chaleur envoûtante vous mène à une détente extrême, au cœur d'un décor fait de sommets et paysages montagneux. Cols de cygne, rivière à contre-courant, alcôves et lits massants... six cent mètres carrés de baignade qui vous ouvrent les portes de la relaxation !

Le pouvoir régénérant de l'eau est également au cœur de soins réalisés au Spa du Palais, espace bien-être et soins. Constitué d'une alliance entre matières organiques et minérales, l'univers de ces lieux donne le ton à un moment de délasserment absolu. Bassins de détente, jacuzzi, douche tonifiante, tisanderie... s'accompagnent également de saunas et hammam tandis qu'un soin tel que le massage sous affusion propose un rituel axé autour d'une gestuelle décontractante, pratiquée sous une fine pluie d'eau.

Le feu est, quant à lui, au centre du soin relaxant à la bougie, synergie entre les flammes et la tiédeur de la cire qui se transforme en baume enveloppant procurant une sensation de profond réconfort.

Letting go and satisfaction feed on different elements, so enjoy the numerous well-being experiences in Megève, allowing you to enter into perfect harmony with water, air, earth and fire.

At the Palais Balnéoforme, slip into 34°C water with its enchanting warmth for extreme relaxation, right in the heart of mountain peaks and landscapes. Swan neck water-jets, a counter-current river, alcoves and massage beds... six hundred square metres of swimming area that will open the doors to relaxation!

The regenerating power of water is also at the heart of the treatments carried out at the Spa du Palais, a wellness and treatment centre. Made up of a combination of organic and mineral materials, the environment in these places sets the tone for a moment of absolute relaxation. Relaxation pools, jacuzzi, invigorating shower, herbal tearoom...all accompanied



Promesses de voyages introspectifs, à Megève, nombreux sont les établissements disposant de Spas ou d'espaces dédiés au bien-être. Ils puisent dans la nature leurs protocoles et la richesse de leurs gammes, notamment au travers des plantes et fleurs de montagne. Ils en appellent également aux éléments avec certaines prestations proposant des instants dédiés en pleine nature afin de profiter des bienfaits de l'air et la terre. Ainsi, les Fermes de Marie organisent en été et à l'automne des Yoga Retreats, en collaboration avec le Tigre Yoga Club. Une formule de 4 jours de pratique associée à une gastronomie « healthy », à des marches en conscience sous les étoiles et à des massages et soins au Spa Pure Altitude. Les divers accompagnateurs de Megève promettent eux aussi des moments de retour à soi grâce aux marches conscientes, aux baignades en rivières et cascades ou encore aux randonnées à la découverte des plantes médicinales. Sérénité assurée ! Envie de tester des gammes estampillées « green » ? Cœur de Megève a choisi de collaborer avec le Spa Tata Harper, pionnier du mouvement dans le monde des cosmétiques et assure ainsi une fabrication à base de plantes, sans composants synthétiques et non toxiques.

Et pour un plaisir décuplé, pourquoi ne pas éveiller sa gourmandise avec les massages chocolatés du Grand Hôtel du Soleil d'Or qui vous offriront très certainement un moment de détente mémorable.

by saunas and hammam while treatment such as the affusion massage is a tradition based on relaxing gestures, practised under a fine mist of water.

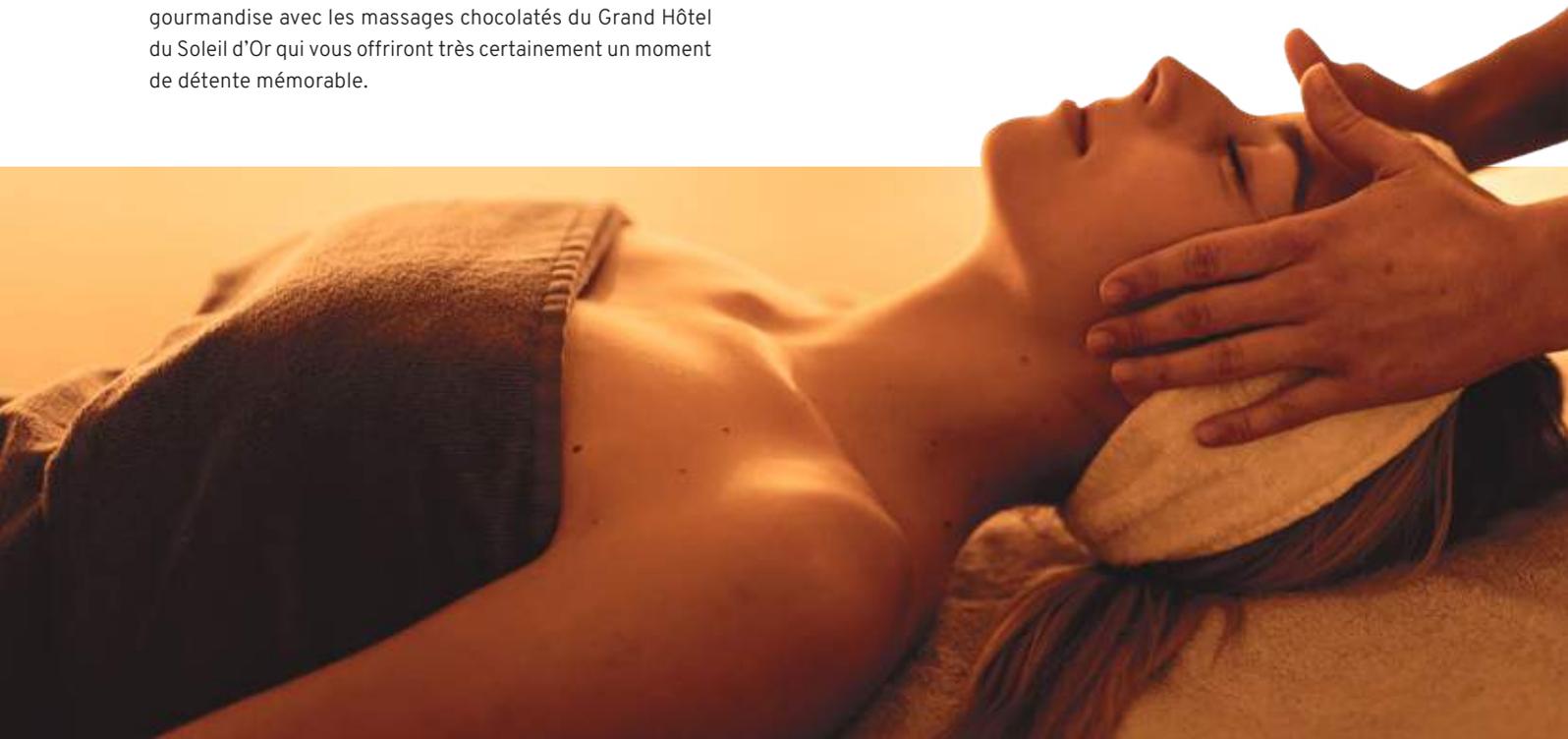
Fire is at the centre of the relaxing candle treatment, the synergy between the flames and the warmth of the wax which transforms into an enveloping balm providing a feeling of deep comfort.

There are many establishments with spas or areas dedicated to well-being in Megève, which promise introspective journeys.

They draw their procedures and their rich ranges from nature, particularly through mountain plants and flowers. They also appeal to the elements with certain services offering dedicated times in the great outdoors to enjoy the benefits of the air and the earth. In summer and autumn Les Fermes de Marie organise yoga retreats, in collaboration with the Tigre Yoga Club. A 4-day practice package including "healthy" food, mindfulness walks under the stars and massages and treatments at the Pure Altitude Spa. The various guides in Megève also promise moments to reconnect with yourself thanks to mindfulness walks, swimming in rivers and waterfalls and hikes to discover medicinal plants. Peace of mind guaranteed!

Do you want to try out the "green" ranges? Le Cœur de Megève has chosen to collaborate with the Tata Harper Spa, a pioneer in the world of cosmetics and ensures that products are made from plants, with no synthetic or toxic components.

And for even greater pleasure, why not stimulate your sweet tooth with the Grand Hôtel du Soleil d'Or's chocolate massages, which are sure to give you a memorable moment of relaxation.





Une expérience millésimée à la montagne...

UNE DOUCE PARENTHÈSE EN ALTITUDE...

Avec une vue imprenable sur les montagnes environnantes, notre Maison est située dans le cœur historique de Megève. Détendez-vous dans nos cocons cosy, nos trois chalets privés et notre spa *écho*. Régalez-vous avec les créations de notre Cheffe Mélanie Martin et le Chocolat de Jean-Paul Hévin.

GRAND HÔTEL
SOLEIL D'OR

Megève

1901

La Montagne par
millésime

255, rue Charles Feige, 74120 MEGÈVE • Tél. : 04 50 34 31 06
contact@lesoleildor-megeve.fr • www.lesoleildor-megeve.com

Pure Altitude

PURE ALTITUDE, TROIS SPAS À MEGÈVE

Ici, l'après-ski est un art, à commencer par celui de prendre soin de soi. Aussi, on profite d'une parenthèse ressourçante 100 % bien-être et beauté dans l'un des 3 spas Pure Altitude des Maisons & Hôtels Sibuet. Découvrez le Spa mythique des Fermes de Marie, pur concentré des Alpes, plongez dans l'ambiance nordique chic du Spa du Lodge Park ou venez vous détendre au Spa du Mont-Blanc, au décor élégant et à la blancheur polaire.

There is an art to après-ski here and it begins by taking care of yourself with a totally revitalising wellness and beauty break at one of Maisons & Hôtels Sibuet's three Pure Altitude spas. Discover the iconic spa at Les Fermes de Marie with the very best of the Alps, immerse yourself in the stylish Nordic ambience of the Lodge Park or unwind at the Mont-Blanc's spa surrounded by an elegant and Arctic white décor.

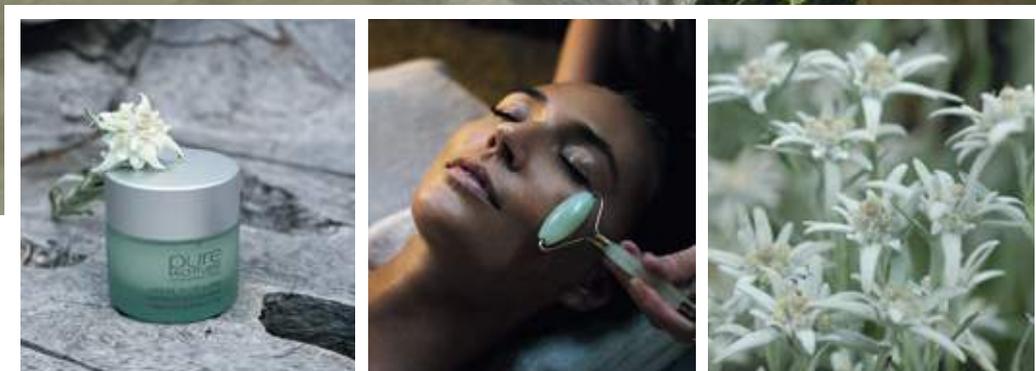


Les Fermes de Marie +33 4 50 93 03 10
Le Lodge Park +33 4 50 93 05 03
Hôtel Mont-Blanc + 33 4 50 21 20 02

pure ALTITUDE

soins aux plantes de montagne

Photos : D. André - M.P. Morel - D.R.



