

20
été
24

DOSSIER DE PRESSE

megeve

megeve-tourisme.fr

CHIFFRES CLÉS

1 113 m

altitude village

33

établissements hôteliers/résidences

135

restaurants, bars et lieux festifs

204

magasins dont 16 galeries

15

chapelles et oratoires

1

golf 18 trous

25

calèches

1

altiport

4

remontées mécaniques ouvertes cet été

4

massifs

4

parcours trail

15

itinéraires VTT

1

casino

500 000

nuitées en été

37 935

lits touristiques

3

chefs étoilés, pour 5* Michelin

37

chemins pédestres

17

espaces bien-être & forme

clientèle
60% FR 40% ETR dont Suisse, EUA, UK, USA

51

fermes et producteurs en activité



Megève, iconique, vibrante et inspirante

Nichée au pied du Mont Blanc entre forêts et alpages, Megève fait rimer art de vivre à la française et douceur de vie. Un fabuleux destin débuté il y a plus de cent ans sous l'impulsion de la baronne Noémie de Rothschild, tombée amoureuse du Mont d'Arbois au point de décider d'y créer une station de ski, entraînant dans son sillage têtes couronnées et grands de ce monde, plus tard suivis par les artistes parisiens en vogue. Jean Cocteau l'avait d'ailleurs surnommée « le 21^e arrondissement de Paris ». Calèches, ruelles pavées, chalets haut de gamme, hôtels prestigieux et boutiques griffées ; derrière l'image d'Épinal se cache un village authentique de montagne qui vit à l'année et déroule des kilomètres de sentiers qui font de la destination une porte d'entrée vers l'évasion. Avec le Festival Toquicimes qui revient chaque automne et connaît un succès grandissant, Megève est devenue la capitale de la cuisine de montagne, mettant en lumière ses agriculteurs, la richesse de son terroir et les savoir-faire de ses artisans. Du bourg agricole au village de ski au rayonnement international, Megève écrit son histoire entre tradition et innovation, façonnée par des personnalités emblématiques qui s'emploient à perpétuer son patrimoine unique en insufflant un vent de modernité.

Avec la belle saison qui se profile, ce dossier de presse compile des expériences singulières au village de Megève.



BIEN- ÊTRE

Quand la découverte sensorielle prend la forme d'expériences aussi exclusives qu'inattendues.
3 expériences bien-être uniques à Megève

S'éveiller aux secrets des plantes

Une proposition en deux temps pour décupler les plaisirs de la randonnée : une balade entre alpages et forêt suivie de la fabrication d'un baume. Observer, toucher, sentir, goûter les plantes sans jamais perdre de vue le panorama, telle est l'invitation lancée par Sabrina, guide de montagne passionnée par la magie des plantes, qui en chemin, partage connaissances et anecdotes. Chacun repart avec un baume fabriqué par ses soins à base de macérat huileux de mauve ou de plantain additionné à de la cire d'abeille.

Sessions privées - durée 3h - à partir de 175 € (groupe) 1 à 8 pers
Option «Magie des Plantes» à partir de 12 €/pers.
evolution2.com/megeve

Expérimenter le bain sonore thérapeutique

Pour se mettre au diapason avec son moi profond, le Four Seasons Hotel Megève**** propose d'expérimenter le bain sonore thérapeutique pour vivre une expérience hôtelière singulière dans un cadre intimiste. La parenthèse se déroule sous un dôme géodésique et prend la forme d'un moment de détente pendant lequel les participants sont bercés par les vibrations sonores de bols ou gongs : un vrai massage auditif qui apaise l'activité mentale et favorise un état de détente profonde.

Sessions privées sur réservation - durée 1h
150 € pour 1 pers et 40 €/pers supplémentaire (jusqu'à 8 pers max).
Session collective lors des « pleine lune » 21/07 et 19/08 de 17h à 18h.
50 €/pers.
fourseasons.com

Succomber au massage au chocolat

Le Grand Hôtel du Soleil d'Or****, institution mègevanne, sublime le cacao dans sa chocolaterie, mais aussi ce qui est plus rare, au Spa, avec son Soin Signature Minéral au Chocolat. Le cacao possède des bienfaits anti-âge associés à des propriétés antioxydantes. Le massage est réalisé avec du chocolat noir à 90%, issu du commerce équitable, qui, une fois fondu, est mélangé à une huile de massage neutre. Vient ensuite le moment de s'abandonner aux gestes relaxants de la praticienne sur fond de fragrances cacaotées qui envahissent l'atmosphère. La parenthèse s'achève autour d'une infusion au chocolat.

