



EMMANUEL ET KRISTINE RENAUT ANNONCENT
LA FERMETURE DU FLOCONS DE SEL
DU 1^{ER} SEPTEMBRE 2024 JUSQU'AU PRINTEMPS
POUR UN PROGRAMME DE RÉNOVATION

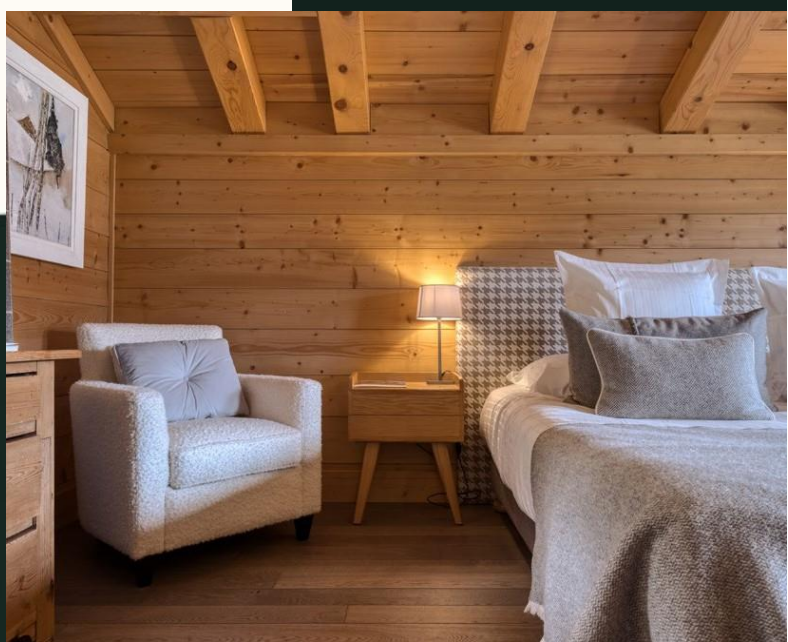
À Megève, Emmanuel Renaut et Kristine Renaut annoncent la fermeture pour rénovation du Flocons de Sel à compter du 1er septembre 2024. L'établissement rouvrira ses portes au printemps 2025.



Emmanuel Renaut fait partie du cercle très fermé des 5 Chefs 3 étoiles au Guide Michelin et Meilleur Ouvrier de France. En 2024, voilà 27 ans qu'il est installé à Megève avec son épouse Kristine et qu'ils ont donné vie au Flocons de Sel dont **12 années auréolées de 3 étoiles au Guide Michelin.** Ces 12 dernières années, Emmanuel Renaut les a passés à affirmer une cuisine toujours plus ancrée dans son territoire et à œuvrer à la construction d'un véritable écosystème autour de sa Maison. Fort de ses convictions, il est depuis plusieurs années le Chef de file d'une gastronomie durable et responsable.

En 1997, Kristine et Emmanuel Renaut ont réalisé leur rêve en complétant le restaurant d'un hôtel : **une Maison Relais & Châteaux 5 étoiles sur les hauteurs de Megève,** composée de quatre chambres, deux junior suites, deux chalets privés, appelé les « Mazots », d'un appartement privatif de 75m², et d'une suite de 160m². Deux nouveaux chalets sont venus compléter l'offre hôtelière, un premier de 160m² au cœur du village de Megève et un deuxième de 100 m² à proximité du Flocons de Sel. Côté détente et bien-être, le spa doté d'une piscine avec vue sur les montagnes mégevanes, propose des soins haut-de-gamme inspirés de la nature. Comme un cocon douillet, l'hôtel est à l'image de Kristine et Emmanuel Renaut : **atypique, accueillant, pétri de naturel et parfaitement intégré dans l'environnement.** Ici, tout n'est que générosité et envie de partage. Bien plus qu'un simple hôtel et restaurant étoilés, c'est un lieu total, une destination en soi pour vivre des **expériences uniques.**

L'hôtel, le restaurant et le spa pourront accueillir de nouveau les visiteurs au début du printemps prochain.. L'occasion rêvée pour profiter d'une montagne ensoleillée, et de tous ses produits de saison interprétés avec brio par le Chef Emmanuel Renaut et ses équipes.



Fermeture le 1^{er} septembre 2024
Réouverture au début du printemps 2025