

HÔTEL 5 ÉTOILES | RESTAURANT | SPA

M
MEGÈVE



10 ans de luxe authentique au coeur de la Savoie.
Un chalet savoyard haut de gamme contemporain
et authentique, une maison d'exception.

DOSSIER DE PRESSE | 2023-2024



Nous sommes animés par le plaisir d'accueillir nos hôtes dans un cadre prestigieux et de leur proposer, le temps d'une soirée, d'un week-end ou d'un long séjour, une véritable parenthèse enchantée dans la quiétude des monts alpins.

Depuis maintenant 10 ans, nous avons à cœur de leur offrir une expérience luxueuse et dépaysante dans notre établissement 5 étoiles niché au cœur des Alpes, au pied du Mont-Blanc, grâce à nos prestations de qualité alliant confort, raffinement et authenticité.

Bienvenue au Mde Megève !

Jérôme Garcia, Directeur



LE M DE MEGÈVE

10 ANS DE LUXE ET D'EXCEPTION

Situé au centre du célèbre village de Megève, en Haute-Savoie, l'hôtel 5* Le M de Megève est un bijou architectural niché dans un écrin de nature au cœur des Alpes et du massif du Mont-Blanc, en face du plus haut sommet d'Europe et au pied des remontées mécaniques du Chamois.

Depuis 10 ans, cette maison d'exception, membre du club très prisé des Small Luxury Hotels of the World, combine avec goût et raffinement le luxe du style contemporain et le charme traditionnel et chaleureux des chalets de la région.

Le M de Megève comprend deux bâtiments de trois étages et propose 42 chambres et suites, un restaurant, un bar, un vaste lobby et un ensemble de prestations de qualité grâce à son luxueux espace bien-être avec piscine : le Spa by Clarins.

Afin de célébrer cette décennie couronnée de succès et de sublimer l'expérience de ses hôtes, l'établissement dévoile cette année une sélection exclusive de mets, de vins et de prestations d'exception.

L'ESPRIT DU M

UNE ARCHITECTURE INSPIRÉE, SIGNÉE ALAIN PERRIER

—

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.

L'hôtel à l'architecture traditionnelle a été édifié par des entreprises locales et conçu à partir de matériaux bruts et typiques de la région : roches montagneuses, épicéa, mélèze...

À l'intérieur de cet écrin d'exception, l'architecte savoyard de renom Alain Perrier a su mêler avec brio tradition et modernité, luxe et subtilité, et jouer avec les matériaux, les styles, les volumes et les contrastes : chaises Bertoia en fil d'acier réchauffées de plaids moelleux, cuir brut frôlant la douceur de draps de laine, tôle rivetée jouxtant du vieux bois massif, ...

Partenaire de l'établissement, l'entreprise historique savoyarde la Filature Arpin a imaginé pour Le M de Megève un tissu original et exclusif qui s'inspire de son fameux « surjet point échelle » et qui se décline pour les rideaux, les plaids et les coussins de l'hôtel autour du même code couleurs dans les tons orange, anthracite et cendre.





LE BAR
DU M



LE
LOUNGE
DU M

LES CHAMBRES DU M

ÉLÉGANCE ET CONFORT AU PIED DU MONT-BLANC

L'hôtel dispose de 42 chambres dont 20 suites classiques, 3 suites familiales et une suite royale. Dans ces espaces uniques et luxueusement équipés se rencontrent tradition savoyarde et style contemporain : bois clair, pierre et drap de Bonneval signé Arpin.

Chaque chambre ou suite bénéficie d'un balcon privatif offrant une vue imprenable sur la nature avoisinante, le village ou la terrasse intérieure de l'hôtel, de l'accès au wifi, d'un mini-bar et d'une machine à café Nespresso.