50 minutes : 140 € - 80 minutes : 185 €
soleildor-megeve.com

PÉPITES D'ICI

Quand la montagne inspire,
la créativité s'exprime.
Florilège d'idées pour
emporter un peu de l'ADN
de Megève avec soi.

Un bijou dépositaire de l'histoire de Megève

Dominique Joly-Pottuz, artisan joaillier mègevan, a redonné ses lettres de noblesse à la Croix de Megève, témoin d'une époque révolue qui remonte à 1750, quand la Savoie appartenait au Piémont Sardaigne et que les jeunes garçons du village se rendaient à Turin pour effectuer leur service militaire. Après 7 ans de bons et loyaux services, ils rentraient au Pays avec une croix en or ciselée à la main qu'ils offraient à leur promise. Une tradition oubliée avant d'être réhabilitée par la famille Joly-Pottuz, soucieuse de préserver le patrimoine. Si elle a été remise au goût du jour et se décline dans différents modèles, la Croix de Megève est toujours découpée et ciselée à la main dans l'atelier familial. Un travail si minutieux que seuls quelques artisans joailliers sont aujourd'hui capables de le reproduire.

bijouxmegeve.com

Des Glaçons de Megève

Inventée en 1910 à Megève par Barthélémy Vigliengo, cette bouchée pralinée enveloppée de meringue continue de ravir les palais sucrés. Un savoir-faire précieusement gardé par Isabelle Vigliengo, son arrière-petite fille qui en a repris la fabrication il y a quelques années.

Elle continue de confectionner les Glaçons devenus la signature de Megève, à l'ancienne, pièce par pièce, étape par étape, à partir d'ingrédients biologiques de première qualité. Un petit galet blanc centenaire qui n'a pas pris une ride.

Atelier boutique : 215 Rte Edmond de Rothschild, Megève
megeve-tourisme.fr/les-glacons-de-megeve

La fleur dans tous ses états

Les fleurs et les plantes de montagne, le chef triplement étoilé Emmanuel Renaut les sublime dans les assiettes. Un savoir-faire qu'il décline désormais en pot avec le miel de fleurs de montagne (pissenlit, tilleul, acacia) extrait des 20 ruches de son jardin ; ou en bouteille avec une gamme d'alcools maison (Gin de Montagne, Sapinette, Génépi et Negroni) distillés et embouteillés par ses soins. Des produits signature que l'on retrouve au Garde-Manger, son épicerie fine du centre du village. Un amour pour les fleurs qui se clame jusqu'au Spa du Flocons de Sel****, avec des huiles de massage agrémentées de fleurs et plantes de montagne qui varient selon les saisons.

emmanuelrenaut.com

EXPÉ- RIENCES D'EXCEP- TION

Un goûter aux saveurs alpines

On s'accorde une pause ultra-gourmande au Four Seasons Hotel Megève**** avec une expérience à mi-chemin entre le menu gastronomique et le classique Tea-Time qui met à l'honneur le meilleur des produits locaux de saison. Une « Promenade Alpine » en plusieurs étapes incluant une mise en bouche imaginée par le chef pâtissier Jonathan Chapuy, qu'il sublime avec ses cueillettes sauvages pour apporter fraîcheur et caractère aux mets, exclusivement sucrés. Ainsi, le gâteau de Savoie se pare de miel des Aravis, d'hysope et de pollen frais, la rhubarbe se marie à la fleur de sureau, le fraisier à la menthe et à l'ache des montagnes, ou le flan à la noix de Savoie. Compter 1h30 minimum pour prendre le temps de savourer chaque étape de la balade.

Goûter « Promenade Alpine » :
70 €/pers. (ou 90 € avec Champagne), du mercredi
au dimanche de 16h à 17h30 uniquement sur
réservation 24h à l'avance.
fourseasons.com/fr/megeve



Un écrin unique pour deux tables intimistes

Après le succès de « Nous » ouvert il y a trois ans par Julien Gatillon, ex-Chef doublement étoilé du Four Seasons, et sa femme Sonia ; un concept exclusif de table d'hôte de haut vol établi dans leur chalet à Megève, le couple a ouvert deux nouvelles tables au cœur du village. Dans un même lieu cohabitent désormais deux concepts : « Vous » qui propose une cuisine française gastronomique qui sublime les meilleurs ingrédients sourcés auprès de producteurs d'exception ; et « Anata » (« Vous » en Japonais) où les férus de cuisine nippone pourront opter pour la carte ou le menu Omakase, servi uniquement le soir. Le principe, une cuisine ouverte et un comptoir autour duquel les clients s'attendent (respectivement 14 et 12 convives maximum) et assistent en direct à la préparation et au dressage de leurs plats, élaborés par les Chefs Jean Pastre (« Vous »), et Keiji Ishii et Yohan Delhommeau (« Anata »).

