

Le M de Megève : Cocooning Au Sommet



(<http://www.forbes.fr/author/katya-pellegrino/>)

(<http://www.forbes.fr/lifestyle/le-m-de-megeve-cocooning-au-sommet/>)

Katya Pellegrino (<http://www.forbes.fr/author/katya-pellegrino/>) Contributrice Editrice et Fondatrice de Luxe-magazine.com (<http://www.luxe-magazine.com/#newsletter>), le magazine digital dédié au Luxe et à l'Art de Vivre depuis 2003, disponible en français, anglais et

chinois.

31 janvier 2017 (<http://www.forbes.fr/lifestyle/le-m-de-megeve-cocooning-au-sommet/>)





(<http://www.forbes.fr/lifestyle/le-m-de-megeve-cocooning-au-sommet/>)

Lassés des stations de sport d'hiver modernes, envie de cocooning et d'authenticité ? Réservez votre séjour au M de Megève, testé par Luxe Magazine.

Saviez-vous que **Megève** doit son nom à deux torrents le bordant : **Mag** (habitation) et **Eva** (eau) en langue celte. Jolie station, loin des modes tapageuses et de la surenchère immobilière, Megève a su, contre vents et marées, conserver ce cachet unique et inimitable qui la distingue entre toutes.

Son architecture typiquement savoyarde, cette élégance sobre et intime qui se dégage de ses ruelles, ses hôtels boisés qui l'habitent, ses traîneaux à cheval dont le son des clochettes s'envole dans l'air cristallin et sa charmante place d'église marquent la différence.

Le M de Megève

De l'extérieur, la bâtisse du **M** ressemble à un gros chalet dodu, contemporain, avec ses façades en bois et ses balcons travaillés en lattes transversales. Une jolie **calèche** blanche siglée M, attelée à un cheval placide, attend sagement le client. Ici le luxe s'exprime avec goût et discrétion.

Bienvenue au « M » !



