



megève

MAGAZINE OFFICIEL

2024



CŒUR DE MEGÈVE

RUE CHARLES FEIGE

Alpes

Au détour d'un sentier, à l'angle d'une ruelle, aux contreforts d'un massif, autour d'une table... à Megève, l'expérience se décline à toutes les saveurs.

Que vous soyez un fervent passionné du village ou que vous le découvriez pour la première fois, chaque nouvelle rencontre est la promesse de moments suspendus.

Intemporelle et ancrée dans ses traditions, Megève le regard pointé vers l'avenir se réinvente en chaque saison.

Fière de sa gastronomie, inspirée de ses racines ou d'horizons plus lointains, elle sublime aussi l'art de recevoir de son élégante signature. Elle invite à des tête-à-tête inédits valorisant son territoire et son patrimoine autour de rendez-vous culturels, sportifs, festifs ou contemplatifs.

Au travers des pages de ce magazine, Megève vous convie à une entrevue augurant de souvenirs inoubliables.

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :

Catherine Jullien-Brèches

TRADUCTION :

Abaque

RÉDACTEUR EN CHEF :

Caroline Denat

DESIGN GRAPHIQUE :

Marie Bougault Sakaël

RÉDACTION :

Elodie Bouffay

IMPRESSION :

Deux Ponts, Grenoble (Isère)

CRÉDITS PHOTOS :

Antoine Barbot, Marie Bougault Sakaël, Gabriel Zacharski, Simon Garnier, Fusalp, Jérôme Blanc, Gaëlle le Boulcaut, November Studio, Sahim Ahmed, Loïc Lagarde, Lola Moser, Olesya Voznicki, Elliot Sitbon, Camille Bellot, Marianne Louge, Antoine Duhamel, Adel Slimane Fecih, Pure Altitude, Mizensir, Le Blanc Illuminations, Sylvain Terret, Nicolas Ansourian, Archives de Megève, Adobe Stock, DR.

06

RENDEZ-VOUS des délices

Gastronomie ouverte 08

Un doux parfum
de régression14

La tradition
d'avant-garde20



26

RENDEZ-VOUS avec l'art de vivre

L'art de recevoir
comme étendard
Portraits

Ben,
Les Fermes de Marie30

Baptiste, Four Seasons
Hotel Megève 32



40

RENDEZ-VOUS
avec la tradition

Un anniversaire
emblématique..... 42

Aux sources du ski..... 48



54

RENDEZ-VOUS
avec la matière



Matière vivante 56

Inspiration bois..... 62

68

PORTFOLIO

..... 70

78

RENDEZ-VOUS
privilégiés



Passion cheval 80

Sous le sabot..... 84

Golf..... 90

La brillance de
la nature..... 94



RENDEZ
VOUS

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

DES
DÉLICIES





Gastronomie

OUVERTE

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

Lorsque Julien Gatillon, ancien chef 2 étoiles du 1920, quittait le Four Seasons Hotel Megève, ce fut pour lancer un concept intimiste offrant une immersion totale à sa propre table. Trois ans après l'ouverture de *Nous*, il réitère avec un format original, cette fois au sein même du village.

*When Julien Gatillon, former 2-starred chef at the 1920, left the Four Seasons Hotel Megève, it was so he could launch an intimate concept offering a total immersion at his own restaurant. Three years after the opening of *Nous*, he has reiterated his success with an original format, this time within the same village.*

L'aventure *Nous* sur les coteaux du Mont d'Arbois désormais bien ancrée, Julien avait à cœur avec sa femme Sonia, de proposer une adresse au centre de Megève dans laquelle il pourrait accueillir les hôtes désireux de découvrir une expérience inédite.

With the Nous adventure on the hillside of Mont d'Arbois now well-established, Julien had his heart set on, along with his wife Sonia, proposing an address in the centre of Megève where he could welcome guests wanting to discover a unique experience.



Megève Magazine :

Pouvez-vous nous expliquer le concept de *Vous* et *Anata* ?

Julien Gatillon :

« Dans un même lieu, nous allons décliner deux formats de cuisine ouverte. Au rez-de-chaussée, *Vous* perpétue l'offre culinaire de *Nous* ; le menu est articulé autour des meilleurs produits de la saison. Une approche franche, au plus près de la nature comme aime à le dire le chef Jean Pastre, qui signera les plats.

A l'étage, *Anata* affiche un menu gastronomique japonais que l'on nomme Omakase.

Sur les deux niveaux, la proposition s'organise aux comptoirs, autour desquels les convives prennent place ; il n'y a pas de tables. Nous cassons les codes en réalisant tout le service depuis la cuisine.

En bas, nous l'avons imaginé en granit et à l'étage, en bois avec une tablette en chêne, pour créer une atmosphère en adéquation avec le concept. Pour la décoration, nous avons joué avec les matières, le style est épuré ; quelques pièces et œuvres ont été sélectionnées avec l'aide de différents amis galéristes et décorateurs de Megève. »

Megève Magazine :

Can you explain the concept of *Vous* and *Anata*?

Julien Gatillon :

"In the same place, we will be offering two open-plan kitchen formats. On the ground floor, Vous perpetuates Nous' culinary offer; the menu is based around the best seasonal products. A straightforward approach, at one with nature as the chef Jean Pastre likes to say, who creates the dishes.

On the first floor, Anata has a gastronomic Japanese menu known as "Omakase".

On both floors, the restaurant is organised around counters, where the guests take their seats; there are no tables. We break the codes by carrying out the entire service from the kitchen. Downstairs, it is designed using granite and upstairs using wood with an oak bar, to create an atmosphere to fit the concept. For the decoration, we have played with materials, the style is refined; a few items and pieces of work have been selected with the help of gallery owner and decorator friends in Megève."





Megève Magazine :

Pour cette nouvelle offre, vous êtes entourés de plusieurs personnalités...

Julien Gatillon :

« Ce nouveau projet c'est avant tout une histoire humaine ; avec Sonia, nous ne nous serions pas investis dans ce défi si nous n'avions pas eu à nos côtés quatre hommes en qui nous avons toute confiance. Il n'est pas simple de bien s'entourer mais là, je connais chacun d'entre eux pour les avoir accompagnés dans leur poste au Chalet du Mont d'Arbois et au Four Seasons. Je leur confie en quelque sorte les clés de la maison, alors mieux vaut partager la même vision ! Chez *Vous*, aux commandes il y a le chef Jean Pastre et Paul-Arnaud Martin à l'accueil ; chez *Anata*, Keiji Ishii, chef sushi, et Yohan Delhommeau, ancien chef du *Kaïto*, avec lesquels je partage un attachement à la cuisine nippone depuis mon voyage au Japon en 2016. »

Megève Magazine :

Que goûterons-nous dans les assiettes ?

Julien Gatillon :

« Chez *Vous*, nous composons les plats en mettant en valeur le produit : des viandes et poissons bien sûr, des légumes... des goûts francs avec un travail autour des sauces et agrémentés d'ingrédients de saison. *Anata* dévoile toutes les techniques traditionnelles japonaises : bouillon, tempura, barbecue, sushi... »

Ouverts à l'année, nous avons pensé notre offre pour nous adresser aussi bien à la clientèle locale comme de passage. Nous espérons qu'elle sera séduite par ce nouveau voyage culinaire. »

Megève Magazine :

For this new offer, you're supported by several personalities...

Julien Gatillon :

*"This new project is above all a human story; with Sonia, we wouldn't have invested in this challenge if we didn't have four men that we trusted completely by our sides. It's not easy to be surrounded by the right people but here, I know each of them as I accompanied them in their roles at the Chalet du Mont d'Arbois and the Four Seasons. I am entrusting them with the keys to my home, as it were, so it's best to share the same vision! At *Vous*, for the orders, there is the chef Jean Pastre and Paul-Arnaud Martin at the reception; at *Anata*, Keiji Ishii, the sushi chef, and Yohan Delhommeau, former chef at *Kaïto*, with whom I share a fondness for Japanese cuisine since my trip to Japan in 2016."*

Megève Magazine :

What can we find in the dishes?

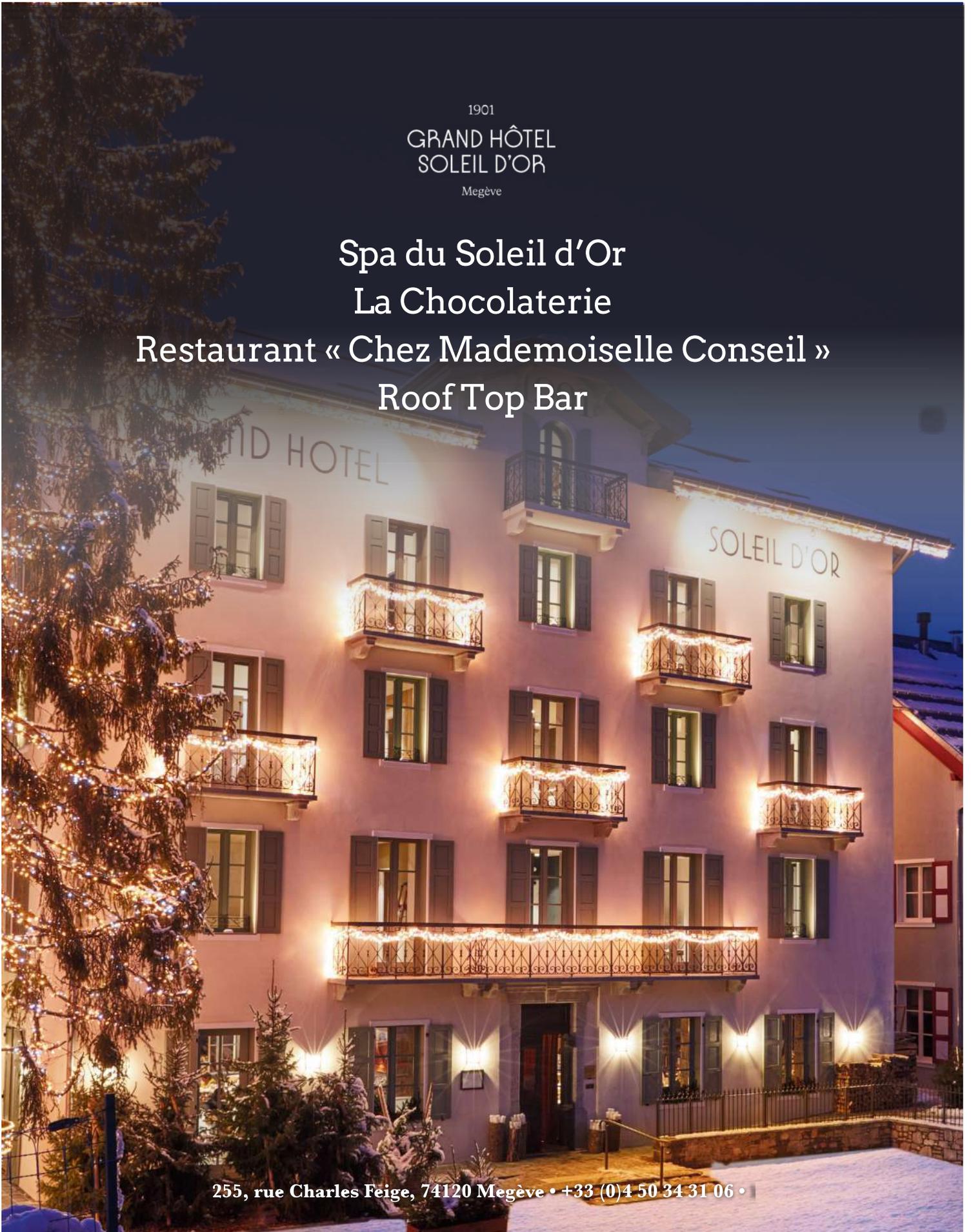
Julien Gatillon :

*"At *Vous*, we compose the dishes by highlighting the product: meat and fish, of course, vegetables... evident tastes with sauces and complemented by seasonal ingredients. *Anata* reveals all traditional Japanese techniques; broth, tempura, barbecue, sushi, etc. Open all year round, we have created our offer for local customers and those passing by. We hope these clients will be charmed by this new culinary journey."*

juliengatillon.fr

1901
GRAND HÔTEL
SOLEIL D'OR
Megève

Spa du Soleil d'Or
La Chocolaterie
Restaurant « Chez Mademoiselle Conseil »
Roof Top Bar



255, rue Charles Feige, 74120 Megève • +33 (0)4 50 34 31 06 •



UN DOUX PARFUM

de régression

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

Le luxe aujourd'hui à Megève réside parfois dans de petits plaisirs simples qui en appellent à des souvenirs gourmands... Au cœur du village, la Chocolaterie du Grand Hôtel du Soleil d'Or fait partie de ces lieux qui invitent à se replonger dans ces évocations au bon goût de l'enfance.

