



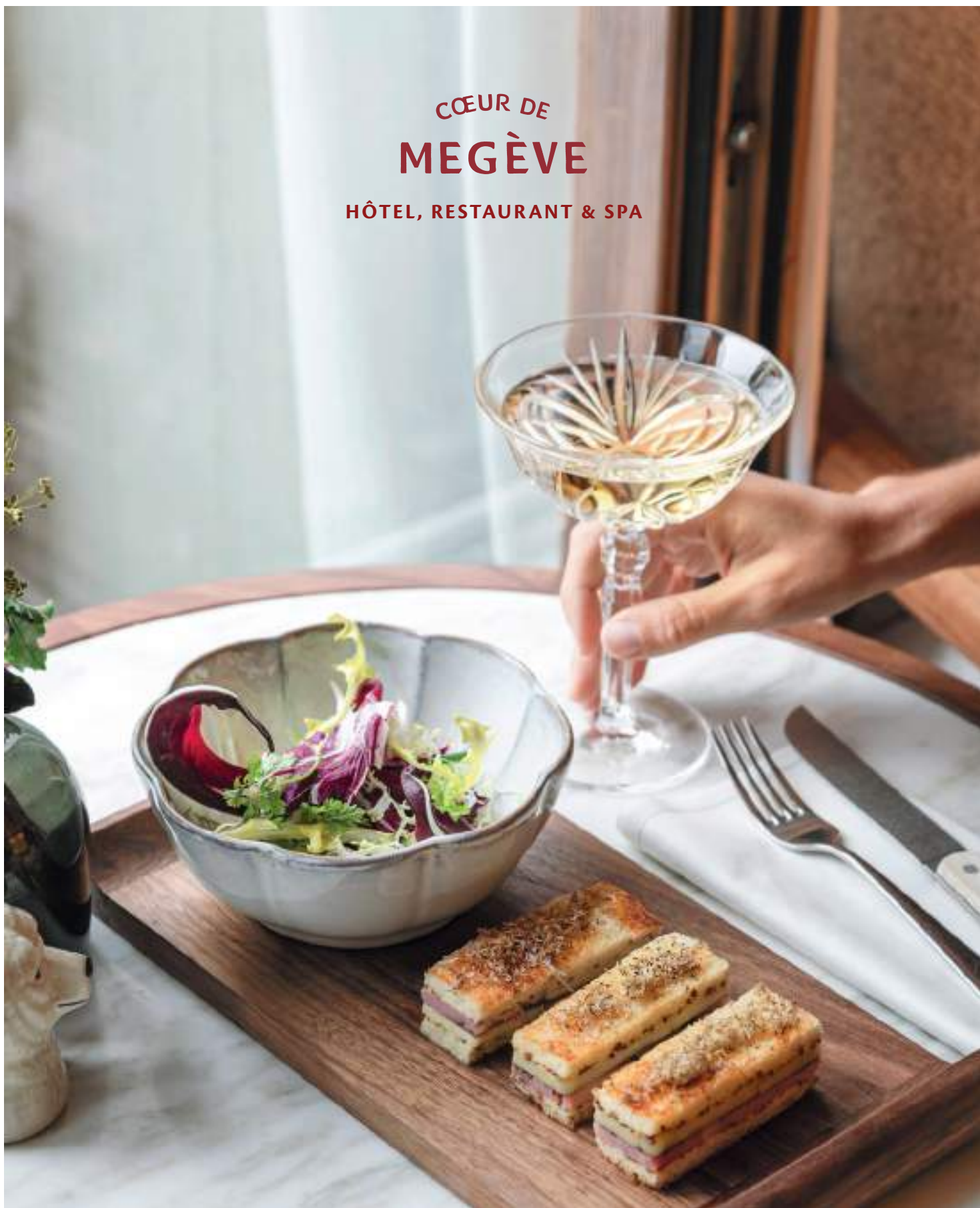
megève

MAGAZINE OFFICIEL

2023

CŒUR DE
MEGÈVE

HÔTEL, RESTAURANT & SPA



Un rendez-vous avec Megève est toujours
la promesse d'instantés enchantés

Qu'il soit gourmand ou exaltant,
qu'il soit dépaysant ou ressourçant,
qu'il soit sportif ou contemplatif...

Ancrée dans ses traditions, fière de
son patrimoine et son terroir,

Megève se projette vers l'avenir
tout en préservant ses valeurs.

Bras grands ouverts, Megève
vous invite à sa rencontre !

M
E
G
È
V
E

D
E

T
E
R
R
O
I
R

SOM- MIAIRIE



Directeur de la publication :

Catherine Jullien-Brèches

Rédacteur en chef :

Fabienne Cordet-Evrard

Rédaction :

Elodie Bouffay.

Traduction :

Service communication

Design graphique :

Simon Garnier

Impression :

Deux Ponts, Grenoble (Isère)

Crédits photos : Marie Bougault,

Simon Garnier, Mélanie Calcei, Gabriel Zacharski, Christophe Bougault, MC Pix Photography, Anne-Emmanuelle Thion, Patrick Rougereau, Atelier Robert Doisneau, Photo Tops-Socquet, Mailles et Béguines, Nissaba, Pure Altitude, DR.

06 rendez-vous des délices

- 08 | Un terroir majestueux
- 12 | Un partage gourmand
- 16 | Tess Evans-Mialet
- 20 | Jonathan Chapuy
- 22 | Aurélie Collomb-Clerc
- 24 | Au firmament de l'excellence

28 rendez-vous ressourcement

- 30 | La nature dans toutes ses forces
- 34 | Aux sources de la vie
- 38 | Une philosophie inspirée des montagnes

42 rendez-vous avec la tradition

- 44 | Une note de folklore

50 rendez-vous avec la culture

- 52 | La montagne capturée
- 56 | Féline attitude
- 60 | À l'heure du passé

64 portfolio

76 rendez-vous incontournables

- 78 | La Grande Odyssée VVF
- 82 | L'aventure Grand Nord
- 88 | La mélodie du galop
- 92 | Merci Poumy
- 96 | Pour l'éternité
- 98 | L'émotion en famille

PARTENAIRES



LABELS ET DÉMARCHES







RENDEZ-VOUS

DES DÉLICIES

UN TERROIR MAJESTUEUX



TERRE NOURRICIÈRE, TERRE D'EXCELLENCE... MEGÈVE A SU PORTER TOUT AU LONG DES GÉNÉRATIONS LES VALEURS INTRINSÈQUES À SA CULTURE AGRICOLE, S'IMPOSANT COMME LE BERCEAU DE LA GASTRONOMIE DE MONTAGNE ET POUSSANT LA MAGNIFICENCE À SON PAROXYSMES.

Une identité que n'ont de cesse de célébrer nos chefs cuisiniers par leur virtuosité. Mieux que quiconque, ils savent mettre en exergue la splendeur de nos ressources et de nos produits. D'un panier de champignons et d'herbacées cueillis dans nos sous-bois, d'un reblochon fabriqué dans nos alpages, d'une viande élevée dans nos pâturages... ils savent en exalter toutes les saveurs au travers de leurs plats, véritables odes à notre terroir.

Une symphonie gastronomique alors mise en scène lors de notre festival de cuisine de montagne, Toquicimes. Chaque automne, à l'heure où la nature arbore son camaïeu de jaune, l'événement est désormais devenu le rendez-vous de nos chefs, producteurs, artisans du goût et professionnels des métiers de bouche. Pour sa cinquième édition, Toquicimes a tenu à honorer également l'œuvre de nos pâtisseries, virtuoses du goût, au sein de tables distinguées ou d'adresses emblématiques du village.

Du concours de la tarte chocolat Chartreuse® au concours de la Meilleure Fondue de Megève, du Trophée Chartreuse® Toquicimes au Meilleur Pâté Croûte de Montagne sans oublier la Meilleure recette de bugnes... le patrimoine gastronomique est indéniablement mis à l'honneur, au travers des professionnels comme des familles, composant la recette de la réussite de son festival d'ingrédients incontournables : convivialité, transmission, partage, traditions et innovation.





Inspirés par cette terre nourricière, dès lors que les mègevans ont su déceler dans leur environnement et leurs espaces naturels, la richesse d'un territoire et qu'ils ont nourri patiemment leur dessein de cultures, le village a su imposer ses traditions agro-pastorales dessinant les contours d'une destinée tournée vers l'excellence. Une éminence que les producteurs, guidés par leurs ancêtres, s'appliquent aujourd'hui encore à faire vivre œuvrant à la préservation de ces savoir-faire traditionnels et de ce patrimoine agricole.

Des hommes et des femmes d'exception que l'exposition, *Megève, les visages de l'agriculture*, honore. Des talents mis en lumière sous l'œil du photographe Gilles Lorin au travers de trente portraits d'éleveurs, apiculteurs, maraîcher immortalisés au fil des saisons, au cœur de leurs exploitations où ils perpétuent avec passion cet héritage familial. Un catalogue d'exposition glorifie aussi ces personnalités et se découvre auprès de Megève Tourisme.

Exposition au Jardin Alpin et Allée cavalière jusqu'au 8 mai 2023.

A uniqueness that our chefs continue to celebrate with their brilliance. Better than anyone, they know how to highlight the greatness of our resources and our products. A basket of mushrooms and herbs picked in our forests, a Reblochon cheese made by our mountain farms, meat raised in our own fields... they know how to elevate all the flavors through their dishes, giving true odes to our land.

A gastronomic masterpiece performed during our mountain cuisine festival, Toquicimes. Every autumn, at a time when nature reveals its beautiful fiery shades, the event has now become the meeting place for our chefs, producers, artisans and professionals in the food trade. For its fifth edition, Toquicimes also wanted to honor the work of our pastry chefs, artists of flavor, weather it's at distinguished tables or at emblematic addresses in the village.

From a Chartreuse® chocolate cake competition, to the competition for the Best Fondue in Megève and the Chartreuse® Toquicimes Trophy, to the Best Mountain Crust Pâté, not forgetting

the Best Bugnes recipe... a gastronomic heritage that is undeniably honored. Through professionals and families, composing the recipe for the success of the festival the essential ingredients are warmth, communication, sharing, traditions and innovation.

Inspired by our nourishing land, mègevans have been able to distinguish in their environment and their natural areas, the richness of the territory as they have patiently nourished their plan of cultures, the village has been able to impose its agro-pastoral traditions that help the preservation of the authenticity and excellence of the village. An important position that the producers, guided by their ancestors, still strive to

keep alive today, working to preserve this traditional know-how and this agricultural heritage.

The exceptional exhibition Megève, the faces of agriculture, that honors both men and women. As well as many highlighted talents through the eye of the photographer Gilles Lorin. Over thirty portraits of breeders, beekeepers, market gardeners immortalized over the seasons, in the heart of their farms where they passionately maintain their family heritage. An exhibition catalog that praises these personalities and can be discovered at Megève Tourism Office.

Exhibition at the Jardin Alpin and Allée Cavalière until May 8, 2023.





UN PARTAGE GOURMAND

À MEGÈVE, IL EST D'AUTRES ARTISANS QUI SAVENT EUX AUSSI SUBLIMER LE TERROIR ET VALORISER LES SAVOIR-FAIRE D'ANTAN AU TRAVERS DE LEURS CRÉATIONS. À L'IMAGE DES PRODUCTEURS ET DES CHEFS, LES PÂTISSIERS INVITENT À LA DÉCOUVERTE DU GOÛT ET DU RAVISSEMENT.

Dotée de plusieurs adresses gourmandes, Megève a la chance de disposer d'un patrimoine culinaire des plus riches. Pâtisseries, chocolatiers, confiseurs... les talents ne manquent pas !