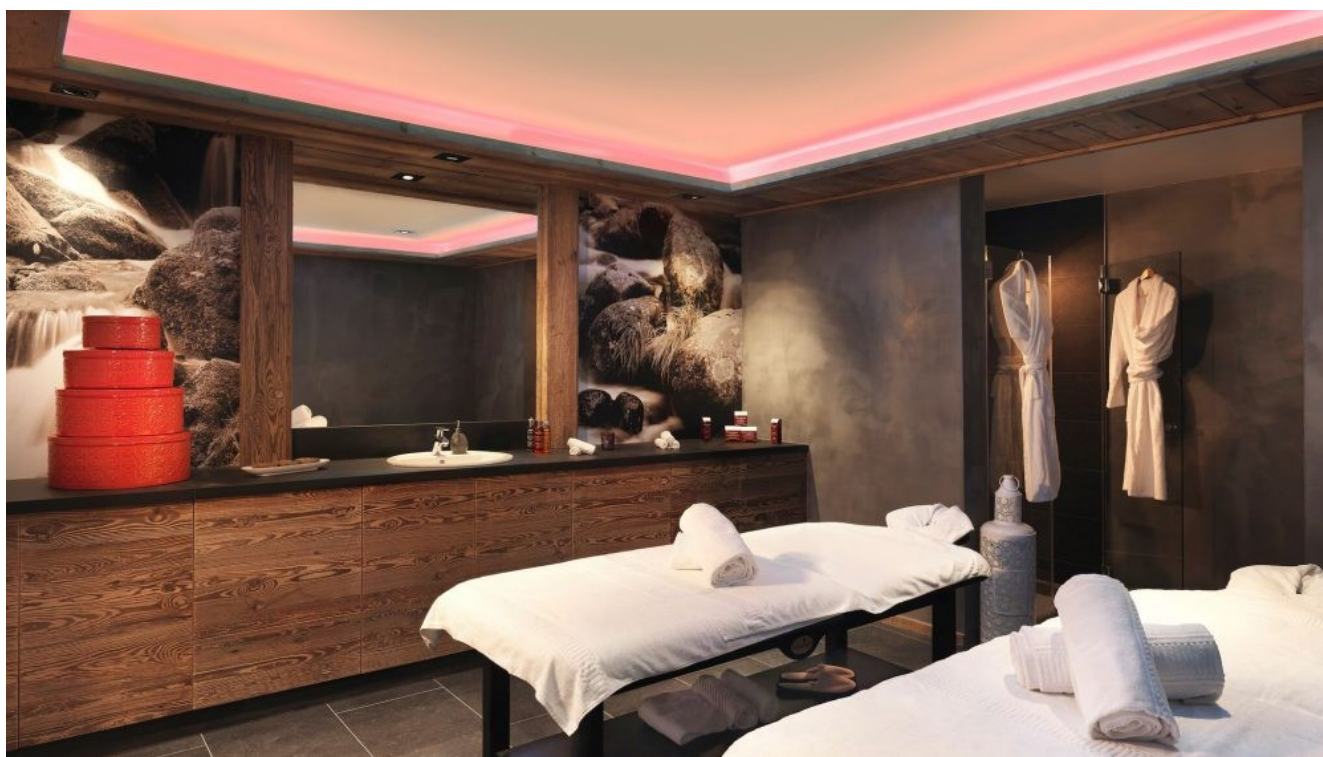
Un accueil personnalisé et chaleureux

Cette ambiance conviviale et personnelle, on la retrouve grâce, d'une part, à l'accueil de son directeur, **Jérôme Garcia**, qui sait distiller à chacun de ses hôtes des **attentions** et une **écoute attentive** et, d'autre part, à **son personnel**, d'une grande gentillesse, sachant anticiper vos besoins sans ostentation. Ici point de paillette, mais une véritable recherche de simplicité, de convivialité et de raffinement.

Une ambiance chalet aux touches contemporaines

Côté déco, c'est **Alain Perrier** qui a été aux commandes, offrant un lieu mélangeant **volumes, styles et matières** tout en apportant une **touche insolite**, avec le prolongement de la réception et du bar par le restaurant.

L'écriture architecturale mixe avec brio formes contemporaines et identité locale. Savant mélange où **canapés Chesterfield** en cuir chocolat ou en tissu anthracite **Arpin, vieux bois et tôles rivetées** en poutre et chaises **Bertoia** recouvertes de peau de mouton se suivent sans se ressembler ; laissant ensuite place au restaurant avec d'un côté **des calèches** (petits box abritant tables et banquettes) pour plus d'intimité, ou des tables face à l'immense baie vitrée en **mezzanine**, donnant sur le jardin enneigé et son **bassin en pierre** auquel on accède par une volée de marches. Quelques **têtes de cerfs en blanc** ponctuent une partie du plafond, et une **forêt de bouleaux** tient compagnie au miroir et aux calèches.



Suites et chambres cocooning

Dans les **42 chambres dont 25 suites**, le décor déroule une ambiance montagnarde et savoyarde, avec pour certaines des codes plus contemporains. Bois clair, pierres, draps de **Bonneval**, rideaux, plaids et

coussins aux notes anthracite, cendre et potiron siglés **Arpin**, animent et contrebalancent le bois omniprésent. L'utilisation de ces tons sobres et de matières chaleureuses renforce ce sentiment d'harmonie et de chaleur. Toutes sont prolongées d'une terrasse ou **balcon** donnant sur le village et les montagnes environnantes.

On aime, le soir, s'enrouler dans sa couette douillette entouré d'un silence neigeux !



Une parenthèse de bien-être au Spa

Après quelques descentes à **Rochebrune** ou au **Mont d'Arbois**, le Spa est une invitation mélodieuse à partager un moment de confidentialité et d'apaisement. Il est alors temps de s'y ressourcer pour relâcher les tensions du ski. **Creusée dans la roche, la piscine** offre son eau salvatrice pour quelques longueurs, grâce à sa **nage contre-courant**, puis enfin, on se laisse aller entre les mains d'**Anna** la thérapeute. Un choix de différents **massages** s'offre à vous mais, surtout, ici, le **sur-mesure** est omniprésent. Mélange de lissage, d'étirements, de pressions, d'acupressions, de ayurvédique, divin bonheur de se laisser pétrir entre des mains expertes.

Le must : pouvoir le faire sur la **table quartz**, qui ré-énergise les batteries du corps pendant que l'on s'occupe de votre enveloppe extérieure !





Les Grands Crus

Après le passage par le Spa, les papilles sont en alerte pour déguster quelques mets montagnards. Direction les **Grands Crus**, le Bistrot sera pour demain.