*Né à Megève, découvrez Pure Altitude et ses rituels de soins
aux plantes de montagne*

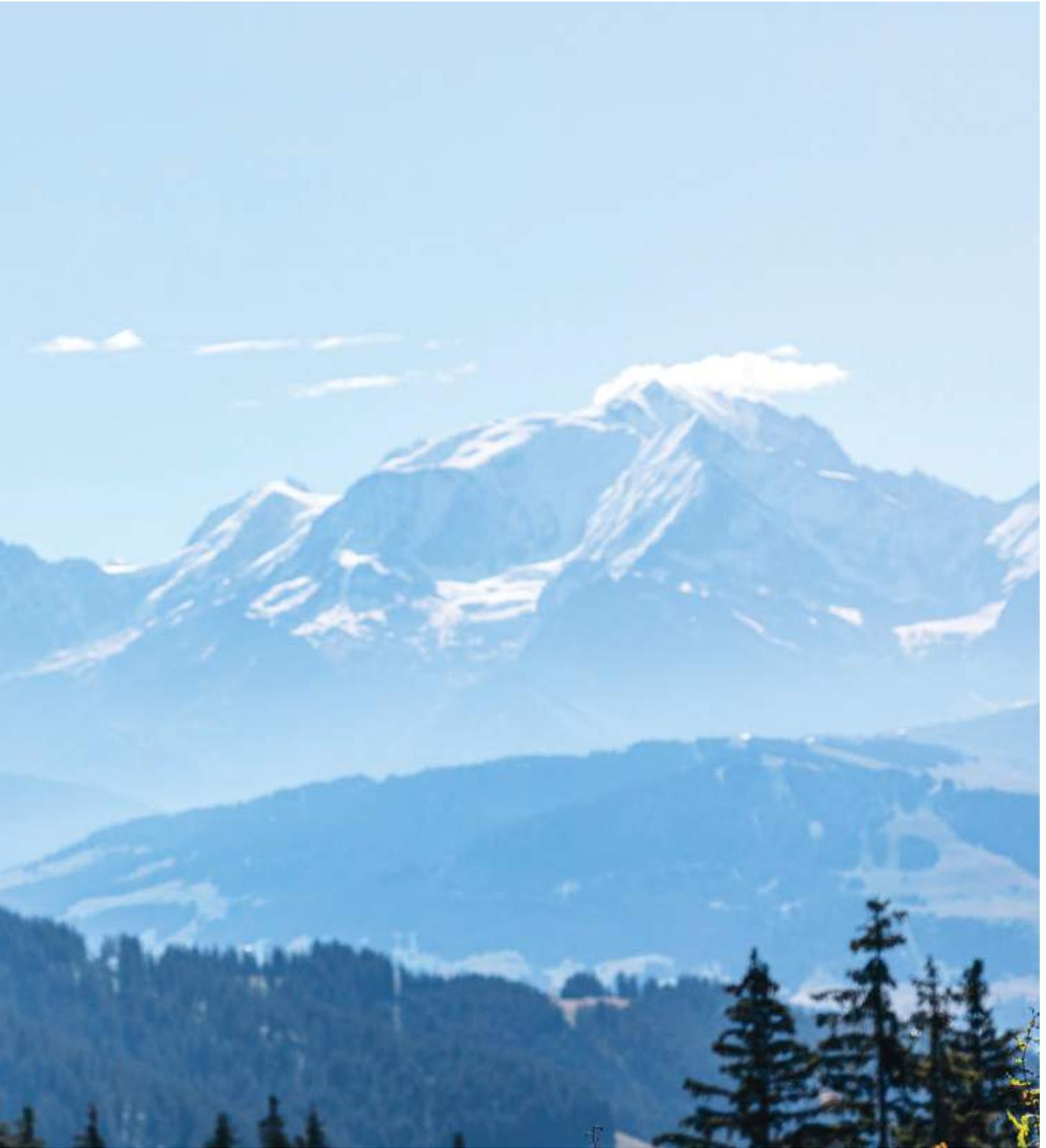
LES FERMES DE MARIE +33 4 50 93 03 10 - LE LODGE PARK +33 4 50 93 05 03 - HÔTEL MONT-BLANC +33 4 50 21 20 02

WWW.PURE-ALTITUDE.COM

Rendez-vous

INSPIRATIONNEL







Inspiration le même

IL EST DES PERSONNALITÉS QUI AURONT MARQUÉ L'IDENTITÉ ET L'HISTOIRE DE MEGÈVE. L'ARCHITECTE HENRY JACQUES LE MÊME EN FAIT PARTIE. DANS LES ANNÉES 20, LE VILLAGE ALORS EN PLEIN ESSOR TOURISTIQUE, LES PREMIERS CHALETS DU CRÉATEUR VOIENT LE JOUR NOUS DONNANT ENCORE AUJOURD'HUI RENDEZ-VOUS AVEC L'AVANT-GARDISME.

Henry Jacques Le Même quitte Paris pour s'installer à Megève fin 1925. La Baronne Noémie de Rothschild, qui avait alors vu en Megève le lieu idéal pour créer une station de sports d'hiver, décide de passer commande d'une habitation auprès du jeune architecte pour y résider lors de ses séjours au village. S'inspirant de l'habitat vernaculaire, il construit un chalet confortable, en y apportant de grandes ouvertures sur l'extérieur et une cheminée, répondant aux exigences de modernité de l'époque. Le premier d'une longue série des « chalets-skieur » est ainsi né. Lui-même influencé par le style Le Corbusier, il intègre des matériaux innovants permettant la création de formes recherchées et étudiées. Inlassable bâtisseur, il érige à Megève, nombre de chalets, hôtels, établissements scolaires, boutiques... Son œuvre, faite d'élégance et de sensibilité, marquera à jamais le panorama architectural du village.

De nos jours, certains passionnés, loin d'être nostalgiques de cet âge d'or mais souhaitant faire perdurer cette richesse patrimoniale, entretiennent les traces d'une époque d'avant-garde. Ainsi, à Megève, l'hôtel Au Coin du Feu, sous l'impulsion de son propriétaire, a entièrement fait rénover les suites de son 3^e étage en hommage à l'identité architecturale d'Henry Jacques Le Même. Les boiseries des chambres ont été aménagées par un menuisier local et intègrent des éléments typiques de la signature de l'artiste, notamment le motif « dents de loup », inspiré de la culture architecturale de Queyras, et largement usité par Henry Jacques Le Même dans ses agencements intérieurs.

Henry Jacques Le Même left Paris to settle in Megève at the end of 1925. Baroness Noémie de Rothschild, who had seen Megève as the ideal place to create a winter sports resort, decided to commission the young architect to build a house to live in during her stays in the village. Inspired by the local accommodation, he built a comfortable cabin, with large windows on the outside and a chimney, meeting the modern requirements of the time. The first in a long line of "skier's cabins" therefore emerged. Influenced by the Le Corbusier style, he integrated innovative materials to create sophisticated and well thought out shapes. A tireless builder, he constructed a number of cabins, hotels, schools and shops in Megève. His work, made with elegance and sensitivity, will forever mark the architectural view of the village.

Nowadays, some enthusiasts, far from being nostalgic for this golden age but wishing







Bureaux, chaises, patères, appliques, étagères... du mobilier d'époque restauré orne les lieux tandis que des fresques du peintre Charlemagne agrémentent les murs de trois des suites. Les pièces ont, pour la plupart été chinées dans d'anciens chalets, établissements hôteliers ou encore dans des résidences de tourisme telles que l'Ours Blanc, une réalisation datant de 1936. De magnifiques portes de placards originales ont pu être rénovées par le dernier ébéniste de l'architecte, un artisan du village.

Parallèlement, des particuliers s'attachent eux aussi, lors de projets de rénovation, à conserver des fresques et des éléments architecturaux, preuves de ce passé prolifique...

to keep this rich heritage alive, maintain the traces of an avant-garde era.

For example, in Megève, the Au Coin du Feu Hotel, under the guidance of its owner, has completely renovated the suites on the 3rd floor, in homage to the architectural identity of Henry Jacques Le Même. The woodwork in the bedrooms was fitted out by a local carpenter and incorporates elements which are typical of the artist's style, in particular the "wolf-teeth" pattern, inspired by the architectural culture of the Queyras region, and widely used by Henry Jacques Le Même in his interior design. Desks, chairs, coat hooks, wall lamps, shelves... restored period furniture decorates the premises while frescoes by the painter Charlemagne brighten up the walls of three of the suites. Most of the pieces were found in old cabins, hotels and tourist residences such as the Ours Blanc, which dates back to 1936. Beautiful original cupboard doors were renovated by the architect's latest cabinetmaker, a local craftsman.

At the same time, during renovation projects, private individuals are also eager to preserve frescoes and architectural elements which are proof of this prolific past...

Mizensir Genève

CRÉATION ALBERTO MORILLAS



Fondée en 1999 à Genève par le maître parfumeur Alberto Morillas, cette maison est symbole de savoir-faire et d'excellence dans l'univers de la parfumerie.

Mizensir propose une collection d'Eaux de parfum ainsi qu'un large choix de bougies parfumées et de parfums d'ambiance. Depuis 3 ans déjà, Alberto Morillas et la Maison Mizensir ont l'honneur de collaborer avec la ville de Megève dans la création d'une fragrance dont le village, les massifs montagneux et la forêt verdoyante sont l'inspiration. Le Maître parfumeur en revisite la magie, l'ambiance authentique et le cadre exceptionnel qu'il restitue au travers d'une bougie parfumée et d'un parfum d'ambiance. « Car chacun trouvera à Megève une émotion qui ne laissera pas indifférent ».

Founded in 1999 in Geneva by master perfumer Alberto Morillas, this house is a symbol of know-how and excellence in the world of perfumery.

Mizensir offers a collection of Eau de parfum as well as a wide choice of scented candles and home fragrances.