Menu dégustation ou Omakase : 180 €, ou à la carte.
juliengatillon.fr

Quand la cuisine de montagne rencontre l'exclusivité et vient chambouler les papilles, la magie opère.

Un alpage qui tutoie les cimes

Perché à 1800 mètres d'altitude sur le massif de Rochebrune avec vue plongeante sur le cirque du Col de Véry, le Mont Charvin et les Aravis, l'Alpage des Fermes de Marie est un secret bien gardé. Exclusivement réservé à la clientèle des Maisons & Hôtels Sibuet, il est possible d'y passer une soirée, celle du vendredi, que l'on prolonge par une nuit aux Fermes de Marie****. Conçu dans l'esprit d'une table d'hôtes, on parvient au refuge en cheminant sur les sentiers d'alpage, après une montée en télécabine. Plancher de bois, murs recouverts d'ancelles, ces tuiles de bois patinées, cheminée, râteliers à foin et crédences, le décor est planté. Après un apéritif, on déguste une cuisine authentique de montagne sur de grandes nappes à carreaux rouge et blanc : buffet d'entrées, fondue savoyarde et buffet de desserts. Une expérience sous les étoiles !

*Formule incluant le dîner à l'Alpage, les boissons et la nuit aux Fermes de Marie – valable le vendredi uniquement.
À partir de 498 € pour 2 personnes.
fermesdemarie.com*

L'ART DE RECE- VOIR



4 maisons mègevannes primées par les Clefs Michelin

L'art de vivre à la française, une tradition à Megève ! De ses débuts avec la baronne Noémie de Rothschild et son élégance légendaire, tout un art s'est depuis développé au fil des années, notamment grâce à la famille Sibuet et leur concept novateur : des spas intégrés au sein même des chalets.

Des précurseurs pour l'époque ! Aujourd'hui c'est tout un esprit d'hospitalité qui se voit récompensé par les nouvelles distinctions décernées par le Guide Michelin : des Clefs pour les hôtels offrant des expériences d'exception et d'excellence. Les critères de sélection prennent en compte la sensibilité de l'architecture et de la décoration intérieure, la qualité et la régularité du service, la personnalité de l'établissement, le rapport qualité/prix et la capacité de l'hébergement à être une porte ouverte sur la destination dans laquelle il se situe.

3 Clefs pour le Four Seasons Hotel Megève**** - 1 Clef pour Les Fermes de Marie****
1 Clef pour Zannier Hotels Le Chalet**** - 1 Clef pour Hôtel Flocons de Sel****

Au cœur du métier de concierge

Rencontre avec ceux qui permettent aux clients de vivre un séjour unique. Le chef concierge des Fermes de Marie****, nommé Ben à la fois par le personnel et les clients, fait partie intégrante de la maison depuis 1989, date de création de l'établissement construit par Jean-Louis et Jocelyne Sibuet. Pour ses 25 ans, Ben reçoit le titre du plus jeune chef concierge de France. Aujourd'hui les fidèles de l'hôtel ont toujours le plaisir de le retrouver au fil des ans lors de leurs vacances. Son secret pour surprendre la clientèle de la maison : faire la différence avec la promesse de leur révéler les trésors cachés et le meilleur de Megève. « 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. »

Baptiste Andrieu, Assistant chef concierge au Four Seasons Hotel Megève****, doté d'un diplôme en commerce international, n'était pas prédestiné à la voie de l'hôtellerie. Et pourtant c'est bien la passion des métiers de l'hospitalité après deux belles expériences au sein de grandes maisons qui le conduira progressivement vers ce chemin. Tout comme Ben, Baptiste est là depuis l'ouverture du Four Seasons Hotel Megève**** en 2017 où il gravit les échelons jusqu'à son poste de responsable actuel. Son maître-mot : l'adaptation, afin de répondre aux attentes d'une clientèle internationale et exigeante dans les plus brefs délais, sans oublier l'importance de bien connaître le village et l'ensemble de ses offres : « Vivre ici nous permet de leur proposer une offre authentique, c'est d'ailleurs ce qu'ils recherchent à Megève ».





LA MONTAGNE EN PARTAGÉ

Micro-aventure sous les étoiles

Alpes Aventures convie les amateurs de sport et d'aventure à une sortie VTT en pleine nature qui les mène au spot du Food Truck 1930, à 1930 m d'altitude, où les attend Yann, hôte des lieux. Alors que le soleil décline sur la chaîne des Aravis et le Mont-Blanc, le groupe se rassemble pour partager un dîner préparé à partir de produits locaux, avant de passer une nuit en bivouac avec les étoiles. Aux premiers rayons du soleil, après un petit déjeuner aux premières loges des montagnes, il est temps de regagner le village. Sortie accessible à partir de 10 ans avec un bon niveau de VTT.

