

Voyage

de luxe

Spécial NEIGE

*Fous de ski ou amoureux de la montagne ?
Notre sélection de 17 adresses exclusives*



OUT OF AFRICA au Kenya

Safari dans la réserve du Masai Mara
Étapes dans des lodges stupéfiants

Nouveaux hôtels à Paris : Bvlgari Hôtel, Madame Rêve, Paris j'Adore, Hôtel des Académies et des Arts, La Demeure Montaigne, Fauchon L'Hôtel...

En France : Léonor Hôtel, Château de Sacy, Hostellerie de Levernois...

Bordeaux : métropole arty, gourmande et insolite...

L 19585 - 90 - F : 7,50 € - RD



BELUX 8,50€ - ESP 8,50€



Grand Hôtel du Soleil d'Or (Megève) REFUGE ÉPICURIEN

« Il est où le bonheur, il est où ? » Le bonheur, il est là, dans ce village aux ruelles pavées, avec ses maisons en pierre, son prieuré, son clocher et, en toile de fond, de majestueuses montagnes. Lancée au lendemain de la Première Guerre mondiale par Noémie de Rothschild, que les Mégevans appelaient affectueusement la « baronne Mimi », la station, élégante sans être snob, a su garder son authenticité. Le bonheur, il est là aussi, à deux pas de la place de l'Église et de ses calèches, au Soleil d'Or. Sous la houlette de son maître de maison, Stéphane Berne, le 5-étoiles cultive un esprit de générosité et de légèreté. L'établissement mérite bien son nom puisqu'il rayonne depuis 120 ans... Ce fut le premier hôtel (ou plutôt l'auberge) du bourg. À l'époque, son propriétaire, M. Conseil, portait le costume savoyard et créa une sorte de remontée mécanique constituée d'un treuil mû par un moteur, hissant les skieurs au sommet de la pente, assis sur un traîneau !

« Carré Praliné » ou « Bois des Biches » ?

Rouvert en décembre 2019 après 15 mois de travaux, estampillé Millésime, une collection née en 2014 de la passion pour l'art de recevoir d'Alexandra et Philippe Monnin, le Soleil d'Or a été entièrement lifté et agrandi tout en gardant son cachet. Sa bâtisse d'origine est désormais flanquée d'une extension dévolue à la restauration et de trois maisons mitoyennes pensées comme des

chalets. Vastes, 200 m² chacune (4 chambres et espace de vie avec salon, salle à manger, cuisine), elles bénéficient des services hôteliers et ont des noms évocateurs : Les Pionniers, Les Trois Champions et La Benne Rouge. Mention spéciale à cette dernière qui rend hommage à la mythique cabine rouge du téléphérique de Rochebrune, inauguré en 1933. La déco, créée par Marie-Christine Mecoen, directrice artistique du groupe Millésime, fait revivre les débuts du ski avec, notamment, des photos anciennes joliment encadrées d'ardoise naturelle accrochées aux murs.

Retour dans le bâtiment principal. Dans le chaleureux lobby, avec des canapés profonds autour d'un feu qui crépite et une bibliothèque regorgeant d'ouvrages, de petites touches rappellent l'histoire du lieu : là, une plaque émaillée, ici des appareils photo argentiques ou une paire de jumelles vintage. Les 16 clés, de 25 m² à 38 m², s'échelonnent sur quatre étages. Du 1^{er} au 3^e étage, toutes les chambres disposent d'un balcon, avec vue côté Jaillet ou côté Mont d'Arbois. Baptisées « Carré Praliné », « Carré Vanille », « Carré Poire », ou encore « Carré Pistache », elles distillent une ambiance chocolatée avec des teintes lait-chocolat-caramel. Changement radical d'atmosphère au 4^e et dernier étage où les chambres, installées sous des poutres d'origine en chêne du plus bel effet, rendent hommage à la nature environnante : « Forêt », « Clairière », « Bois des Biches » et « Lac des Sapins ». ➤



À l'entrée du village, le plus vieil hôtel de Megève a changé de main pour se refaire une beauté et se transformer en spot gourmand, de La Chocolaterie au Restaurant, en passant par le Roof Top Bar.





La Chocolaterie



Le Rooftop Bar

Mamie Chocolat

Mais le cœur battant de l'établissement se situe dans son extension avec, tout d'abord, La Chocolaterie de Jean-Paul Hévin qui a pris ses aises au rez-de-chaussée. Un repaire gourmand et douillet habillé de liège pailleté d'or, d'une grande cheminée, d'un meuble d'apothicaire de 1880, de tables basses et canapés écrus réchauffés de couvertures en (fausse) fourrure. On y savoure de vrais chocolats chauds concoctés sous vos yeux par « Mamie Chocolat », accompagnés de tartines, brioches, grosses parts de gâteau ou tartes toutes plus succulentes les unes que les autres. Juste au-dessus, Le Restaurant, supervisé par la jeune cheffe prometteuse Mélanie Martin, envoie du lourd : huîtres bretonnes au caviar Sturia, œuf cocotte aux truffes et caille confite, filet mignon et ris de veau façon Rossini... Au dessert, on craque pour le Millefeuille chocolat-poivre dressé dans l'assiette par la jeune (elle aussi) cheffe pâtissière Marion Patraud.



Tout en haut, clou de l'hôtel, le Roof Top Bar avec, c'est amusant, une réplique de la fontaine du village remplie de bouteilles de champagne. Là, on succombe, suivant l'humeur, à l'un des 7 cocktails signature « Péchés Capitaux » (« Avarice », « Envie », « Paresse », « Colère »...) imaginés par le mixologiste Arthur Provensal... Tout en se régaland de planches à partager, telles que « La Gourmande » débordant de saucisson, jambon truffé, terrine maison, Reblochon fermier et Beaufort.



Enfin, après une journée à dévaler les pistes, on fonce se faire chouchouter au Spa qui porte les couleurs de la marque française Gemology, leader mondial de la cosmétique naturelle minérale, avant d'aller piquer une tête dans la piscine avec vue sur le lac Vert... Si c'est pas le bonheur, ça y ressemble. ➤

Natalie Florentin



Le Restaurant