For three years now, Alberto Morillas and the House of Mizensir have had the honour of collaborating with the city of Megève in the creation of a fragrance inspired by the village, the mountain peaks and the green forest. The Master Perfumer revisits the magic, the authentic atmosphere and the exceptional setting that he recreates through a scented candle and a room fragrance. « Because Everyone finds a special emotion in Megève ».

mizensir.com



Rendez-vous

AVEC L'HISTOIRE





Traces du passé : croix de chemin ou de mission

DEvenu souvent invisible aux yeux des contemporains pressés, le petit patrimoine rural témoigne des modes de vie passés. Alors, même si leur fonction a pu disparaître, leur sens se perdre, on se doit de préserver les édifices qui subsistent encore. Chapelles, oratoires, croix, lavoirs, fontaines, fours à pain ou encore moulins vous donnent rendez-vous.

À Megève, le petit patrimoine religieux en particulier contribue toujours à façonner le paysage, puisqu'on compte encore six chapelles, une soixantaine d'oratoires et une vingtaine de croix.

Comme les chapelles et les oratoires, les croix opéraient une sacralisation du territoire. Au bord d'un chemin ou en haut d'un col, elles protégeaient ceux qui y passaient. Près d'un champ ou d'un alpage, elles diffusaient leur pouvoir tutélaire sur le bétail et les produits de la terre. Au sommet d'une montagne, elles étendaient la protection divine à l'ensemble de la vallée. Dans les villages, elles se dressaient sur une place ou à un carrefour.

In Megève, the small religious heritage in particular still contributes to shaping the landscape, since there are still six chapels, about sixty oratories and about twenty crosses.

Like the chapels and oratories, the crosses made the land sacred. At a path's edge or at the top of a pass, they would protect those who passed by. Near a field or a mountain pasture, they released their protective power over the livestock and the products of the land. At the summit of a mountain, they extended divine protection to the whole valley. In villages, they stood in a square or at a crossroads.





Beaucoup d'entre elles, depuis la Restauration sarde, ont été élevées à la fin d'une « mission » pour rappeler un temps fort de la vie spirituelle de la paroisse et les engagements pris à cette occasion. Après son retour en 1815 au sein du royaume de Piémont-Sardaigne, la Savoie a été en effet soumise à un régime cultuel sévère pour la faire se repentir des impiétés commises sous la Révolution Française. C'est alors que se sont multipliées les processions et les missions, suivies d'érections de chapelles, d'oratoires et surtout de croix.

La Croix Saint-Paul, en pierre de taille, nous vient de cette époque. Portant l'inscription gravée « Mission de 1822 », elle se dresse toujours derrière l'église, à l'endroit de l'ancien cimetière, devenu aujourd'hui le square Georges Muffat.

Dans l'actuel cimetière cette fois, se trouve une autre belle croix en pierre de la période sarde. Elle a été érigée en 1858 par des Pères Capucins sur la place de l'Église, à l'emplacement d'une croix monumentale de 1754 détruite sous la Révolution. Elle sera ensuite déplacée près de l'entrée de l'église et de son cimetière en 1895 avant de devenir la croix du nouveau cimetière vers 1929.

Many of them, since the Sardinian restoration, have been erected as a "mission" to remember a high point in the parish's spiritual life and the commitments made on that occasion. After its return in 1815 to the Kingdom of Sardinia, Savoie was in fact subjected to a severe cult regime to make it repent the impieties committed during the French Revolution. It was then that processions and missions increased, followed by the erection of chapels, oratories and especially crosses.

The Saint Paul's cross, in cut stone, comes from this era. Bearing the engraved inscription "Mission de 1822", it still stands behind the church, on the site of the former cemetery, which is now Georges Muffat square.

In the current cemetery, there is another beautiful stone cross from the Sardinian period. It was erected in 1858 by the Capuchin friars in the church square, on the site of a monumental cross dating back to 1754 which was destroyed during the Revolution. It was then moved close to the entrance of the church and its cemetery in 1895, before becoming the cross in the new cemetery around 1929.

L'imposante Croix Saint-Michel, qui trône de nos jours en haut de la montée du Calvaire, était implantée à l'origine sur le Pré de foire, où s'élève aujourd'hui la patinoire centrale. Son socle en granit est creusé d'une niche abritant une statue de Saint-Michel en terre cuite polychrome terrassant le dragon. La croix, en calcaire, porte un Christ grandeur nature en fer de fonte – et non en bronze comme certains le croient. Le monument est gravé de trois dates de missions : 1880, 1888 et 1895, date où il a migré à sa place actuelle.

Rappelons enfin que le sommet du Christomet – en quelque sorte la montagne sacrée du Val d'Arly – était jadis couvert de croix plantées. On peut en voir encore plusieurs de nos jours.

The imposing St. Michael's Cross, which now takes centre stage at the top of the Montée du Calvaire, was originally located on the fair field, where the central skating rink now stands. Its granite base is hollowed out with an alcove which houses a polychrome terracotta statue of Saint Michael bringing down the dragon. The cross, made of limestone, bears a life-size Christ in cast iron - not bronze as some believe. The monument is engraved with three mission dates: 1880, 1888 and 1895, when it moved to its present location. Finally, it should be remembered that the summit of Christomet - in a way the sacred mountain of the Val d'Arly - was once covered with planted crosses. Several can still be seen today.



TOUT
SIMPLEMENT
UNIQUE

PHOTO DANIEL DURAND - CREATION BENOIT NAST

AALLARD
LE MEGÈVE LIFESTYLE
■ ■

Heureux centenaire

EN CET AUTOMNE DERNIER, LE CONCOURS DE LA RACE ABONDANCE CÉLÉBRIT SA 100^E ÉDITION. UN RENDEZ-VOUS AVEC L'HISTOIRE PATRIMONIALE ET AGRICOLE DU VILLAGE QUE LES ÉLEVEURS DU TERRITOIRE ONT TOUJOURS HONORÉ.

Témoignage des traditions agro-pastorales du village, la « Race Abondance » réunit agriculteurs et habitants autour de cette fête ancestrale présentant les plus beaux spécimens de vaches et génisses.

Ornées de leurs plus beaux atours, elles défilent, non sans avoir été préalablement différenciées par taille et numérotées en leur flanc, devant un jury de spécialistes, faisant preuve au passage d'un caractère souvent prononcé ! Autrefois foire

A testimony to the village's agro-pastoral traditions, the "Abondance Race" brings together farmers and inhabitants around this age-old festival, presenting the most beautiful specimens of cows and heifers.

Adorned in their most beautiful finery, they parade in front of a jury of specialists, not without having been previously differentiated by size and numbered on their flanks, often displaying a strong character in the process! Once an agricultural fair





agricole où les éleveurs réalisaient leurs échanges marchands de bétail, la coutume a glissé vers un concours célébrant la fierté de ce patrimoine agricole riche. Ainsi, établi par le passé en divers lieux du village, notamment en son cœur, place de la Résistance ou au parking de la gendarmerie, il prend désormais place, chaque année, sur l'esplanade du Palais. Un véritable moment de partage autour d'un village et de ses acteurs, heureux de transmettre la passion de leur métier.

where farmers traded livestock, the tradition has quickly evolved into a competition celebrating the pride of this rich agricultural heritage. Having taken place in various places in the village in the past, notably in the centre, in the Place de la Résistance or the police station car park, it now takes place, each year, on the esplanade du Palais. It's a real moment of sharing around a village and its inhabitants who are happy to convey their passion for their profession.



Sculpteur d'âmes

D'origine italienne, Livio Benedetti a grandi dans les montagnes savoyardes où sa famille s'installe alors qu'il n'a que trois ans. Natif d'une famille de maçons, il s'est toujours considéré comme un bâtisseur ; c'est sans doute ce qui inspira son parcours, d'abord au cours de ses études de technicien supérieur en bâtiment puis en tant que compagnon du Tour de France, avant de commencer

Livio Benedetti, of Italian origin, grew up in the Savoyard mountains where his family settled when he was just three years old. Born into a family of bricklayers, he has always considered himself a builder; this is undoubtedly what inspired his journey, first during his advanced vocational studies in building and then as a comrade in the Tour de France, before starting

SALLE D'EXPOSITION À CIEL OUVERT, LE CŒUR DU VILLAGE ACCUEILLE, CET HIVER ET JUSQU'À LA FIN DE L'ÉTÉ, SIX ŒUVRES MONUMENTALES DE L'ARTISTE LIVIO BENEDETTI. UN LIEU DE RENDEZ-VOUS ARTISTIQUE, PROPICE AU PARTAGE D'ÉMOTIONS NOUVELLES.

du 10 décembre au 15 septembre 2022

à sculpter ses premières pièces, après son service militaire, jusqu'aux œuvres les plus grandes mesurant jusqu'à 5 mètres de haut.

Pour Livio Benedetti, il n'y avait pas « de formes plus majestueuses que celles des montagnes », où il ne cessa d'ailleurs de puiser son inspiration. Choisir d'exposer les œuvres de cet artiste s'imposait comme une évidence. *Fraternité, Ours, Servitude Volontaire, Il Muratore...* Megève abrite, au sein du village, six sculptures en bronze et en acier, très variées mais qui chacune, à sa manière, raconte un pan de l'histoire de l'artiste mais aussi de l'homme. Visibles du 10 décembre 2021 au 15 septembre 2022, elles témoignent toutes de ses valeurs et s'attachent à illustrer la magie de l'inventivité.



to sculpt his first pieces, after his military service, up to the largest works measuring up to 5 metres high.