Sortie encadrée avec Alpes Aventures à partir de 215 €/pers avec alpesaventures.com
Ou en autonomie avec foodtruck1930.com

Pieds nus, à vélo,
en famille, entre amis
ou entre ados,
les amateurs d'outdoor
ont juste à choisir
l'expérience adaptée.



Émotions H2O

Vivifiante à souhait, la randonnée les pieds dans l'eau encadrée par les accompagnateurs en montagne du Bureau des Guides de Megève appelle à la résistance. Le petit groupe se rassemble dans un coin sauvage sur les hauteurs du village, avant de remonter le torrent qui s'écoule. De pierre en pierre, sous un arbre ou une arche naturelle, on se fraie un chemin entre les remous dans le lit du cours d'eau. La redescente vers le point de départ s'effectue entre alpages et forêt. L'occasion d'en apprendre plus sur la géologie, la faune et la flore locales que le guide distille au fil de la balade.

Tous les mercredis après-midi : 28 € par personne en sortie collective demi-journée et 175 € en session privée pour un groupe jusqu'à 12 personnes. guides-megeve.com

Interdit aux adultes

Cœur de trappeur

Une semaine pour se mettre dans la peau d'un trappeur, c'est l'expérience unique proposée par Sandrine Janet aux enfants et ados de 4 à 13 ans, regroupés par tranche d'âge (4/5, 6/8 et 9/13 ans). Chaque matin les parents les confient aux bons soins d'une équipe de professionnels passionnés et c'est parti pour une nouvelle aventure en immersion dans les alpages mègevans : cani-rando, accrobranche, paintball, aquarando en rivière, promenade avec les ânes, construction de cabanes, ateliers créatifs et éveil à la nature... et en point d'orgue pour les 9/13 ans, une nuit sous tipi avec veillée autour du feu de bois. On s'amuse, on apprend et on s'éveille à la vie en collectivité.

Formule du dimanche au vendredi de 10h à 16h. 600 € les 6 jours. Remise de 30% au 3e enfant de la même famille. monitrice.fr/camp-trappeurs-pour-4-13ans-6jours-nature

Un summer camp linguistique pour grandir et s'ouvrir au monde

Au pied du Mont Blanc, les vacances prennent la forme d'un séjour unique mêlant cours de langue intensifs le matin et activités sportives et artistiques encadrées par des professionnels l'après-midi. Venus de tous les continents, ces jeunes de 6 à 16 ans répartis en petits groupes sont immergés dans un environnement multiculturel – environ 10 nationalités – où les journées sont rythmées par des ateliers de langues ludiques, cours de théâtre et de civilisation le matin et des activités au cœur de la nature l'après-midi : rafting, escalade, natation, randonnée, pêche, cani-rando mais également des activités artistiques. La semaine s'achève par un spectacle, préparé tout au long du séjour.

languesacademy.com by Jeunes Diplomates

L'ART DE LA

Maurice Bonnet, le peintre et la montagne

Une exposition hommage au peintre récemment disparu, ancien élève des Beaux-Arts de Lyon qui exerça une carrière d'architecte d'intérieur tout en développant parallèlement une passion pour le dessin et la peinture. Largement inspiré par la montagne – il vécut de nombreuses années dans son alpage du Mont du Villard à Megève – il s'inspire de ses paysages et de ses habitants pour leur donner vie dans ses œuvres : natures mortes, représentations de fermes mègevannes et de leurs troupeaux et des chevaux des traîneaux du village qui sont autant de témoignages émouvants d'une vie montagnarde simple et authentique. Huiles sur toile, aquarelles gouachées, fusains, acryliques auxquels se mêlent craies, crayons, pinceaux et pastels figurent parmi la cinquantaine d'œuvres de cette exposition, entrées récemment dans les collections de la Ville.

*Du 8 juillet au 1er septembre 2024, tous les jours de 14h à 18h
sauf le samedi après-midi
Musée de l'Ermitage du Calvaire
Entrée libre*

MONTAGNE

Quand la culture déambule, interroge et s'invite à Megève.

