



M de Megève, l'adresse cinq étoiles incontournable

Ce qu'on aime depuis toujours à Megève, c'est ce savant mélange entre luxe et authenticité, entre tradition et modernité, une alchimie subtile qui vous fait tomber sous son charme. Et le M de Megève en est le reflet !

Le charme indémodable d'une station historique



PH: Karin Creuzet

Ce qu'on aime depuis toujours à **Megève**, c'est ce savant mélange entre luxe et authenticité, entre tradition et modernité, une alchimie subtile qui vous fait tomber sous son charme. La station a d'abord dû son succès à sa situation idéale sur un col montagneux, mais aussi à son climat privilégié recherché pour des cures de santé, avant que Megève ne devienne la **station de ski** mondialement connue qu'elle est aujourd'hui. Car ici, aristocrates et stars du show biz ont depuis longtemps leurs habitudes, loin du tape-à-l'œil et du « m'as-tu vu ». Bref une station chic et de bon goût, où l'on apprécie autant le ski que l'après-ski. A l'image de la station, « le M de Megève » est un endroit cocon où l'on savoure la douceur de vivre dans un cadre privilégié.

Une décoration innovante respectant l'esprit « chalet »



[Visualiser l'article](#)



C'est un gros chalet dodu lové à flanc de relief qui abrite le M. Devant l'entrée, la calèche blanche aux couleurs de l'établissement attend le promeneur pour une balade romantique au cœur de la station toute proche. De l'extérieur, le ton est donné avec les façades en bois et les balcons travaillés en lattes transversales. A l'intérieur, on retrouve les codes du chalet savoyard, déclinés de manière contemporaine. Une décoration signée par l'architecte d'intérieur savoyard **Alain Perrier**, qui joue à mélanger styles et matières, entre canapés Chesterfield en cuir chocolat ou en tissu anthracite Arpin, dans un chaleureux camaïeu de teintes potiron, anthracite et cendre. Vieux bois, tôles rivetées en poutre et chaises Bertoia recouvertes de peau de mouton viennent compléter cette ambiance cosy à souhait.

Dans les chambres, tradition savoyarde et style contemporain



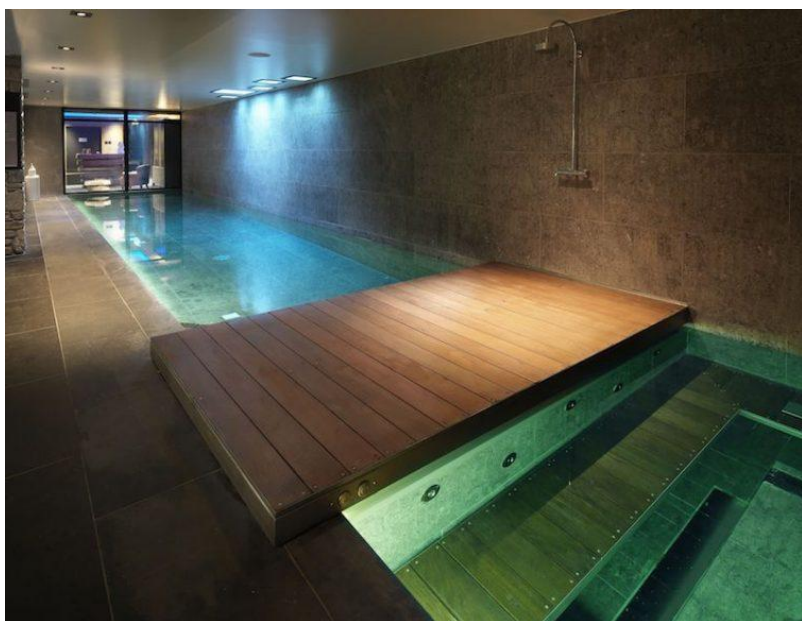
Que l'on soit dans l'une des 42 chambres ou des 25 suites qu'offre l'hôtel, on retrouve une décoration qui a su reprendre les codes savoyards sans tomber dans les sempiternels clichés du genre. Le bois et la pierre répondent aux notes chaudes des coussins, plaids et rideaux, dans des tonalités anthracite, cendre ou potiron. Chaque chambre offre en outre une terrasse ou un balcon donnant sur le village et les montagnes.



[Visualiser l'article](#)

environnantes. S'absorber dans la contemplation des flammes rougeoyant dans l'âtre ? C'est le privilège offert, entre autres surcroûts de luxe, par la **suite royale** de 65 m².

Une parenthèse de bien-être au Spa



L'espace balnéothérapie n'est pas en reste au M. Après une journée de ski ou de promenade aux alentours, on y fait une halte bienfaitrice avant d'attaquer la soirée : piscine avec nage à contre courant, fitness, jacuzzi, sauna, hammam taillé dans la roche, vous êtes ici dans un havre ressourçant. Le mélange subtil du bois et de la pierre confère à l'ensemble une atmosphère intime propice à la détente et au lâcher-prise. Quatre cabines de massage vous attendent pour des soins signés 5 Mondes : massage après-ski, rituel balinais, voire même un soin délassant de 2 heures !

Petites assiettes ou fondue ? Tout est permis côté gastronomie



Karin Creuzet

Comme l'année passée, le « **bistronomissime** » chef **Yves Camdeborde** nous régale à l'Avant Comptoir des Neiges. C'est pour lui l'occasion pour lui de libérer sa créativité en déclinant des petites assiettes « explosives, surprenantes, savoureuses et singulières ». Pour le chef, « il y a dans la culture des "tapas" un lien direct à la convivialité et au plaisir partagé ». On déguste ainsi au coin du feu, en famille ou entre amis, de petites assiettes de luxe, telles le croque-monsieur truffe noire melanosporum et comté, l'œuf à la coque et ses mouillettes au beurre de caviar, ou encore le burger pressé, foie gras de canard et bœuf, sans oublier la mousse au chocolat chaude sorbet poire et crumble cacao. On retrouvera aussi cette année les « Grands Crus de Fondues », formule où un « fromagier » vous aide à composer votre fondue en sélectionnant les meilleurs crus de fromages de la région, en fonction des différents affinages et des goûts de chacun. Parce que la tradition a aussi du bon !

Katya Pellegrino de www.luxe-magazine.com

Septembre 2018 Nouveaux Forfaits Hiver 2018/2019 à l'Hôtel M***** de Megève

Forfait M le Ski Venez partager à 2 ou en famille un agréable moment au M de Megève***** où sport et détente seront au rendez-vous avec le package Ski -du 18 décembre 2018 au 13 avril 2019* :

-Deux coupes de champagne offertes dès votre arrivée à l'hôtel en chambre ou au Bar du M-Les petits-déjeuners servis en chambre ou au buffet, avec produits locaux et maison-Vos forfaits ski, avec vos pass de remontées mécaniques en main propre dès votre arrivée à l'hôtel.-Un goûter vous sera proposé à la suite de votre journée de ski, jamais loin de la cheminée, pour un moment gourmand et convivial avec une farandole de douceurs.

-Un accès libre à l'espace détente avec une salle de fitness, une piscine avec nage à contre-courant, un jacuzzi, un sauna et un hammam taillé dans la roche. A partir de 572 € par chambre et par nuit pour 2 personnes

15 route de Rochebrune, 74120 Megève

Tél. +33 (0)4 50 21 41 09

www.mdegeneve.com



Date : 25/10/2018
Heure : 18:04:25
Journaliste : Katya Pellegrino

www.forbes.fr
Pays : France
Dynamisme : 6



Page 5/5

[Visualiser l'article](#)