True luxury today in Megève sometimes lies in the simple little pleasures which call for gourmet souvenirs... In the heart of the village, the Grand Hôtel du Soleil d'Or chocolate factory is one of those places that invites you to immerse yourself in these reminders of the taste of childhood.

Il est des arômes qui possèdent un effet régressif à souhait, parmi lesquels le chocolat figure en tête de liste ! Autant dire que le décor de la Chocolaterie se prête parfaitement à ces instants hautement exclusifs... La cheminée en fond, les bougies en touche délicate, les canapés assortis de plaids... la scène est authentique et pourtant tellement actuelle ! Au rez-de-chaussée de l'hôtel, blottis dans ce cocon et accueillis par celle que l'on surnomme affectueusement « Mamie chocolat », on se remémore ces odeurs et ces sensations qui, telle une madeleine de Proust, nous projettent directement en enfance.

Au milieu de cette atmosphère, le buffet de pâtisseries concoctées par la cheffe Marion Patraud, trône fièrement dévoilant l'étendue des bonheurs à venir. Les déclinaisons chocolatées, issues d'une sélection des meilleures fèves de cacao et réalisées d'après les collections de Jean-Paul Hévin, artisan chocolatier, chef pâtissier et meilleur ouvrier de France, s'affirment raffinées et convaincantes !

Que dire du spectacle qui accompagne le plaisir des papilles ? La préparation de la tartine, qui nous rappelle indéniablement le goûter que préparaient nos grands-mères, s'accompagne d'un geste délicat et affirmé à la fois. Les copeaux sont râpés sur une belle tranche de pain, beurrée avec générosité pour toujours plus de gourmandise. Le chocolat chaud, composé sur le fourneau, est élaboré avec des produits d'excellence, lait et chocolat choisi par Jean-Paul Hévin parmi les meilleures gammes. La préparation est maîtrisée et faite d'après une recette signée de la Maison. Assorti au choix d'une chantilly maison, de guimauves et de copeaux de chocolat, il se veut onctueux à souhait ! À la première bouchée ou gorgée de ces délices, nous voici transportés dans un univers de réminiscence, heureuse et gourmande.

Promesse d'un véritable réconfort, l'expérience met nos sens en éveil et peut s'accompagner si l'on souhaite prolonger l'émotion de moments inédits tels qu'un massage aux notes chocolatées. Tandis que la dégustation en pleine conscience, animée par une sophrologue, vous permet de vous connecter à vos sensations ; vous découvrirez ainsi comment mieux saisir les notes délicates du chocolat.

Des prestations uniques à savourer sans modération pour une parenthèse enchantée au cœur d'un voyage sensoriel.

ON SE REMÉMORE CES ODEURS ET CES SENSATIONS QUI, TELLE UNE MADELEINE DE PROUST, NOUS PROJETTENT DIRECTEMENT EN ENFANCE

There are aromas which have an incredibly nostalgic effect, and chocolate is at the top of the list! Suffice to say that the décor of the Chocolate factory is perfect for these highly exclusive moments... A fireplace in the background, candles for a delicate touch, sofas paired with blankets... The scene is authentic and yet so contemporary! On the ground floor of the hotel, huddled in this cocoon and welcomed by a woman who is affectionately nicknamed "Mamie chocolat", we recollect these smells and sensations which take us right back to our childhood.

Amongst this atmosphere, the buffet of cakes concocted by the chef Marion Patraud stands proudly, revealing the extent of the joys to come. The range of chocolate treats, made using a selection of the best cocoa beans and created according to the collections of Jean-Paul Hévin, a chocolate maker, pastry chef, and "Meilleur ouvrier de France", is both refined and convincing! What can we say about the show that accompanies the treat for your taste buds? Preparing a slice of bread, which undeniably reminds us of the afternoon snack that our grand-mothers used to make for us, is accompanied by a both a delicate and assertive gesture. The shavings are grated onto a lovely slice of bread, generously buttered for even more delicacy. Hot chocolate, made on the stove, is made using products of excellence, milk and chocolate chosen by Jean-Paul Hévin amongst the best ranges. The preparation is mastered and made according to their very own recipe. Coupled with a homemade whipped cream, marshmallows and chocolate shavings, it is incredibly creamy! From the first mouthful or sip of these delicacies, we are transported to a world of happy and sweet reminiscence.

A promise of genuine comfort, the experience awakens our senses and can be accompanied by a massage with notes of chocolate, if you would like to prolong the emotion with unique moments. While the mindful tasting, presented by a sophrologist, allows you to connect to your feelings, you'll discover how to better interpret the delicate notes of chocolate.

Unique services to be enjoyed without moderation for an enchanted break as part of a sensory journey.



Vranken



La Villa Demoiselle, joyau de l'Art Nouveau, siège des champagnes Vranken (Reims)

À l'occasion des fêtes de fin d'année, la maison Vranken annonce sa participation à l'illumination du sapin de Megève en 2024, 2025 et 2026. La Cuvée Demoiselle des champagnes Vranken est ainsi heureuse de dévoiler son édition limitée : La Demoiselle pour Megève. Cette cuvée spécialement imaginée par le chef de cave, Pierre-Hubert Crozat, est issue d'une majorité de chardonnay. Son habillage créé pour l'occasion se pare des plus beaux atouts : une Demoiselle pour Megève, en hommage à l'une des stations les plus emblématiques.

To mark the festive season, Vranken has announced that it will be taking part in the Christmas tree illuminations in Megève in 2024, 2025 and 2026. The Cuvée Demoiselle by Vranken Champagnes is delighted to unveil its limited edition: La Demoiselle pour Megève. This cuvée, specially created by Cellar Master Pierre-Hubert Crozat, is made from a majority of Chardonnay. The bottle make-up, created just for the occasion, is adorned with the finest features: the Demoiselle pour Megève, a tribute to one of the world's most iconic resorts.

CHAMPAGNE

Demoiselle pour Megève

VRANKEN

MAISON FONDÉE EN 1976



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



LA TRADITION

d'avant-garde

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

Jean-Baptiste Morand a grandi au rythme des traditions agropastorales, dans la ferme familiale au Maz. Septième génération d'exploitants, il a pris en 2019 le virage de l'avant-gardisme en édifiant un bâtiment automatisé.

Jean-Baptiste Morand grew up at the pace of agropastoral traditions, at the family farm in Le Maz. Part of the seventh generation of farmers, he turned towards avant-gardism in 2019 by creating an automated building.

Historiquement, la famille de Jean-Baptiste élève des vaches laitières depuis 1855, date à laquelle ses aïeux, Jean-François et Ambroise, originaires du Planellet, firent l'acquisition du terrain. Dans ce hameau de Megève, il a grandi bercé par les souvenirs et les anecdotes des différentes dynasties qui se sont succédé au Maz, nourri des coutumes agricoles traditionnelles. En 1991, ses parents, Jean-Claude et Nicole, se lancent dans la fabrication de fromages in situ et proposent la vente à la ferme, attirant les touristes de passage et une clientèle locale constituée de quelques habitants, d'épiceries, boutiques et restaurants.

Ancré dans ses racines, Jean-Baptiste n'en oublie pas moins de se tourner vers l'avenir... d'abord sceptique sur la modernisation de la profession, l'infrastructure première périssant, il décide de franchir le pas et d'ériger, en 2017, une nouvelle exploitation, à deux pas de la bâtisse familiale. Equipées d'une machine de traite automatique dernier cri et d'un réseau dirigeant le lait collecté directement vers le laboratoire, les nouvelles installations sont inaugurées en 2019. Le cadre de vie de la famille n'en est pas chamboulé pour autant ; poules, lapins et vaches continuent de peupler leur décor. Cependant, Jean-Baptiste acquiert une liberté indéniable dans son travail quotidien, lui libérant du temps à la production des fromages, aux foins, et pour toutes les autres et nombreuses occupations de la ferme. Et que dire du confort dont profite le cheptel !

En effet, tandis que dans les exploitations dites classiques, les bêtes sont astreintes aux horaires de l'homme, chez Jean-Baptiste, les vaches n'écoutent que leur horloge biologique et leurs envies pouvant ainsi aller à la traite deux ou trois fois par jour, dès que le besoin s'en fait ressentir, nourries de gourmandises céréalières dispensées par la machine. Un système respectueux du bien-être animal, auquel s'ajoute un équipement de massage dont elles sont très friandes ! De vrais coqs en pâte qui, l'été, savourent des jours paisibles sur les versants de Rochebrune ou à l'alpage du Tour.

Historically, Jean-Baptiste's family has been breeding dairy cows since 1855, when his ancestors, Jean-François and Ambroise, originally from Le Planellet, bought the land. In the hamlet of Megève, he grew up lulled by memories and anecdotes of the different dynasties which succeeded one another at Le Maz, nourished by traditional farming traditions. In 1991, his parents, Jean-Claude and Nicole, began making cheese on site and selling the produce on site, attracting passing tourists and local customers including a few residents, grocer's shops, boutiques and restaurants.

Despite being rooted in his origins, Jean-Baptiste remembered to look towards the future... Sceptical at first about the modernisation of the profession, and with the first infrastructure collapsing, he decided to take the plunge and to build a new establishment in 2017, a stone's throw away from the family building. Equipped with a state-of-the-art automatic milking machine and a network guiding the collected milk directly to the laboratory, the new installations were opened in 2019. But this didn't mean that the family's living environment was turned upside down; hens, rabbits, and cows continue to inhabit their scenery. However, Jean-Baptiste has gained undeniable freedom in his daily work, freeing up time for cheese production, hay, and the many other farm jobs. And what about the comfort that the livestock enjoy?

Indeed, while in so-called conventional farms, the animals are obliged to comply with human schedules, with Jean-Baptiste, the cows listen to their body clocks and their needs, are milked two or three times a day, when they feel the need to do so, and are fed cereal treats provided by the machine. A system which respects animal well-being, together with a massage facility which they are very fond of! Like pigs in clover which, in the summer, enjoy peaceful days on the slopes of Rochebrune or in the Tour alpine pasture.





CHEZ JEAN-BAPTISTE,
LES VACHES N'ÉCOUTENT
QUE LEUR HORLOGE
BIOLOGIQUE
ET LEURS ENVIES...



Rejoint cet été dans l'aventure par sa sœur Sylvie, ils décident de diversifier l'activité familiale et imaginent ensemble une offre de restauration, dans un petit espace du nouvel édifice, un lieu intimiste, sans prétention, où Sylvie sert, à l'heure du déjeuner, des plats réconfortants déclinés autour du fromage et le soir sur réservation alors que le goûter fait la part belle à des gourmandises sucrées concoctées maison et au cœur desquelles le lait trône fièrement !

