

Deco, Gastronomie, Hôtels, Livres, Restaurants, Ski, Snow Emotion, Soins et bien-être, Vin & Spiritueux / 20 janvier 2019

# Le M de Megève, hédonisme et cocooning

by Frédérique de Granvilliers



**A**u cœur du village mythique, à 100 m de la rue piétonne Monseigneur Conseil et de la télécabine du Chamois, l'hôtel 5 étoiles, le M de Megève, dirigé par Jérôme Garcia, se fond dans cette station légendaire...

Buildinvest a su relever avec virtuosité un défi de taille avec ce projet du M de Megève : pari réussi d'avoir su proposer une extension dans l'esprit d'aujourd'hui, avec une mise à niveau du bâtiment des années 80 en l'habillant, le réhabilitant et en coordonnant les deux réalisations. Tenu par des hauteurs à ne pas dépasser, le spa et la piscine ont été creusés dans la roche, tout en façonnant des puits de lumière.







*Le M de Megève possède la seule calèche privative de Megève. Photo : Karin Creuzet.*

Confiée à Alain Perrier, la décoration intérieure contribue à l'esprit des lieux. Cet architecte d'intérieur, savoyard, fonctionne au coup de cœur et aime à conjuguer les styles, les matériaux et les différentes connotations. « J'aime tirer du passé l'inspiration d'un lieu, faire revivre les volumes, chercher des concepts innovants appropriés aux différents espaces, avec une touche d'insolite », précise ce dernier.

42 chambres dont 21 suites, 3 suites familiales et la suite Royale du M (65 m<sup>2</sup>). La tradition savoyarde associée au style contemporain s'exprime dans chaque chambre ou suite du M de Megève : bois clair, pierre, drap de Bonneval de chez Arpin, le tout équipé luxueusement. Chaque chambre ou suite dispose d'un balcon privatif offrant une vue imprenable sur le village ou sur la terrasse intérieure de l'hôtel.



*La Suite Royale. Ci-dessous, la salle de bain d'une chambre de luxe. Photos : Karin Creuzet.*





Et on s'y régale ! Deux restaurants et un bar particulièrement chaleureux, destinés aux clients de l'hôtel comme à la clientèle extérieure, vous emmènent découvrir les saveurs de produits d'exception.

Avec l'« Avant Comptoir des neiges », après un véritable succès l'année passée, le Chef Yves Camdeborde, star de la Bistronomie, signe à nouveau la carte des petites assiettes de luxe du Bar du M, place to go à Megève, avec une sélection de vins au verre, rhums et whiskeys pour connaisseurs et, pour les amateurs de puros, une cave à cigares et une terrasse chauffée pour les déguster.



*Restaurant le M de Megève. Photos Karin Creuzet.*



Yves Camdeborde, signe également des plats du Bistrot du M, qui propose au déjeuner une « La marmite du jour » et une carte pour régaler enfants, sans oublier crêpes et gaufres à l'heure du goûter. Et chaque soir, une nouvelle Broche Rôtisserie débarque pour le plaisir de savourer des grillades variées. Obligatoire que vous soyez ou non à l'hôtel, vivez l'expérience aux Grands Crus de Fondues, véritable temple de la fondue « élitiste ». L'expert « fromagier » Thomas Lecomte vous conseille pour composer « votre propre fondue » en sélectionnant les meilleurs crus de fromages de la région, selon vos goûts et envies du moment pour une fondue de cépage ou une fondue d'assemblage. Et à vous de choisir le bouillon et aussi, en plus du pain, légumes, fruits, escargots... Un vrai délice et quelle créativité !



Délice des papilles et bien-être. Direction l'espace balnéo, 300 m2 au coeur du M de Megève, avec piscine équipée d'une nage à contre courant, espace fitness, jacuzzi, sauna et hammam taillé dans la roche au style inspiré de l'architecture locale, dans un mélange subtil mariant le bois et la pierre.





Le Spa du M a sélectionné la marque Cinq Mondes dont les produits associent les bienfaits de la Phyto-Aromatique à une cosmétique de pointe. Cinq Mondes propose ainsi une large palette de soins ( rituel balinais, massage après-ski.. ) et de produits s'inspirant des Rituels de Beauté du Monde®.

En exclusivité à Megève, l'expérience unique d'un soin dans le sable chaud : ce nouveau concept remarquable de table de soins utilise du sable alpha quartz qui chauffe à la température désirée en se basant sur une technique millénaire de psammothérapie qui permet de soulager les douleurs et apporte une détente profonde. Les bénéfices du soin, corps ou visage, sont alors amplifiés.



[reservation@mdemegeve.com](mailto:reservation@mdemegeve.com)

15, route de Rochebrune, 74120 Megève . Tél : +33 (0)4 50 21 41 09.