Suite royale de 65m²

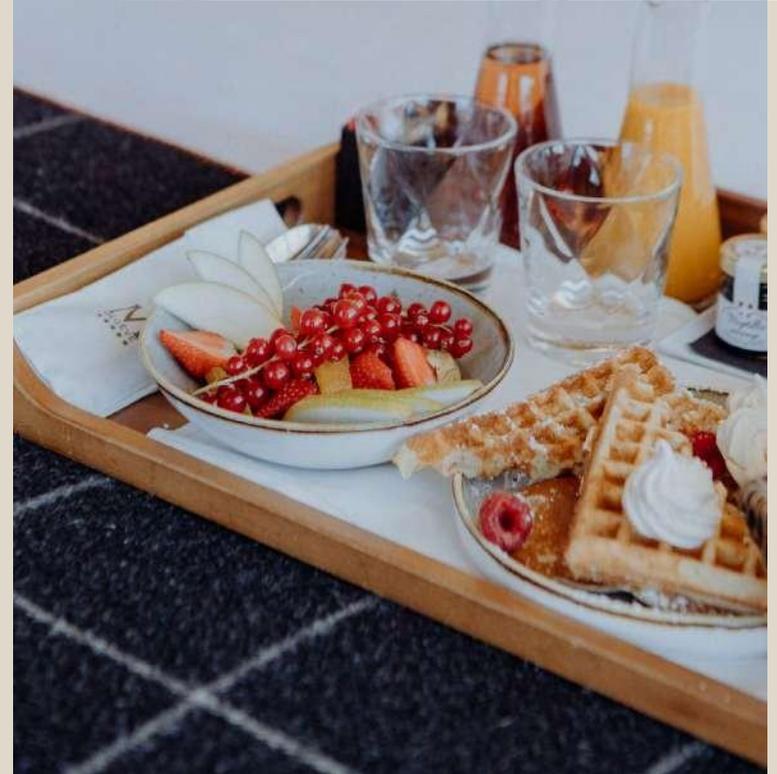


Chambre Deluxe (entre 25 et 27m²)

FOCUS SUR LA SUITE ROYALE

Composée d'une chambre de 65m² de plain-pied, d'un salon transformable en seconde chambre, d'un dressing, de deux salles de bains et d'une terrasse privative, la suite royale promet une expérience alliant luxe et confort pour un séjour hors du temps.

Parmi ses équipements et services : une cheminée, une douche, une baignoire avec balnéothérapie, luminothérapie et maintien de la température, un lit king size, une télévision écran plat, petit-déjeuner en salle ou en chambre, une bouteille de champagne, une corbeille de fruits quotidienne, un accès libre au spa, des balades en calèche, etc.



LA GASTRONOMIE DU M

LES GRANDS CRUS DE FONDUES®
UNE EXCLUSIVITÉ DU M DE MEGÈVE

En hiver, le fromage s'invite à toutes les tables pour une expérience culinaire exclusive : le restaurant Les Grands Crus de Fondues® s'appuie sur la passion et le savoir-faire du Maître Fromagier Thomas Lecomte, qui s'attèle à sublimer les nombreux fromages AOP à la carte. Au menu : Comté aux notes fleuries, Beaufort de chalet d'Alpage, Abondance, Etivaz cuit au feu de bois, ... dont certains ont nécessité jusqu'à 30 mois d'affinage.

Douce, fruitée, crémeuse, ou encore corsée : le Maître Fromagier apporte son expertise et ses conseils aux hôtes et conçoit avec eux une recette de fondue sur-mesure en parfait accord avec les goûts et les envies de chacun.





Parmi les recettes-phares de la saison et de la région, un assemblage de fondue 100% locale composée de fromages de Savoie et Haute-Savoie, dans laquelle Manigodine, Beaufort, Abondance, entre autres, sont arrosés au champagne pour toujours plus de finesse.

L'accord mets-et-vins est quant à lui sublimé par une sélection de produits de la région et d'autres contrées : vin blanc de Savoie, vin jaune du Jura, cidre pomme-poire de pays Biscantin ou encore champagne.

Pour accompagner ces saveurs délicates, les plus traditionnels pourront miser sur les classiques pains, charcuteries et pommes de terre, tandis que les palais plus audacieux pourront associer les fromages à des légumes croquants ou même à des fruits frais, comme la framboise ou l'ananas dont l'acidité tranche subtilement avec le crémeux des fromages.

Cet hiver, pour célébrer les 10 ans de l'hôtel, la carte du restaurant Les Grands Crus de Fondues® mettra en vedette une sélection spéciale mariant Beaufort d'Alpage affiné 15 mois, Abondance et Manigodine et d'une pointe d'Elixir de Chartreuse.