Du potager à l'assiette, les légumes sont du jardin ou glanés chez des producteurs locaux. La fondue y est cuisinée à 100% avec le fromage de leur ferme, la petite touche secrète de Sylvie en plus !
À Megève, il fait bon vivre avec son temps, un pied toujours dans la tradition !

Joined by his sister Sylvie in the adventure this summer, they decided to diversify the family activity and came up with a catering offer together, in a small area of the new building: an intimate and unpretentious place, where Sylvie serves comforting meals at lunchtime, centred around cheese, and in the evening snacks put the emphasis on homemade sweet treats, at the heart of which milk takes centre stage!

From the vegetable patch to your plate, the vegetables either come from the garden or are gleaned from local producers. The fondue is made using only their cheese from the farm, along with Sylvie's secret ingredient! In Megève, it's a great place to live in modern times, while keeping a foothold in tradition!

RURAL

Marc Veyrat

MEGEVE

RURAL
Marc Veyrat

3461 route de la Côte 2000, 74120 Megève

Ouvert à partir du 15 décembre, de 12h à 18h

Réservations : reservation@rural-megeve.com

+33 (0)4 85 30 02 70



RENDEZ
—
VOUS AVEC

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

L'ART
DE VIVRE





L'art de recevoir

COMME ÉTENDARD

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

Alors que l'art de vivre à la française est glorifié à travers le monde, Megève a su se l'approprier depuis des décennies, la touche d'authenticité en plus, pour en faire un de ses atouts majeurs. En différentes adresses du village, des hommes détiennent la clé de ce succès, chacun à leur manière...

While the French way of life is glorified across the world, Megève was able to make this way of life its own decades ago, with an extra touch of authenticity, making it one of its major assets. Amongst the various addresses in the village, people hold the key to this success, each in their own way...

Lorsque nous poussons la porte des Fermes de Marie, le chef concierge, nommément Ben pour le personnel comme pour les clients, nous attend en toute discrétion, son rôle parfaitement maîtrisé, l'abord chaleureux à la juste mesure.

Tel un membre d'une famille que la clientèle retrouve une fois par an pour les vacances, il habite les lieux depuis 1989, date de création de l'établissement imaginé par Jean-Louis et Jocelyne Sibuet. Et pourtant, rien ne le prédestinait à cette époque à faire carrière dans le milieu hôtelier... Diplômé d'un cursus en finances internationales, le hasard de la vie et des rencontres l'a mené à Megève où il pensait ne vivre qu'une saison d'hiver. Aujourd'hui, il avoue conserver encore cette même flamme qui l'animait à ses débuts déjà. « *Je ne peux pas me lasser de travailler dans un tel cadre ; les lieux sont magnifiques, le village est fantastique... Je me plais chaque jour à le faire découvrir à nos hôtes* ». Abordant le métier au comptoir de la réception, il a commencé sans réellement s'en rendre compte à glisser vers la conciergerie, cherchant à déplacer les montagnes pour contenter son public. Son chemin était tracé, à 25 ans, Ben devenait le plus jeune chef concierge de France !

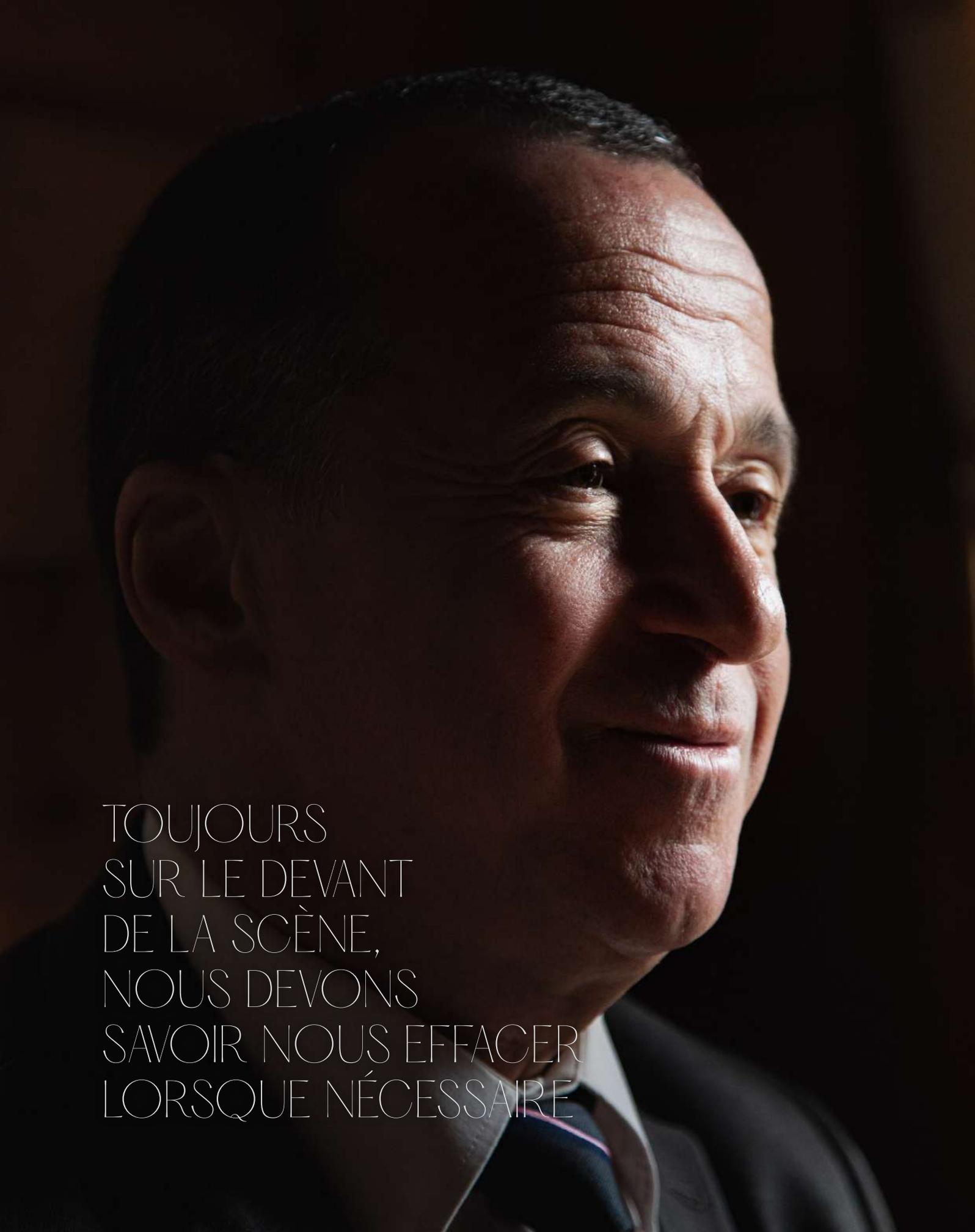
Intrinsèquement joyeux, aimant la vie et les gens, le partage... Il reconnaît qu'il faut disposer de quelques qualités et points forts essentiels pour assumer les fonctions de concierge : sincérité, improvisation, disponibilité, spontanéité... il faut aussi avoir un sens de l'observation aigu et savoir être présent, en toute bienséance. Un carnet de contacts riche et un peu d'adresse font également partie de la panoplie pour satisfaire aux demandes de la clientèle. « *Toujours sur le devant de la scène, nous devons savoir nous effacer lorsque nécessaire mais à l'inverse, avoir le mot juste qui saura faire plaisir à nos visiteurs* ». Sa simple présence parfois suffit à être rassurante, un sourire qui sous-entend « *vous pouvez compter sur moi !* ». « *Je leur répète souvent qu'ils ne sont jamais seuls, je fais partie du package à la réservation* » s'amuse-t-il à formuler.



When we push open the door of the Fermes de Marie, the Chief Concierge, known as Ben to the staff and the clients, awaits us discretely, his role perfectly mastered, and a welcome with just the right amount of warmth.

Like a family member that the clientèle meets with once a year for their holidays, he has lived here since 1989, when the establishment, designed by Jean-Louis and Jocelyne Sibuet, was opened. And yet, he was by no means predestined at the time to pursue a career in the hotel industry... With a qualification in international finance, he came to Megève by chance and thanks to certain encounters, and only expected to stay for one winter season. Today, he admits to still having this passion that brought him to life at the beginning. "I can't get bored of working in such a setting; the place is so beautiful, the village is fantastic... Every day, I enjoy introducing my guests to it". He began his career at the reception desk, without really realising he was heading towards the concierge profession, aiming to move mountains to satisfy his customers. His future was mapped out, and at 25 years old, Ben became the youngest Chief Concierge in France!

Inherently happy, loving life and people, sharing... Ben recognises that you need to have a few qualities and fundamental strengths to carry out concierge duties: sincerity, improvisation, availability, spontaneity... You also need to have an acute sense of observation and know how to be present, while having good manners. A full address book and a little know-how are also part of the tool box to meet the clients' requests. "Always in the foreground, we must be able to disappear when necessary and on the contrary, find the right words to make our visitors happy". Simply his presence is sometimes enough to reassure us, a smile which means "you can count on me!" "I often repeat that they're never alone, I'm part of the package when you make a booking", he joked.



TOUJOURS
SUR LE DEVANT
DE LA SCÈNE,
NOUS DEVONS
SAVOIR NOUS EFFACER
LORSQUE NÉCESSAIRE

À l'heure où internet et les réseaux ont quelque peu modifié la perception de leur métier, Ben et son équipe savent se différencier par l'expérience unique qu'ils offrent à la clientèle et dont ils ont le secret. « *Nous avons la chance de bénéficier d'un environnement d'une richesse infinie que nous connaissons bien puisqu'il est notre quotidien. Nous proposons donc des moments qu'ils ne pourront vivre qu'à Megève, promesses de souvenirs impérissables. Ainsi, j'aime à leur dire : passez me voir pour profiter du meilleur de Megève !* ».

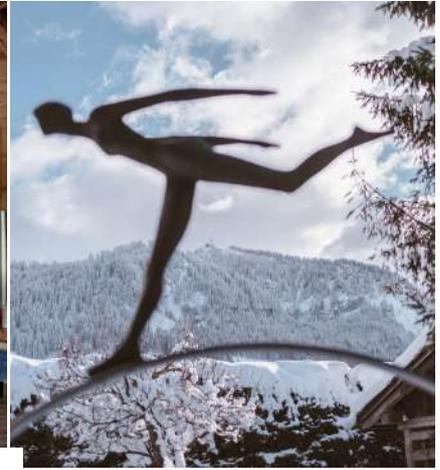
Empruntant l'expression à son père « *une seule main n'applaudit pas* », le chef concierge n'en oublie pas les équipes avec lesquelles il travaille, celles des autres services de l'hôtel mais aussi les jeunes qui l'entourent à la conciergerie et qui font la réussite d'un séjour aux Fermes de Marie. « *La transmission est également un pan de mes missions. Je suis fier de me dire que tous les chefs concierge actuels de Maisons & Hôtels Sibuet à Megève ont débuté en tant qu'assistants à mes côtés* ».

At a time when internet and social media have somewhat modified the perception of their profession, Ben and his team know how to stand out thanks to the unique experience they offer to their clients and which they hold the secret to. "We are lucky to enjoy an environment with immeasurable wealth that we know well, as it is our daily life. We therefore offer moments that they can only experience in Megève, a promise of unforgettable memories. I like saying to them: come and see me to enjoy the best of Megève!"

Borrowing his father's expression "one hand alone cannot applaud", the Chief Concierge doesn't forget the teams he works with, those from the other services in the hotel, as well as the young people that surround him within the concierge service, making a stay at the Fermes de Marie a successful one. "Transmission is also a part of my missions. I am proud to say that the current Chief Concierges of Maisons & Hôtels Sibuet in Megève started as assistants at my side".