Dans sa boutique *Les Délices de Megève*, Vincent Thomassier apprécie tout autant façonner les créations de boulangerie-viennoiserie que de pâtisserie. Originaire du Dauphiné, après une formation traditionnelle, il se dirige vers la restauration afin de découvrir la précision du dessert à l'assiette. Deux écoles aussi exigeantes et enrichissantes l'une que l'autre ! Après quelques années en Palaces à Genève, il rejoint la brigade du *Flocons de Sel* où il sera chef pâtissier pendant 3 ans avant de choisir une nouvelle voie avec *Les Délices* en 2012. Il aime, dans son métier, jouer avec les matières, les textures pour en développer les saveurs et inventer à l'infini. Se confessant de nature gourmande, il affiche aussi un goût prononcé pour la glacerie. Adoptant dès que possible les filières locales, derrière le comptoir, on retrouve les desserts incontournables, parmi lesquels la tarte myrtilles et le Mont-Blanc, sans oublier confiserie, chocolat, viennoiserie et autres gourmandises.

Yoann Debray inaugure cet hiver ses nouveaux lieux, l'ancienne *Rivolette* et le *Fournil de Megève* où il apporte sa touche personnelle héritée de ses voyages et expériences diverses.

Développant les acquis de sa formation de pâtissier à Paris, à 19 ans, il découvre également l'art de la boulangerie au *Grenier à Pain*. Des années qui le mèneront aussi à l'étranger, notamment à Tokyo. De retour en France, il alterne les expériences en boutique, pour parfaire ses techniques en pâtisserie et chocolaterie avec l'exigence des restaurants gastronomiques pour la maîtrise du dessert à l'assiette. En 2019, il fait l'acquisition de *La Chocolatine*, établissement historique des Saisies. Aujourd'hui, à Megève, il souhaite offrir aux clients le meilleur de ses savoir-faire ! Une pâtisserie fine et gourmande, parmi laquelle des desserts généreux comme la tarte myrtilles, le Saint Honoré, le Mont-Blanc, l'Edelweiss, sa spécialité, mais aussi des chocolats faits maison, un bel assortissement de tablettes, des macarons et autres surprises sucrées.

Issu d'une famille d'agriculteurs de Megève, Didier Socquet-Clerc a embrassé une carrière différente de ses parents. Formé en pâtisserie, chocolaterie, glacerie et confiserie... il exerce d'abord son tour de main dans deux boutiques mégévannes puis en Suisse avant d'ouvrir sa première adresse en 1998 puis *Le Comptoir du Père Sotieu* en 2000. Agrémenté d'un salon de

Le patrimoine gourmand de Megève n'a pas de limite

thé en 2004, l'espace aujourd'hui se consacre à la vente. Pâtissant depuis son plus jeune âge auprès de sa mère, Didier ne se lasse pas des inépuisables possibilités de créations, grâce aux savants mélanges de textures et saveurs, tout en valorisant à la fois les classiques de la pâtisserie française. Le Mègevan, le Mont Joly... des spécialités aux notes locales dont un grand nombre de clients raffolent au même titre que les viennoiseries maison, le millefeuille pistache ou encore les pâtisseries Chocadrine et Rubis sans oublier les chocolats, nougats et pâtes de fruits.

Le patrimoine gourmand de Megève n'a pas de limite... au détour d'une promenade dans le village, laissez-vous séduire par la spécialité locale et familiale des Glaçons de Megève, née il y a plus de 110 ans. Dans sa boutique, Isabelle Vigliengo perpétue le savoir-faire de son arrière-grand-père : d'un geste précis et parfaitement maîtrisé, elle crée cette sucrerie au goût inimitable : un petit galet praliné enrobé d'une très fine couche de meringue, croquant et fondant à la fois !

Les plus gourmets apprécieront poursuivre la balade culinaire en se délectant des créations toutes plus gourmandes les unes que les autres au sein des adresses hôtelières du village qui proposent bien des merveilles sucrées, au petit déjeuner, à l'heure du goûter ou tout au long de la journée...

With several gourmet addresses, Megève is fortunate to have one of the richest culinary heritages. Pastry chef, chocolate maker, confectioner... there is no shortage of talent here! In his shop Les Délices de Megève, Vincent Thomassier enjoys shaping creations for both baked goods and pastries. Originally from Dauphiné, after taking quite the traditional educational route, he moved on to catering in order to discover the more precision focused part

of desserts. Something that proved to be equally as demanding as rewarding! After a few years in Palaces in Geneva, he joined the Flocons de Sel brigade where he was the pastry chef for 3 years before choosing a new path with Les Délices in 2012. In his work he enjoys playing with materials and textures to develop flavors and constant innovation. He confesses to having quite the gourmet nature, but he also displays a pronounced taste for ice cream. Quickly adopting himself to local means, behind the counter, we find indispensable desserts, including the blueberry tart and the Mont-Blanc, not to mention confectionery, chocolate, pastries and other delicacies.

Yoann Debray unveils his new locations this winter, in the old Rivolette and the Fournil de Megève where he brings his personal touch inspired from his travels and various life experiences. Developing the achievements of his training as a pastry chef in Paris, at the age of 19, he also discovered the art of baking at the Grenier à Pain. Years of experience that took him abroad, notably to Tokyo. Once back in France, he alternated between experiences in different shops, to perfect his techniques in pastry and chocolate making with the requirements of gourmet restaurants and the mastery of plated desserts. In 2019, he acquired La Chocolatine, a historic establishment in Les Saisies. Today, in Megève, he wants to offer customers the best of his craft! Offering delicate and gourmet pastries, some including generous desserts such as blueberry tart, Saint Honoré, Mont-Blanc, Edelweiss, which is his specialty, but also homemade chocolates, a lovely assortment of chocolate bars, macaroons and other surprising sweets.

Coming from an agricultural family in Megève, Didier Socquet-Clerc embraced a different career than the one of his parents. Trained in pastry, chocolate, ice cream and confectionery... he first

worked in two shops in Mègeve and then in Switzerland before opening his first shop in 1998 and later Le Comptoir du Père Sotieu in 2000. Embellished with a tearoom in 2004, the space today is dedicated to sales. Since baking pastries from an early age with his mother, Didier never gets tired of the endless possibilities of creation, thanks to the clever mixtures of textures and flavors, while still valuing the classics of French pastry.

The Mègevan, the Mont Joly... specialties with local notes that many customers love as well as homemade pastries, pistachio millefeuille or Chocadrine and Ruby pastries without forgetting chocolates, nougats and fruit paste.

Megève's gourmet heritage is without limits... during a stroll through the village, let yourself be seduced by the local specialties of the Glaçons de Megève, born over 110 years ago. In her shop, Isabelle Vigliengo immortalizes the craft of her great-grandfather; with a precise and perfectly mastered gesture, she creates this dessert with an incomparable taste: a small praline cake coated with a very thin layer of meringue, crunchy and mouthwatering at the same time!

Those who are true gourmets will delight themselves in continuing their culinary experience by enjoying the villages numerous hotels that offer many sweet wonders, at breakfast, at snack time or throughout the day.



T TESS EVANS- MIALET

DU HAUT DE SES 28 ANS, TESS EVANS-MIALET AFFICHE DÉJÀ UN PARCOURS GÉNÉREUX. DE LA CUISINE À LA PÂTISSERIE, DE PARIS AUX SOMMETS, ELLE EST DEVENUE CHEFFE PÂTISSIÈRE DE L'ALPAGA CE PRINTEMPS ET ANNONCE UN PROGRAMME DES PLUS GOURMANDS.

Bien que née en Auvergne, Tess a grandi en Isère où elle découvre très jeune les joies de la montagne grâce à un père passionné d'altitude. C'est à Paris, pourtant, qu'elle fait ses 1^{ères} armes, diplômée d'un bachelors en restauration à l'école Ferrandi et dotée d'une expérience à l'*Epicure* au *Bristol*. Attirée par la rigueur de la pâtisserie, elle décide de se former auprès de Claire Damon, cheffe et fondatrice des boutiques *Des Gâteaux et du Pain*, découvrant une philosophie axée autour du produit et des circuits courts. Elle fait cap ensuite sur le *Palace* au *Meurice* puis à *Contraste* où elle obtient sa 1^{ère} récompense avec le Prix Lebey avant d'enfiler la toque de cheffe pâtissière au *Clarence*. Elle aspire cependant à une vie plus proche de la nature et rejoint l'équipe de l'*Alpaga* en mai 2022.

« *Le dessert se doit d'être le reflet d'un plat. L'alchimie entre un chef et un pâtissier se lit dans l'assiette. Cependant, la difficulté de la pâtisserie est que l'on s'attable pour dîner et que l'on choisit un dessert pour le plaisir* ». Bien qu'elle ne lui ait pas paru comme une évidence au début de sa carrière, sa passion pour la pâtisserie en appelle à de doux souvenirs d'enfance, partagés auprès de sa grand-mère anglaise, pour qui l'heure du goûter était sacré ! « *J'ai eu envie cet hiver de régaler les clients aussi au moment du tea-time. Il est ma Madeleine de Proust !* » Féru de montagne, Tess confie trouver à Megève un terroir inspirant : « *j'aime agrémenter mes réalisations de produits locaux ; la gentiane, l'aspérule odorante ou encore la reine des prés, qui pousse dans les jardins de l'hôtel, me sert à revisiter le Saint Honoré* ». Des associations qu'elle maîtrise parfaitement et qui lui ont permis de remporter le concours de la tarte chocolat Chartreuse® de Toquicimes avec sa création, à retrouver à l'heure du tea-time.



Le dessert se doit d'être le reflet d'un plat.

Although born in Auvergne, Tess grew up in Isère where she discovered the wonders of the mountains at a very young age thanks to a father passionate about altitude. It was in Paris, that she took her first professional steps, graduating with a bachelor's degree in catering from the Ferrandi school and endowed with the experience at the Epicure in Bristol. Attracted to the rigor of pastry, she decided to train with Claire Damon, chef and founder of the Des Gateaux et du Pain boutiques, where she discovered a philosophy focused on working close to local products. She then moved on to the Palace at Le Meurice and then to Contraste where she still found herself dreaming about of a life closer to nature, so she finally joined the Alpaga team in May 2022.

« A dessert should be in harmony with the dish. The chemistry between a chef and a pastry chef is seen on the plate.

However, the complexity of pastry is that you need dinner, but you choose a dessert for pleasure». Although it did not seem obvious to her at the start of her career, her passion for pastry calls to her sweet childhood memories, shared with her English grandmother, for whom tea-time was sacred! «I wanted to delight customers this winter with my own tea-time. It's my Prousts Madelaine!». Passionate about the mountains, Tess confesses that she finds in Megève an inspiring terroir «I like to embellish my creations with local products: the gentiana plant, the fragrant woodruff or the meadowsweet, which grows in the hotel gardens, help me to revisit the Saint Honoré». Associations that she has perfectly mastered and allowing her to win the Chartreuse® chocolate tart competition in Toquicimes and that can also be found in her tea-time.

Maison Cavallé



© Florent Piccinno

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 à (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 Jacquère, le pep's des habitants, les Gamay et Pinot noir, les douceurs fruitées de nos soirées, et la Mondeuse : la puissance du relief.

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

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.

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@cavaille.com

www.cavaille.com

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



J
JONATHAN
CHAPUY

JONATHAN A INTÉGRÉ LA BRIGADE DES ÉTABLISSEMENTS FOUR SEASONS COLLECTION DE MEGÈVE AU PRINTEMPS 2020 EN TANT QUE CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF. IL EXPRIME AUJOURD'HUI TOUS SES TALENTS POUR LES DIFFÉRENTES ADRESSES DU GROUPE ET NOTAMMENT À LA DAME DE PIC - LE 1920.

Éclairé par deux générations, avant lui, de boulangers, Jonathan se destinait à endosser une carrière identique à celle de ses aïeux. Il aura suffi d'une rencontre inspirante lors de sa formation avec un enseignant passionné pour qu'il découvre sa vocation. Une révélation dès lors qui l'a poussé à se surpasser, se formant d'abord en boutiques puis au sein de restaurants, qu'il n'aura plus jamais envie de quitter.