LA CUVÉE DU M

LE VIGNOBLE BOURGOGNE MONTRECU

—

À l'occasion de son dixième anniversaire, le M de Megève, propriétaire d'un vignoble de Bourgogne Montrecul, dévoile ses cuvées spéciales en vin blanc et en vin rouge. Désormais, l'hôtel propose ses propres sélections de vins à la carte du restaurant, offrant ainsi à ses clients la possibilité de découvrir ces vins d'exception à un tarif préférentiel.

Située au Nord des Côtes de Nuit, cette Appellation d'Origine Contrôlée incarne fièrement la renaissance des climats historiques de Dijon. Les vignes sont implantées sur des terrains composés de calcaires, de marnes et d'argiles, bénéficient d'un climat tempéré à tendance continentale. Parfois, des vents frais venus des montagnes soufflent sur les vignes et en assainissent les pieds.

Les vins rouges sont principalement élaborés à partir de pinot noir. Ils affichent une couleur grenat sombre, et des notes de cassis, de rose, de pivoine et de poivre se dégagent au nez. En bouche, le vin est dense et charpenté ; sa finale séduit par son retour aromatique fruité et iodé. Sa bonne longueur en bouche offre une sensation pleine et gourmande.

Les vins blancs proviennent quant à eux principalement du chardonnay. Vifs et frais, ils recèlent des arômes de fleurs blanches et d'agrumes.