Murmures des Sous-Bois, de Léa Layeux

Megève présente une exposition consacrée à Léa Layeux, alias Oxaléa, artiste plasticienne passionnée par la forêt, la faune, les arbres, les plantes, les champignons. Sa vie au cœur du Val d'Arly en immersion dans la nature lui inspire des compositions avec des végétaux qu'elle collecte avec respect, conçues comme une rencontre en bord de chemin donnant à voir la beauté du microscopique. S'inspirant de l'agencement des feuillages, des graminées ou des écorces, Oxaléa excelle dans l'art botanique. Le sujet est taquin, parfois indirect et subtil mais traite avec certitude notre rapport à la nature. Son propos est déterminé et lumineux : « Il est temps d'observer ce qui se trouve à nos pieds avant de lever les yeux au ciel ». Au cours de l'été, fidèle à sa démarche de sensibilisation et à l'éducation par la découverte, elle organisera deux ateliers de création d'herbier pour les enfants et de dorure de végétaux à la feuille d'or pour les plus grands.

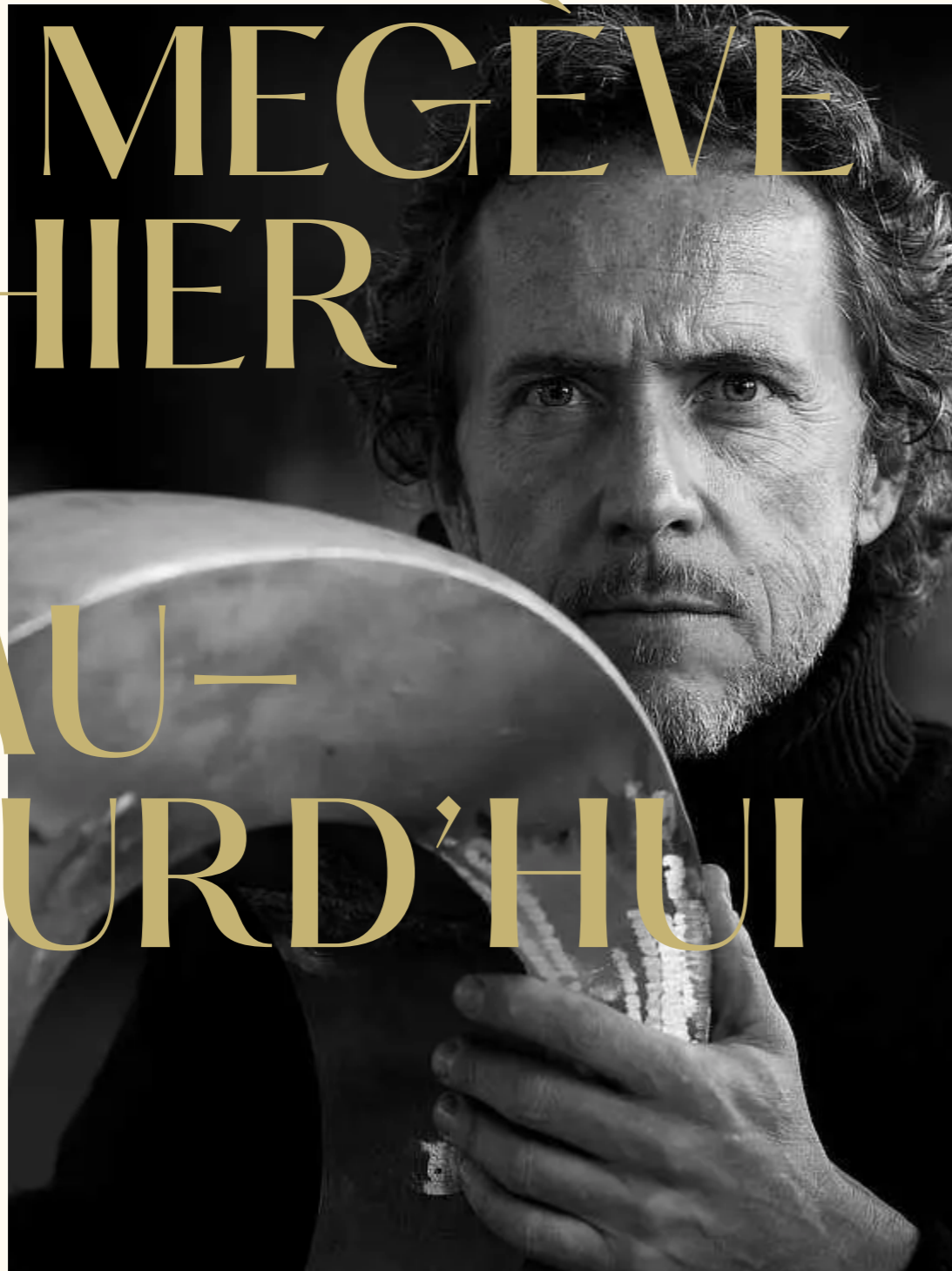
*Du 6 juillet au 1er septembre 2024, du mardi au dimanche de 15h à 19h. Espace d'Arts moderne et contemporain Edith Allard, Le Palais
Entrée : 3 €, gratuit pour les moins de 16 ans.*

Ateliers sur réservation : 15 €/pers. Création herbier à partir de 8 ans : le jeudi 25 juillet 2024 de 10h à 12h.