Perfectionnant sa technique et son savoir-faire pendant plusieurs années aux côtés de Michael Bartocetti au Plaza Athénée puis au Shangri-La, il rêve enfin de voler de ses propres ailes. Un projet qu'il aboutit avec son arrivée au Four Seasons. « Ici, auprès de mes équipes, j'ai l'opportunité de laisser libre cours à ma créativité, de retranscrire ma sensibilité au travers de mes desserts. Je tends à réduire le sucre pour laisser s'exalter les saveurs et lorsque les clients m'en félicitent, c'est pour moi, la plus belle des récompenses ! ». Roannais d'origine, Jonathan avoue trouver en Megève un terrain initiatique : « la nature environnante est une véritable source d'inspiration ; elle permet d'initier à des saveurs pointues souvent méconnues des clients. J'affectionne tout particulièrement la reine des prés pour son parfum d'amande amère et le mélilot pour ses notes de foin et fève de tonka. La montagne est naturellement induite dans mes créations ».

With a solid pathway of bakers two generations before him, Jonathan was destined to take on a career identical to that of his ancestors. All it took was an inspiring encounter during his training years with a passionate teacher for him to discover his vocation. A revelation that pushed him to surpass himself, by practicing in bakeries and

then moving on to restaurants, which is where he found his place. Perfecting his technique and method over the years alongside Michael Bartocetti at the Plaza Athénée and then at the Shangri-La, he is finally ready to spread his own wings. A project that he completed with his arrival at the Four Seasons. "Here, with my team, I can give free rein to my creativity, to express my sensitivity through my desserts. I tend to reduce the sugar to let the flavors elevate themselves and when a customer's compliments

me on this, for me, it's the best gift!". Originally from Roanne, Jonathan admits finding an inaugural ground in Megève: "the surrounding nature is a real source of inspiration; it allows me to introduce sharp flavors often unknown to customers. I particularly like Meadowsweet for its bitter almond aroma and Sweet clover for its notes of hay and tonka bean. The mountain is naturally induced into my creations".

FOURSEASONS.COM/FR/MEGEVE

La montagne
est induite dans
mes créations





AURÉLIE
COLLOMB-
CLERC

ALORS QU'AU RÉLIE SE DESTINAIT À UN MÉTIER TOUT AUTRE, SA PASSION DE LA PÂTISSERIE FINIRA PAR LA RATTRAPER ET LA MENER VERS UNE CARRIÈRE EN ADÉQUATION AVEC SES ASPIRATIONS, QU'ELLE RÉVÈLE AUJOURD'HUI EN TANT QUE CHEF PÂTISSÈRE DU FLOCONS DE SEL.

Diplômée d'un bac littéraire et engagée dans sa 1^{ère} année d'université, Aurélie réalise que l'enchantement qui l'anime depuis toute petite peut s'incarner comme son métier. Elle décide alors de se réorienter vers un apprentissage pour s'assurer de bases solides. Pâtisserie, chocolaterie et mention restauration, elle travaillera aussi en boutique pour découvrir toutes les facettes de la profession avant de devenir sous-chef pâtissière au *Château des Avenières* auprès d'un de ses chefs formateurs. En 2015, elle remporte les Championnats de France des Arts Gourmands en équipe et entrevoit le rêve de s'épanouir aux *Flocons de Sel* devenir réalité. Après une année comme cheffe de partie, elle prend la tête de la pâtisserie en octobre 2017. En 2021 et 2022, elle est récompensée des titres de Cheffe pâtissière de l'année par le magazine *Le Chef* puis par les *Grandes Tables du Monde*.

Initiée très jeune par tradition familiale aux saveurs de la cuisine et de la pâtisserie, elle garde des souvenirs gourmands de desserts réalisés avec sa grand-mère. « *Aujourd'hui encore, j'ai en mémoire les saveurs découvertes, petite, dans les plats de Marc Veyrat, à la Maison des Bois. Je crois que, depuis, ma passion ne m'a jamais quittée* ». Élevée à Manigod, Aurélie a appris très jeune à apprécier les plantes de montagne : « *Il était naturel pour moi de les intégrer à mes créations, elles ont toujours fait partie de mon environnement, comme elles sont à l'honneur dans les plats du Chef Emmanuel Renaut. J'aime particulièrement la reine des prés, car au-delà de ses saveurs, elle a un côté délicat. J'utilise également le sureau ou*

encore le sapin que l'on peut décliner sous diverses formes ». Circuit court et produits de saison, une prise de position que l'on retrouve au cœur de la philosophie de la maison, en cuisine comme en pâtisserie !

After graduating from high school with a major in literature she joined her 1st year of university, Aurélie quickly realized that an interest that had been a driving force since childhood could be embodied into a career. She then decided to reorient herself towards a pastry traineeship to ensure a solid foundation. Pastry, chocolate and catering, she would also gain experience in shops, to learn all the aspects of the profession before becoming a pastry sous-chef at the Château des Avenières with one of its chef mentors. In 2015, she won the French Championships of Gourmet Arts as a team, and to later have her dream of working for Flocons de Sel become reality. Following a year as chef de partie, she took over as the pastry chef in October 2017. In 2021 and 2022, she was awarded the title of Pastry Chef of the Year by Le Chef magazine and later by the Grandes Tables du Monde.

Introduced at a very young age to family tradition and the flavors of cooking and pastry-baking, she has very fond memories of desserts she made with her grandmother. "Even today, I remember the flavors I discovered as a child, used in the dishes of Marc Veyrat at the Maison des Bois. I believe that, since then, my passion has never left me. Raised in Manigod, Aurélie learned at a young age to appreciate the plant life of the mountains: «It was natural for me to



Ma passion ne m'a jamais quittée

include them in my creations, they have always been part of my environment, as they are also in the spotlight in the Chef's Emmanuel Renault dishes. I particularly like meadowsweet, because beyond its flavors, it has a delicate side. I also use elderberry or even pine tree, which can be declined into various forms". Local goods and seasonal products, an attitude that is found at the heart of the philosophy of the house, in the kitchen as well as in pastry!



AU FIRMAMENT
DE L'EXCELLENCE



D'UNE AVENTURE INITIÉE EN 1997, EMMANUEL RENAUD A DESSINÉ LES CONTOURS D'UN PAN DE VIE, UNE BELLE HISTOIRE HONORANT VINGT-CINQ ANNÉES DE TRAVAIL ET DE SAVOIR-FAIRE, COURONNÉES PAR DIX ANS D'ÉTOILES MICHELIN BRILLANT AU NOMBRE DE TROIS AU CŒUR DE SON ÉTABLISSEMENT LE FLOCONS DE SEL.

D'un amour inconditionnel pour la montagne et ses espaces naturels ajouté à une passion pour la gastronomie, est né le destin d'un homme qui a su trouver en Megève un havre où abriter ses aspirations de chef. À l'issue de sa formation, après une année à Paris à l'*Hôtel Crillon*, il ne tardera pas à céder

à l'appel des sommets en rejoignant Marc Veyrat à l'*Auberge de l'Éridan*** auprès de qui il composera aux pianos, sept années durant, œuvrant à ses côtés jusqu'à en décrocher la 3^e étoile. Après deux ans au *Claridge*, à Londres, il pose définitivement ses bagages à Megève, d'abord au centre-ville où il obtient une première étoile en 2001 ; huit années auréolées aussi du titre de Meilleur Ouvrier de France en 2004 et d'une deuxième étoile en 2006, deux ans avant qu'il ne décide d'écrire un nouveau chapitre en créant le *Flocons de Sel* au hameau du Leutaz. Il y remporte sa troisième étoile en 2012.

Vingt-cinq années d'une aventure au plus proche de la nature et de la richesse de notre terroir, dix années d'inventivité brillamment glorifiées, que le chef a tenu à célébrer, cet automne, avec dix dîners d'un menu spécial anniversaire, mettant à la carte ses plats phare ayant rythmé les étapes de sa carrière à Megève ainsi que sa réalisation du concours MOF, jamais encore dévoilée au restaurant.

Des âges qu'Emmanuel Renaut a souhaité retranscrire au travers une série de clichés capturés par le photographe culinaire Patrick Rougreau, incarnant les valeurs chères au chef et sa femme Kristine dans cette aventure menée ensemble, épaulés de leur équipe.

Des anniversaires également honorés d'une collaboration éphémère avec l'artiste et chocolatier Patrick Roger, qui expose ses sculptures en bronze au sein de l'établissement, rythmant un parcours auditif, visuel et scénographique. Un met accord chocolat sera également composé et proposé à la carte cet hiver.

Producteurs, pêcheurs, fromagers... n'ayant eu de cesse de valoriser le travail des artisans du territoire, Emmanuel Renaut endosse également, depuis cinq ans désormais, la présidence de Toquicimes avec le même élan et la même générosité qu'il révèle dans ses créations.

*From an unconditional love for the mountains and its natural spaces, adding a passion for gastronomy, thus was born the fate of a man who knew how to find in Megeve a heaven where he would embrace his aspirations as a chef. At the end of his training, after a year in Paris at the Crillon Hotel, he soon gave in to the calling of the mountains by joining Marc Veyrat at the auberge de l'Éridan** with whom he would work alongside with for seven years, until he earned his 3rd star.*

After two years at the Claridge in London, he lastly settled down in Megève, first in the city center where he

obtained his first star in 2001; crowned with the title of Meilleur Ouvrier de France in 2004 and a second star in 2006. Two years before he decided to write a new chapter by creating Flocons de Sel in the small town of Leutaz where he earned his 3rd star there in 2012.

Twenty-five years of an adventure as close as possible to nature and the richness of our land, ten years of brilliantly glorified ingenuity, which the chef wanted to celebrate this autumn with ten dinners for a special anniversary menu, offering his star dishes that emphasized the different stages of his career in Megève as well as his achievement of the MOF competition, never revealed at the restaurant.

Like a travel through time, something Emmanuel Renaut wanted to transcribe through a series of shots captured by food photographer Patrick Rougreau,

embodying the values dear to the chef and his wife Kristine in their journey that they share together, supported by their team.

An anniversary that's honored by an ephemeral collaboration with the artist and chocolatier Patrick Roger, who exhibits his bronze sculptures within the establishment, marking an auditory, visual and scenographic journey. A dish paired with chocolate will also be prepared and offered on the menu this winter.

Producers, fishermen, cheese makers... never ceasing to value the work of local craftsmen, Emmanuel Renaut has also endorsed, for five years now, the presidency of Toquicimes with the same enthusiasm and the same generosity that he puts into his creations...



GRAND HÔTEL SOLEIL D'OR

Megève vu d'en haut

Découvrez la terrasse secrète du Soleil d'Or avec son
magnifique panorama sur le village et les cimes enneigées.

255, rue Charles Feige, 74120 Megève • +33 (0)4 50 34 31 06 • www.lesoleildor-megève.com • © @lesoleildormegeve • @G. Le Boulcaut

La Montagne par
millésime







RENDEZ-VOUS

RÉS- SOURCE- MIENT

I
LA
NATURE

DANS
TOUTES
SES FORCES



SOMMETS À PERTE DE VUE, SOUS-BOIS ET FORÊTS, ALPAGES ET PÂTURAGES, LACS ET RUISSEAUX... MEGÈVE SE DESSINE AUTOUR D'UNE NATURE INFINIE. D'UNE RICHESSE INCOMMENSURABLE, ELLE PROMET À SES VISITEURS COMME À SES HABITANTS ÉMOTIONS ET RESSOURCEMENT.

Ici la nature est une véritable source d'inspiration que Sébastien Tissot connaît parfaitement pour en avoir fait son terrain de jeu pendant toute sa jeunesse. Sentiers, cimes, cols et crêtes... il détenait chacun des secrets des lieux qui font tout le charme et la singularité de notre territoire. De ses étés, passés enfant en alpage auprès de sa grand-mère, il garde également le goût d'une vie simple, au plus proche du terroir.