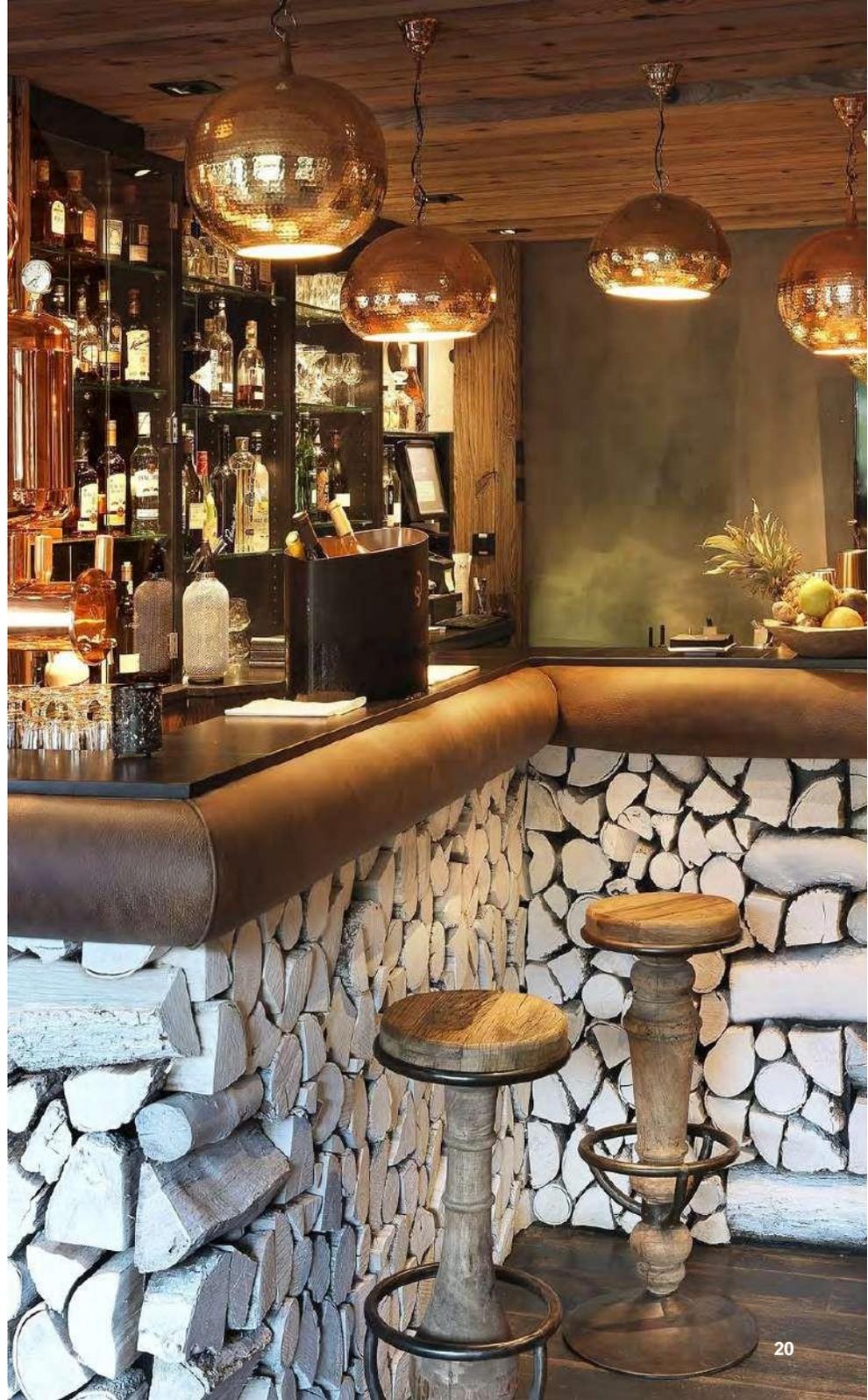
LE BAR DU M

CONFORT ET AUTHENTICITÉ AU COIN DU FEU

Ouvert tout au long de la journée aux clients de l'hôtel comme aux visiteurs extérieurs, le Bar du M peut accueillir jusqu'à 50 convives dans son espace cosy doté d'un large foyer en pierre, de mobilier en cuir, de bois et de fausse fourrure. Une ambiance raffinée et chaleureuse parfaite pour se détendre et se réchauffer après une journée sur les pistes.

Le bar propose un vaste choix de spiritueux d'exception et de cocktails originaux, chauds ou froid, mais aussi une large sélection de vins, rhums, whiskies et de Genépi - noir, hors d'âge, Bio -, la boisson emblématique des Alpes.

Les amateurs de boissons chaudes peuvent réchauffer corps et esprit autour d'un café douillet, tandis que les gourmands peuvent déguster un thé brûlant ou un chocolat chaud accompagné d'une crêpe ou d'une gaufre maison lovés dans un plaid au coin du feu. Pendant les beaux jours, les boissons sont également disponibles en version frappée.





LES COCKTAILS DU M



LE RETOUR DES COCKTAILS BEST-SELLERS

Cocktails signature - avec alcool

LE MOJITO CHAUD

Rhum brun - citron vert - sucre de canne - feuilles de menthe

LE TENNESSEE FEVER

Jack Daniel's - liqueur de tabac - marmelade du verger - ginger beer

LE BASIL INSTINCT

Gin infusé prunelle - liqueur de fleur de sureau - basilic frais

Cocktails signature - sans alcool

LE B.C.G.

Jus de cranberry et ginger ale infusés basilic - sirop de passion

SAFE PUNCH

Jus d'ananas - jus de citron vert - sirop de rhum - jus d'orange - purée de fruit de la passion - sirop de vanille



LE SPA DU M - SPA BY CLARINS®

UNE EXPÉRIENCE DÉTENTE HAUT DE GAMME SIGNÉE CLARINS®

Au sein du M de Megève, un espace balnéo de plus de 300m² dédié au bien-être accueille les hôtes en quête de détente et d'évasion.

Cet écrin ressourçant dans lequel le bois et la pierre de taille se marient avec harmonie abrite 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 de Megève propose à sa clientèle des produits et des services haut de gamme grâce à son partenaire prestigieux : la marque **Spa by Clarins®**, qui propose des produits aux formules enrichies en actifs végétaux et huiles essentielles de la plus haute qualité, mais aussi des prestations beauté et bien-être.

Grâce aux 65 ans d'expertise en institut de **Clarins®**, les clients ont la garantie d'être accompagnés par une équipe de praticiens expérimentés et passionnés, et de passer un pur moment de détente et de plaisir.

LES SOINS SIGNATURES DU SPA

SOIN HAUTE MONTAGNE SPÉCIAL SKI – 60 min

Le soin parfait pour éliminer les tensions musculaires et articulaires après le sport grâce à un massage profond et dynamique.

SOIN ÉQUILIBRE AUX HUILES ESSENTIELLES – 60 min

Le soin idéal pour dénouer les tensions musculaires, détendre le corps et rééquilibrer les énergies. Plus ou moins profond selon les tensions et les envies, il s'effectue au choix avec l'huile Tonic pour stimuler le corps et l'esprit ou avec l'huile Relax pour une détente absolue.



