



**La réouverture du Flocons de Sel, entre nature et excellence selon Emmanuel et Kristine Renaut**



**Megève, le 10 septembre 2025 – Après plusieurs mois de rénovation, le Flocons de Sel, table triplement étoilée et Relais & Châteaux iconique d’Emmanuel et Kristine Renaut, rouvre ses portes à l’automne 2025 à Megève. C’est la renaissance d’un lieu rare où l’art de vivre et la recherche continue de l’excellence subliment le terroir alpin et la nature, preuve que ce territoire n’a pas encore révélé tous ses trésors.**

Depuis sa création, Flocons de Sel incarne un art de vivre singulier, façonné par le duo formé par Kristine et Emmanuel Renaut avec rigueur, passion et humilité. La transmission est au cœur de leur démarche et demeure un fondement : ils s'appuient sur une équipe en parfaite harmonie avec leur vision. Le restaurant, récompensé de trois étoiles Michelin depuis 2012, retrouve son écrin naturel au cœur d'un cirque de sapins, dans un décor épuré et chaleureux ouvert sur les cimes et le Mont Blanc.





Dans l'assiette, Emmanuel Renaut poursuit son dialogue intime avec la montagne, à travers une cuisine d'auteur sans cesse renouvelée. Pour créer, il fait appel à un instinct sauvage naturel et au respect profond qu'il porte à la montagne et à ses ressources. **Sublimer les produits nobles et valoriser les ingrédients oubliés ou méconnus font partie d'une recherche intellectuelle et créative visant à mieux raconter le jeu des textures, des saveurs ou des associations qu'il souhaite communiquer.** Gibier de montagne, champignons sauvages, plantes ou racines endémiques, poissons du Léman, fleurs comestibles, et herbes du potager : chaque ingrédient porte en lui ce territoire alpin qui lui est cher qu'il soit français, suisse ou italien. Chaque saison raconte une nouvelle histoire à travers les produits méticuleusement sélectionnés et travaillés avec soin, dans une cuisine qui veille à préserver la typicité aromatique de ses découvertes.

**Parmi les plats mémorables : la fine feuille de polenta aux champignons sauvages et jus de volaille rôtie, le biscuit de brochet et de lotte au jus d'oignons grillés, le filet de chevreuil, ou encore les infusions à base de cynorrhodon ou de mélisse, cueillies par le chef et son équipe qui ponctuent la dégustation.** La carte évolue avant tout selon les pousses et

cueillettes, les rencontres humaines avec des artisans passionnés, une façon de préserver sa quête constante de sincérité et d'émotion.

Cette réouverture offre à la maison une respiration nouvelle. Les espaces ont été repensés avec délicatesse : matériaux bruts, lumière naturelle, lignes épurées... Tout ici invite au calme, à la contemplation, à l'essentiel.

**Côté hôtellerie, le Flocons de Sel déploie ses suites panoramiques, ses chalets privés et ses mazots traditionnels, comme autant de bulles de silence et de lumière.** Le spa, prolongé par une piscine intérieure ouverte sur la nature, propose massages, soins et parenthèses de bien-être, dans un esprit de refuge alpin.