Aujourd'hui encore, il chérit ces moments de communion avec la nature lorsqu'à Megève, se perdant dans les forêts, il se remémore ces sensations ressenties plus jeune au contact de la flore. Une inclination qui aura, sans nul doute, influencé sa carrière de sourceur auprès des plus grands parfumeurs.

En créant sa marque de fragrances exclusives *Nissaba*, il glorifie la nature pour ce qu'elle offre de plus noble : fleurs, bois et racines, fruits, épices, plantes



aromatiques... chacun des parfums est une incarnation authentique du terroir d'un continent, d'un pays ou d'une région, construit autour d'un accord harmonieux aux multiples facettes.

Aux quatre coins du monde, au cœur de ses rencontres avec les agriculteurs, il retrouve la culture et les valeurs issues de ses souvenirs d'enfance : l'amour et le respect de la terre. Un partage, dont il a souhaité pousser plus loin encore le concept, en préservant la nature dans laquelle il puise ses ingrédients, affichant une consommation responsable. Il encourage également, avec *Nissaba*, une culture régénératrice et résiliente aux changements climatiques tout comme la professionnalisation de la filière en soutenant les cultivateurs et communautés locales via des fonds et partenariats.



Here, nature is a real source of inspiration that Sébastien Tissot is very well familiar with, having had nature as his playground throughout his youth. Trails, summits, hidden paths and ridges... each held the secrets and the charm of the uniqueness of our territory. He spent his childhood summers in the mountain grasslands with his grandmother, he also remembers the taste of a simpler life, as close as possible to nature.

Even today, he cherishes these moments of intimacy with nature getting lost in the forests, he recalls the sensation he felt when he was younger

being in contact with the rich plant life. A disposition that would undoubtedly influence his career as a sourcer working with some of the greatest perfume houses.

By creating his own exclusive brand Nissaba fragrances, he praises nature for its most noble gifts: flowers, woods and roots, fruits, spices, aromatic plants... each of the fragrances is an authentic embodiment of the surrounding land and region, working together harmoniously in a delicate symphony.

In the four corners of the world, at the heart of his encounters with

farmers, he rediscovered the culture and values stemming from his childhood memories: love and respect for the land. These interactions are concepts he wishes to push even further, by preserving the nature from which he draws his ingredients and displaying a responsible consumption. It also encourages a regenerative culture that is resilient to climate change, as well as the professionalization of authentic techniques by supporting farmers and local communities through funds and partnerships.

DES PARFUMS À RETROUVER EN EXCLUSIVITÉ À LA PARFUMERIE DE MEGÈVE.

PERFUMES ARE FOUND EXCLUSIVELY AT THE PARFUMERIE IN MEGÈVE.

NISSABA.COM

Beaumier
L'ALPAGA

Alt. 1100 M MEGÈVE ALPES



Seul et unique face au Mont-Blanc, à 1 100 m d'altitude, l'Alpaga s'offre la nature pour écrin. Orientés plein Sud, l'hôtel et ses chalets embrassent la vallée et placent le visiteur dans un univers de grandeur et de beauté pure.



Comme dans un hameau de montagne, l'Alpaga est dédié aux explorateurs des temps modernes, en quête d'authenticité, de traditions, de moments à partager en famille ou entre amis.



LA TABLE

de l'Alpaga

*Ouvert le soir,
du mercredi au
dimanche,
de 19h30 à 21h30*



LE SPA

de l'Alpaga

*Ouvert de
10h à 20h*



le bistrot

de l'Alpaga

*Ouvert tous les jours, le
midi de 12h à 14h30
et le soir de 19h à 22h*



LE BAR

de l'Alpaga

*Ouvert de
10h à 22h

Concert live les
jeudis de
18h30 à 21h*

66, Allée des Marmousets, Route de Prariand - 74120 Megève
alpaga@beaumier.com | +33 (0)4.50.91.48.70

www.beaumier.com | @alpagaamegeve


*Crédits photos :
Benoit Linero & Charlotte Lindet*



AUX SOURCES

DES PLUS HAUTS SOMMETS DE NOS MONTAGNES ENVIRONNANTES
JUSQU'À NOS DENSES FORÊTS, ICI À MEGÈVE, LA NATURE A TOUJOURS
ÉTÉ UN LIEU DE RESSOURCEMENT ET ABRITÉ EN SON SEIN UNE FLORE
AUX PROPRIÉTÉS RÉGÉNÉRANTES.

DE LA VIE



Parfois aperçues au détour d'un chemin mais souvent méconnues, les plantes de montagne possèdent des propriétés d'une richesse infinie. Se développant en altitude, où l'oxygène se fait plus rare, elles s'érigent combattives contre les aléas de leur environnement et développent de fabuleuses vertus.

L'évidence de ces pouvoirs n'a pas manqué de convaincre les amoureux de nature qui partagent leur savoir et leurs connaissances lors de promenades encadrées. Ainsi, à Megève, le Bureau des Guides et d'autres professionnels partagent leur expérience, de la simple découverte à l'approfondissement des plantes sauvages. Respirer, admirer, sentir... la flore dévoile les secrets de ses propriétés culinaires et médicinales. Une végétation dont nos ancêtres maîtrisaient parfaitement les mystères afin de cuisiner ou de soigner. *Natura medicatrix* ou « la guérison se trouve dans la nature »... nourrissant le corps et l'esprit de leur énergie et de leur force, les plantes de montagne sont une source inépuisable d'enseignement, cependant protégées pour certaines espèces.

Sur des chemins mythiques ou en des lieux plus confidentiels, libérez-vous du stress quotidien au contact de la nature montagnarde.

Occasionally recognized growing alongside forest paths, but often overlooked, mountain plants possess properties of immeasurable richness. Growing at an altitude, where oxygen is scarcer, they are incredibly combative against the mood changes of the climate and therefore develop extraordinary virtues.

*The evidence of these powers never fails to convince nature lovers who share their knowledge during supervised nature walks. Thus, in Megève, the Mountain Guides office and other professionals are eager to share the experience, everything from simple discoveries to a much deeper knowledge of wild plants. Breathe in, admire and smell the flora that uncovers the secrets of its culinary and medicinal properties. A vegetation whose mysteries our ancestors perfectly mastered weather it was for cooking or healing. *Natura medicatrix*, or «healing is found in nature»... nourishing the body and the spirit with its energy and strength. Mountain plants are an infinite source of knowledge, however certain species remain protected.*

On mythical paths or in more intimate places, free yourself from the daily stress by being in contact with the vast nature the mountains have to offer.

Pure Altitude

NOUVEAU CONCEPT STORE BEAUTÉ & ART DE VIVRE À LA MONTAGNE

Pure Altitude, la marque de spa et soins aux plantes de montagne, née à Megève, ouvre son tout premier concept store, en plein centre du village ! On y retrouve l'intégralité des produits de la marque mais aussi tout un joli univers autour de la beauté et de la montagne : les compléments alimentaires de chez Nubio, de beaux plaids en cachemire et des assiettes Popolo marqués de l'edelweiss, des pyjamas pour toute la famille aux motifs montagne des plus craquants, les jolis cabas en bandana vintage Edelweiss de chez Call it by Your Name, ou encore des tenues de yoga Pure Altitude x Luz Collections. A découvrir également, une tisanderie où acheter en vrac des infusions de plantes de montagne récoltées dans les Alpes, sans oublier de tester, en 15 minutes chrono, l'Alpine Glow Studio, un espace dédié aux massages du visage ultra-ciblés pour détendre en quelques minutes les traits et repartir le teint frais et lumineux !

Pure Altitude, the mountain spa and skincare brand, born in Megève, is opening its very first concept store, right



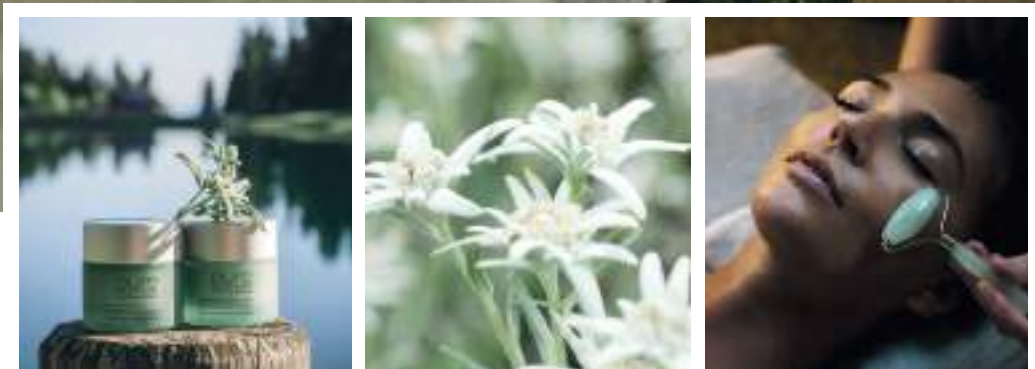
in the centre of the village! You will find all the products of the brand but also a whole universe around beauty and mountains: food supplements from Nubio, beautiful cashmere plaids and Popolo plates marked with edelweiss, pyjamas for the whole family with the most charming mountain motifs, pretty vintage Edelweiss bandana bags from Call it by Your Name, or Pure Altitude x

Luz Collections yoga outfits. Also to be discovered, an herbal tea section where you can buy herbal teas of mountain plants, harvested in the Alps, without forgetting to test out, in 15 minutes, the Alpine Glow Studio, a space dedicated to ultra-targeted facial massages to smooth the features in a few minutes and let you set off again with your complexion fresh and luminous!

pure ALTITUDE

soins aux plantes de montagne

Photos : D. André - M.P. Morel - M. Guenot - D.R.



NÉS À MEGÈVE, DÉCOUVREZ NOS SPAS PURE ALTITUDE ET LEURS 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



M UNE
PHILOSOPHIE
INSPIRÉE
DES
MONTAGNES

**LA MONTAGNE,
TERRITOIRE
D'EXCEPTION A
AISÉMENT INSPIRÉ
PURE ALTITUDE
DANS SON
CONCEPT GLOBAL.
VÉRITABLE LIEU DE
RESSOURCEMENT,
ELLE INVITE À UN
VOYAGE SENSORIEL
ET INFLUENCE LA
PHILOSOPHIE DE LA
MARQUE.**

D'abord initiée dans l'univers apaisant du Spa des Fermes de Marie, l'histoire de la marque a rapidement suscité l'envie de créer une gamme complète de soins cosmétiques purs et naturels. Quel univers plus adéquat que le milieu montagnard de Megève pour imaginer une ligne innovante issue de l'expertise Spa Pure Altitude et d'une formulation respectueuse des bienfaits des plantes de notre territoire, où elles résistent à des conditions climatiques extrêmes. Développant ainsi des vertus multiples de régénération, protection et stimulation, la végétation libère des principes actifs très concentrés offrant des produits des plus pointus et des textures uniques. Flore préservée des sommets présentant des vertus cosmétiques rares, l'Edelweiss a naturellement trouvé sa place dans les soins de beauté Pure Altitude. Allié à une variété de plus de 50 fleurs et minéraux de montagne, il incarne, de par ses propriétés antioxydantes et reminéralisantes, l'ingrédient majeur des différentes gammes de la marque. Déclinée en sérum, crème, élixir, masque, gommage, lait... la palette de soins concentre le meilleur de la nature : rareté, pureté et force !