SOIN VISAGE RELAXANT AROMA – 60 min

Un soin unique pour se déconnecter du monde extérieur et se recentrer. Le toucher expert Ayuroma Touch associé aux pouvoirs des plantes et des huiles Clarins® invite à l'évasion et au lâcher-prise. La relaxation est profonde grâce au massage du visage et du cuir chevelu ; la peau est reposée, plus douce et souple.

Pour les 10 ans de l'établissement, le SPA DU M BY CLARINS® met en vedette son soin signature ÉVASION – 90 min.

Pour toute réservation de ce soin, les clients recevront un coffret cadeau de produits Clarins®.

Une parenthèse bien-être et sérénité pour retrouver toute sa vitalité et se sentir reboosté de la tête aux pieds. Les tensions musculaires sont dénouées, la peau embellie, les traits du visage lissés.

Soin à partir de 150€ les 60 minutes

LES PETITS PLUS DU SPA

SOIN HOMME ÉNERGISANT PEAU NEUVE – 60 min

Les hommes ont également droit à leur soin signature spécialement conçu pour répondre aux besoins spécifiques des épidermes masculins, sujets aux agressions externes et irrités par le rasage. Ce soin complet purifie, hydrate, réduit l'apparence des rides et des cernes, énergise la peau et procure une sensation profonde et immédiate de bien-être. La peau est détendue, reposée, reboostée.

