



**Le Groupe Annie Famose s'associe une nouvelle fois au Chef multi-étoilé Eric Frechon et reprend cet hiver le plus ancien restaurant d'altitude de France sur les pistes de Megève : Chalet Sauvage.**



## UNE NOUVELLE ADRESSE GASTRONOMIQUE ET FESTIVE FACE AU MONT-BLANC

Bénéficiant d'une vaste terrasse tournée vers le sud offrant une vue à 360° sur le Mont d'Arbois, et d'un accès direct aux remontées mécaniques, Chalet Sauvage ravira les amateurs de glisse qui souhaitent s'offrir un moment privilégié sur les pistes de la reine de l'Art de Vivre à la montagne.

A près de 1800 mètres d'altitude, sur la mythique piste des Mandarines, Chalet Sauvage s'inspire de l'habitat traditionnel des fermes savoyardes, dans un style noble, authentique et élégant, en harmonie avec l'identité mégevanne.

Historiquement connu sous le nom « Restaurant Les Mandarines », Chalet Sauvage a été intégralement rénové par l'architecte Laurent Pelamourgues, qui accompagne le Groupe Annie Famose depuis 2013.



Tout en conservant la structure initiale du bâtiment, les bois nobles et pierres de taille ont été polis et rehaussés de tissus Nobilis et Maison Pierre Frey aux motifs tartan écossais, la salle à manger revêt des couleurs de miel et la cave à vin s'orne d'un original mur d'horloges à coucous.

Élégant dans les moindres détails, le mobilier en bois de marronnier a été réalisé sur-mesure par des artisans français et les luminaires sont signés de la Maison française Lumart. Pièce maîtresse : la vaste terrasse occupera le devant de la scène avec de grandes tables en bois conviviales et une vue panoramique sur les massifs alpins.



**Chalet Sauvage**

## UNE NOUVELLE HISTOIRE GASTRONOMIQUE, IMAGINÉE PAR ÉRIC FRECHON



Chalet Sauvage, est l'alter ego de La Ferme Saint-Amour sur les pistes, où l'on retrouvera le même esprit hédoniste et éclectique en plein cœur du domaine skiable. Le Chef multi-étoilé Eric Frechon y proposera une cuisine d'altitude très loin de l'attendu, aux antipodes du déjà vu, mais résolument réconfortante !

Sous son influence, la poitrine de cochon est laquée au miel de montagne, les croustilles coulants au reblochon s'accompagnent de pissenlit blanc et de noix, la tartiflette flirte avec la truffe noire, l'artichaut se déguste avec des copeaux de foie gras et le filet Wagyu Kagoshima relève de la cuisine de partage. Même subtilité côté sucré, où le baba se marie à la chartreuse et la profiterole glacée au lait d'alpages se nappe d'une sauce chocolat fumé.

## L'ALLIANCE DU GRAND AIR ET DE L'ART DE VIVRE

Un goût de l'excellence qui se retrouvera dans la qualité du service : autour d'une hospitalité chaleureuse et joyeuse, l'esprit festif embrasera chaque après-midi le vibrant Chalet Sauvage. Fidèle à son ADN, le Groupe Annie Famose proposera une nouvelle fois l'alliance d'un cadre exceptionnel, de la gastronomie et d'une ambiance réjouissante & enflammée qui a fait la renommée de ses adresses.

Orchestré par une équipe de Djs, chanteurs, serveurs-performers assurant des shows scénarisés et costumés, entraînant dans leur ferveur les happy-few comme les plus timides, Chalet Sauvage promet cet hiver de créer des moments inoubliables.

Un cadre d'après-ski pour un déjeuner ou un après-midi lascif : lové dans un plaid, un « Hot Buttered Rum » épicé à la main ou dansant avec son partenaire de glisse aux rythmes deep & disco en partageant une « Snowy Margarita », Chalet Sauvage signe pour cet hiver la promesse d'un déjeuner au sommet de la gastronomie et de l'Art de vivre alpin !



### INFOS PRATIQUES

Ouverture

Mi-décembre 2022

Site Web

[chalet-sauvage.com](http://chalet-sauvage.com)

Instagram :

[@chaletsauvage\\_megeve](https://www.instagram.com/chaletsauvage_megeve)

Horaires

12h-17h

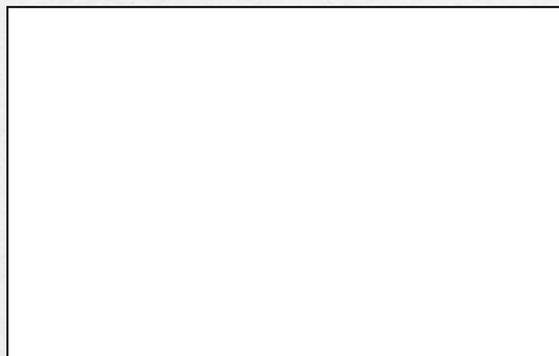
7jours/7 jusque mi-mars

Adresse

Chalet Sauvage

Pistes Les Mandarines

Megève-74120



# **Chalet Sauvage.**