Plus qu'un Hôtel, un Lieu



les fermes
de Marie



MEGÈVE



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

HÔTEL . CHALETS D'EXCEPTION . RESTAURANTS . SPA

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

Megève . Ménerbes . Saint-Tropez . Saint-Barth

MAISONS
& HOTELS *Schuett*



Dans un autre établissement du village, le Four Seasons Hotel Megève, nous rencontrons Baptiste Andrieu, assistant chef concierge, plus haut grade de la profession dans le groupe. Même si son décor change, son quotidien se dessine finalement de manière assez similaire à celui de son confrère. Les mots, les gestes, les émotions, les réflexes... se dévoilent identiques !

Baptiste non plus n'avait pas pris la voie de l'hôtellerie et pourtant un diplôme en commerce international en poche, il se découvre une passion pour le métier après une expérience au sein du Relais & Châteaux des frères Pourcel à Montpellier puis au JW Marriott de Cannes où c'est la révélation ! Il reprend le chemin des bancs de l'école et obtient une licence des Arts et Techniques de l'Hôtellerie de Luxe à l'IAE (école de management) de Nice. L'attrait de la montagne le mène ensuite à Megève, dès l'ouverture du Four Seasons Hotel en 2017, où il gravit les échelons en 6 années jusqu'à son poste de responsable aujourd'hui.

In another establishment in the village, the Four Seasons Hotel Megève, we met Baptiste Andrieu, assistant Chief Concierge, the group's highest grade of the profession. Even though the décor is different, his daily life is actually fairly similar to that of his colleague's. The words, gestures, emotions, habits... are exactly the same!

Baptiste hadn't planned to work in the hotel industry either, but with a qualification in international trade under his belt, he discovered a passion for the profession after an experience at the Pourcel brothers' Relais & Châteaux in Montpellier, then at the JW Marriott in Cannes, where it became a revelation! He went back to school and obtained a degree in the Arts and Techniques of Luxury Hospitality at the IAE (management school) of Nice. The attractiveness of the mountains then brought him to Megève, when the Four Seasons Hotel opened in 2017, where he rose through the ranks in 6 years, until reaching his current managerial position today.



 Baptiste Andrieu

IL FAUT AIMER
RELEVER DES
CHALLENGES,
AUCUNE JOURNÉE
NE SE RESSEMBLE.

Élément clé du séjour des clients, Baptiste met son cœur à l'ouvrage pour faire de leurs vacances un moment singulier. Familier des us et coutumes de ses hôtes, provenant pour la plupart de l'étranger, il concède devoir maîtriser l'art de l'adaptation, soucieux de répondre dans un délai des plus raisonnables : « il faut aimer relever des challenges car notre clientèle souhaite parfois que nous puissions répondre quasi instantanément à leurs demandes et ne pas se laisser gagner par le stress d'une situation. C'est aussi ce qui fait la richesse de notre métier ; aucune journée ne se ressemble. ». Empathie et curiosité sont également pour lui des qualités intrinsèques à la fonction de concierge. « Nous devons connaître les expériences que nous proposons pour mieux les retranscrire aux clients, tester les nouvelles adresses, nous promener dans le village et sur le domaine... mais aussi pour être certain qu'elles correspondront en tous points à leurs attentes. Vivre ici nous permet de leur proposer une offre authentique, c'est d'ailleurs ce qu'ils recherchent à Megève ».

Hyperconnecté, il confie répondre en direct depuis n'importe quel poste ou son téléphone ; une disponibilité à toute épreuve, avec son carnet d'adresses toujours sous la main. Demandes en mariage, activités insolites ou plus classiques... épaulé de son équipe à qui il transmet tout son engagement, il aborde chaque jour avec la même étincelle.

As a key element in the clients' stay, Baptiste puts his heart and soul into making their holiday a unique one. Familiar with his guests' habits and customs, most of whom come from abroad, he acknowledges the need to master the art of adaptation, keen to meet their needs within a reasonable time frame: "You need to enjoy a challenge as our clients sometimes want us to meet their requests almost instantaneously and we must not allow stress to win us over in a particular situation. This is also what makes our profession so wonderful; no two days are the same." In his opinion, empathy and curiosity are also intrinsic qualities required in the role of concierge. "We must be aware of the experiences that we provide to better relay them to the clients, test new addresses, walk through the village and in the resort... But also be sure that they totally correspond to their expectations. Living here enables us to provide them with an authentic offer, which is what they are looking for in Megève."

Hyper-connected, he reveals that he responds directly from any post or from his phone; constant availability, with his address book always handy. Marriage proposals, unique or more traditional activities... supported by his team to whom he passes on all his commitment; he faces every day with the same spark.



Plus qu'un métier, la conciergerie est animée par des hommes et des femmes exaltés par l'envie de recevoir leurs hôtes et de faire de leur séjour à Megève un souvenir inoubliable.

More than just a job, the concierge service is brought to life by men and women who are exalted by the desire to welcome their guests and make their stay in Megève an unforgettable memory.

K A I T O



RESTAURANT JAPONAIS FUSION PAN-ASIATIQUE

FOUR SEASONS HOTEL MEGÈVE

373 chemin des Follières, 74120 Megève

+33 (0)4 50 78 62 64

restaurant.kaito@fourseasons.com

www.fourseasons.com/megève

Instagram : @fsmegeve



Pure Altitude

TROIS SPAS À MEGÈVE

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

THREE SPAS IN MEGÈVE

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

LES FERMES DE MARIE
+33 4 50 93 03 10

LE LODGE PARK
+33 4 50 93 05 03

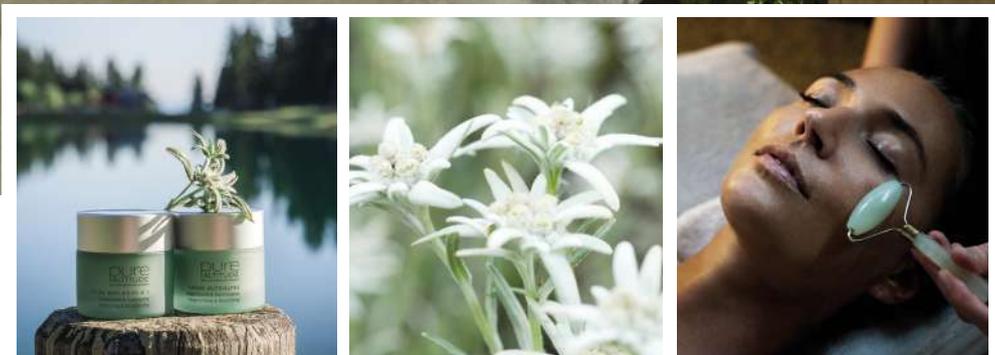
HÔTEL MONT-BLANC
+ 33 4 50 21 20 02



pure ALTITUDE

soins aux plantes de montagne

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



NOS ADRESSES À MEGÈVE

SPAS PURE ALTITUDE - 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

CONCEPT STORE PURE ALTITUDE - 120 RUE CHARLES FEIGE +33 4 50 90 77 66

WWW.PURE-ALTITUDE.COM

RENDEZ
VOUS

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

AVEC LA
TRADITION





UN ANNIVERSAIRE

emblématique

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

Alors que, bénéficiant de l'essor du tourisme hivernal, le village se mue doucement en une destination incontournable, une installation va définitivement créer une révolution dans le développement des sports d'hiver faisant de Megève la première station-village française moderne de ski. Aujourd'hui, nous célébrons les 90 ans du 1^{er} téléphérique !

Benefiting from the rise of winter tourism, the village was gently turning into a must-see destination, but one facility definitively created a revolution in the development of winter sports making Megève the number one modern ski resort village in France. Today, we are celebrating the cable car's 90th birthday!

Le village connaît depuis le début du XX^e siècle un afflux de touristes estivaux à la recherche d'air pur et frais. Megève conquiert doucement le cœur de cette clientèle l'hiver, notamment grâce aux louanges que s'ingénie à faire Mathilde Maije-Lefournier mais aussi et surtout par le dessein que vise la baronne Noémie de Rothschild pour Megève, à savoir fonder un « Saint-Moritz français ». Une route entre le bourg et le Mont d'Arbois est créée, le Palace des Neiges voit le jour, la station est lancée...

En 1930, Megève compte seize hôtels, autant de pensions de famille et d'enfants, des meublés et hébergements en tout genre. La route de Rochebrune est inaugurée pour la saison 1932-33, au même titre que l'hôtel Windsor. À l'époque, le Figaro écrit que Megève peut « prétendre à une des toutes premières places dans la liste des grandes stations alpestres à la mode ». C'est alors qu'un appareil, taillé dans le métal et d'allure sommaire, va fonder la destinée de Megève... le 1^{er} téléphérique conçu pour les skieurs en France est installé à Rochebrune et inauguré en décembre 1933. Imaginé par Charles Viard, entrepreneur et exploitant forestier, la machine va alors relancer pleinement la fréquentation touristique, quelque peu impactée par la crise d'après-guerre et deux hivers consécutifs peu enneigés, en ouvrant véritablement Megève au ski de piste.

D'un point de vue technique, il se présente sous forme de deux cabines de 20 places avec une nacelle extérieure pour les skis assurant la montée au sommet de Rochebrune en 10 minutes. Durant l'hiver 1933-34, les skieurs se mettent alors à dévaler les pistes par centaines... Les gares, dessinées par un architecte sallanchard Stéphane Weber, vont entraîner dans leur sillage le déploiement de chalets, hôtels dont La Résidence en 1937, d'une vaste patinoire transformable l'été en piscine, associée à la réalisation du Sporting Club. Rochebrune devient le nouveau quartier à la mode !

Les cabines connaîtront une seconde vie au téléphérique de l'Aiguille du Midi à partir de 1949 ; un de ces véhicules, sous son format 2^e génération, plus léger, sera classé monument historique en 1992. La télécabine rouge exposée depuis 2013 au Pré Saint-Amour est un témoin des modèles de génération suivante.

En ce mois de décembre 2023, nous célébrons les 90 ans du téléphérique de Rochebrune honorant cet anniversaire par de beaux moments de glisse et de souvenirs.

MEGÈVE PEUT PRÉTENDRE À UNE DES TOUTES PREMIÈRES PLACES DANS LA LISTE DES GRANDES STATIONS ALPESTRES À LA MODE

Since the start of the 20th century, the village has experienced a summer tourist boom, in search of clean, fresh air. Megève slowly conquered the hearts of this clientèle in the winter, in particular thanks to Mathilde Maije-Lefournier's words of praise, but also and especially thanks to the purpose that the baroness Noémie de Rothschild wanted to achieve for Megève, namely to found a "French Saint-Moritz". A road between the village and Mont d'Arbois was created, the Palace des Neiges was opened, the resort was launched...

In 1930, Megève had sixteen hotels, just as many family and children boarding houses, furnished accommodation, and other types of accommodation. The Rochebrune road was opened for the 1932-33 season, as was the Windsor hotel. At the time, the Figaro wrote that Megève could "qualify as one of the leading large and trendy Alpine resorts". This was when a device, carved out of metal and simple-looking, formed the basis of Megève's destiny... The first cable car designed for skiers in France was installed in Rochebrune and opened in December 1933. Designed by Charles Viard, entrepreneur and forest logger, the machine fully revived the number of tourists, which had been somewhat impacted by the post-war crisis and two consecutive winters with little snowfall, by genuinely opening Megève to the ski slopes.

From a technical point of view, it appeared in the form of two cabins for 20 people with an exterior gondola for skis, taking people to the summit of Rochebrune in 10 minutes. During the winter of 1933-34, hundreds of skiers began racing down the slopes... The train stations, designed by an architect from Sallanches, Stéphane Weber, brought in their wake the deployment of chalets, hotels including La Résidence in 1937, a large skating rink which turned into a swimming pool in the summer, combined with the creation of the Sporting Club. Rochebrune became the new trendy neighbourhood!