Dorure de végétaux à la feuille d'or à partir de 12 ans : le jeudi 8 août 2024 de 10h à 12h. megeve-tourisme.fr



ILS FONT LE MEGÈVE D'HIER ET D'AU- JOURD'HUI



Philippe Guilhem, gemmes à la folie

Issu d'une lignée de bijoutiers, Philippe Guilhem est installé à Megève depuis près de 20 ans et sa boutique est devenue le passage obligé des clients en quête d'un bijou original et souvent créé sur mesure. Il faut dire qu'il a l'art de faire voler en éclats les codes de la haute joaillerie en désacralisant le bijou précieux pour le faire sortir de l'écrin académique. Créateur

dans l'âme, il a lancé « Mashandy » une collection de bagues façonnées à la main, dont chaque modèle - édité à seulement huit exemplaires - est serti avec une seule et unique pierre fine ou précieuse, et numéroté. Une ligne inédite à la fois ethnique et contemporaine de créations minimalistes qui allie la brutalité du bronze à la délicatesse des pierres précieuses (saphirs, rubis, spinelles multicolores...) que le gemmologue déniché en Birmanie ou au Sri Lanka pour faire briller ses bijoux sculptures.

guilhem-joaillier.com

Rencontre avec ceux
qui participent à écrire
l'histoire de Megève et
qui en font sa singularité.



Pierre Margara, entrée en matière

Pierre Margara, artiste-sculpteur, est devenu une figure incontournable de Megève, son village de cœur et d'adoption depuis 50 ans. Véritable précurseur de l'art à Megève, des collectionneurs du monde entier ont acquis ses sculptures. Taper dans la matière, le bois, le marbre, le bronze, d'un bloc, sans filet ; il ne conçoit pas son art autrement, ce qui rend chaque pièce unique. L'être humain est au centre de sa création, et la femme, en particulier, occupe une place primordiale, souvent représentée avec une silhouette fine et élancée. Tous ses originaux sont en bois, noyer ou tilleul, même lorsqu'il s'agit d'œuvres monumentales dont il est coutumier et pour lesquelles il refuse tout modelage. Parmi ses œuvres

les plus connues, figure « My Way » une sculpture magistrale consacrée à l'auteur de la chanson éponyme et exposée à Megève. Ses expositions en France, en Europe et parfois plus loin ne l'éloignent jamais très longtemps de Megève, où il aime se ressourcer pour créer. En 2023, Pierre Margara a reçu une nouvelle distinction en intégrant le fameux Who's Who : le dictionnaire qui regroupe les personnalités politiques, économiques, scientifiques, culturelles ou sportives qui comptent actuellement en France.

pierremargara-sculpteur.com

BONS PLANS SOIRÉES DE L'ÉTÉ

Se mettre à l'heure d'été, c'est aussi profiter de la fraîcheur des soirées estivales pour faire durer le plaisir de chaque instant.

Barmaid d'un soir aux Loges Blanches

Au Bar des Cochers, les Loges Blanches**** donnent rendez-vous aux apprentis barmen pour des ateliers mixologie et échanges autour de cocktails avec et sans alcool. Au programme : création de spiritueux, sirops ou boissons détox.

Une rencontre avec Anissa, barmaid passionnée qui accompagnera petits et grands dans la création de leurs arrangements favoris. Ils repartiront avec les bonnes astuces pour les reproduire à la maison. Pour les plus grands : infusions de gin, vodka ou rhum, avec à la clef, fiole à emporter.

A partir de 25 €/pers. (environ 1h, création et dégustation de cocktails, dates à venir ou sur réservation/à la demande).

Les Apéro'Live du Novotel

Deux fois par mois, le Novotel Megève Mont-Blanc**** fait swinguer les soirées estivales lors des Apéro'Live organisés au Meztiva Refuge Gourmand, le Bar-Restaurant de l'hôtel. L'occasion de siroter un cocktail au rythme de la musique live : soirées dj, pop-rock, jazz, funk et reprises en tous genres, de quoi faire danser toutes les générations ! Au programme : cocktails signature, terrasse, braséro, planches à partager et tapas.

Accès libre.