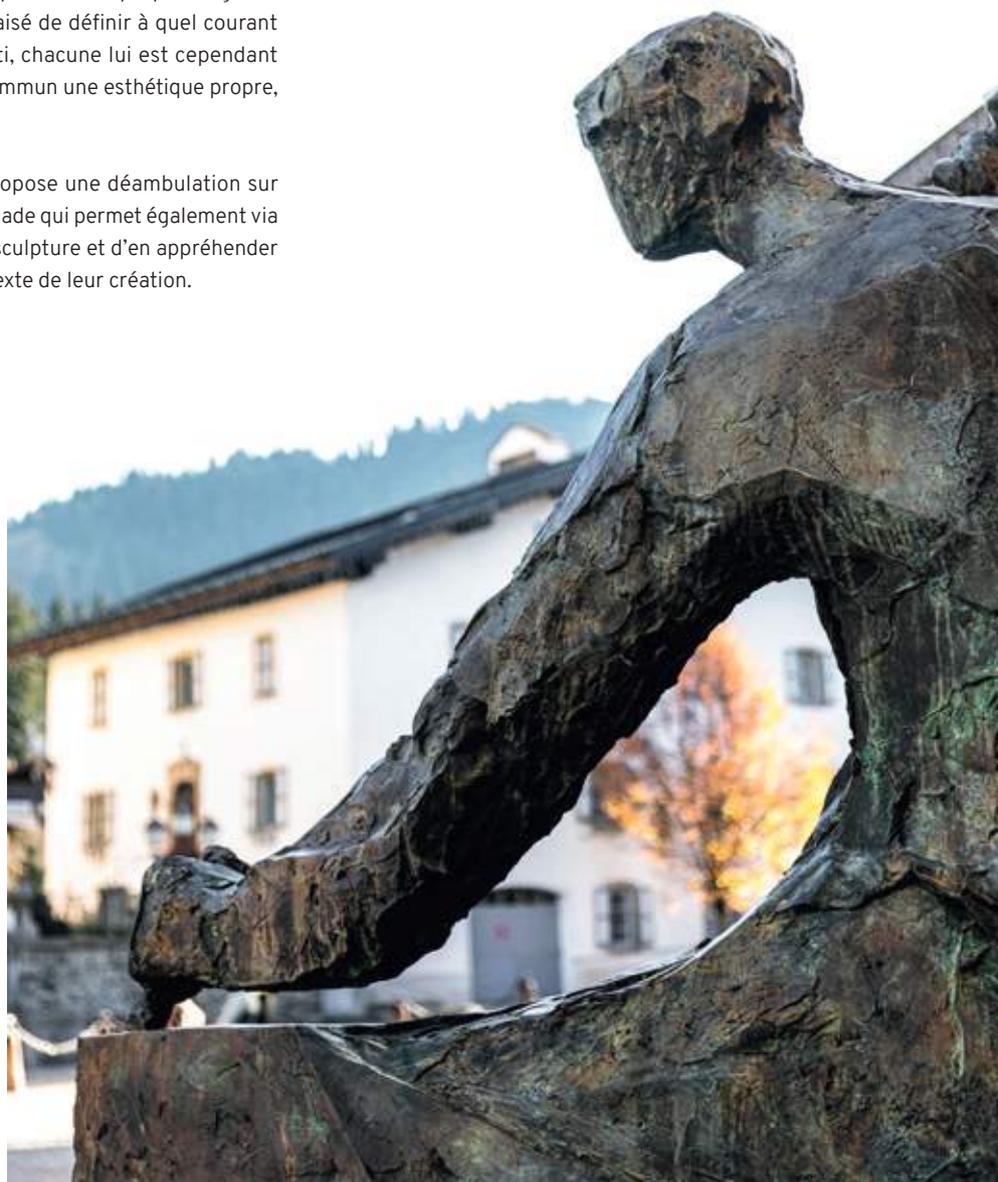
For Livio Benedetti, there were «no shapes more majestic than those of the mountains», from which he never stopped drawing his inspiration. Choosing to exhibit the works of this artist was an obvious choice. *Fraternité, Ours, Servitude Volontaire, Il Muratore...* In the village of Megève, there are six sculptures in bronze and steel, which are very varied but which each, in their own way, tell a part of the story of the artist but also of the man. On display from 10 December 2021 to 15 September 2022, they are all testament to his values and strive to illustrate the magic of inventiveness.

Le travail, internationalement reconnu de l'artiste, se distingue par une esthétique sans faiblesse ni concession, toujours au service de l'œuvre. Les grands collectionneurs et amateurs d'art ne s'y trompent pas : les références sont multiples, érudites. L'artiste ne transige pas avec sa propre exigence et refuse la médiocrité. Bien qu'il ne soit pas aisé de définir à quel courant appartiennent les créations de Livio Benedetti, chacune lui est cependant immédiatement attribuable tant elles ont en commun une esthétique propre, une force et une profondeur.

Afin de découvrir cette exposition, Megève propose une déambulation sur les places de l'Église et de la Résistance. Une balade qui permet également via des QR Code dédiés d'aller au-delà de chaque sculpture et d'en appréhender plus facilement les références ainsi que le contexte de leur création.

The artist's internationally-recognised work is distinguished by an aesthetic that is always in the interests of the work, without compromise or concession. Great collectors and art lovers are not mistaken: the references used are multiple and erudite. The artist never compromises his own standards and refuses mediocrity. Although it is not easy to define which movement Livio Benedetti's creations belong to, each of them is immediately attributable to him, as they all share his own aesthetic, strength and depth.

You can discover this exhibition by taking a stroll through the Megève Place de l'Église and Place de la Résistance. The dedicated QR codes you will discover as you walk will allow you to access more information about each sculpture, to understand the references more easily, as well as the context of their creation.



Harmattan

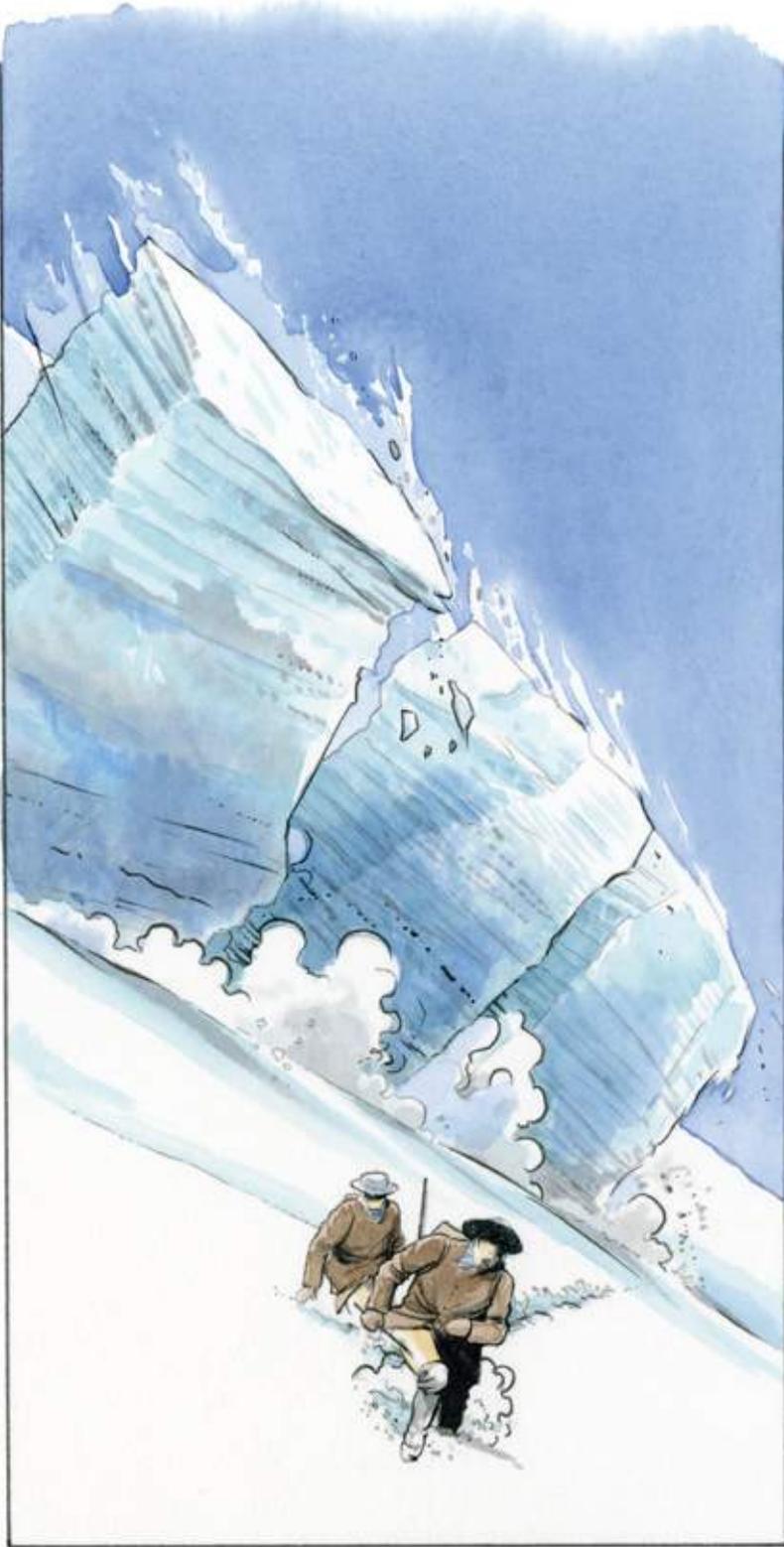
Galerie d'Art à Megève



Livio BENEDETTI «Cheval Etoilé»
Fonderie Strassacker, bronze original numéroté 3/8
hauteur 170 cm longueur 200 cm

harmattan-megève.com
40, rue St Jean 74120 MEGÈVE
00 33 (0)6 67 01 93 81 nicolaslaborde@hotmail.com

Du 10 novembre au 15 septembre 2022, Megève présente au travers de 6 sculptures monumentales
«Livio Benedetti, Sculpteur d'Âmes»



Lignes de crête



CET HIVER, L'ESPACE D'ARTS MODERNE ET CONTEMPORAIN EDITH ALLARD VOUS DONNE RENDEZ-VOUS SUR LES SOMMETS AVEC UNE EXPOSITION UNIQUE CONSACRÉE À LA REPRÉSENTATION DE LA MONTAGNE DANS LA BANDE DESSINÉE. UNE RÉTROSPECTIVE EXCEPTIONNELLE À DÉCOUVRIR DU 18 DÉCEMBRE 2021 AU 18 AVRIL 2022.

De la magie de nos premières lectures d'enfance au voyage fascinant initié par cette admirable exposition, « Lignes de crête, La Bande Dessinée sur les sommets » nous donne à voir sous différentes thématiques, comment la montagne est mise en scène dans l'univers de la BD.

Des Alpes françaises et suisses, en passant par la Chine, le Tibet et l'Afghanistan... laissez-vous emporter vers les plus hauts sommets, au travers d'une centaine d'œuvres originales et d'une soixantaine de reproductions, croquées par une vingtaine d'artistes de nationalités aussi variées que français, canadien, espagnol ou encore américain et japonais... Tout à la fois subjuguantes et imprévisibles, menaçantes et admirables, les cimes n'ont cessé d'inspirer les créateurs du neuvième art. Pour Thierry Groensteen, commissaire de l'exposition, « bien plus qu'un simple décor, ils ont vu en elle un milieu propice à l'éclosion d'aventures humaines et spirituelles intenses. Ainsi, tout en faisant découvrir des approches très différentes de la montagne et de ses sortilèges, l'exposition offre aussi un panorama de styles graphiques, de techniques narratives et d'univers d'auteurs, qui témoigne de la richesse artistique de la bande dessinée. » Images d'autrefois, alpinisme, faune sauvage, lieu de tous les dangers, ski, expérience de la beauté, conquérants du Mont Blanc... le parcours conduit le visiteur à travers plusieurs espaces dévoilant l'ivresse des cimes.