The cabins experienced a second lease of life with the Aiguille du Midi cable car from 1949; one of these vehicles, in its 2nd generation format, a lighter version, was listed as a historic monument in 1992. The red cable car exhibited from 2013 at the Pré Saint-Amour bears witness to the next generation models.

In December 2023, we are celebrating 90 years of the cable car in Rochebrune, honouring the anniversary with some beautiful memories on the slopes.



Duvillard

Duvillard, marque emblématique du ski, mêle l'élégance à la française à une touche d'impertinence. Son créateur, le skieur alpin Henri Duvillard, en a fait une référence en termes de qualité. Le fuseau est devenu l'un des produits les plus reconnus de la marque et permet de skier avec la distinction qui vous est propre.

Cet hiver marque la naissance d'un nouveau motif alliant féminité et sensualité mais aussi la mise en valeur de la couleur or, faisant ainsi étinceler les vestes les plus techniques de la gamme. Côté homme, la teinte sable mêlée à la sobriété du noir vient habiller tous ceux qui aiment arpenter les sommets.

Depuis les années 1970, la marque n'a de cesse de créer ; Duvillard vous donne rendez-vous cette année encore pour des collections toujours plus élégantes à arborer sur les pistes enneigées de Megève.

Duvillard is an iconic ski brand, combining French elegance with a touch of impertinence. Its creator, the alpine skier Henri Duvillard, made it a benchmark in terms of quality. The ski pants "fuseau" has become one of the brand's most recognized products and allows you to ski with the distinction that is unique to you.

This winter marks the birth of a new pattern, combining femininity and sensuality. It is also the enhancement of the gold color, thus making the most technical jackets in the range sparkle. On the men's side, the sand tint mixed with the sobriety of black comes to dress all those who like to hike peaks.

The brand has never stopped creating since the 1970s, and Duvillard will see you again next year for ever more elegant collections to wear on the snowy slopes of Megève.





HENRI-DUVILLARD.COM

À retrouver chez :
Duvillard Lafforgue
04 50 21 20 32

Partenaire de





AUX SOURCES du ski

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

Depuis l'époque des premières descentes à ski, la technique a très largement évolué donnant lieu à une progression fulgurante dans la pratique de la discipline en 30 années à peine. Cependant, notre ère n'a rien à envier aux prémices du ski en termes de style...

Since the era of the first descents down the ski slopes, the technique has widely evolved, giving rise to a spectacular growth in the practice of skiing in barely 30 years. However, our era is every bit as good as the early days of skiing in terms of style...



Les opportunités ne sont pas rares de rappeler que l'histoire du village, outre ses racines agropastorales, cultive tout un pan de son récit avec le développement du tourisme d'hiver. Du centenaire de la station en 2021 aux 90 ans du téléphérique cette année, le village se plaît aussi, au cœur de sa fête de village durant le mois d'août, de mettre en avant ces traditions que défendaient les pionniers du ski. Autour de moments festifs liés aux métiers anciens, vêtus de leur plus belle tenue, les villageois et les corporations ayant nourri l'histoire de la naissance de la discipline, ressortent les « palins » pour des démonstrations de ski d'antan. Adresse et technique sont alors de rigueur pour parvenir à réaliser une descente avec élégance. Il paraît alors évident pour le public d'apprécier à sa juste valeur l'utilisation du terme de pionniers pour ces hommes et ces femmes qui ont foulé les premiers nos pistes de ski.

We often have the opportunity to remind people that the history of the village, other than its agropastoral roots, devotes an entire section of its story to the development of winter tourism. From the resort's 100th anniversary in 2021, to the 90th birthday of the cable car this year, the village also enjoys, at the heart of its village fête in August, highlighting these traditions which the pioneers of skiing supported. Thanks to festive moments linked to ancient trades, dressed in their best outfits, the village people and the companies which were an integral part of the discipline's origin, get out their antique skis for demonstrations of how we used to ski. Skill and technique are therefore a must to be able to descend the slope with elegance. It is therefore evident for the audience to fully appreciate the use of the term "pioneer" for these men and women who first set foot on our ski slopes.



L'essor de la pratique en compétition s'est parallèlement accompagné d'une recherche de perfection en termes de matières et tenues, sans pour autant dénoter avec le style, bien au contraire. Parmi les marques qui ont signé les premières heures du ski, la Maison AAllard a su ouvrir la voie avec son fuseau, qui la rendra célèbre à travers le monde. Dans les années 30, Emile Allais, champion de ski local et son oncle, sollicitent Armand Allard pour qu'il imagine un pantalon s'adaptant mieux à la pratique du ski que le « norvégien » jusqu'à alors utilisé. Surnommé d'abord le « pantalon sauteur », le fuseau remporte les tests en même temps qu'Emile Allais glane les victoires, plus particulièrement les championnats du monde en 1937.

La même année, toute l'école de ski de Megève en est dotée ; le modèle ne cessera de se perfectionner avec l'évolution des matières et des techniques de confection touchant par la suite les clients amateurs.

The rise of the practice in competition was paralleled by a search for perfection in terms of material and outfits, yet without denoting the style, quite the opposite. Amongst the brands which signed in the early days of skiing, Maison Aallard paved the way with its "fuseau", making them famous across the world. In the 1930s, Emile Allais, local ski champion, and his uncle, called upon Armand Allard to design trousers which were better adapted to skiing than the "Norwegian" ones used up until then. First nicknamed the "jumper trousers", the "fuseau" won the trials at the same time as Emile Allais gleaned victories, especially at the world championships in 1937.

That same year, Megève's entire ski school received a pair; the model was constantly improved with the evolution of materials and manufacturing techniques, then reaching amateur clients.



Autre marque qui aura su s'imposer sur les plus grandes pistes, Fusalp fêtait ses 70 ans en 2022. À l'origine de la saga, deux tailleurs, Georges Ribola et René Veyrat, se lancent le défi de proposer un modèle de fuseau intégrant les contraintes liées aux courses, aux besoins techniques de confort et de performance et à l'élégance. Leurs prouesses de technologie leur permettront notamment d'être approchés par la Fédération française de ski, avant de créer en 1966 pour les JO de Portillo la 1^{ère} combinaison en compétition, et leur collaboration avec de nombreux athlètes de poursuivre leur engagement en termes d'excellence et de style.

À la fin des années 70, c'est un autre champion mègevan qui se lance dans la création de sa ligne éponyme. Henri Duvillard, qui se démarque à l'époque dans trois disciplines phares du ski : la descente, le slalom et le géant, transpose son expertise au développement de lignes à la fois performantes et élégantes ; le fuseau devenant une des pièces majeures de ses collections, arboré sur le domaine de Megève comme dans toutes les autres stations de la planète ski. À leur côté, Colmar, Vuarnet, Moncler et bien d'autres ont fait la renommée de ces marques emblématiques qui portent aujourd'hui encore les valeurs d'excellence et d'innovation alliées à une signature reconnaissable sur toutes les pistes du monde et au-delà.

Another brand which was able to establish itself on the biggest slopes was Fusalp, which celebrated its 70th birthday in 2022. At the beginning of the saga, two tailors, Georges Ribola and René Veyrat, set themselves the challenge of proposing a model of ski trousers combining the constraints linked to racing, and the technical needs for comfort, performance and elegance. Their technological prowess in particular led them to being approached by the French Ski Federation, before creating the 1st competition jumpsuit for the Olympic Games in Portillo, and thanks to their collaboration with numerous athletes, they were able to continue their engagement in terms of excellence and style.

At the end of 1970s, another champion of Megève began creating his own eponymous line. Henri Duvillard, who stood out at the time in three main skiing disciplines - downhill, slalom and giant slalom - transposed his expertise to the development of high-performance and elegant lines; the "fuseau" became one of the major articles in his collections, worn in the resort of Megève and in all other resorts in the skiing world.

Alongside them, Colmar, Vuarnet, Moncler and many others gave these iconic brands their reputation, and they still convey values of excellence and innovation today, combined with a signature that is recognisable across all the slopes in the world and beyond.



★★★★★
L'ALPAGA
MEGÈVE



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 soir
de 19h à 22h*



LE BAR

de l'Alpaga

*Ouvert de 10h à 22h
Tea-time du mercredi au
dimanche de 14h à 17h
sur réservation 24h à l'avance

*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 :
Charlotte Lindet

RENDEZ
VOUS

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

AVEC LA
MATIÈRE





Camille Bellot par Elliot Sitbon

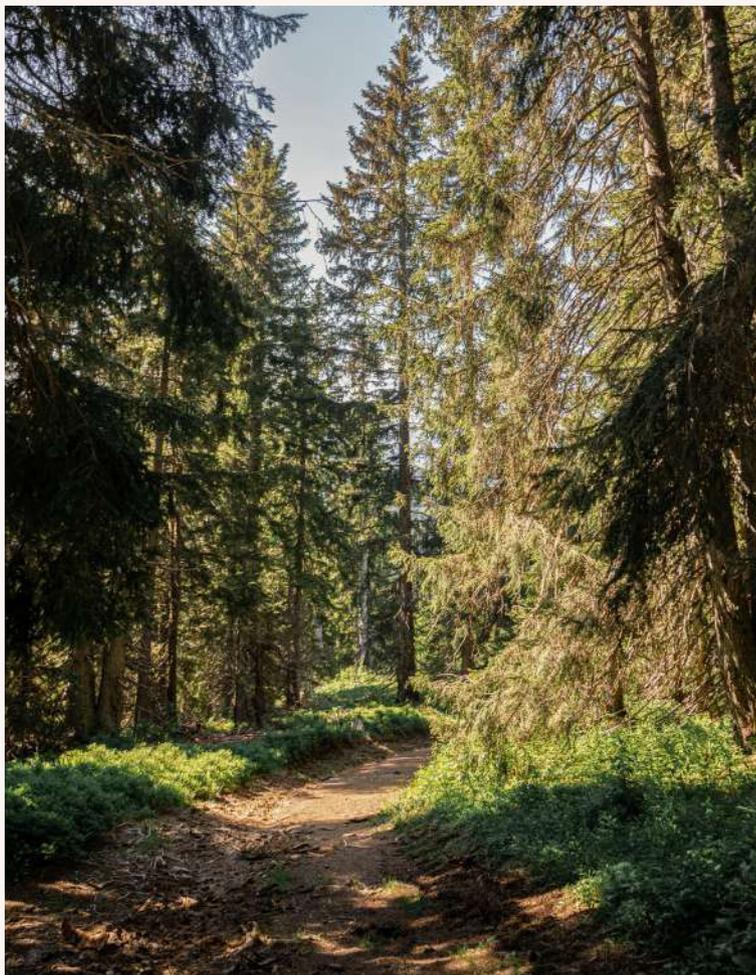
MATIÈRE

vivante

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

Matière vivante noble, à Megève le bois se vit, se respire et s'entraperçoit à chaque détour de notre environnement. Partie intégrante du décor, il s'incarne sous des formes variées pour mieux en exprimer toutes ses richesses. Au travers de métiers d'art ou ornant les intérieurs, il s'expose aux yeux des résidents comme des visiteurs...

A noble living substance, in Megève, you can feel, breathe and catch a glimpse of wood around every corner of our surroundings. An integral part of the décor, it appears in various forms to better express all its wealth. Through the art trades or adorning interiors, it exposes itself to residents and visitors alike...