Les spectacles du lundi

Chaque lundi, du 15 juillet au 26 août, en fin de journée (à 18h ou 18h30 selon le programme), les familles sont invitées à prendre place dans l'amphithéâtre à ciel ouvert de Megève pour un spectacle inédit, sur la place du Village ou au Pré de Saint Amour. L'occasion de se retrouver après une journée par monts et par vaux pour partager un moment convivial. Parmi les temps forts de la programmation, le spectacle d'humour musical « Mozart Vs Mozart » qui prend la forme d'un voyage décalé dans la vie du compositeur. Sur scène, 4 musiciens en tenue d'époque et 1h30 de grande musique commentée avec humour à découvrir le 29 juillet, exceptionnellement à 20h30.

Gratuit. megeve-tourisme.fr

Une sieste bien orchestrée

Chaque mercredi du 10 juillet au 28 août, les contemplatifs sont conviés à 17h au Calvaire pour un moment de détente où allongés dans l'herbe, ils n'auront plus qu'à se laisser bercer par la douce mélodie jouée en live. Au programme : saxo & trombone/musique du monde/contrebasse et flute traversière, marimba et vibraphone... Le corps au repos mais les sens en éveil ; un moment suspendu à vivre en solo, en famille ou entre amis.

Gratuit. megeve-tourisme.fr

LES TEMPS FORTS DE L'ÉTÉ

Les grands événements de l'été



L'agenda	10 ^e RALLYE MEGÈVE SAINT-TROPEZ	→	10 - 11 juin (automobile)
		35 ^e COUPE DES ALPES	→
	RALLYE ALPINE	→	27 - 28 juin (automobile)
	CUISINE MON VILLAGE	→	29 - 30 juin
	28 ^e MEGÈVE JAZZ CONTEST	→	12, 13 et 14 juillet
	FÊTE DU VILLAGE	→	10 - 11 août
	LA BRADERIE DE MEGÈVE	→	23, 24 et 25 août
	LA HAUTE ROUTE	→	24, 25 et 26 août

Megève Mont Blanc - 9 juin -

Le Club des Sports de Megève convie les cyclistes férus de cols à la Megève Mont Blanc qui se tiendra le 9 juin, histoire de se remettre en jambe avant la saison estivale. Une course qui se veut avant tout un moment convivial à travers les routes des Alpes et se décline en 3 versions, selon la forme du jour : 90, 120 ou 140 km. Trois parcours distincts qui ont en commun des panoramas à couper le souffle, des alpages avec vue sur le Mont Blanc et le son des clarines des vaches en guise d'encouragements.

megevembc.com

MB Race / WHOOP UCI Mountain Bike World Series - 28 au 30 juin -

Cette année la célèbre MB Race, considérée comme la course VTT la plus difficile du monde, accueille, en plus de ses épreuves habituelles, 3 manches des Coupes du Monde de VTT rassemblées sous le label des WHOOP UCI Mountain Bike World Series. Parmi elles, l'UCI Cross-country Marathon World Cup avec une course femmes et une hommes, propose un départ et une arrivée à Megève. Le parcours de la MB Ultra Somfy sera exceptionnellement partagé avec l'UCI Cross-country Marathon World Cup donnant ainsi l'opportunité aux coureurs de prendre le départ derrière les plus grands de la discipline. Une épreuve ouverte à la catégorie Elites qui se déroulera sur 100 km et 5 000 m de dénivelé positif le samedi 29 juin.

mb-race.com

Le Jumping International de Megève - du 6 au 14 juillet -

De retour dans le village du samedi 6 au dimanche 14 juillet 2024, pour sa 13^e édition. Un concours de saut d'obstacles de haut niveau et une grande fête où se mêlent cavaliers professionnels et amoureux du cheval. Les abords du Palais se transforment en mini village où écuries, tribunes et une trentaine de tentes (restaurants, boutiques, associations...) prennent place autour de la piste qui accueille les épreuves. Plus de 500 chevaux et 350 cavaliers d'une vingtaine de nationalités différentes, des jeunes amateurs prometteurs aux professionnels les plus titrés, évoluent devant 25 000 spectateurs. Des épreuves de classes nationales et internationales ponctuées de temps forts comme des démonstrations de disciplines équestres telles que la voltige, le relais multisports en équipes (un écho aux JO), la démonstration de Horse men, et même une vente aux enchères de chevaux de sport.