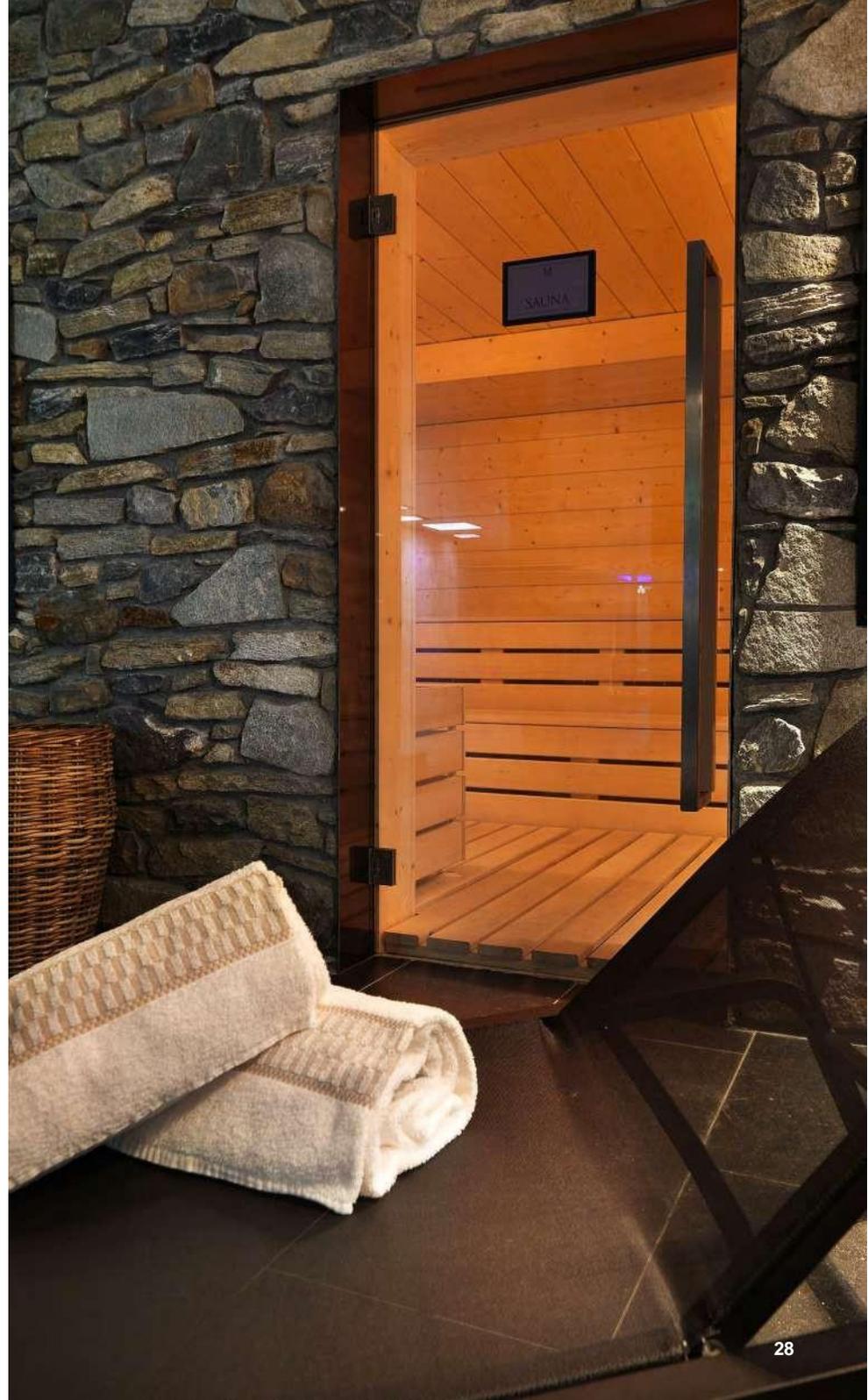
SOIN ENFANTS DOUCES PAPOUILLES – 30 min

pour le bien-être des petits - à partir de 5 ans

Les enfants pourront savourer leur premier massage, spécialement conçu pour prendre soin de la peau aux besoins spécifiques des plus jeunes. Réalisé avec un baume TOOFRUIT certifié Bio à la camomille apaisante et à l'huile nutritive d'abricot, ce massage relaxant effectué de la tête aux pieds apporte calme et sérénité, pour un sommeil apaisé.

Focus | Les infusions du spa

Après chaque soin prodigué, la clientèle du spa peut bénéficier d'une infusion ou d'un mélange de plantes préparés spécifiquement pour Le M de Megève en collaboration avec une herboriste. La préparation proposée est adaptée aux spécificités du massage reçu et des besoins : breuvage relaxant après un soin détente, ou tonique et stimulant après un massage sportif.



COMMENT SE RENDRE AU M DE MEGÈVE

70 km de Genève

180 km de Lyon

272 km de Milan

600 km Paris

760 km de Lille

En voiture :

Par le Nord-Ouest, les autoroutes A6 et A40 permettent d'arriver à Sallanches, à 12 kilomètres de Megève

En train :

TGV direct depuis Paris le week-end. L'arrivée s'effectue à la gare de Sallanches, à 12 kilomètres de Megève, terminus St-Gervais-les-Bains / Le Fayet.

Station de bus pour transfert depuis Sallanches.

À moins d'1h30 : Albertville / Bellegarde / Genève

En avion :

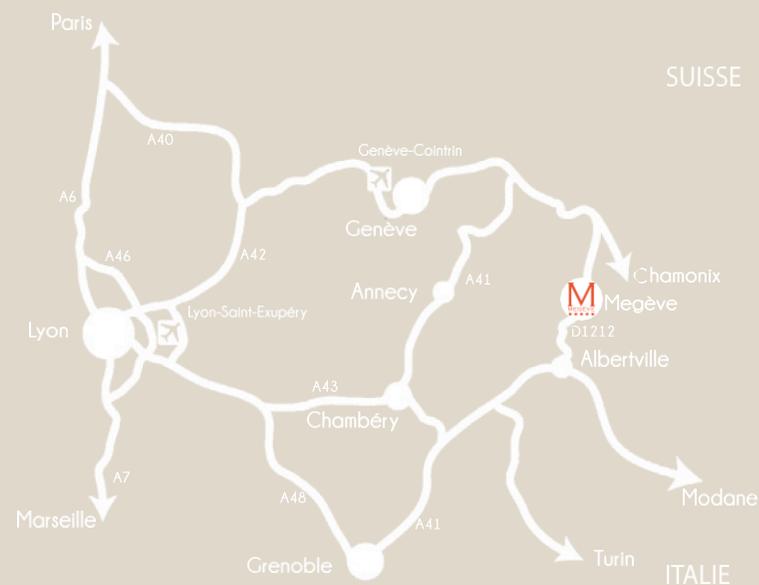
Aéroport international de Genève - 1h

Aéroport de Chambéry - 1h15

Aéroport de Lyon Saint-Exupéry - 2h

Liaison Megève - Mont-Blanc

Hélicoptère





15, route de Rochebrune
74120 Megève

mdemegeve.com



Buildinvest est un groupe familial, immobilier et financier, avec une forte présence dans l'hôtellerie.

SA au capital de 40.500.020 €, créée et présidée par François Benais depuis 1970. Siret 330 434 531 000 27