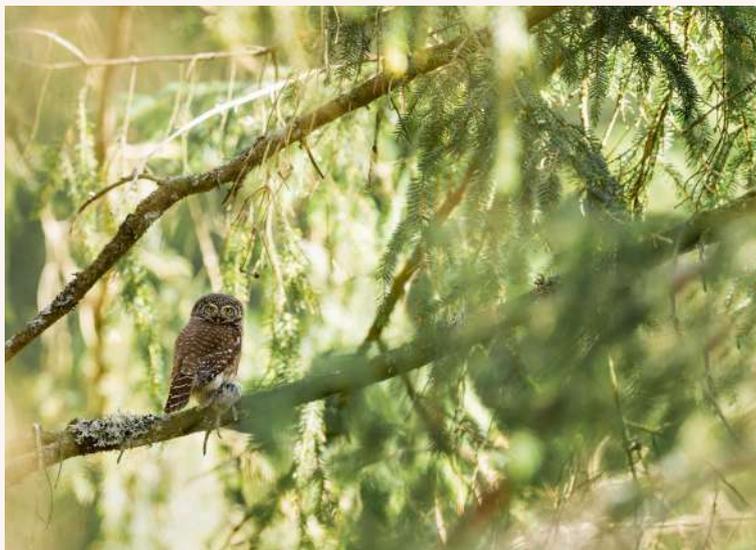


Dans sa forme naturelle, le bois peuple plus de 40% du territoire de la commune ; il se personifie en bouleaux, érables, hêtres, sorbiers, ou encore fayards, noisetiers et quelques épicéas pour en faire apprécier l'étendue de sa variété.

Sanctuaire pour la faune et la flore y abritant une biodiversité singulière, la forêt est également un espace de loisirs et de contemplation, occupant une place particulière dans la vie du village. Ressource essentielle aux filières de la construction, de l'énergie et du mobilier, elle est aussi, depuis toujours, une substance de prédilection pour les artistes et artisans d'art.

In its natural form, wood populates over 40% of the village's land; it takes the shape of birch trees, maple trees, beech trees, rowan trees, or even the European beech, hazel trees, and spruce trees in order to appreciate the range of its diversity.

A sanctuary for the fauna and flora, sheltering a unique biodiversity, the forest is also a space for leisure activities and contemplation, occupying a particular place in the life of the village. A key resource in the construction, energy and furniture sectors, it has also always been a preferred substance for artists and craftspeople.





Andriy Voznicki
par Olesya Voznicki

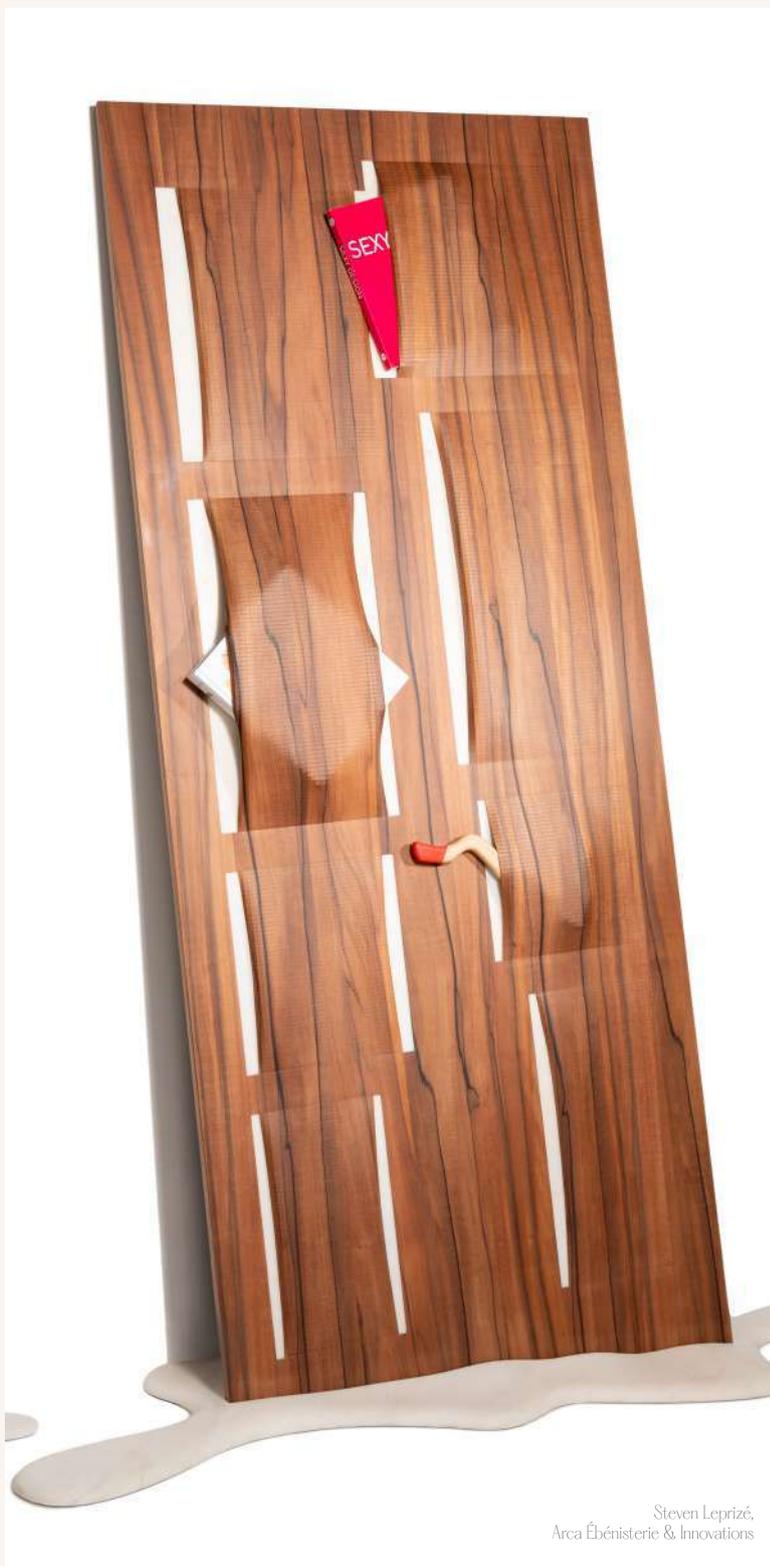
Megève, très engagée dans la préservation de son patrimoine environnemental, avait à cœur de mettre en exergue cette source de vie et de création. Ainsi, intégralement orchestrée par la commune, l'espace d'arts moderne et contemporain Edith Allard ouvre son univers à l'exposition *Les Formes de la Forêt*. Des techniques ancestrales aux innovations actuelles, elle dévoile l'intimité et le travail de onze artistes du bois, originaires de Haute-Savoie, France et Europe.

Megève, which is committed to protecting its environmental heritage, wanted to highlight this source of life and creation. Therefore, entirely orchestrated by the village, the Edith Allard modern and contemporary arts centre is opening its universe to the "Les Formes de la Forêt" (the shapes of the forest) exhibition. From ancestral techniques to current innovations, it reveals the intimacy and work of eleven wood artists from Haute-Savoie, France and Europe.



Moments choisis parmi les onze univers artistiques, Camille Bellot s'approprie le bois de récupération pour le tailler en une abondance d'éclats donnant vie à une forme, insufflant un mouvement et lui permettant de créer des installations immersives monumentales, in situ. Pierre-Henri Beyssac aborde la marqueterie à rebours des pratiques traditionnelles ; il dénature à minima le cœur de l'arbre, valorisant l'esthétisme du bois. Un long moment dédié à l'observation de ses placages l'aide ensuite à assembler les pièces, comme une évidence.

Moments chosen amongst the eleven artistic universes, Camille Bellot captures reclaimed wood to carve it into an abundance of fragments giving life to a shape, breathing life into a moment and allowing it to create monumental immersive installations, in situ. Pierre-Henri Beyssac takes on marquetry which goes against traditional practices; he strips it down to the tree's core, highlighting the aesthetics of the wood. Time spent observing his veneers helps him to then assemble the pieces, suddenly becoming obvious.



Steven Leprizé,
Arca Ébénisterie & Innovations

Sous le prisme de la sculpture, Jérôme Blanc choisit ses arbres dans les forêts genevoises et haut-savoymaises avant de les travailler verts et sur tronc jusqu'à être tournés plusieurs fois, agrémentant les surfaces de lignes, tatouages et ornements tandis que Pierre Mariotte, proche voisin de Megève, puisant dans les ressources de bois locales, les loupes plus particulièrement, révèle l'arbre brut et s'amuse de leurs singularités et de leurs courbes au travers du tournage et de la sculpture. Steven Leprizé, ébéniste-inventeur, crée dans son atelier-laboratoire consacré au futur du bois un nouveau répertoire de formes et d'usages ; son concept de bois gonflé ou Airwood® est l'une de ces technologies, respectant cependant toujours son amour du bois, avec une démarche éco-responsable engagée.

Ces œuvres s'admirent à l'espace Edith Allard du 23 décembre 2023 au 5 mai 2024 au côté également des pièces de Lélia Demoisy, John Alfredo Harris, Alain Mailland, Pierre Renart, Julian Schwarz et Andriy Voznicki.

Through the prism of sculpture, Jérôme Blanc chooses his trees in the Genevan and Haute-Savoie forests before working on them fresh, straight on the trunk, until being turned several times, brightening up the surfaces of lines, tattoos and ornaments, while Pierre Mariotte, who lives near Megève, draws upon local wood resources, burrs in particular, reveals the natural tree and plays with their uniqueness and their curves through woodturning and sculpture. Steven Leprizé, cabinetmaker-inventor, creates a new repertoire of shapes and uses, in his workshop-laboratory dedicated to the future of wood; his concept of inflated wood or Airwood® is one of these technologies, ever respecting however his love for wood, with a committed eco-responsible approach.

These works can be admired at the Edith Allard centre from 23rd December 2023 to 5th May 2024 alongside pieces of work by Lélia Demoisy, John Alfredo Harris, Alain Mailland, Pierre Renart, Julian Schwarz and Andriy Voznicki.

Parmi nos artistes locaux qui manipulent à merveille l'art de sublimer la matière, Pierre Margara fait de son travail préparatoire de sculpture sur bois une œuvre à part entière. Maniant avec une grande minutie les essences telles que noyer, tilleul et merisier pour leur liberté de taille et de finesse, Pierre conçoit des pièces uniques qui lui permettent ensuite de décliner ses ouvrages en bronze et marbre. Des visages, des mains, des courbes vont alors naître d'un bloc de bois, jouant avec les transparences et les contrastes. Chaque coup de ciseau dans la matière reflète toute la sensibilité qu'il souhaite exprimer à travers son art, comme un don ou une audace qu'il maîtrise depuis maintenant plus de 50 ans dans son atelier de Megève.

Amongst our local artists who beautifully handle the art of enhancing the material, Pierre Margara makes his preparatory work of wood carving a work of art in its own right. Handling with great care different species, such as walnut, lime and wild cherry for their freedom in terms of size and finesse, Pierre creates unique pieces which then enable him to offer bronze and marble varieties. Faces, hands, curves will therefore appear from a block of wood, playing with transparency and contrasts. Each snip of the scissors in the material reflects all the sensitivity that he would like to express through his art, like a gift or a boldness that he has mastered now for over 50 years in his Megève workshop.





CHALET
Sauvage
MONT D'ARBOIS - MEGÈVE

Cuisine d'hiver par Eric Frechon - Club d'altitude
Pistes Les Mandarines - Megève

Ouvert tous les jours à partir de 12h
chalet-sauvage.com - +33 4 50 21 31 27

Véritable source d'inspiration, à Megève, architectes, décorateurs et hôteliers aussi ont fait de la matière bois une composante essentielle de leur travail, imaginant des agencements tendant vers le traditionnel ou émergeant vers un traitement contemporain, créant des intérieurs que seul le village peut prétendre révéler.