From the magic of our first childhood readings to the fascinating journey initiated by this admirable exhibition, «Lignes de crête, La Bande Dessinée sur les Sommets» (Peak Lines- comics on the mountain tops) shows us, using different themes, how mountains are staged in the world of comics. From the French and Swiss Alps to China, Tibet and Afghanistan...let yourself be carried away to the highest heights, through one hundred or so original works and around sixty reproductions, depicted by twenty or so artists of nationalities as varied as French, Canadian, Spanish, American and Japanese...

Both captivating and unpredictable, threatening and admirable, the peaks have never stopped inspiring the creators of the ninth art. For Thierry Groensteen, curator of the exhibition, "much more than a simple setting, they have seen in it an environment conducive to the flourishing of intense human and spiritual adventures. Thus, while revealing very different approaches to the mountain and its charms, the exhibition also shows a panorama of graphic styles, narrative techniques and authors' worlds, a testimony to the artistic richness of comics. "

Images of times gone by, mountaineering, wildlife, a place of danger, skiing, experiencing beauty, Mont Blanc conquerors... the tour takes the visitor through several areas revealing the exhilaration of the peaks.



L'Alpaga Megève

« MEGÈVEMENT » VÔTRE

Pas de standards internationaux, ni de paillettes. Fraîchement rénové, L'Alpaga noue un dialogue plein d'à-propos entre la station et vous...

De routes en allées, un hameau. Dix chalets mègevans scrutent le Mont-Blanc. Le massif impose ses vues, naturellement. Beaumier y veille. Propriétaire entre autres du Fitz Roy et du Val Thorens, le groupe hôtelier laisse chaque destination le guider. Ici, elle donne le la, à sa façon. Des panoramas sur la région, depuis les balcons, aux chambres, suites et chalets privés, habillés de bois, de matières enveloppantes et d'accrochages choisis. Même ancrage dans les restaurants. La Table (2** Michelin), Le Bistrot et le tout nouvel Atelier célèbrent le terroir savoyard, entre (re)créations ciselées, registre bourgeois et traditions. La piscine, le bain suédois et le spa invitent, eux aussi, à vous reconnecter à la nature. Partout, une scénographie sensible et un raffinement discret. Destination : sur place !

No international standards; no glitter. Freshly renovated, L'Alpaga creates a meaningful conversation between the resort and you...

As roads turn into paths, a hamlet comes into view. Ten authentic Megève chalets gaze up at Mont Blanc. The mountains dominate the scenery, naturally. Beaumier makes sure of this. Owner of Le Fitz Roy and Le Val Thorens, among others, the hotel group allows itself to be guided by each destination. Here, it sets the tone, in its own way. From the balconies, with their panoramic views of the region, to the rooms, suites and private chalets, all wood, snug materials and carefully chosen decorations. The restaurants take up the theme. La Table (2 Michelin stars), Le Bistrot and the all-new Atelier celebrate the terroir of Savoy, with lovingly crafted (re) creations combining cuisine bourgeoise and tradition. The pool, Scandinavian bath and Spa are also an invitation to reconnect with nature. Around each corner, pleasures for the senses and understated refinement await you. The destination is right here!

Les bons endroits, les bons moments



Credit photo : Charlotte Lindet

L'ALPAGA
MEGÈVE

LE VAL THORENS
VAL THORENS

LE FITZ ROY
VAL THORENS

LES 3 VALLÉES
COURCHEVEL

LE MOULIN
LOURMARIN

LE GALINIER
LOURMARIN

CAPELONGUE
BONNIEUX

LES ROCHES ROUGES
SAINT-RAPHAËL

www.beaumier.com

Rendez-vous

À LA LUEUR DES SAISONS



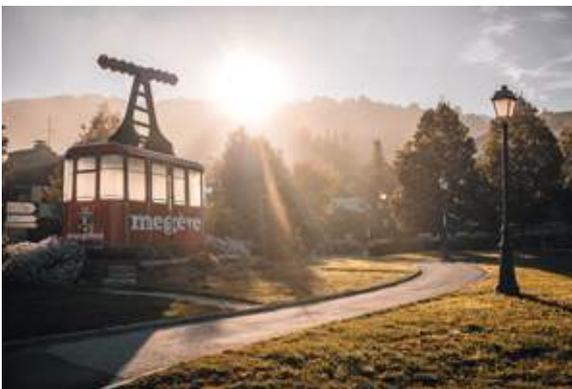


















Rendez-vous

INCONTOURNABLES







Illumination du sapin

4 décembre 2021

LES VOIX QUI CLAMENT EN CHŒUR LE COMPTE À REBOURS, LES REGARDS IMPATIENS DES SPECTATEURS QUI S'ÉLÈVENT VERS LE CIEL, LE FRÉMISSEMENT DU PUBLIC QUAND LES CLOCHES SONNENT 19H30... ET C'EST ALORS QUE, D'UN COUP DE BAGUETTE, S'ILLUMINE L'INCROYABLE SAPIN DE MEGÈVE.

Depuis 50 ans, la tradition veut qu'un majestueux sapin siège au cœur du village, marquant le début de l'hiver et avec lui, la promesse d'une saison enneigée et festive. Pour tous les mègevans, son arrivée au village, un mois auparavant, est un moment de vives émotions qui réveille les doux souvenirs d'antan. Illuminé le premier week-end de décembre, des milliers de spectateurs se pressent chaque année sur la place pour admirer le merveilleux conifère scintillant qui, du haut de sa taille majestueuse, veille sur le village. Lorsque les premières lumières tourbillonnent en écho aux notes de musique, dévoilant un show exceptionnel jusque-là tenu secret, le public, subjugué, retient son souffle avant de plonger dans la féerie de Noël. Lors de ce spectacle envoûtant, le sapin, minutieusement décoré, s'embrase dans une profusion d'illuminations et de couleurs devant une foule hypnotisée. Éblouissant et luxuriant de magie, le sapin trônera tout l'hiver sous les regards et flashes des passants émerveillés, originaires des quatre coins du monde ou du bout de la rue, venus immortaliser le roi de l'hiver.

For 50 years, it has been tradition for a majestic fir tree to sit in the heart of the village, marking the beginning of winter and with it the promise of a snowy and festive season. For everyone in Megève, its arrival in the village, a month earlier, is a moment of great emotion that awakens sweet memories of the past.

Illuminated on the first weekend of December, thousands of spectators flock to the square each year to admire the magnificent sparkling conifer which, from the top of its majestic summit, watches over the village. When the first lights twirl round in response to the music, revealing an exceptional show that until now has been kept secret, the transfixed audience holds its breath before plunging into the magic of Christmas. During this spectacular show, the meticulously decorated tree blazes in an abundance of lights and colours in front of a hypnotised crowd. The dazzling tree with an abundance of magic will take centre stage all winter long under the eyes and flashes of amazed passers-by, from all corners of the world or from just down the road, who have come to commemorate the king of winter.

Leblanc Illuminations

UN NOËL HAUT EN COULEURS

Profitez des dernières innovations en matière d'illuminations sur la commune de Megève grâce au savoir-faire de Leblanc Illuminations. La créativité de nos designers alliée à la technologie Twinkly Pro a donné naissance à Infinity, notre collection de décors iconiques pilotables par smartphone.

Enjoy the latest innovation in light-up decorations in Megève thanks to the expertise of Leblanc Illuminations. We've combined the creativity of our designers with Twinkly Pro technology to create Infinity, our collection of iconic decorations that can be controlled from a smartphone.

En 2020, vous avez déambulé au coeur de Charmille Infinity pour vivre une expérience immersive inoubliable.

In 2020, you were able to walk right through the inside of Charmille Infinity for an unforgettable immersive experience.

Quelle magnifique surprise vous réserve Megève cette année ?

What wonderful surprise does Megève have in store for you this year?



Découvrir le Charmille Infinity

Watch Charmille Infinity



LEBLANC ILLUMINATIONS
PARTENAIRE OFFICIEL
DES ILLUMINATIONS
DE MEGÈVE

DEPUIS
2017



© Commune de Megève, S. Garnier

FIERS DE NOS PARTENARIATS



ILLUMINATIONS DE

megève



Leblanc
illuminations

Tout schuss sur Megève !

LE SKI C'EST MEGÈVE ET MEGÈVE C'EST LE SKI ! BERCEAU DU SKI EN FRANCE, LA STATION ACCUEILLE DEPUIS PLUS DE CENT ANS DES SKIEURS DU MONDE ENTIER VENUS S'EMPARER DES DÉCORS VIERGES, IMMACULÉS. CET HIVER, DE NOMBREUX ÉVÉNEMENTS POSERONT LEURS SPATULES À MEGÈVE, POUR UN RETOUR À LA GLISSE FESTIF.

Tout schuss sur un hiver givré !

Une course de ski de randonnée, deux formules, trois distances. Le 29 janvier, amateurs et athlètes professionnels se partageront la ligne de départ à l'occasion de l'Edelweiss Mountain Ski, pour sillonner de nuit les légendaires pentes mègevannes. Ce nouveau rendez-vous hivernal devrait très vite devenir incontournable en proposant un format de course unique où les skieurs, en quête de sensations, pourront choisir leur distance au fil du parcours et seront libres d'être chronométrés ou non. Événement phare de la saison, Megève célébrera les 18 et 19 mars le grand retour des finales de la Coupe du Monde de ski de bosses, sur sa mythique piste de la Cote 2000. Dans une ambiance survoltée, Perrine Laffont et Ben Cavet, tous deux leaders tricolores dans la discipline, seront attendus pour défendre leur globe de cristal dans un spectacle éblouissant, puisque cette compétition se déroulera... de nuit ! Un show nocturne inédit en France couplé avec le Back to Back Freeski Invitational, qui revient cette année encore enflammer les pistes.

Imaginé en 2017 par les frères Collet, célèbres freestylers mègevans désirant partager avec le grand public leur passion du ski extrême, cet événement, au format unique en Europe, regroupe l'élite des riders pour un week-end placé sous le signe de l'adrénaline. Réputé pour ses numéros sensationnels et son ambiance sportive entraînante, le Back to Back Freeski Invitational reçoit chaque année une foule de spectateurs, envoûtés devant de telles prouesses techniques.

Dans une autre forme de glisse, la légendaire Grande Odyssée Savoie Mont Blanc qui est, depuis sa première édition en janvier 2005, l'événement annuel du chien de traîneau en Europe, prendra possession du décor mègevan lors de sa 4^e étape, le 12 janvier. Considérée comme la course à étapes la plus exigeante au monde, elle promet cette année encore

A ski touring race, two options, three distances. On the 29th of January, amateurs and professional athletes will share the starting line for the Edelweiss Mountain Ski, to go up and down the legendary Megève slopes at night. This new winter event should very quickly become one of the greats, offering a unique race format where the thrill-seeking skiers, will be able to choose their distance along the course and whether they will be timed or not.

