



LE M DE MEGÈVE ANNONCE SA RÉOUVERTURE POUR L'HIVER

Le **M de Megève** rouvre ses portes le 17 décembre 2025, inaugurant une nouvelle saison hivernale placée sous le signe du raffinement et de l'art de vivre alpin. Situé à quelques pas des pistes et face au Mont Blanc, cet hôtel 5 étoiles, membre des *Small Luxury Hotels of the World®*, propose 42 chambres et suites avec balcons privés qui offrent une vue imprenable sur le village, où le luxe contemporain dialogue avec l'authenticité des chalets savoyards.

LE SOMMELIER DU SANS ALCOOL, UNE SIGNATURE DU M

Après le succès rencontré la saison dernière, **le bar du M** poursuit son expérience unique autour du « sommelier du sans alcool ». Cet expert des boissons sans alcool signe à nouveau une carte créative de nectars d'exception, invitant les hôtes à prolonger la découverte de cet art subtil de la dégustation. Entre accords audacieux et plaisirs raffinés, cette proposition incarne plus que jamais l'élégance contemporaine et le bien-être.



UNE GASTRONOMIE GÉNÉREUSE ET RAFFINÉE

Le restaurant **Les Grands Crus de Fondues®** célèbre les plus beaux fromages AOP Savoie et Haute-Savoie dans une expérience conviviale et gourmande, riche en découvertes pour les papilles ! Pour un déjeuner ou un dîner un peu plus simple, **le bistrot du M** propose une cuisine traditionnelle et élégante. Du foie gras de canard mi-cuit au Cognac au tataki de bœuf à la Thaï, le chef sublime les classiques contemporains dans une atmosphère chaleureuse et décontractée.

Cette saison, le M de Megève enrichit encore son expérience culinaire avec **une collaboration inédite avec la maison de thés Chanoyu®**. Plus qu'une boisson, Chanoyu incarne un véritable art de vivre inspiré de la culture japonaise, où chaque dégustation invite à un voyage sensoriel guidé par l'amour du thé et la recherche d'une harmonie raffinée. Aux **Grands Crus de Fondues®**, les incontournables fondues savoyardes restent à l'honneur, tandis qu'une nouvelle expérience « zéro alcool » vient s'ajouter à la carte grâce à des thés aromatiques soigneusement sélectionnés, tels que le **Fujisan Souchong Grand Cru** ou le **Hojicha japonais**, en alternative au traditionnel vin blanc. Chaque fondue pourra ainsi se découvrir sous un autre angle, promettant une alliance originale et tout aussi savoureuse. En exclusivité à Megève, une sélection des thés emblématiques de la maison, dont les fameux **Matcha** et **Ube**, sera également proposée lors de tea times mémorables. Enfin, une infusion originale « M de Megève », créée spécialement pour l'hôtel, sera offerte à chaque client dans sa chambre.

UN ÉCRIN ARCHITECTURAL D'EXCEPTION

Porté par Buildinvest, acteur majeur de la rénovation immobilière, Le M de Megève est un projet architectural ambitieux qui a su redonner ses lettres de noblesse à l'ancien hôtel des années 1980. À l'intérieur de cet écrin d'exception, l'architecte savoyard de renom **Alain Perrier** a su mêler avec brio authenticité alpine et modernité, luxe et subtilité, et jouer avec les matériaux, les styles, les volumes et les contrastes à partir de matériaux bruts et typiques de la région : roches montagneuses, épicea, mélèze... Un véritable refuge intime et exclusif au cœur des Alpes.

À PROPOS DU M DE MEGÈVE

Le M de Megève, hôtel 5 étoiles membre des *Small Luxury Hotels of the World®* est un chalet haut de gamme contemporain et chaleureux. Comprenant 2 bâtiments de 3 étages, le M de Megève propose 42 chambres et suites, un Spa by Clarins avec piscine, deux restaurants, un bar et un vaste lobby. Porté par Buildinvest, acteur majeur de la rénovation immobilière, le M de Megève est un projet architectural ambitieux au cœur du prestigieux domaine des Alpes et du Mont-Blanc.

Site Internet : mdemegeve.com/



UNE PARENTHÈSE BIEN-ÊTRE SIGNÉE CLARINS

Pour un moment de bien-être hors du temps, le M de Megève dispose d'un **espace balnéo de plus de 300m²**, où l'on retrouve une piscine avec nage à contre-courant, un espace fitness, un jacuzzi, un sauna et un hammam taillé dans la roche. **Le Spa du M by CLARINS®** dispose de 4 cabines pour des soins sur mesure. Cette saison, la nouvelle gamme "Precious", une innovation anti-âge unique au monde mettant en lumière le cryoextrait de la fleur rare "reine de la nuit", complète le soin "Signature", offrant des textures précieuses et des actifs à haute performance pour une expérience de beauté et de relaxation unique.

Déclinable selon les envies et disponible également pour le corps, ces moments de détente sont aussi pensés pour les plus petits : le massage « douces papouilles », réalisé avec un baume de massage TOO FRUIT certifié Bio à la camomille apaisante et à l'huile nutritive d'abricot permet aux enfants de vivre un véritable moment de relaxation.

HÔTEL LE M DE MEGÈVE