jumping-megeve.com

Megève Blues Festival - du 19 au 21 juillet -

La 10^e édition du Megève Blues Festival se tiendra du 19 au 21 juillet. Au programme, des concerts payants sur la Grande Scène installée sur le parking du Palais et des groupes locaux qui se produiront gratuitement sur la place du village. Un nouveau format pour cet événement qui a pris de l'ampleur depuis sa création en 2014, avec 2 concerts chaque soir les vendredi 19 et samedi 20 juillet et une « Soirée Spéciale Anniversaire » le dimanche 21, en hommage à Stéphane Huget, le créateur du festival, en présence de Manu Lanvin, Johnny Gallagher et Henrik Freischlager, 3 grands artistes « amis du premier jour ».

megevebluesfestival.com

MEGÈVE



DE DEMAIN

Megève se distingue par sa détermination à mettre en valeur son territoire tout en ayant le regard tourné vers l'avenir, avec le Palais en point d'orgue.

Le Palais Megève, en route vers un nouveau tourisme

A l'approche de ses 55 ans, une nouvelle ère au sein de ses 33 000 m² de surface se profile pour le Palais Megève avec une troisième restructuration qui le dotera dès cet été d'une salle de congrès et d'un espace MICE destinés au tourisme d'affaires. Si le village s'est certes développé depuis 1933 autour du ski, il a su se tailler simultanément une place de choix dans le domaine de l'hospitalité en célébrant l'art de vivre à la française, initié par l'arrivée de la baronne Noémie de Rothschild. Un nouvel outil qui s'accompagne de la création d'une structure commerciale spécialement dédiée au développement de l'offre séminaires dans laquelle Megève dispose d'une belle

carte à jouer, bénéficiant d'un tissu économique de proximité dynamique, avec les entreprises de la région Auvergne Rhône Alpes et du canton de Vaud.

L'objectif est de proposer des offres clefs en main en intégrant les acteurs locaux tels que les prestataires d'activités, les hébergeurs et les restaurateurs. Avec cette nouvelle orientation, Megève se donne les moyens de booster l'économie locale en élargissant sa fréquentation sur les ailes de saison. L'inauguration de cette nouvelle infrastructure est prévue le 22 juin prochain.

En chiffres

2 000 m ²	→	d'espaces modulables avec espace traiteur	Configuration concert grande jauge	→	+ de 1 400 places
Configuration salon	→	85 stands	Configuration conférence + dîner	→	+ de 500 personnes

Retour sur l'histoire d'un complexe hors-norme

Un équipement incontournable de Megève, haut lieu du bien-être et du sport initié dans les années 50 lorsque les élus du village ont l'idée de proposer une offre de loisirs plus diversifiée en dotant la commune d'un équipement sportif d'envergure. Les architectes Edmond Fontayne et Maurice Novarina, architecte du village olympique des JO de Grenoble, imaginent un centre alliant activités estivales et hivernales. Le projet alors novateur est validé en 1963. Le Palais sera finalement inauguré en 1969 par Sacha Distel.

Un exemple de durabilité en circuit interne

La Commune de Megève, soucieuse depuis longtemps en matière d'écologie, mise très tôt sur les énergies renouvelables afin de réduire l'impact environnemental et les frais de fonctionnement du Palais. Une turbine hydroélectrique est installée au sous-sol, alimentée par le surplus des captages d'eau de la commune, et produit entre 20 et 25% de l'électricité consommée par le bâtiment. Des pompes à chaleur prélèvent des calories dans l'eau turbinée et assurent le chauffage et la climatisation de la médiathèque.

La chaleur dégagée par les groupes frigorifiques de la patinoire est récupérée pour chauffer l'eau des piscines intérieures et extérieures. Un système efficace au point que même en hiver l'eau du bassin olympique extérieur ne descend pas en dessous des 10°C.

CONTACTS

PRESSE

Jessica Bartoli

presse@megeve.fr

+33(0)4 50 91 57 71 - +33(0)7 63 48 09 15

megeve-tourisme.fr

AGENCE OLIVIA PAYERNE

Anaïs Laurent

a.laurent@agence-op.fr - +33(0)6 63 35 34 64

&

Flavie Dupont

flavie@agence-op.fr - +33(0)6 95 31 47 46



Retrouvez-nous sur megeve-tourisme.fr   

Document non contractuel - Ne pas jeter sur la voie publique - Avril 2024. Création/Conception : Commune de Megève - Rédaction : Agence Olivia Payerne
Crédits photos : Commune de Megève (Antoine Barbot • Simon Garnier • Marie Bougault Sakael • Mélanie Calcei • Gabriel Zacharski • Malourène Cordier) • Christophe Bougault-Grosset
Derek Malou • Amoureux du monde • DR • SG Architectes • Léa Layeux • Les Fermes de Marie • Philippe Guilhem • Matthieu Cellard • DR