On the 18th and 19th of March, Megève will celebrate the comeback of the World Cup Finals of Mogul skiing, the flagship event of the season, on the legendary Cote 2000 slope. In a supercharged atmosphere, Perrine Laffont and Ben Cavet, both French leaders in the discipline, will be expected to defend their crystal globe in a dazzling show, because this competition will take place... at night! A new night-time show in France coupled with the Back to Back Freeski Invitational, which is back again this year to set the slopes alight.





une grande aventure où les mushers, venus des quatre coins du monde, s'élanceront à l'assaut des grands espaces naturels de l'arc alpin.

Entre sapins et plateaux ensoleillés, le domaine de la Livraz sera, tout au long de l'hiver, le théâtre de nombreuses courses et compétitions qui devraient ravir les amoureux du ski de fond.

Created in 2017 by the Collet brothers, famous freestylers from Megève who wanted to share their passion for extreme skiing with the general public, this event, unique in Europe, brings together the elite riders for a weekend of adrenaline. The Back to Back Freeski Invitational is known for its sensational acts and lively sporting atmosphere, and every year it attracts large crowds who are captivated by such technical feats.

In another form of snow sports, the legendary Grande Odyssée Savoie Mont Blanc which is, since its first edition in January 2005, the annual sled dog event in Europe, will take over Megève during its 4th stage on the 12th of January. Considered the most demanding stage race in the world, once again this year it promises to be a great adventure where mushers from all over the world will set off to tackle the great natural spaces throughout the Alps.

Throughout the winter, between fir trees and sunny plateaus, the area of Livraz will be the scene of many races and competitions which should delight lovers of cross-country skiing.



Festival International Jazz à Megève

Du 31 mars au 2 avril 2022

LES NOTES JAZZY ENDIABLÉES QUI JAILLISSENT DES RUELLES,
LES SPECTATEURS ÉMERVEILLÉS QUI VIBRENT À L'UNISSON, LES SALVES
D'APPLAUDISSEMENTS QUI RÉSONNENT DANS UNE SALLE ENFLAMMÉE...
ENTRE MEGÈVE ET LE JAZZ, L'HISTOIRE D'AMOUR DURE DEPUIS PRÈS
D'UN SIÈCLE, IMPRÉGNANT MÊME JUSQU'À L'ADN DU VILLAGE.

Depuis 2016, une pléiade d'artistes de la scène internationale ont fait l'honneur de se produire sur les planches de Megève avec, au fil des ans, un public toujours plus nombreux. En quelques éditions seulement, le Festival International Jazz à Megève a su s'imposer sur le calendrier des grands rendez-vous. Sa programmation, attendue impatiemment par tous, puristes, mélomanes et amateurs, sera cette année encore composée de nombreux artistes internationaux venus exprimer leur talent aux quatre coins du village. Le public, déjà conquis par le format unique de la scène « off », pourra de nouveau retrouver en journée des concerts aux pieds des pistes de ski, au détour d'une ruelle ou sur la place du village tandis qu'en soirée, le Palais vibrera en écho aux shows enivrants des musiciens.

Il est désormais de tradition que le JAMY ouvre les festivités. Ce concept, venu enrichir la programmation du festival en 2019, offre une scène « Jeunes Talents » qui permet aux artistes émergents de se révéler lors de ce célèbre rendez-vous international. Ainsi, dès le jeudi soir Isabel Sörling, Robin McKelle et Sly Johnson partageront le plateau du JAMY pour donner le LA à trois jours de fête, propulsant aussitôt les spectateurs dans une ambiance rythmée grâce à des compositions riches et variées.

Vendredi soir, ce sont les délicieuses notes de l'instrumentiste le plus populaire de la scène musicale française, le maître incontesté de la trompette, de la diversité et de l'improvisation, Ibrahim Maalouf, qui résonneront au cœur du Palais balayant tout l'univers jazz. Ce légendaire artiste, qualifié de « virtuose » et maintes fois récompensé, jouant à guichets fermés dans les plus grandes villes du monde, livrera aux auditeurs ses morceaux aux sonorités pop, jazz et musiques dites « du Monde ».

Pour la troisième et dernière soirée du festival, samedi soir, les Pink Martini prendront pleine possession de la scène mègevane avec leurs mélodies entraînantes et compositions multilingues. Cet orchestre, riche de 12 musiciens aux nationalités variées, mêle avec justesse les genres lounges, jazz, latins et même classiques pour un répertoire se nourrissant de musiques et cultures de tous les continents. Un tour d'horizon captivant, réuni sur une seule scène.

Since 2016, a whole host of international artists have had the honour of performing on stage in Megève with an ever-increasing audience over the years. In just a few editions, the International Jazz Festival in Megève has been able to establish itself on the calendar of major events.

The programme, eagerly awaited by all, purists, music lovers and fans, will once again this year be made up of numerous international artists who will come to reveal their talent to every corner of the village. The public, already won over by the unique "off" stage format, will once again be able to find concerts at the foot of the ski slopes, at a bend in an alleyway or in the village square, while in the evening, the Palais will vibrate in response to the musicians' intoxicating shows.

It is now a tradition for JAMY to open the festivities. This concept, which was added to the festival's programme in 2019, has a «Young Talent» stage that allows emerging artists to become known at this famous international event. On Thursday evening, Isabel Sörling, Robin McKelle and Sly Johnson will share the JAMY stage to set the tone for three days of partying, immediately propelling the audience into a rhythmic atmosphere thanks to their rich and varied compositions.

On Friday evening, the delightful notes of the most popular instrumentalist on the French music scene, the undisputed master of the trumpet, diversity and improvisation, Ibrahim Maalouf, will resonate in the heart of the Palais, spanning the entire jazz world. This legendary artist is considered a «virtuoso», he has won many awards and sold out shows in the world's major cities. He will be giving listeners a taste of his pop, jazz and «world» music. For the third and final night of the festival, Saturday evening, Pink Martini will take over the stage in Megève with their catchy melodies and multilingual compositions. This band, with 12 musicians of various nationalities, faithfully mixes lounge, jazz, Latin and even classical music in a repertoire that draws on music and cultures from all continents. A captivating overview, brought together on one stage.

La montagne à profusion



ABRITÉE AU CŒUR DES PLUS BEAUX DES SOMMETS,
MEGÈVE DÉVOILE SES MILLE ET UNE FACETTES AU DÉTOUR D'UN
CHEMIN ET VOUS PORTE VERS L'HORIZON POUR UN RENDEZ-VOUS
SYNONYME D'ÉVASION.

Flâner dans les ruelles du village, s'attarder en terrasse, admirer une exposition puis rapidement... prendre de la hauteur ! Découvrir des sentiers encore jamais empruntés, à l'abri des regards, une cascade rafraîchissante, un mur d'escalade naturel ou encore une aire de pique-nique.

Et puis poser son regard sur le panorama environnant et s'apercevoir de la majesté des cimes qui vous entourent ! Magnifique terrain de jeux pour les randonneurs, la montagne se transforme aussi en pistes pour vététistes ou pour trailers, prêts à se dépasser face aux plus splendides des sommets. Inspirez ! Laissez la montagne vous guider, vous ouvrir les portes de ses secrets bien gardés et vivez intensément chaque instant qu'elle vous offre...

Stroll through the narrow streets of the village, linger on a terrace, admire an exhibition and then quickly...climb to the top of the peak! Discover untrodden paths, hidden from view, a refreshing waterfall, a natural climbing wall or a picnic area.

And then look at the surrounding view and see the grandeur of the peaks all around you! The mountain, which is a magnificent playground for hikers, also transforms into tracks for mountain bikers or trail runners, ready to overtake one another in front of the most splendid peaks.

Take a deep breath! Let the mountain guide you, open the doors to its well-kept secrets and intensely live each moment that it has to offer you...

Les Chalets des fermes



MEGÈVE



COLLECTION DE CHALETS D'EXCEPTION

**CHALETS PRIVATIFS AVEC PRESTATIONS HÔTELIÈRES
5 ÉTOILES & SERVICE DE CONCIERGERIE**

Les Fermes de Marie ont sélectionné quelques-uns des plus beaux chalets de Megève et de ses environs, mêlant luxe et authenticité. Été comme hiver, service haut de gamme à la clé, louez l'une des propriétés de la collection « Les Chalets des Fermes ».

Vous êtes propriétaire ? Rejoignez notre collection et bénéficiez du gage de qualité des Fermes de Marie, tout en donnant une visibilité exceptionnelle à votre chalet.

LOCATION & GESTION DE CHALETS DE LUXE À MEGÈVE

contact@chaletsdesfermes.com
chaletsdesfermes.com - +33 4 50 90 77 65

MAISONS
& HOTELS

Sibuet



Four Seasons Hotel Megève

UNE ESCAPADE CULINAIRE EN ASIE AU FOUR SEASONS HOTEL MEGÈVE

Restaurant japonais de fusion pan-asiatique, Kaito offre une cuisine délicate et créative. Cet écrin gourmet invite à un voyage culinaire entre l'Asie, l'Amérique du Sud et la Savoie. On y déguste rolls, sashimis, nigiris sans oublier les fameux tempuras de reblochon confiture myrtille-yuzu, parfaite illustration du mélange des saveurs. Kaito dispose d'un bar à sushis, d'une cheminée et d'une terrasse extérieure chauffée offrant une vue incroyable sur les montagnes.

Situé dans l'écrin du Four Seasons Hotel Megève, au pied de la piste des Mandarines et désormais relié au domaine skiable via le télésiège de la Cry, Kaito vous propose pendant la saison d'hiver un menu sur-mesure pour une pause déjeuner gourmande et efficace.

L'équipe de Ski concierges se chargera de stocker votre matériel dans la ski room et vous remettra une paire de chaussons afin de pouvoir profiter de votre pause avec un maximum de confort. Tous les dimanches, une formule brunch est proposée pour les âmes en quête de réconfort après une matinée sportive.

Japanese pan-Asian fusion restaurant, Kaito offers delicate and creative cuisine, which draws its inspiration from Asia. Classics of Japanese culinary art blend with other Asian tastes and some local ingredients from our mountains. You can savour rolls, sashimi, nigiri and the famous reblochon tempura with blueberry-yuzu jam, a perfect illustration of flavors mix. Kaito has a sushi bar, a fireplace and a heated outdoor terrace with incredible mountain views.

Located in the setting of Four Seasons Hotel Megève, at the foot of the Mandarines slope and now connected to the ski area via the Cry ski lift, Kaito offers you a tailor-made menu during the winter season for a gourmet and efficient lunch break. The Ski Concierge team will store your equipment in the ski room and give you a pair of slippers so that you can enjoy your break with maximum comfort. Every Sunday, enjoy a tasty brunch to unwind after a sporty morning.