Un concept original basé sur les **fondues** a vu le jour dans ce restaurant, baptisé les « **Grands Crus** » et animé par un « **fromagier** », **Thomas Lecomte**, (entendez par là la connaissance du sommelier adaptée aux fromages), un technologue du fromage qui vient le soir dispenser son savoir et ses connaissances pour vous faire découvrir trois fondues différentes, aux saveurs incroyables !

Car ne vous en déplaise, **les fromages ont des caractéristiques comme les vins**, avec des saveurs et des longueurs en bouche différentes. Sans parler de millésime, et encore que, Thomas Lecomte nous fait déguster ses crus, comme il dit, à savoir son **Comté de 40 mois d'affinage**, **Beaufort de 18 mois d'affinage** ou encore **Etivaz d'Alpage de 18 mois** également. Un goût en bouche étonnant !

Et ce n'est pas tout. Une fois les fromages choisis, il vous reste à **définir votre bouillon** : légumes, au vin blanc, au vin de champagne ou au bœuf ? Pour ma part, j'ai choisi le **vin blanc Chignin**, qui selon Thomas, se marie bien (avec le bouillon de bœuf) à la **fondue des 3 grands crus typés** ! Enfin, vous aurez **deux types de pain**, aux noix et aux céréales, des fruits (incroyable mais vrai) qui se marient tellement bien au fromage, notamment l'ananas, la framboise ou le raisin, mes préférés. Et si cela ne suffit pas, **des condiments au choix** peuvent être rajoutés, comme les morilles, la charcuterie, une bolée de champignons...

Un bon moment, dans un endroit cosy, comme à la maison, où seule une trentaine de couverts peuvent être dressés. Ce qui en fait un restaurant intime, à l'ambiance conviviale. Décor en noir pour les murs et le sol, de l'or pour les suspensions et la vaisselle et du bois brut pour les tables. Bravo !





Cuisine inventive grâce au directeur du Palace de Menton, Stéphane Thoréton

Le lendemain, une envie de **tapas** ? Toujours possible à toute heure au **M**, ce qui est bien agréable, lorsque la faim ne se fait pas sentir à heure fixe !

Dans ce cas, le bar ou une banquette devant le feu de cheminée feront l'affaire. Si le soir, l'envie d'un vrai dîner vous tenaille, c'est le **Bistrot** qu'il vous faut. Dans cet univers chaleureux, la cuisine au dîner conjugue avec délice **les produits du terroir et de la mer**. C'est **Stéphane Thoréton**, le chef d'orchestre du lieu, qui place le goût et le produit au cœur de l'assiette. Riche parcours de ce cuisinier passé par **Roland Garros, Taillevent, Ledoyen, Drouant...** et également Chef du **Palace Menton** près du **lac d'Annecy**. Je vous conseille plus particulièrement le *carpaccio de Saint-Jacques sur son lit d'aubergines*, ou bien *le velouté de cresson*. Les noix de Saint-Jacques également très goûteuses et le filet de bœuf tendre à souhait que j'ai goûté ! Une jolie créativité conjuguée à un festival de saveurs !

À la nuit tombée, l'hôte déchiffre l'alphabet des étoiles sur le grimoire de la nuit en savourant un luxe bien mérité.





Mon avis :

Un hôtel 5 étoiles, charmant et cosy, bien situé dans Megève et qui offre tout le confort voulu dans cette station élégante et montagnarde. Accueil soigné, personnel agréable et aux petits soins, une nourriture créative et simple en même temps, un bon point pour leur restaurant « **Les Grands Crus** » qui propose des fondues originales avec des grands crus fromagers de 18 mois à 40 mois d'affinage pour le Comté, par exemple, et un accueil charmant par le fromallier **Thomas Lecomte**.

Les chambres et suites sont confortables et cosy et on s'y sent bien. Bravo pour la véritable bouilloire (pour ceux qui aiment le thé comme moi) qui accompagne la machine **Nespresso**, bien entendu.

Sympathique, la calèche tirée par un cheval, le seul hôtel qui en possède une, et qui permet une balade au cœur de Megève. Une balade aimée plus particulièrement par les familles et les couples.

M de Megève (hôtel du groupe Buildinvest)

15 Route de Rochebrune, 74120 Megève

Tél : 04 50 21 41 09

Cet hôtel appartient aux **Small Luxury Hôtels** <http://www.mdemegeve.com/fr/>
(<http://www.mdemegeve.com/fr/>)