First introduced into the relaxing universe of the Spa des Fermes de Marie, the story of the brand quickly awakened the desire to create a complete range of pure and natural cosmetic treatments. And what more suitable as a universe than the mountain environment of Megève to imagine an innovative line, resulting in the Spa Pure Altitude expertise and a formulation that is respectful of the plants of our territory, where they resist extreme climatic conditions. As a result, developing multiple virtues of regeneration, protection and stimulation, the mountain vegetation releases highly concentrated active ingredients offering the most advanced products and unique textures. Preserved flora from the summits come with rare cosmetic virtues, Edelweiss is one of those plants, that has naturally found its place in Pure Altitude beauty treatments. Combined with a variety of more than 50 mountain flowers and minerals, it embodies, through its antioxidant and mineralizing properties, the major ingredient of the brand's various ranges. Available in numerous serums, creams, elixirs, masks, exfoliants.. the range of treatments focuses on the best that nature has to offer rarity, purity and strength!

Henri Duvillard



C'EST À MEGÈVE, EN 1979, QUE LE CÉLÈBRE SKIEUR FRANÇAIS HENRI DUVILLARD CRÉE SA MARQUE ÉPONYME.

Pièce emblématique, le fuseau Gridin, reflète à lui seul le style unique de la marque française : un savant mélange de technicité et de confort qui sublime la silhouette.

Sur cette nouvelle collection, une nouvelle identité a été créée autour de pièces après-ski chic, comme des doudounes, des pulls en laine Mérinos, ou encore des chaussures chics made in Portugal.

Duvillard accélère également sur son engagement environnemental avec l'utilisation de matières recyclées et bio-sourcées, issues de maïs.

An emblematic piece, the Gridin fuseau, reflects the unique style of

the French brand: a clever mix of technicality and comfort that enhances the silhouette.

In this new collection, a new identity has been created around chic après-ski pieces, such as down jackets, Merino wool sweaters, or even chic shoes made in Portugal.

Duvillard is also accelerating its environmental commitment with the use of recycled and bio-sourced materials, derived from corn.

HD
DUVILLARD



[HENRI-DUVILLARD.COM](https://henri-duvillard.com)

COLLECTION 22
HIVER 23

 **megève** Partenaire de Megève





RENDEZ-VOUS

AVEC LA TRAD ITION

UNE NOTE DE FOLKLORE





**À MEGÈVE, IL N'EST PAS RARE
QUE LES RENDEZ-VOUS AVEC
L'HISTOIRE ET LES TRADITIONS
SE CÉLÈBRENT EN MUSIQUE.
L'ASSOCIATION DES MAILLES ET
BÉGUINES EN A MÊME FAIT SON
LEITMOTIV, HONORANT LES US ET
COUTUMES D'ANTAN PAR LA DANSE
DEPUIS DÉSORMAIS 70 ANS.**

L'histoire des Mailles et Béguines est de celle que l'on se plaît à conter au coin du feu ou autour d'une bonne chère. Engagée en 1952 par un groupe d'une quinzaine d'amis, enthousiasmés par l'idée de l'Abbé Rivolet de se produire lors d'une fête catholique de Sallanches en habits traditionnels, la démarche de ces pionniers a su séduire une belle communauté de mègevans grossissant les rangs d'année en année et comptant aujourd'hui soixante adeptes. D'une première chorégraphie répétée en quelques jours, les créateurs des Mailles et Béguines ont découvert le plaisir de cultiver le patrimoine immatériel de leur village au travers des danses folkloriques, élargissant alors, grâce à la mémoire de leurs ancêtres, leur répertoire. Le placement d'un bras, la pointe d'un pied, la direction du regard... les gestes et mouvements, à force d'apprentissages et de répétitions, se sont faits plus précis tout en déployant cette joie de vivre qui a toujours animé le folklore.

Une fois sur scène, les univers et les générations se confondent : la représentation peut alors débiter ! Pourvus de la tenue traditionnelle, les membres investissent leur personnage criant de vérité jusqu'à se confondre avec la réalité, celle d'un passé riche d'histoires familiales et patrimoniales. Les mailles apprennent les garçons tandis que les coiffes, les béguines, siéent parfaitement aux filles assortissant leur costume d'une robe, confectionnée dans d'élégants tissus, de tabliers de soie et de châles sur lesquels les broderies font preuve de précision et de finesse. Les femmes peaufinent leur parure de la Croix de Megève, bijou ancestral. Les béguines, spécifiques à Megève, sont faites de 9 rangs de tulle tuyauté; de fabrication artisanale, elles sont désormais très complexes à reproduire. Patricia Tops s'applique à maintenir ce savoir-faire ancien en restaurant les coiffes et accessoires d'antan. À Megève, greniers, caves, malles et mazots recèlent bien des trésors que les Mailles et Béguines seraient heureux de faire vivre...



Tel un virus, qui se transmettrait de génération en génération, les Mailles et Béguines est indéniablement une histoire de familles ! Bercés par les mélodies et imprégnés par les atmosphères de fêtes de villages alors même qu'ils faisaient leurs premiers pas, les membres de l'association perpétuent dès leur plus jeune âge ce folklore qu'ils chérissent tant, tout comme l'ont fait avant eux leurs parents. Une légende qui s'apparente à celle de Patricia, aujourd'hui membre la plus ancienne de la formation, entrée à l'âge de cinq ans au sein du groupe. Avant elle, ses

parents et ses frères avaient ouvert la voie à cet engouement familial, avant de la laisser poursuivre l'aventure sur sa propre lancée, partageant toujours avec joie et émotion les festivités majeures comme beaucoup des créateurs de l'association.

De leur côté, une quinzaine de jeunes enfants passionnés entretiennent encore aujourd'hui, auprès de leurs aînés, ces traditions ancestrales dans une ambiance non moins festive, fédérant les lignées de sept à soixante-et-un ans. Une jeunesse qui rayonne jusqu'à la présidence, menée d'une

main de maître par Anais, 26 ans, attachée à la transmission et au partage de leurs valeurs communes. Ainsi, il était tout naturel que les 70 printemps de l'association soient célébrés en compagnie des mègevans, au cœur même du village, et d'autres ensembles folkloriques du territoire. Par un beau dimanche de fin d'été, à l'occasion des Journées Européennes du Patrimoine, parées de leurs magnifiques costumes, les Mailles et Béguines ont ravi de leurs plus belles chorégraphies un public plus que sensible aux charmes de ces ballets d'antan, partageant la scène avec la



Chamoschire de Saint-Gervais-les-Bains et le Prazon de Six-Fer-à-Cheval. Une ferveur pour les traditions locales que nos Mailles et Béguines ont pu éprouver dans différentes contrées de France et de Navarre ou encore à Munich et Oberstdorf, de foires en festivals, valorisant notre héritage patrimonial.

Un folklore que Megève est fière de voir se perpétuer et qu'elle souhaite continuer à encourager maintenant ainsi ces rendez-vous privilégiés avec son histoire et ses traditions.

members invest in their character so much that they embody them until the lines between story and reality become blurred and the legend of a rich family heritage comes to life. The knits are prepared by the boys while the headbands and the beguines are perfectly tailored by the girls, matching their costume with a dress, made with elegant fabrics, silk aprons and shawls on which the embroidery highlights the elegance and finesse of it. The women put the finishing touches to their adornments with the Cross of Megève - an ancestral jewel. The headbands that are specific to Megève, are made of 9 rows of fluted tulle; handcrafted, and thus very difficult to reproduce. Patricia Tops strives to maintain this ancient craft by restoring the headbands and accessories of the past. In Megève, attics, cellars, trunks and mazots hide many similar treasures that the Mailles and Béguines would be happy to bring back to life...

As of the like of a virus, which could be transmitted from generation to generation, the Mailles and Béguines is

les mailles & béguines

The story of the Mailles and Béguines is one that we love to tell by the fireplace or around a good meal. Held in 1952 by a group of fifteen friends, enthusiastic about the idea of Abbé Rivolet performing at a Catholic feast in Sallanches in a traditional outfit, the style of these pioneers was able to seduce a whole community of mègevans that's been growing from year to year and counting over sixty followers today. From the first choreography's that quickly became repetitive after a few days, the creators of Les Mailles and Béguines discovered the pleasure of cultivating the intangible heritage of their village through folk dances, thus expanding, thanks to the memory of their ancestors, their repertoire. The placement of an arm, the tip of a foot or the direction of the gaze... the gestures and movements, through learning and repetition, have become more precise while deploying a certain joie de vivre that has always animated folklore.

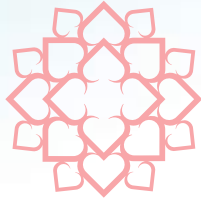
Once on stage, worlds and generations merge; the performance can now begin! Equipped with a traditional outfit, the



undeniably a family story! Soothed by its melodies and infused by the atmosphere of the village festivals, the members of the association learn to preserve this tradition from an early age, which is one they cherish dearly. Just as their ancestors did before them. A story like the one of Patricias, who is the oldest member of the foundation today, who joined the group at the age of five and before her, her parents and her brothers paved the way for her family's passion, letting her continue the adventure on her own, always sharing it with joy and excitement for the major festivities like so many of the creators of the association.

Today, around fifteen passionate young children still maintain the tradition, alongside their elders, these ancestral traditions with a festive atmosphere uniting all ages from seven to sixty-one. A youth that radiates, led by the masterly hand of Anaïs, 26, attached to the sharing and development of their common values. Thus, it came naturally that the 70-year anniversary of the association be celebrated in Megève, in the very heart of the village, joined by other folk groups from the area. On a beautiful Sunday at the end of summer, on the opening of the European Heritage Days, embellished with their magnificent costumes, the Mailles and Béguines showing of their most beautiful choreographies to an audience charmed by the dances of the olden days. Sharing the stage with the Chamoschire of Saint-Gervais-les-Bains and the Prazon of Six-Fer-à-Cheval. A passion for the local traditions that Mailles and Béguines have been able to experience in the different regions of France, Navarre or even in Munich and Oberstdorf, from fairs to festivals, enhancing our lands heritage. A folklore that Megève is proud to see last and persist so that it can continue to encourage these privileged meetings with its history and traditions.





LA DAME DE PIC

Le
1920
MEGÈVE

LA HAUTE GASTRONOMIE FRANÇAISE AU SOMMET

La Cheffe la plus étoilée au monde Anne-Sophie Pic vous invite à découvrir son univers culinaire adapté au terroir de la montagne. L'association des saveurs, la puissance des goûts et la délicatesse des expressions sont le caractère de ses créations.

The world's most Michelin-Starred female chef Anne-Sophie Pic invites you to discover her culinary universe adapted to the mountain terroir. The association of flavors, the power of tastes and the delicacy of expressions are the character of her creations.



FOUR SEASONS HOTEL MEGÈVE

373 chemin des Follières, 74120 Megève

+33 (0)4 50 78 62 65 | ladamedepic-le1920.mve@fourseasons.com

www.fourseasons.com/megeve | Instagram : @ladamedepicle1920





RENDEZ-VOUS



AVEC LA CULTURE

L LA MONTAGNE CAPTURÉE



**L'ŒUVRE DU
PHOTOGRAPHE
FRANÇAIS ROBERT
DOISNEAU EST
INDÉNIABLEMENT
CONNUE À TRAVERS LE
MONDE. CE QUE L'ON
SAIT MOINS, C'EST QUE
MEGÈVE LUI A INSPIRÉ
UN CERTAIN NOMBRE
DE CLICHÉS, OBJET
NOTAMMENT DE LA
RÉTROSPECTIVE QUI LUI
EST DÉDIÉE CET HIVER
AU PALAIS.**



Photographe humaniste, Robert Doisneau était un homme discret usant de ses prises de vue comme moyen de communication, pour y refléter la vision qu'il portait sur le monde. Appareil photo en bandoulière, en recherche constante de l'imprévu et de la surprise, il révèle la poésie du quotidien. À la fois reporter-illustrateur, photographe industriel et publicitaire, cet artisan de la photographie faisait preuve de facettes plus que variées.