[www.mdemegeve.com](http://www.mdemegeve.com)

Le M de Megève fait partie des Small Luxury Hotels of the World.

UN HIVER AU M - ÉVÈNEMENT 2017



Philippe Bourguignon  
**Sommelier**  
à mots choisis

LE VIN EST UNE  
ŒUVRE D'ART,  
LA DÉGUSTATION  
DOIT EN DÉGAGER  
L'ESSENCE.

ALEX CHAUVET

CONVERSATION AMOUREUSE  
DU M DE MEGÈVE AVEC  
**PHILIPPE BOURGUIGNON**  
MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE



"LES CONVERSATIONS AMOUREUSES"  
DU M REÇOIVENT  
PHILIPPE BOURGUIGNON  
DANS LE CADRE DE LA  
« WINE & GOLF EXPERIENCE »

PRÉSENTATION ET INTERVIEW  
DE L'AUTEUR PAR AGNÈS BOUQUET

Rendez-vous le vendredi 25 janvier  
à 18h30 pour l'interview, suivie d'un cocktail

15, route de Rochebrune  
74120 Megève  
[www.mdemegeve.com](http://www.mdemegeve.com)



Sur invitation uniquement  
présence à confirmer par mail à  
[thelove@smallluxury.com](mailto:thelove@smallluxury.com)

Si vous êtes dans la station le vendredi 25 janvier. Dans le cadre de l'évènement « Wine & Golf Expérience » à Megève, la première Conversation Amoureuse du M de Megève, organisée par Global TV Saint Tropez, se déroulera à 18h30 avec Philippe Bourguignon – Meilleur Sommelier de France qui présentera son nouveau livre « Sommelier, à mots choisis », préfacé par Bernard Pivot ( éditions Glénat) .

« Le vin est nécessaire à l'Âme »

Il y a boire et boire. Prendre la main de Philippe Bourguignon et se laisser guider dans sa forêt de mots, d'impressions, d'anecdotes et d'émotions est la garantie de boire mieux. C'est-à-dire en pleine conscience, dans une dimension de transcendance et de gourmandise qui traverse tout son livre «Sommelier à mots choisis » préfacé par Bernard Pivot. À travers un hommage aux hommes et aux femmes qui font le vin, le chantent ou le boivent, il nous embarque dans ses 45 ans d'expérience, ponctués par une récompense marquante pour celui qui était, à 27 ans, un jeune autodidacte: celle de Meilleur Sommelier de France. Quarante-cinq ans de carrière ou plus exactement de recherche qui l'ont amené à lier l'amour des livres et l'amour du vin, l'amour des raccourcis et des sincérités, car celui qui a dirigé pendant plus de 15 ans le fameux restaurant Le Laurent a été aux premières loges de la comédie humaine. Il en revient amusé et philosophe, heureux de partager sa passion avec nous ! Agnès Bouquet / Global TV Saint Tropez.

Cette conversation Amoureuse sera suivie d'une dégustation de Grands Crus Classés de Bordeaux : Château Batailley 2012 (5ème Grand Cru Classé en 1855 – AOC Pauillac), Château Trottevieille 2012 (1er Grand Cru Classé Classé B – AOC Saint-Emilion), Château Lynch-Moussas 2012 (5ème Grand Cru Classé en 1855 – AOC Pauillac), Château Calon Segur 2005 (3ème Grand Cru Classé en 1855 – AOC Saint-Estèphe), Château Guiraud 2015 (1er Grand Cru Classé en 1855 – AOC Sauternes), Château d'Issan 2015 (3ème Grand Cru Classé en 1855 – AOC Margaux), Domaine de Chevalier 2014 (Rouge – Crus Classé de Graves – AOC Pessac-Léognan) , Domaine de Chevalier 2016 (Blanc – Crus Classé de Graves – AOC Pessac-Léognan) ainsi que le Clos des lunes « Lune d'Argent » 2016 (vin de Bordeaux qui n'est pas un Grand Cru Classé mais il appartient à la famille Bernard propriétaire du Domaine de Chevalier)

[www.mdegeve.com](http://www.mdegeve.com)

#### *Tags from the story*

à mots choisis, Alain Perrier, Arpin, Bar du M, Bistrot du M, Buildinvest, Cinq Mondes, Conversation Amoureuse du M de Megève, expert « fromagier » Thomas Lecomte, fondue "élitiste", Glénat, Global TV Saint Tropez, Grands Crus de Fondues, Jérôme Garcia, Karin Creuzet, Le M de Megève, Megève, Philippe Bourguignon, Rituels de Beauté du Monde®, Small Luxury Hotels of the World, sommelier, Wine & Golf Expérience, Yves Camdeborde