Réservations : +33 4 50 78 62 64 ou restaurant.kaito@fourseasons.com



K A I T O

RESTAURANT JAPONAIS FUSION PAN-ASIATIQUE

FOUR SEASONS HOTEL MEGÈVE

373 chemin des Follières, 74120 Megève

+33 (0)4 50 78 62 64

restaurant.kaito@fourseasons.com

www.fourseasons.com/megève

Instagram : @fsmegeve

Jumping International de Megève

Du 17 au 24 juillet 2022

Sept jours durant, c'est tout un village qui vibre au rythme du galop des chevaux ! Orchestré de main de maître par l'association Megève en Selle, le Jumping a su, dès sa première édition en 2010, s'imposer parmi les plus prestigieuses épreuves hippiques internationales.

Au cours de cette semaine dédiée au sport équestre, ce ne sont pas moins de 350 cavaliers, allant des jeunes amateurs prometteurs aux professionnels les plus titrés, et représentant plus de 25 nationalités, qui se succéderont sur le légendaire paddock mègevan.

Installée sur l'esplanade du Palais, l'imposante piste, ornée de gradins surplombants et d'un village d'exposants, voit chaque année ses abords pris d'assaut par des spectateurs séduits par cet univers hippique majestueux. Gratuit et accessible à tous, 25.000 visiteurs fouleront les terres mègevannes lors de la 11^e édition du Jumping, où la beauté du sport, les animations festives et la richesse des paysages fondent indéniablement la colonne vertébrale de cet événement, immanquable.

For seven days, a whole village beats to the rhythm of the horses' gallops! Masterfully orchestrated by the Megève en Selle association, show jumping has, since its first edition in 2010, become one of the most prestigious international equestrian events.

During this week dedicated to equestrian sport, no less than 350 riders, from promising young amateurs to the most successful professionals, and representing more than 25 nationalities, will take to the legendary Megève paddock.

Set up on Le Palais esplanade, the imposing track, decorated with overhanging terraces and a village of exhibitors, sees spectators flock to its surroundings each year as they are attracted by this majestic equestrian world. Free of charge and accessible to all, 25,000 visitors will set foot in Megève during the 11th edition of this show jumping, where the beauty of the sport, celebratory events and the richness of the landscapes undeniably form the backbone of this unmissable event.



RENDEZ-VOUS
INCONTOURNABLE DU MOIS
DE JUILLET, LE JUMPING
INTERNATIONAL DE MEGÈVE,
MOMENT DE GRÂCE DANS UN
CADRE IDYLLIQUE, INSCRIT
CETTE ANNÉE ENCORE, UNE
NOUVELLE ÉDITION À SON
INCROYABLE HISTOIRE.





Champagne Taittinger

LE COMTES DE CHAMPAGNE, QUINTESSENCE DE LA VISION TAITTINGER

La naissance d'un grand vin nécessite une réelle exigence. Depuis la première cuvée de 1952, seuls 38 millésimes ont vu le jour. Reflet de ces années d'exception, le Comtes de Champagne est le fruit d'une infernale patience puisqu'il faut attendre plus de 10 ans avant de le laisser nous émouvoir. Dans les crayères de Saint-Nicaise, plongé dans l'obscurité 18 mètres sous terre, il développe toute sa complexité dans le vertige des cathédrales de craie creusées durant l'ère gallo-romaine. Élaborés à partir de Chardonnays et Pinots noirs issus exclusivement de grands crus, les vins sont un délicat assemblage de force, de finesse et d'élégance, caractéristiques des millésimes à exceptionnel potentiel de garde.

The birth of a great wine requires the most demanding standards. Since the very first cuvee in 1952, only 38 vintages have seen the light of day. Reflecting these exceptional years, the Comtes de Champagne requires the patience of a saint as we have to wait for over ten years before it starts to stir our emotions. In the crayère cellars of Saint-Nicaise, immersed in darkness 18 metres underground, it develops all its complexity in the lofty chalk cathedrals carved out during Gallo-Roman times. Produced from Chardonnays and Pinots Noirs exclusively from Grands Crus, the wines are a delicate blend of strength, finesse and elegance, characteristic of vintages with exceptional ageing potential.

*NE
SERAIT-CE
QU'UNE FOIS
DANS
VOTRE
VIE*



TAITTINGER

COMTES DE CHAMPAGNE

GRANDS CRUS | BLANC DE BLANCS

2011

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NICHÉE DANS SON
ÉCRIN DE VERDURE
AUX PANORAMAS
GRANDIOSES,
MEGÈVE PARTAGE
LES PLAISIRS DE
L'ÉTÉ AU FIL DE
SES ÉVÉNEMENTS
FÉDÉRATEURS.
SPORTIFS,
ADMIRATIFS,
CONTEMPLATIFS,
TOUS SE DONNENT
RENDEZ-VOUS
À MEGÈVE POUR
DES SOUVENIRS
INOUBLIABLES.



D'infinies possibilités de jeux

Capitale des sports de pleine nature, avec ses étendues de forêt et ses paysages à couper le souffle, Megève s'inscrit comme une destination parfaite pour s'initier au trail et arpenter les sommets, avec une vue imprenable sur le massif du Mont-Blanc. Et les courses ne dérogent pas à la règle avec des parcours inédits et accessibles à tous, comme Le Megève Nature Trail, qui rassemble simples coureurs et sportifs de haut niveau pour une course survoltée.

Célèbre pour son excellente localisation à proximité des plus beaux cols des Alpes et ses infinis vallons sauvages, idéaux à parcourir en vélo, Megève est indéniablement un terrain de jeux infini pour les passionnés de « petite reine » et amateurs de VTT, mais également pour les athlètes de haut niveau lors de grandes compétitions comme le Tour de France 2022, dont Megève sera la ville d'arrivée de la 10^e étape, à la Cote 2000. La Haute Route, reconnue comme la course cyclo-sportive la plus haute et la plus difficile au monde, empruntera elle aussi les lacets et routes mègevannes dans son tracé « Alpes ». Côté VTT, alors que la Megève Mont-Blanc Cycling, pionnière des cyclo-sportives de montagne, dévoile son concept au mois de juin offrant des parcours incroyables avec des courses aux formats et types originaux, la MB Race prendra elle possession des sentiers mègevans pour une course VTT endiablée, réputée, elle aussi, la plus difficile au monde.

Il n'y a pas que les deux roues qui profitent des chemins insolites et des cols mythiques ! Tout l'été, à bord de leurs belles cylindrées, les passionnés sillonnent les sommets à la rencontre de la liberté, qu'ils peuvent également retrouver lors des courses incontournables qui font étape à Megève, à l'instar de la Coupe des Alpes, le Rallye Megève - Saint-Tropez ou encore le Trophée des Alpes.

The capital of outdoor sports, with its expanses of forest and breathtaking landscapes, Megève is the perfect destination for taking up trail running and climbing the summits, with a stunning view of the Mont Blanc massif. And the races are no different, with new courses accessible to all, like the Megève Nature Trail, which brings together ordinary runners and high-level athletes for a supercharged race.

Famous for its excellent location near the most beautiful passes in the Alps and its endless wild valleys, ideal for cycling, Megève is undeniably an infinite playground for biking enthusiasts and mountain bike lovers, but also for high-level athletes during major competitions such as the 2022 Tour de France, for which Megève will be the finishing town for the 10th stage, at the Cote 2000. La Haute Route, known as the highest and most difficult cyclosportive race in the world, will also follow the Megève bends and roads in its «Alps» route.

In terms of mountain biking, while the Megève Mont-Blanc Cycling, a pioneer in mountain cyclosportive, is held in June, offering incredible courses with original formats and types of races, the MB Race will take over the Megève trails for a wild mountain bike race, also reputed to be the most difficult in the world.

It is not only cyclists who enjoy the unusual paths and legendary passes! All summer long, on board their beautiful motorbikes, enthusiasts roam the summits in search of freedom, which they can also find during the not-to-be-missed races which stop over in Megève, such as the Coupe des Alpes, the Megève - Saint-Tropez Rally and the Trophée des Alpes.





Toyota Degenève

DEGENÈVE, L'EXPÉRIENCE AUTOMOBILE AU CŒUR DES ALPES

Depuis plus de 50 ans, le groupe automobile Degenève distribue les marques Toyota et Lexus et accompagne aujourd'hui les nouvelles formes de mobilité.

Le groupe automobile Degenève, né à Thonon-les-Bains en 1900, a assisté au cours des décennies aux évolutions de l'industrie automobile et à son expansion. Face aux mutations des moyens de locomotion et aux enjeux climatiques, Jean-Marie Degenève - actuel PDG et représentant la 4^e génération de cette enseigne familiale - se réjouit de proposer les marques Toyota et Lexus, leaders mondiaux de l'Hybride depuis plus de 20 ans. Bénéficiant d'un site de production dans les Hauts-de-France, Toyota, réputée pour sa fiabilité, s'impose sur notre territoire avec une gamme Hybride quatre roues motrices « made in France ». La marque nippone travaille sur les nouvelles mobilités depuis longtemps et se présente aujourd'hui comme la figure de proue de la révolution Hydrogène à venir. Les concessions Degenève sont mobilisées pour accompagner ces changements, en conservant ce qui a fait leur notoriété depuis 1900 : la satisfaction du client.

The automotive group Degenève, born in Thonon-les-Bains in 1900, has witnessed the changes in the automotive industry and its expansion over the decades. Faced with changes in means of transport and climate challenges, Jean-Marie Degenève - current CEO and representing the 4th generation of this family brand - is delighted to offer the Toyota and Lexus brands, world leaders in Hybrids for more than 20 years. Benefiting from a production site in Hauts-de-France, Toyota, renowned for its reliability, is establishing itself in our territory with a «made in France» four-wheel drive Hybrid range. The Japanese brand has been working on new forms of mobility for a long time and today presents itself as the figurehead of the Hydrogen revolution to come. The Degenève dealerships are mobilized to support these changes, retaining what has made their reputation since 1900: customer satisfaction.

DEGENÈVE //



NOUVELLE TOYOTA YARIS CROSS



SALLANCHES

ANNEMASSE - THONON-LES-BAINS

VILLEFRANCHE ^{5/} SAÔNE - MÂCON

BOURG-EN-BRESSE - LONS-LE-SAUNIER

Partenaire officiel de la ville de



MADE IN
FRANCE

www.degeneve.fr

Entrez dans la danse

ALORS QUE LES DERNIÈRES NEIGES DE PRINTEMPS ONT LAISSÉ PLACE AUX SOMPTUEUX ALPAGES FLEURIS DE L'ÉTÉ, À PEINE LES PREMIÈRES NOTES DE MUSIQUE RETENTISSENT QUE DÉJÀ LES DANSEURS, CONQUIS PAR LA SCÈNE MUSICALE MÈGEVANNE, ENVAHISSENT LES RUELLES DU VILLAGE.