L'exposition « Un certain Robert Doisneau » qui lui est consacrée à l'espace d'arts moderne et contemporain du Palais jusqu'au 7 mai, réunit pas moins de 170 photographies, telle une rencontre intime avec l'œuvre de l'artiste. Le Paris des années 1940 à 1980, l'enfance et les écoliers, les mondanités et célébrités... elle met en lumière ceux qui peuplaient son univers artistique. Une « cueillette désordonnée » tendre, malicieuse, insolente et indépendante qui témoigne de son époque et de ses aspirations.

Au travers d'un pan complet de l'exposition, on découvre que le photographe a exploré les Alpes de 1936 à 1966 saisissant la singularité de la montagne lors de vacances familiales et de reportages pour la presse et l'édition.

Ainsi, retrouvant ses cousins à Megève en 1936, il goûte, avec sa femme Pierrette, aux joies de la neige, il s'aventure aux montées en téléphérique et aux descentes à ski qui donnent lieu à des clichés emplis de tendresse. Plus tard, il réalise des commandes pour les magazines Regards et Paris Match sur Les vacances des Français qui le mèneront dans le Tyrol et à Chamonix, témoignant de l'enthousiasme des ouvriers français lors de leurs premières vacances hivernales et estivales à la montagne.

Les paysages grandioses lui inspireront aussi des campagnes de publicité pour Simca ou le milieu de la mode, avec les Alpes comme décor.

Thème central et symbolique dans l'œuvre de Doisneau, l'enfance est également mise en avant dans la rétrospective du Palais. D'un œil attendri, il aimait particulièrement immortaliser ces sujets avec lesquels il partage une appétence pour le jeu et la liberté. Au-delà de l'évocation de la magie de l'imagination enfantine, ses images recèlent nombre d'allusions et symboles ayant trait aux milieux sociaux et économiques.

Ses clichés de Paris figurent naturellement au cœur de l'exposition : « La rue de Paris est un théâtre permanent, décors, acteurs, rien n'y manque... », témoignait-il en 1975. La rue, comme beaucoup de photographes humanistes, était son lieu de réalisations préféré mais aussi un choix esthétique, culturel et politique. Ses images, toutes en prise directe avec le réel, forment un assemblage racontant finalement un monde purement imaginaire.

Célébrités et mondanités sont des aspects de sa vie d'artiste que l'on connaît moins ! Appréciant par-dessus tout photographier les vies simples et le quotidien ordinaire, Robert Doisneau excelle cependant dans l'art du portrait, ce qui le pousse à illustrer sa complicité ou son regard sur un ami glorieux ou un artiste célèbre au travers d'une mise en scène parfaitement maîtrisée. Salarié du journal Vogue de 1949 à 1952, il découvre également un monde qui lui était inconnu, dont il ne fit pas sien mais parvint à en saisir les beautés.

Outre les tirages originaux issus la collection de l'Atelier Robert Doisneau, les visiteurs pourront admirer son appareil Rolleiflex, quatre planches-contacts, le journal Regards du 26 avril 1946 et un film sur l'artiste.

Humanist photographer, Robert Doisneau was a discreet man who used his pictures as means of communication, to reflect the vision he had of the world. With his camera slung over his shoulder, in constant search of wonder and the unexpected, he



tells the story of poetry in our everyday life. At the same time as being a reporter/illustrator and an industrial and advertising photographer, this craftsmanship of photography showed several varied facets.

The exhibition « Un certain Robert Doisneau » which is dedicated to him in the modern and contemporary art space in the Palais until May 7th, brings together no less than 170 photographs, and an intimate encounter with the work of the artist... We see Paris from the 1940s to the 1980s, childhood and students, social events and celebrities... it highlights those who filled the artists universe. A tender, mischievous, audacious and independent "disorganized gathering" of sort, that testifies to its time and its desires.

Through a whole section of the exhibition, the audience discovers that the photographer explored the Alps from 1936 to 1966, capturing the uniqueness of the mountain during family vacations and articles for publishing and press.

Therefore, he reunited with his cousins in Megève in 1936, he had a taste of the joy of snow and with his wife Pierrette, he ventured up the cable-car rides to then ski down on his own, which nourished more passionate ideas. Later, he would carry out orders for magazines like Regards and Paris Match during the winter holidays of the French which took him to Tyrol and Chamonix, capturing the enthusiasm of French workers during their first winter and summer holidays in the mountains.

The grandiose landscapes also inspired many of his advertising campaigns for Simca and the fashion world, with the Alps as a backdrop.

A central and symbolic theme in Doisneau's work is



childhood, which is highlighted in the exhibition in the Palais. With a gentle eye, he particularly liked to immortalize his subjects with whom he shares an appetite for playfulness and freedom. Beyond the evocation of the magic from a child's imagination, his images hide several allusions and symbols relating to social and economic spheres.

His photographs of Paris are naturally at the heart of the exhibition: «The street of Paris is like a permanent theater, the sets, the actors, nothing is missing» he said in 1975. The streets, like many

humanist photographers, were his favorite place of inspiration but also an aesthetic, cultural and a political choice. His images, all in direct contact with reality and form a collection that finally tells of a purely imaginary world.

Celebrity friends and culture are aspects of his life as an artist that we know the least about! Appreciating above all, capturing the simple lives of ordinary people, Robert Doisneau nevertheless excels in the art of portraits, which pushes him to illustrate his complicity and his view of one of his

magnificent friends or a famous artist through a perfectly mastered set-up. As an employee of the Vogue newspaper from 1949 to 1952, he also discovered a world that was unknown to him, which he did not manage to make his own but managed nonetheless, to capture its beauty.

In addition to the original prints from the Atelier Robert Doisneau collection, visitors will be able to appreciate his Rolleiflex camera, four contact sheets, the Regards newspaper of April 26, 1946 and a film about the artist.





LE FÉLINE ATTITUDE

**TAPIS DANS LES RUELLES OU PARADANT
FIÈREMENT SUR LA PLACE DU VILLAGE, LES
FÉLINS DE PATRICK VILLAS ENVAHISSENT
MEGÈVE POUR L'HIVER. POSTURES NOBLES,
TOUTES GRIFFES SORTIES, CINQ SCULPTURES SE
DÉCOUVRENT EN PLEIN AIR JUSQU'AU 8 MAI.**

Affichant une fascination certaine pour la figure animale, l'artiste Patrick Villas s'est pris de passion plus particulièrement pour les félins cherchant à figer leur attitude élégante et distinguée au travers de son travail de sculpture.

Modelés dans la masse, pour en extraire toute la puissance, les animaux révèlent la finesse de leurs mouvements grâce à une découpe chirurgicale, une technique mixte permettant à l'artiste de donner vie à ses œuvres. Prêts à bondir, panthères, guépards, lions, tigres, chats... se font criant de vérité !

Considéré comme l'un des plus grands spécialistes de la morphologie animale du monde de l'art, Patrick Villas expose partout dans le monde. À Megève, il a souhaité rendre hommage à la souveraineté de la nature en mettant en parallèle la beauté de ses fauves à la force du milieu montagnard, telle une ode à la puissance de nos territoires. Cheetah, Léopard II, Jaguar couché, Grande panthère assise et Grande panthère couchée ornent le parcours du visiteur entre la place de la Résistance et la place du village, pour une promenade initiatique, jusqu'au printemps.

Displaying a certain fascination for the animal shape, the artist Patrick Villas has taken a particular passion for felines seeking to freeze their elegant and distinguished attitude through his work on sculptures.

Modeled out of mass, to extract all their power, the animals reveal the delicacy of their movements thanks to a precise cut, a mixed technique that allows the artist to give life to his works. Ready to leap, panthers, cheetahs, lions, tigers, cats... as if they were coming to life.

Considered as one of the greatest specialists in the art world when it comes to animal, Patrick Villas exhibits are worldwide. In Megève, he wanted to pay homage to the sovereignty of nature by paralleling the beauty of its big cats with the strength of the mountain environment, like an ode to the power of our territories.

The Cheetah, The Leopard II, The Reclining Jaguar, The Seated Great Panther and The Reclining Great Panther all decorate the visitor's route between the Place de la Résistance and the village main square, for an inaugural walk, until spring.

EN PLEIN AIR JUSQU'AU 8 MAI



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

À L'HEURE DU PASSÉ



RICHE ET UNIQUE, LE PATRIMOINE ARCHITECTURAL DE MEGÈVE S'APPRÉCIE AU RYTHME D'UNE PROMENADE, AU SORTIR D'UNE RUELLE... POSANT LES YEUX SUR UNE FAÇADE, DÉCOUVREZ LA SINGULARITÉ DE DÉCORS RESTAURÉS OFFRANT DE BELLES RÉSURGENCES DU PASSÉ.

Ornant la Tour Magdelain, le cadran solaire de Megève fait partie des éléments d'ornementation qui, en plus de sa fonction de mesure du temps, est devenu incontournable dans le paysage architectural du village. Restauré au printemps dernier, il a retrouvé toute sa splendeur d'antan insufflée en 1964 par son créateur, Paul Couderc, astronome titulaire de l'Observatoire de Paris. Se présentant telle une grande fresque, il est formé du cadran à proprement dit, d'un graphique de l'équation du temps et des signes du zodiaque. L'adage « Plusieurs pour le travail, d'autres pour les doux loisirs » vient couronner l'ouvrage. Terminée par un œilleton étoilé et percé, la table gnomonique est agrémentée en son centre du style polaire. De par son orientation vers l'Est, son éventail horaire se cantonne aux heures matinales tandis que l'équation du temps permet de se référer à l'heure précise de midi durant toute l'année.

Alors que le cadran avait connu quelques retouches datant de la restauration de la Tour Magdelain en 1993, aujourd'hui, grâce à l'œuvre d'une restauratrice spécialisée, il retrouve sa beauté et sa colorimétrie originelles. Une préservation de son patrimoine que Megève tient particulièrement à honorer.



Easily spotted on the Magdelain Tower, the Megève sundial is one of the ornamental elements which, in addition to its function of measuring time, has become essential in the architectural landscape of the village. Since its restoration last spring, it has regained all its former magnificence instilled in 1964 by its creator, Paul Couderc, an astronomer at the Paris Observatory. Presented like a large painting, it is made up of the dial itself, a graphic of the equation of time and all the signs of the zodiac. The saying "Some hours are for work, others for sweet leisure" seen at the very top.

Completed with a starry eyepiece, the gnomonic table is embellished in the center with a polar design. Due to its orientation towards the East, its time range is limited to the morning hours, while the equation of time makes it possible to refer to the precise hour of noon throughout the year.

Even though the dial has undergone some alterations dating from the restoration of the Magdelain Tower in 1993 to today, thanks to the work of a restorer specialist, it has regained its original beauty and colorimetry. A preservation of its heritage that Megève is particularly proud to honor.

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



EAU DE PARFUM

PORTRAIT





H I V E R



















SPORTS









RENDEZ-VOUS

INCON- TOUR- NABLES

A person wearing a colorful winter jacket and helmet is riding a snowmobile on a snowy mountain slope. A team of huskies is pulling the snowmobile. The background features snow-covered mountains and a blue sky with light clouds. The scene is captured in a wide-angle shot, emphasizing the vastness of the winter landscape.

LA GRANDE ODYSSÉE VIVE



MERVEILLEUX VOYAGE À TRAVERS LES ALPES, LA GRANDE ODYSSEE VVF FAIT UNE NOUVELLE HALTE À MEGÈVE POUR 2 JOURS DE GRAND SPECTACLE À LA CONQUÊTE DES SOMMETS ENNEIGÉS. ADRÉNALINE ET ÉMERVEILLEMENT GARANTIS !

La 19^e édition de la Grande Odyssée VVF sera lancée à Megève samedi 7 janvier. Cette aventure exceptionnelle réunit, chaque année, plus de 65 mushers internationaux et 600 chiens, athlètes de très haut niveau sur la course à étape réputée comme la plus exigeante au monde. 400 km, 12.000 m de dénivelé positif cumulés pour une traversée au cœur des territoires de Savoie et de Haute-Savoie.