A true source of inspiration, in Megève, architects, decorators and hotels have also made wood an essential part of their work, coming up with layouts tending towards something traditional or contemporary, creating interiors that only the village can contend to expose.



Cette tendance, la Maison Henry Jacques le Même, fondée par des gardiens de l'art de vivre signé de l'architecte éponyme, a su en déceler toute la palette créative faisant du bois son matériau de prédilection. Une œuvre autour de l'habitat dont elle a voulu prolonger l'héritage en rééditant des pièces de mobilier, parmi les plus iconiques.

Prendre le temps d'échanger sur les modèles, envisager les proportions et travailler les dessins... la collection est issue d'une collaboration avec un artisan-menuisier local David Socquet dont le père réalisait déjà à l'époque des créations pour l'architecte. Commandes privées par des passionnés de l'héritage Le Même, une dizaine de pièces ont déjà émergé de l'atelier : table basse ou de repas Isatis, appliques Rose des Alpes, porte-manteau Noémie ou encore tabourets Prieuré dont l'histoire est née dans les années 30 avec la création du salon de thé sur la place du village... le mobilier affiche les formes géométriques distinctives du style Le Même. Des lignes simples, graphiques faisant tout le prestige de l'objet, et se déclinant au cœur de la collection visible dès cet hiver au sein de la boutique Norki, quartier des 5 Rues au côté d'une gamme de tapis, plaids et coussins imaginée par la marque. Le bois, matière vivante, pour redonner vie à une signature que nombreux ont à cœur de voir perdurer...

The Maison Henry Jacques le Même, founded by art of living guardians signed by the architect of the same name, was able to reveal the entire creative palette of this trend by making wood its material of choice. A piece of work based around the habitat, whose heritage it aimed to prolong, by re-editing furniture items, amongst the most iconic.

Taking time to discuss the models, consider the proportions and work on the drawings... the collection comes from a collaboration with a local carpenter, David Socquet, whose father already made creations for the architect at the time. Private orders from enthusiasts of the Le Même heritage, a dozen or so pieces have already emerged from the workshop: the Isatis coffee or dining table, Rose des Alpes wall lights, the Noémie coat rack or Prieuré stalls, whose history began with the creation of a tea room on the village square... The furniture displays distinctive geometric shapes in the style of Le Même. Simple, graphic lines give the object all its prestige, and available as part of the collection which can be seen this winter within the Norki boutique, in the Les 5 Rues district, alongside a range of rugs, blankets, and cushions designed by the brand.

Wood, a living matter, to give a new lease of life to a hallmark that many have their heart set on seeing continue...



LE MOBILIER AFFICHÉ
LES FORMES GÉOMÉTRIQUES
DISTINCTIVES DU STYLE LE MÊME



Mizensir Genève

ALBERTO MORILLAS POUR MIZENSIR



Alberto Morillas est un parfumeur de renommée mondiale, connu pour son talent inégalé et sa grande contribution dans l'univers du parfum. Né en Espagne, Alberto Morillas a développé une passion pour les senteurs dès son plus jeune âge. Tout au long de son cursus, il a affiné ses compétences et sa compréhension des matières premières. Au fil des ans, il a créé des parfums emblématiques pour des marques prestigieuses, gagnant le respect et l'admiration de ses pairs. En 1999, Alberto et sa femme Claudine Morillas ont fondé Mizensir, une marque artisanale leur permettant d'exprimer leur vision artistique. Mizensir étant avant tout le reflet de son expertise et de son amour pour les parfums de haute qualité, offrant des créations qui allient tradition et innovation.

Alberto Morillas is a globally celebrated master perfumer, famed for his extraordinary gift and his vast influence in the fragrance industry. A native of Spain, Morillas's journey with scents began in his youth, a passion that has flourished throughout his life. He meticulously refined his craft and deepened his knowledge of essential ingredients over time. Through the years, he has composed signature scents for some of the world's most illustrious brands. In 1999, alongside his wife Claudine, Alberto established Mizensir, a bespoke fragrance house that serves as a canvas for their artistic expression. At its heart, Mizensir mirrors Alberto's prowess and his devotion to crafting exquisite perfumes, blending age-old traditions with a flair for innovation.

EAU DE PARFUM

mizensir.com



PORT

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

FOLIO



1



2



3



4



5



6



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



1



2



3



4







EMMONTAGNÉE



1



2



3



4



5



6



MOMENTS AUTHENTIQUES



1



2



3



4







INSTANTS GOURMANDS



1



2



3



4



5



6

RENDEZ
—
VOUS

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

PRIVILÉGIÉS





PASSION

cheval

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

Ostéopathe animalière depuis plus de 12 ans, Karine Looten a placé la discipline équine au cœur de son métier. Un métier qu'elle exerce avec passion, sans demi-mesure, nourrie de son amour du cheval.

An animal osteopath for over 12 years, Karine Looten has placed horses at the heart of her profession. A profession that she practices with passion, without any half-measures, nourished by her love for horses.

Les paddocks et écuries se veulent son terrain de jeu privilégié, les prés son quotidien. Ainsi, c'est dans une pâture de Megève que nous rencontrons Karine lors d'une belle journée d'automne, un lieu en pleine nature qu'elle affectionne tout particulièrement, où s'épanouissent une petite dizaine de chevaux, dont Quawaik, son fidèle destrier depuis 12 ans.

Le décor est planté, son costume de praticien enfilé, elle nous conte son histoire de vie qui l'a menée jusqu'à placer le bien-être animal en priorité à sa pratique, une main toujours apposée sur le flanc de sa monture. Dès les premiers mots, nous voici transportés...

Des haras aux pistes des concours, alors monitrice d'équitation et compétitrice, Karine voit naître très tôt en elle la lassitude de ne pouvoir accompagner les chevaux dans leurs blessures. Elle décide de se former et sort diplômée de l'École supérieure d'ostéopathie animale d'Annecy en 2011. Elle fait ses premières armes à l'écurie du Cheval de Feug où elle apprend à aiguiser son œil auprès de différentes races, les suivant aujourd'hui encore.

Observer, entendre, sentir, toucher... alliés à son intuition, Karine mobilise ses sens et honore un rituel quasiment immuable avant même d'approcher l'équidé. Débutant chaque séance par un temps d'écoute du cheval et de l'humain, elle nourrit son observation d'échanges avec le propriétaire, qui au même titre que la posture de l'animal, l'oriente dans sa démarche. Croyant en son ressenti, elle mêle l'ostéopathie à l'émotionnel et conjugue ses manipulations à des gestes concentrés sur les énergies. Fidèle des paddocks, elle est devenue un partenaire privilégié des cavaliers, notamment lors du Jumping International de Megève où elle œuvre comme référente, partageant avec eux autour du suivi sportif de leurs montures.

Désireuse de partager sa passion, elle dispense également des cours dans l'école qui l'a formée, transmettant sa vision du bien-être animal à ses élèves, dans les soins apportés aussi aux espèces canines et félines.

Aujourd'hui encore, Karine concourt sur leurs épreuves amateurs du Jumping avec Quawaik et sur lesquelles vous la retrouverez certainement en 2024.



The paddocks and stables are her favourite playground, the meadows her everyday life. So, we met Karine in a Megève pasture on a beautiful autumnal day, somewhere in the open country that she is particularly fond of, where a dozen or so horses thrive, including Quawaik, her trusty steed for 12 years now.

The stage is set, with her costume on, she tells us her life story which led her to place animal welfare at the forefront of her practice, one hand always placed on the side of her horse. From her first few words, we were swept away...

From stud farms to competition arenas, and now a riding instructor and competitor, Karine noticed the horses' weariness linked to their injuries very early on. She decided to educate herself and graduated from the Animal Osteopathy specialist higher education establishment in Annecy in 2011. She began her career at the Cheval de Feug stables where she learnt to sharpen her perception across different species, and she still accompanies them today.

Observe, listen, feel, touch... combined with her intuition, Karine uses all her senses and respects an almost unchanging ritual before even approaching the animal. Starting each session with a listening time between the horse and the human, she nourishes her observation by talking to the owner, who, in the same way as the animal's posture, guides her in her approach. As she trusts her perception, she mixes osteopathy with emotions and conjugates her manipulations with gestures focused on energy. A regular in the paddocks, she has become a preferential partner for horse riders, especially during the Jumping International de Megève where she works as a specialist, communicating with them about the athletic after-care of their horses.

Keen to share her passion, she also gives lessons at the school where she studied, thus passing on her vision of animal welfare to her students, in terms of the care given to canine and feline species, too.

Today, Karine is still competing in the Jumping International de Megève's amateur races with Quawaik, and you'll no doubt see her there in 2024.

OBSERVER,
ENTENDRE,
SENTIR,
TOUCHER...





SOUS

le sabot

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

Déployant la collection du calendrier événementiel estival de Megève une semaine en amont des dates traditionnelles, l'édition 2024 du Jumping International de Megève*** se veut cette année encore le rendez-vous de l'exception, cette touche de simplicité en plus !

*Rolling out Megève's summer events calendar a week ahead of the traditional dates, the 2024 edition of the Jumping International de Megève*** aims to be an exceptional event again this year, with an additional touch of simplicity!*

Le décor, tout un chacun le connaît, une piste esquissée sur l'esplanade du Palais, des gradins et un village éphémère accueillant restaurateurs et commerçants du territoire ; en fond, les cimes qui se détachent... Les cavaliers et leurs montures tiennent le rôle principal, le public placé toujours au premier plan !

La puissance des sabots commence alors à résonner dès le week-end du 6 juillet avec le concours national ouvrant le terrain aux prouesses sportives tandis que l'élite internationale foule le paddock à partir du mercredi 10 sonnant le point d'orgue des compétitions avec l'épreuve du parallèle et des « six barres ». L'actualité sportive des Jeux Olympiques sera saluée de différents clin d'œil, soutenue en fond par le label Terre de Jeux 2024 dont Megève est gratifiée.

En coulisses, l'association Megève en Selle entourée, dans son sillage, de la commune, de bénévoles et autres acteurs locaux, œuvre à la réussite de cet événement. D'année en année, l'alchimie opère toujours autant proposant en cette édition 9 jours de rendez-vous équestres.

Everyone is familiar with the setting, a track outlined on the Esplanade du Palais, stands and a pop-up village welcoming local caterers and shopkeepers; in the background, the peaks stand out... The riders and their horses play the main role, with the general public at the forefront!

The echoing of powerful hooves can be heard from the weekend of 6th July with the national competition, opening the field to the sporting prowess, while the international elite will set foot in the paddock from Wednesday 10th, sounding the grand finale of the competitions with the parallel slalom and the "six bar". The Olympic Games sporting events will be alluded to in various ways, supported backstage by the Terre de Jeux 2024 label, which Megève has been awarded.

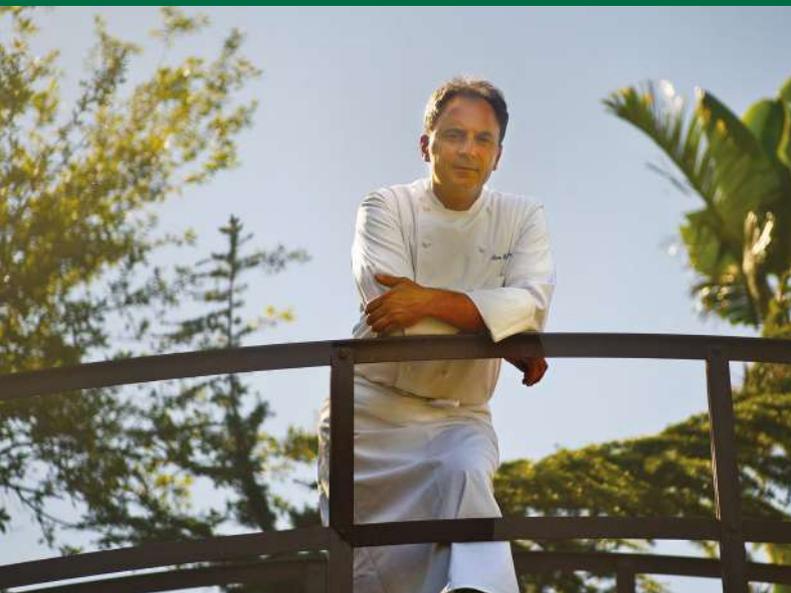
Backstage, the Megève en Selle association, surrounded, in its wake, by the commune, volunteers and other local stakeholders, is working hard to make this event a success. From year to year, the alchemy still operates just as much, offering 9 days of equestrian events for this edition.