Megève et la musique, nous le savons, sont liées par une grande histoire d'amour qui date d'après-guerre. Le bonheur et la liberté étaient à l'époque clamés à tue-tête, tous les genres de musique envahissant alors les clubs, maisons et rues du village.

Lors de la saison estivale, contests, festivals, déambulations et autres concerts viennent imprégner la douce atmosphère mègevanne de délicieuses notes de musique, où spectateurs et mélomanes s'élancent volontiers sur les pavées pour quelques pas de danse endiablés. Et c'est l'illustre Summer Jazz qui ouvre le bal avec, cette année encore, des musiciens et danseurs issus de toute l'Europe, venus animer le village de leur incroyable son jazz New Orleans.

De nombreux artistes s'emparent des ruelles du village avec des représentations toujours plus réjouissantes les unes que les autres, et parfois avec des formats insolites, à l'instar des siestes musicales qu'accueille l'emblématique Jardin du Calvaire où, les auditeurs, allongés dans un écrin de verdure, se délectent des bienfaits de la musique. Tout au long de l'été, s'ajouteront à ces rendez-vous musicaux immanquables, de nombreux concerts, de musique ancienne et baroque, entrecroisés de représentations de l'Orchestre d'Harmonie de Megève.

Une programmation bien orchestrée qui met au diapason tous les spectateurs !

Megève and music, as we know, are linked by a great love story that dates back to the post-war period. Happiness and freedom were shouted about loudly at the time, with all kinds of music taking over the clubs, houses and streets of the village.

During the summer season, contests, festivals, strolls and other concerts run through the gentle atmosphere of Megève with delightful musical notes, where spectators and music lovers gladly take to the cobbles for a few wild dance steps. And it's the famous Summer Jazz which opens the ball once again this year with musicians and dancers from all over Europe, who come to bring the village to life with their incredible New Orleans jazz sound. Numerous artists take over the village's alleyways with performances each one more beautiful than the last, and sometimes with unusual formats, like the Musical Siestas hosted by the emblematic Jardin du Calvaire, where listeners, lying down in a haven of greenery, enjoy the benefits of the music. In addition to these unmissable musical events, there will be numerous concerts of ancient and baroque music throughout the summer, interspersed with performances by the Megève Harmony Orchestra. A well-orchestrated programme that will have all spectators singing from the same hymn sheet!





Photos : L. Di Otto - M.P. Morel

BONS BAISERS DE MEGÈVE

Les fermes de Marie

Lorsqu'on arrive à Megève, on est frappé par une tranquille authenticité qui semble éternelle. Un charme envoûtant enveloppe les ruelles du village au cachet unique. Été comme hiver, les montagnes qui l'entourent délivrent tous leurs bienfaits pour offrir plaisirs sportifs et épicuriens. Les Fermes de Marie, ce n'est pas seulement un ensemble d'habitats de tradition, dont 9 chalets d'alpage, c'est aussi un lieu où chaque saison déploie toute sa magie et où il suffit de se laisser guider à la chaleur du vieux bois et des instants de bonheur où l'on se sent comme chez soi...

When arriving in Megève, visitors are struck by its timeless and tranquil, authentic character. The village has a unique spirit and its narrow cobblestone streets hold a bewitching spell. During summer or winter seasons, the surrounding mountains bestow all the goodness they have to offer in the form of sporting and culinary pleasures. Set in this beautiful backdrop, Les Fermes de Marie is more than a hamlet of 9 traditional alpine pasture farmhouses, it is also a place where every season's magic comes alive and where you only need to let yourself be guided by the warmth of centuries-old wood and blissful moments, in a place where you feel at home...

HÔTEL & CHALETS D'EXCEPTION À MEGÈVE

Renseignements & Réservation

+33 4 50 91 48 59 - www.fermesdemarie.com

Megève . Ménerbes . Saint-Tropez . Saint-Barth

MAISONS
& HOTELS

Sibuet

Megève, de génération en génération

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, IL RÈGNE DANS CE PETIT VILLAGE UNE CONVIVIALITÉ CERTAINE ET UNE INÉLUCTABLE AMBIANCE DE PARTAGE, OÙ LES FAMILLES SE LAISSENT ENVELOPPER PAR SES NOMBREUSES ACTIVITÉS ET ÉVÉNEMENTS RÉUNIFICATEURS.

Depuis toujours, Megève rassemble les générations. Les familles, séduites par son sens de l'accueil, ses aires de jeux à ciel ouvert et ses événements ludiques, sont rapidement plongées dans un univers magique où petits et grands nourrissent leur imaginaire d'incroyables souvenirs.

Véritable terre d'accueil des familles, le calendrier mègevan, riche d'activités et d'événements, veille à offrir chaque année une programmation spécialement dédiée pour que tous profitent des joies du village. Les Petits Princes, Concours aux poulains, Cuisine mon Village, Jumping de Megève, Fête des Vieux Métiers... sont autant de bonnes raisons pour les familles de se retrouver à Megève, où ces occasions uniques promettent de vives émotions partagées.

Assistée de son attendrissante mascotte Billy Bosteu, que les enfants pourront retrouver dans les rues du village pour des câlins tout doux, Megève s'est engagée dans une démarche de qualité qui lui confère, ainsi qu'à ses partenaires, le label Esprit Famille, gage d'un savoir-faire reconnu dans l'accueil des familles.

Megève has always brought generations together. Families, attracted by its sense of welcome, its open-air playgrounds and its fun events, are quickly plunged into a magical universe where kids and grown-ups alike feed their imaginations with incredible memories.

The Megève calendar which is full of activities and events ensures that each year it offers a specially dedicated programme so that everyone can enjoy the joys of the village, which is a real home for families. Les Petits Princes, Concours aux poulains, Cuisine mon Village, Jumping de Megève, Fête des Vieux Métiers... are all good reasons for families to come to Megève, where these unique occasions promise intense shared emotions.

Assisted by its sweet mascot Billy Bosteu, who children can meet in the streets of the village for soft cuddles, Megève has committed itself to a quality approach which has earned it and its partners the Esprit Famille label (Family Spirit Approach), a guarantee of recognised expertise in welcoming families.



GUILHEM

JOAILLIERS DEPUIS 1865

MÈGEVE

MASHANDY



MESSIKA
PARIS

ROLEX

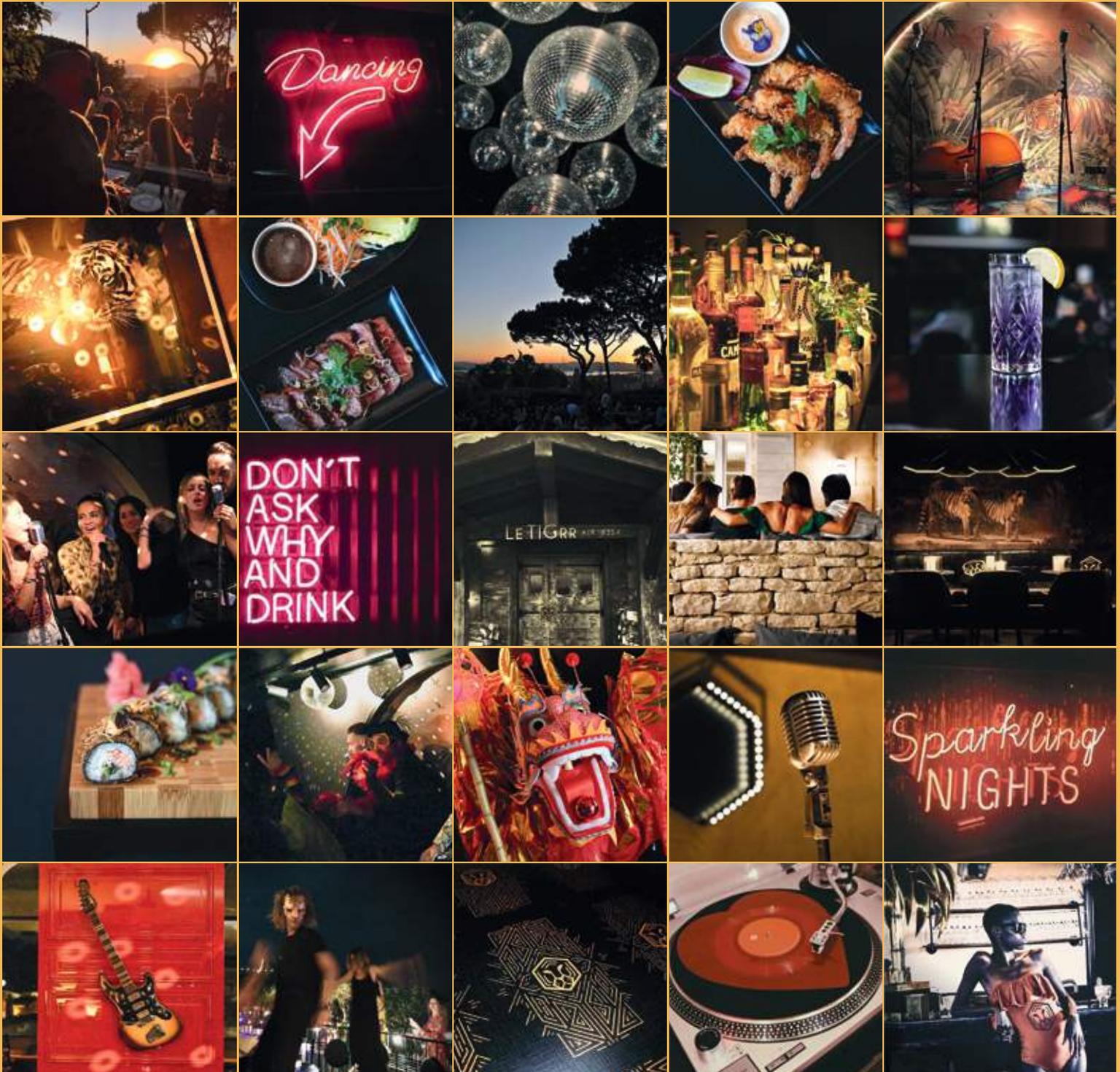
VHERNIER

Z R C
1904

Pouellato

TUDOR

+33 (0)4 50 21 66 80



RESTAURANT ASIATIQUE • SKI BAR
7/7 • 9H - 17H

PISTES DE LA PRINCESSE • ALT. 1334
F-74120 DEMI-QUARTIER • MEGÈVE

PRINCESSE@LE-TIGRR.COM
+33 (0) 4 50 980 980



RESTAURANT ASIATIQUE • COCKTAILS BAR
7/7 • 18H - 2H

PLACE DE L'ÉGLISE
F-74120 MEGÈVE

MEGEVE@LE-TIGRR.COM
+33 (0) 4 50 188 188