La Grande Odyssée fait partie des événements de l'hiver que Megève attend avec impatience. Les attelages qui se challengent dans un décor de carte postale, l'adrénaline et l'excitation de cet événement 100% nature promettent de grands moments d'émotion pour les milliers de spectateurs venus soutenir ces sportifs d'exception.

En tant que village d'ouverture, Megève profite d'une double occasion d'encourager ces champions puisqu'après le prologue, caractérisé par un premier parcours d'échauffement de 3 km et de 50 m de dénivelé au Mont d'Arbois, les équipiers s'élanceront dimanche 8 janvier pour la toute première étape de la course, dans le cadre somptueux de la Cote 2000 avec un tracé de 32 km et 800 m de dénivelé.

Du chien de traîneau aux expériences nordiques... de quoi susciter des envies d'aventures !



A wonderful journey through the Alps, the Grande Odyssée VVF makes a new stop in Megève for 2 days of grand spectacle to conquer the snowy mountain peaks. Adrenaline and wonder are guaranteed!

The 19th edition of the Grande Odyssée VVF will be launched in Megève on Saturday the 7th of January. This exceptional adventure brings together more than 65 international

mushers each year and 600 very high-level dog-athletes who compete in a highly reputed race that is one of the most demanding in the world. 400 km, 12,000m of increasing elevation for a journey in the heart of the lands of Savoie and Haute-Savoie.

As this year's opening village, Megève benefits from a double opportunity to encourage these champions since after the introduction, characterized by a

warm-up course of 3 km and 50 m of elevation variance at Mont d'Arbois, the Team members will set off on Sunday January 8th for the very first phase of the race, in the lavish setting of the Cote 2000 with a 32 km route and 800 m of elevation gain.

From dog sledding to real Nordic experiences... something for everyone to awaken the desire for adventure!

Verde

MEGEVE



FOOD TRIBE STORIES

VERDE | RESTAURANT

Niché dans un cadre naturel d'exception, Verde restaurant chalet moderne, marque de son empreinte festive le magnifique village de Megève en vous accueillant tous les soirs de 19h à 2h. La plus grande salle du restaurant peut accueillir jusqu'à 150 convives. Le choix des matériaux comme la pierre et le bois, ainsi que la cheminée centrale d'époque, ajoutent à l'ensemble une touche d'authenticité à ce temple de la fête. Un moment à partager à deux, en famille ou entre amis. Au Rez-de-chaussée, l'ambiance y est cosy, chaleureuse et romantique pour une soirée intimiste. Pour toute réservation confirmée, **une navette gratuite est à disposition.**

VERDE | EXPERIENCE

Nous ne parlons pas d'un simple dîner, mais d'une découverte 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 Dubai y sont présents. Nos chefs exécutifs se font une joie de revisiter quelques mets savoyards, pour votre plus grand plaisir. De quoi ravir les grandes tribus festives en quête de célébration & festin au rythme de DJs sets internationaux. 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.**



*Nestled in an exceptional natural setting, Verde modern chalet restaurant, leaves its festive mark on the magnificent village of Megève by welcoming you every evening from 7 p.m. to 2 a.m. The largest room in the restaurant can accommodate up to 150 guests. The choice of materials such as stone and wood, as well as the vintage central fireplace, add a touch of authenticity to this temple of celebration. A moment to share together, with family and friends. On the ground floor, the atmosphere is cosy, warm and romantic for an intimate evening. For any confirmed reservation, **a free shuttle is available.***

We are not talking about a simple dinner, but a culinary discovery custom made. The restaurant menu needs no introduction. All the signature Verde dishes from Paris to St Tropez via Dubai are present there. Our executive chefs are happy to revisit some Savoyard dishes, for your greatest pleasure. Something to delight the great festive tribes in search of celebration & feasting to the rhythm of international DJ sets. Our teams leave nothing to chance. Always listening to you, they will make your evening pleasant and unforgettable to make you live a unique immersive experience.

NAVETTE GRATUITE - FREE SHUTTLE
RESERVATION : +33 4 50 91 90 81 / +33 7 88 20 64 29
@VERDE.MEGEVE | 2637 ROUTE DU LEUTAZ - 74120 MEGÈVE | WWW.VERDE-MEGEVE.COM



L'AVENTURE GRAND NORD

PAYSAGES ET RELIEFS EN HIVER SE PARENT D'UNE SINGULARITÉ QUI OFFRE À CHACUN L'OPPORTUNITÉ DE VIVRE À MEGÈVE DES EXPÉRIENCES DIGNES DU GRAND NORD ! LES ÂMES AVENTURIÈRES EN QUÊTE DE DÉPAYSEMENT SE LAISSERONT TENTER PAR UNE IMMERSION EN PLEINE NATURE À LA DÉCOUVERTE DES GRANDS ESPACES.



Tandis que la neige recouvre les alpages verdoyants d'une épaisse couche de poudreuse, l'immensité blanche appelle à l'évasion. Pour un retour à l'essentiel, les activités authentiques comme au Grand Nord permettent à tous de vivre des expériences insolites sur les différents versants riches, chacun, de leurs particularités.

Si certains optent pour une randonnée raquettes en solitaire sur les sentiers balisés, à la découverte d'espaces immaculés et du silence apaisant de l'hiver, d'autres préfèrent faire appel aux professionnels de la montagne pour découvrir des activités plus sportives et originales telles que l'ascension de

casades de glace. Accessible en 15 minutes de marche ou en raquettes, depuis le Planay, au plus froid de l'hiver la cascade de la Stassaz promet des sensations de grimpe inédites. Haute de cinquante mètres, elle est une véritable attraction pour les amateurs et propose plusieurs lignes de glace. Impressionnante d'un point de vue visuel, elle se veut un plaisir pour les yeux et se pratique, même à un niveau débutant, cependant bien équipé et encadré d'un guide.

Les plus contemplatifs choisiront, pour sortir des sentiers battus, de s'adonner aux joies de la glisse de manière innovante, à bord d'un traîneau à chiens.

Guidé par l'expertise du musher, grâce à son attelage, évadez-vous le temps d'une balade dans l'immensité des vastes étendues de montagne.

Et pour un instant de partage en famille, émouvant pour les petits comme pour les grands, le domaine du Coulairon offre une parenthèse hors du temps où vous pourrez contempler un élevage de rennes et vous laisser conter leur histoire avant de terminer ce moment enchanté par un goûter maison.

À Megève, il ne manque vraiment que les aurores boréales pour vous imaginer au Grand Nord !

While the lush snow covers the mountain fields with a thick layer of powder, its white vastness calls for an escape. Going back to basics, authentic activities such as *The Far North* allows everyone to live out an unusual experience on different slopes, each rich in its uniqueness.

While some opt for a solo snowshoe hike following marked trails, discovering flawless spaces while listening to the soothing silence of winter, others prefer the call of the mountain and let professionals lead them on an adventure to discover more original activities such as climbing icefalls.

Located only 15 minutes by foot or on snowshoes, from the Planay, amid the cold winter, the Stassaz waterfall promises an unprecedented climbing sensation. Standing fifty meters tall, it's quite the attraction for amateurs and offers a remarkable amount of ice rows. Impressive from a visual point of view it is a real feast for the eyes and can be enjoyed even at a beginner's level however, well-equipped and supervised by a guide.

Those with a contemplative spirit will tell you to get off the beaten tracks and indulge in the joys of sliding in more innovative ways, aboard a dog sled. Guided by the expertise of a musher and thanks to his harness, you can escape on an unforgettable ride into the immensity of the mountains.

And for a more intimate family moment, for young and adults alike, the *Domaine du Coulairon* offers an unforgettable adventure where you can observe a reindeer farm and listen to their story being told, before ending this enchanted adventure with a homemade snack.

In Megève, all you really need is the Northern Lights to imagine yourself in the Far North!





CHALET *Sauvage*

MONT D'ARBOIS - MEGÈVE

CUISINE D'HIVER PAR ERIC FRECHON & CLUB D'ALTITUDE
DÉJEUNER & APRÈS-SKI

reservation@chalet-sauvage.com - [@chaletsauvage_megeve](https://www.instagram.com/chaletsauvage_megeve)

+33 (0)4 50 21 31 27 - PISTE DES MANDARINES

Leblanc illuminations



CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DURABLES

Premier fabricant à utiliser la LED sur ses décors dès 1996, inventeur du boîtier de pilotage Maestro en 2014, Leblanc illuminations innove constamment pour créer des décors sobres en électricité.

Désormais engagés dans l'économie circulaire, nous faisons le choix de matériaux à faible impact environnemental : l'aluminium bas carbone Hydro-REDUXA et les matériaux biosourcés, recyclés et recyclables utilisés pour l'impression 3D e-deco. Ainsi, les décors d'aujourd'hui deviennent les matières premières des décors de demain.

Si les techniques et les matières se transforment, l'émotion suscitée par nos illuminations est éternelle. Partenaire de Megève depuis 2017, Leblanc illuminations rend vos fêtes inoubliables.

Vous aussi, profitez du meilleur des illuminations sur chromex.fr.

In 1996 Leblanc illuminations became the first manufacturer to use LEDs on its decorations, and the company went on to invent the energy-saving Maestro control box in 2014. Leblanc illuminations is constantly innovating to create decorations that are low energy consumption.

Now committed to the circular economy, we choose materials with low environmental impact: Hydro-REDUXA low-carbon aluminium and the biosourced, recycled and recyclable materials used for e-deco 3D printing. Today's designs will become the raw materials for tomorrow's designs.

Techniques and materials may change, the emotion generated by our illuminations remains forever. Megève's partner since 2017, Leblanc illuminations makes your festivities unforgettable.

You can also enjoy the best of our lighting products on our online shop chromex.fr.



LEBLANC ILLUMINATIONS

**PARTENAIRE OFFICIEL
DES ILLUMINATIONS
DE MEGÈVE**

DEPUIS
2017



Revoir le meilleur
des illuminations 2021



**Nous sommes fiers d'être l'entreprise
la plus labellisée de notre secteur d'activité !**

FIERS DE NOS PARTENARIATS



ILLUMINATIONS DE



megève



Leblanc
illuminations

**CATACLOP, CATACLOP... ALORS
QUE LE SON DES SABOTS
RÉSONNE SUR L'ESPLANADE DU
PALAIS ET QUE LE PUBLIC SE
PRESSE AUTOUR DU PADDOCK,
LES YEUX S'ÉCARQUILLEN
DEVANT LA BEAUTÉ DU
SPECTACLE... LE SHOW PEUT
ALORS COMMENCER !**

Traditionnellement coutumier du défilé de calèches et de parades équestres ; huit jours durant, au mois de juillet, le village accueille un flot de montures toutes plus racées les unes que les autres se faisant la scène de sept jours de majestueuses compétitions.

Parmi les 350 participants, l'élite des cavaliers internationaux se confronte sur un terrain propice aux exploits équestres tandis que les amateurs profitent d'un cadre exceptionnel.

Cette année, le Jumping entame l'événement dimanche 16 juillet, ouvrant la piste à deux jours d'épreuves nationales. Inédit, le mardi se veut être une journée de découverte de disciplines méconnues du public voire assez sensationnelles : le horseball se révèle lors de matchs intenses, la voltige s'affiche au travers de démonstrations subjuguantes... et bien d'autres surprises !

À partir du mercredi, les spectateurs redécouvrent le rythme habituel avec un retour cependant à un classement de compétition en 3 étoiles, preuve de la qualité de ce rendez-vous équestre à Megève et assurant la présence d'athlètes de haut niveau, fidèles de l'événement !



LA MÉLODIE DU GALOP



Jeudi soir, un format original se dévoile avec le Jump and Drive. Le principe : le cavalier réalise une partie du parcours à cheval puis au volant d'un véhicule. Vendredi et samedi soir, les aficionados retrouvent les compétitions en parallèle et « six barres » pour des moments de plaisir incontournables !