THE MAGIC COLLECTION RETREATS

Découvrez l'excellence culinaire:
Notre Chef étoilé Michelin présente une collection signature, associant avec art une cuisine exquise et des vins fins pour une expérience gastronomique distinguée.

Amo Di Cortano



IBIZA



FORTE DEI MARMI



MEGÈVE

www.themagiccollectionretreats.com

Leblanc Illuminations

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DURABLES



Premier fabricant à utiliser la LED sur ses décors dès 1996, inventeur d'une solution de pilotage des décors 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](https://www.chromex.fr).

In 1996 Leblanc illuminations became the first manufacturer to use LEDs on its decorations, and the company went-on to invent an energy-saving control solution 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](https://www.chromex.fr).

LEBLANC ILLUMINATIONS

**PARTENAIRE OFFICIEL
DES ILLUMINATIONS
DE MEGÈVE**

DEPUIS
2017



CETTE ANNÉE,
LEBLANC ILLUMINATIONS FÊTE
**65 ANS D'ILLUMINATIONS
EXCEPTIONNELLES**



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

FIERS DE NOS PARTENARIATS



ILLUMINATIONS DE



Leblanc
illuminations



LA PETITE balle

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

Surplombant le village, Megève bénéficie d'un splendide golf qui peut se targuer d'être le plus ancien parcours de montagne. À 1320 mètres d'altitude, au Mont d'Arbois, il offre une pratique et un panorama hors du commun que sportifs et amateurs nous envient.

Overlooking the village, Megève enjoys a beautiful golf course which can boast about being the oldest mountain course. At an altitude of 1320 metres, at Mont d'Arbois, it offers an extraordinary course and a panoramic view that sports people and amateurs are envious of.

La montagne à Megève est un magnifique terrain de jeu et de découverte laissant libre cours à chacun de l'apprécier de manière contemplative ou plus sportive... Les premiers halos de douceur émergeant, dès le printemps, une discipline sort de son sommeil hivernal pour investir les pistes allégées de leur manteau blanc. Le golf reprend alors possession des lieux déployant son parcours 18 trous sur le domaine du Mont d'Arbois.

Ce feuilleton saisonnier perdure depuis maintenant plus de 100 ans ; - un anniversaire d'ailleurs célébré d'un Pro-Am en septembre 2023 -, le Baron Edmond de Rothschild, passionné de la discipline, ayant imaginé le golf avec, à l'époque, 4 trous. Il faudra attendre les années 60 pour que naisse le terrain tel que nous le connaissons aujourd'hui. Henry Cotton, joueur britannique d'exception et architecte de golf, sera sollicité par le baron pour donner toute sa splendeur au Golf du Mont d'Arbois. Ses greens restent de nos jours une référence dans l'univers golfique international.

En plein cœur d'un territoire naturel somptueux, tutoyant les cimes du Mont Joly et des Aravis, le parcours s'épanouit le long du relief montagneux, agrémenté d'essences locales arboricoles. Très technique, il séduit les initiés comme les amateurs, qui en profitent pour parfaire leur swing ou participer à des compétitions qui déroulent leur calendrier depuis le printemps jusqu'à l'automne. Ce cadre, le golf du Mont d'Arbois s'évertue, depuis plus de 12 ans, à le préserver au travers d'un engagement éco-responsable favorisant la biodiversité végétale et animale. Un terrain intégré dans son environnement qui n'a pas fini de séduire par son esprit d'innovation et de modernité !

The mountains in Megève are a beautiful playing field and land of discovery, giving free reign to everyone to enjoy it in a contemplative or more sports-oriented way... As the patches of grass emerge in the springtime, the discipline awakens from its winter sleep to invest in the slopes, now free of their white coat. Golf then regains ownership of the area, deploying its 18-hole golf course on the Mont d'Arbois estate.

This seasonal soap opera has been going on for over 100 years now - an anniversary celebrated with a Pro-Am in September 2023; Baron Edmond de Rothschild, passionate about this sport, created the golf course with, at the time, just 4 holes. It wasn't until the 1960s that the course that we know today was created. Henry Cotton, an exceptional British player and an architect of golf courses, was hired by the Baron to design the Mont d'Arbois golf course. His greens are still to this day a benchmark in the international world of golf.

In the very heart of a sumptuous natural land, close to the peaks of Mont Joly and the Aravis, the course blooms along the mountainous terrain, adorned with local arboreal species. Very technical, it charms both beginners and amateurs, who can enjoy it to perfect their swing or take part in the competitions which take place from spring through to autumn.

The golf course of Mont d'Arbois has done its utmost, for over 12 years now, to preserve the setting through an eco-responsible commitment, promoting the plant and animal biodiversity. A land which blends into its environment, and which continues to inspire through its innovativeness and modernity!



A woman with long brown hair, wearing a light blue sleeveless dress, is the central figure. She is looking back over her shoulder towards the camera while holding the hand of someone whose hand is visible in the foreground. The hand she is holding has a ring on the ring finger. The background is a charming courtyard in Saint-Tropez, featuring outdoor dining tables with white tablecloths, set with plates, glasses, and cutlery. The buildings are yellow and white, with colorful flags strung across the courtyard. In the distance, a building with a dome is visible under a clear sky.

SAINT-TROPEZ

simplement inspirant

just inspiring

Follow us   

#sainttropeztourisme

www.sainttropeztourisme.com



SAINT-TROPEZ



LA BRILLANCE

de la nature

MEGÈVE
MAGAZINE
2024

Megève profite d'un cadre naturel splendide qu'elle a à cœur de préserver chaque jour. En support de sa faune et sa flore qui en font un lieu singulier, la main de l'homme vient apposer sa touche au travers d'un fleurissement récemment honoré d'une Fleur d'Or.

Megève enjoys a wonderful natural setting that they are set on protecting every day. In support of its fauna and flora which make it a unique place, the human hand has recently added its touch through a floral contribution, recently awarded by a "Fleur d'Or" label.

Biodiversité exceptionnelle, décors uniques, sommets et paysages grandioses... le village bénéficie d'un véritable écrin pour lequel il œuvre à la sauvegarde de son exception écologique dans chaque démarche et geste entrepris.

Fouler un sentier orné de fleurs, apercevoir une biche au détour d'un alpage, percer le silence d'un sous-bois, distinguer le bourdonnement d'une abeille, frôler les herbes hautes... autant d'émotions que seul un environnement comme celui de Megève permet de ressentir. Ce cadre, presque de l'ordre du spectacle, le village l'honore au travers des orientations qu'elle entreprend en faveur de son embellissement.

An exceptional biodiversity, unique settings, summits and vast landscapes... The village enjoys a veritable showcase, for which it works hard to look after its exceptional ecology in every action and gesture undertaken.

Setting foot on a pathway adorned with flowers, catching a glimpse of a deer around the corner from an alpine pasture, breaking the silence of an undergrowth, sensing the buzzing of a bee, brushing past the long grass... A mixture of emotions that only a place like Megève will allow you to experience. Almost like a spectacle in itself, the village honours this setting through the decisions that it makes in favour of its embellishment.

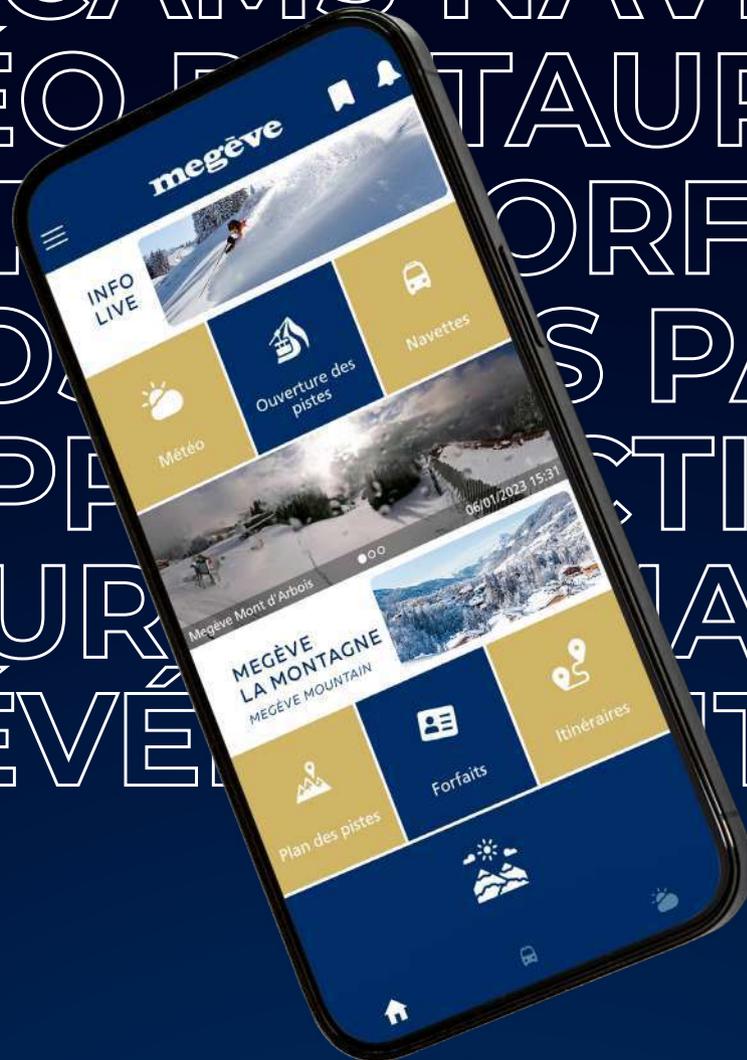




megève

**Retrouvez toute l'expérience Megève
avec l'application gratuite Megève Officiel**

WEBCAMS NAVETTES
MÉTÉO RESTAURANTS
BAI FORFAITS
EXPO S PALAIS
SHOPP ACTIVITÉS
CULTUR RELATIONS
ÉVÉNEMENTS



Téléchargez sur
l'App Store



DISPONIBLE SUR
Google Play



Espèces endémiques, préservation de ses ressources en eau et en énergie, fleurissement plus durable adapté aux saisons... la Commune défend ses valeurs environnementales et soutient sa démarche par une attention particulière également portée à la rénovation de son patrimoine et à la sensibilisation de ses populations, le tout soutenu par des démarches labellisantes. Des engagements qui ont été salués d'un prix spécial Fleur d'Or 2023 par le Jury National des Villes et Villages Fleuris.

Endemic species, protection of its water and energy resources, more sustainable flower planting adapted to the seasons... The village defends its environmental values and supports its approach by also paying particular attention to the renovation of its heritage and to raising awareness amongst its people, all of which is supported by certifying approaches. These commitments were awarded a special Fleur d'Or 2023 prize by the Jury National des Villes et Villages Fleuris (National Jury of Towns and Villages in Bloom).





MASHANDY
PHILIPPE GUILHEM
Joillier - Sculpteur





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

RESTAURANT INDO-CHINOIS
DIM SUM, BAO & COCKTAILS BAR
7/7 · 19H - 2H

PLACE DE L'ÉGLISE
F-74120 MEGÈVE

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