Au-delà des 25.000 visiteurs annuels, le Jumping se veut aussi fédérateur ! En effet, c'est tout un village qui vit au rythme de l'événement une semaine durant : commune, bénévoles, socio-professionnels... œuvrent de concert auprès de l'association *Megève en Selle* pour faire de ce rendez-vous estival une réussite qui, d'année en année, ne se dément pas ! Gratuit et ouvert à tous, il ravit un public d'avertis comme de néophytes, vibrant ensemble à la mélodie du galop !

Traditionally a customary parade of horse-drawn carriages and equestrian parades: For eight days, in the month of July, the village welcomes a flood of horses, each one more distinguished than the other, dazzling the stage for seven days of majestic competitions.

Among the 350 participants, an elite of international riders compete on a terrain that encouraging equestrian activities while amateurs can enjoy a remarkable setting.

This year, the event launches on Sunday July 16, opening its track for two days of national events. On Tuesday, intended to be a day to discover various specialties, and quite unknown to the public, and even rather sensational: horseball is introduced through intense matches, and aerobatics are displayed through captivating demonstrations... with many other surprises!

From Wednesday, spectators will find the return of the usual rhythm, however this time it's to a 3-star ranking

competition, which serves as proof of the quality of this equestrian event in Megève and ensuring the presence of top-level athletes who are loyal to the event!

On Thursday evening, an original format is revealed as the Jump and Drive. The principle of it: the rider's complete part of the course on horseback and then continue the rest behind steering wheels. Friday and Saturday evening, aficionados will find the competitions in parallel with «six bars» for memorable moments of pleasure!

Beyond the 25.000 annual visitors, Jumping also aims to bring people together! Truly, a whole village that comes to life to the rhythm of the event for a whole week: municipality, volunteers, socio-professionals... all work together with the Megève en Selle association to make this summer event the success that, year after year, it undeniably is. Free and open to all, it indulges an audience of professionals as well as newcomers, vibrating together to the melody of gallop!



Plus qu'un Hôtel, un Lieu



les fermes
de Marie



MEGÈVE



Photos : L. Di Orio - M. P. Morel - D. André

HÔTEL . CHALETS D'EXCEPTION . RESTAURANT . SPA

163 Chemin de Riente Colline . 74120 Megève . +33 4 50 91 48 59 . fermesdemarie.com

MERCI POUMY

MUSICIEN ET PROFESSIONNEL HORS PAIR, FONDATEUR NOTAMMENT DU SYDNEY BECHET MEMORY, POUMY ARNAUD, ALORS DIRECTEUR ARTISTIQUE DU FESTIVAL ESTIVAL DE JAZZ DE MEGÈVE, AVAIT CRÉÉ EN 1994 EN COLLABORATION AVEC MEGÈVE TOURISME, LE MEGÈVE JAZZ CONTEST !



Le concept de l'événement : des groupes amateurs issus de toute l'Europe envahissaient les rues du village pour une compétition de Jazz New Orleans, devenue rapidement incontournable. À l'époque, Poumy Arnaud témoignait : « Le Megève Jazz Contest mise sur la dimension festive du jazz traditionnel. Autrefois, le jazz était fait pour danser (...) Podiums en divers endroits du village, concerts gratuits dans les établissements, parade géante avec tous les musiciens... Le Megève Jazz Contest reproduit cette ambiance de fête ! ».

Après un quart de siècle, le rendez-vous qui a su installer durablement

l'amour du jazz New Orleans à Megève, s'est mué en un événement tout aussi exaltant, le Summer Jazz.

La Commune tenait à remercier Poumy Arnaud, qui tirait à jamais sa révérence en octobre 2022, pour ces belles années où il aura fait vibrer tout un village au son des notes de jazz !

The concept of the event: amateur groups from all over Europe occupying the streets of the village for a Jazz New Orleans competition, which has rapidly become a must. Back then, Poumy Arnaud stated: «The Megève Jazz Contest relies on the festive aspect of traditional jazz. In the past, jazz was

made for dancing (...) Podiums are places in various places in the village, free concerts in free establishments, a giant parade with all the musicians.. The Megève Jazz Contest replicates this festive atmosphere! ».

After a quarter of a century, this meeting has established a lasting love of New Orleans Jazz in Megève, and has evolved into an equally exhilarating event, The Summer Jazz.

The Commune would like to thank Poumy Arnaud, who took his last bow in October 2022, for all these beautiful years where he brought to life an entire village to the sound of jazz!



42 Chambres et Suites

Le Bar du M

Le restaurant du M
du Chef Edouard Loubet

Les incontournables
« Grands Crus de Fondues® »

Le Spa by Clarins avec
son espace balnéo

Spaby
CLARINS



Toyota Degenève

TOYOTA DEGENÈVE ACCOMPAGNE LA MOBILITÉ MÈGEVANNE

Distributeur des marques Toyota et Lexus, le groupe automobile Degenève, implanté depuis 1900 dans le Chablais, Genevois et Pays du Mont-Blanc, accompagne la commune de Megève comme partenaire officiel.

Réputée pour sa fiabilité, la marque nipponne s'impose avec une gamme hybride plurielle permettant de répondre aux besoins de chacun.

Depuis plus de 25 ans, les 20 millions de conducteurs Toyota Hybrides ont adopté une conduite avec une motorisation mixte et un mode électrique ne nécessitant aucun branchement. Cette mobilité permet à l'usager de réduire durablement son empreinte carbone et de faire de réelles économies. De plus, la technologie hybride procure de nouvelles sensations avec une conduite fluide et silencieuse.

Auprès des équipes Degenève, mobilisées pour vous conseiller dans votre mobilité, découvrez les gammes hybrides Toyota et Lexus à Sallanches, Annemasse et Thonon-les-Bains.

Distributor of the Toyota and Lexus brands, the Degenève automotive group, deployed since 1900 in Chablais, Geneva area and Pays du Mont-Blanc, supports the municipality of Megève as an official partner.

Renowned for its reliability, the Japanese brand imposes itself with a plural hybrid range to meet everyone's needs.

For more than 25 years, the 20 million Toyota Hybrid drivers have adopted driving with a mixed motorization and an electric mode requiring no connection. This mobility allows the user to sustainably reduce his carbon footprint and make real savings. Hybrid technology also provides new sensations with a fluid and silent ride.

With the Degenève teams, mobilized to advise you on your mobility, discover the Toyota and Lexus hybrid ranges in Sallanches, Annemasse and Thonon-les-Bains.



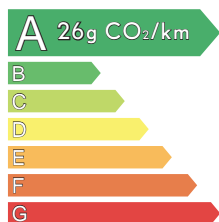


RX 450h+ Executive

NOUVEAU LEXUS RX

CONÇU POUR GARDER UN TEMPS D'AVANCE

RX 450h+ HYBRIDE RECHARGEABLE
MODÈLE EXECUTIVE



RX 450h+ Executive

Pour les trajets courts, privilégiez la marche ou le vélo

Pensez à covoiturer

Au quotidien, prenez les transports en commun

#SeDéplacerMoinsPolluer

DEGENÈVE | LEXUS | ANNEMASSE

degeneve-lexus.fr

POUR L'ÉTERNITÉ

EN 1967, LE COMPOSITEUR JACQUES REVAUX, FIDÈLE DU VILLAGE DE MEGÈVE, POSE LES NOTES D'UNE CHANSON QUI DEVIENDRA DEUX ANS PLUS TARD UN TUBE PLANÉTAIRE, MY WAY. POUR LA DATE ANNIVERSAIRE DE SES 40 ANS, PIERRE MARGARA, SCULPTEUR ET AMI DE L'ARTISTE L'AVAIT HONORÉE D'UNE STATUE.

Comme d'habitude, interprétée dans sa version française par Claude François, sera ensuite adaptée par Paul Anka pour le chanteur Frank Sinatra, sous le titre de *My Way*.

Elle est le symbole d'une époque festive où le tout Paris se pressait à Megève pour y célébrer la musique. Pierre Margara, artiste savoyard, a trouvé ici un village d'adoption où, au cœur de son atelier, il crée de nombreuses œuvres dont cette sculpture magistrale, hommage à la mélodie gravée à jamais dans le marbre et le bronze. Dévoilant un clavier pointé vers le ciel, tel un oracle.

paré de longs doigts jouant les accords de la mélodie, deux personnages viennent marcher vers l'infini, incarnant le hasard des rencontres et le destin des hommes. La statue, admirable dans le quartier des 5 Rues, lieu hautement symbolique, fête aujourd'hui ses 15 ans !

As per usual, interpreted in its French version by Claude François, then adapted by Paul Anka for the singer Frank Sinatra, lies a song under the title of *My Way*.

It's the symbol of a festive era when all of Paris flocked to Megève to celebrate music. Pierre Margara, a Savoyard artist,

has found and embraced a village here where, in the heart of his studio, he creates many pieces including a masterful sculpture. A tribute to the melody engraved forever in marble and bronze. Revealing a keyboard pointing upward, like an oracle, surrounded with its long fingers playing the chords of a melody, as if the like of two characters walking towards infinity, embodying chance-encounters and human destiny. The statue, free to admire in the 5 Rues district, a highly symbolic place, that celebrates its 15th anniversary today!



SAINT-TROPEZ

Réinventez la
Dolce Vita



© Roman Quenin

sainttropheztourisme.com



SAINT-TROPEZ



L'ÉMOTION EN FAMILLE

**DES PAYSAGES ET UN TERRITOIRE À
COUPER LE SOUFFLE, DES STRUCTURES
PENSÉES POUR L'ACCUEIL DES FAMILLES...
MEGÈVE A TOUJOURS ÉTÉ LE BERCEAU DE
RETROUVAILLES ENTRE LES GÉNÉRATIONS,
CRÉANT DES SOUVENIRS INDÉLÉBILES !**

Sous sa démarche Esprit Famille, incarnée par sa mascotte Billy Bosteu, Megève a toujours eu à cœur de veiller à ce que les familles se sentent ici chez elles ! Établissements, infrastructures, animations, événements... le village a le sens de l'hospitalité !

Un geste, un conseil, une pensée particulière... le petit sens du détail qui fait toute la différence et qui donne envie aux familles de venir encore et toujours !

Se retrouver autour d'un atelier aux Petits Princes, déguster des saveurs gourmandes à Cuisine mon Village, s'imaginer chef cuisinier à Toquicimes,

chevaucher un poney au Concours aux Poulains ou au Jumping... les moments de partage entre parents et enfants ne manquent pas ! Une parenthèse hors du temps où créer des liens paraît si aisé... c'est ça aussi la magie de Megève !

In its approach to Family Spirit, represented by its mascot Billy Bosteu, Megève has always been keen to ensure that families feel at home here! Establishments, infrastructure, entertainment, events... the village has a warm feel of welcome!

A gesture, a piece of advice, or a special idea... it is the sense for detail that makes all the difference and makes families want to come back again and again!

Whether its a gathering around a workshop at Les Petits Princes, tasting gourmet flavors at Cuisine mon Village, imagining yourself as a chef at Toquicimes or riding a pony at the Concours aux Poulains at the Jumping... there is no shortage of moments to share between parents and children! A timeless encounter where building connections seems so easy... in here lies the magic of Megève!

MASHANDY ORIGINE



PHILIPPE GUILHEM

Orfèvre - Bijoutier

虎



LE
TIGRR
PRINCESSE

RESTAURANT ASIATIQUE · SUSHI BAR
EVENTS & SOIRÉES SUR DEMANDE
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



LE
TIGRR
PALACE

GASTRONOMIE CHINOISE
DIM SUM & COCKTAILS BAR
7/7 · 19H - 2H

PLACE DE L'ÉGLISE
F-74120 MEGÈVE

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