

LE MAGAZINE DES PALACES THE MAGAZINE OF LUXURY HOTELS

PALACES

#44 Hiver Winter 2021



Gourmet

**GASTRONOMIE
FESTIVE**

*Gastronomy
festive*

Paris

**EFFERVESCENCE
PARISIENNE**

*Effervescence
parisien*

Joannerie

**BIJOUX
ETERNELS**

*Jewelry
eternal*

Automobile

**LE PAYS BASQUE
EN MCLAREN**

*The basque country
in a mclaren*

97785-44 - F : 8.50 €



00410

3 769778 508501

LA MONTAGNE DANS TOUS SES ÉCLATS

THE MOUNTAIN IN ALL ITS GLORY

Le Grand Hôtel du Soleil d'Or

L'ALPE D'HUEZ

Il y a 120 ans, avant même que la station ne prenne son essor, le Grand Hôtel du Soleil d'Or accueillait ses premiers hôtes... Le groupe Millésime a su réveiller le premier hôtel de la station et lui insuffler un vent d'élégance et de chaleur sans perdre l'authenticité de la bâtisse originelle. Bienvenu dans ce refuge épicurien en plein cœur du village qui a fait du chocolat son fil conducteur. On retrouve dans les différents espaces de l'hôtel et de ses chalets une ambiance cocooning respectant l'authenticité megevarine. Chacun des trois chalets dispose de 4 chambres avec salles de bain privatives et espaces de vie : salon, salle à manger, cuisine et terrasse. Dans l'hôtel, les 16 chambres et suites révèlent un décor unique, avec vues sur la montagne. La gourmandise a une grande place dans l'établissement. On commencera sur le roof top bar en sirotant des cocktails à tout moment de la journée, en grignotant des recettes montagnardes. Megève se serait originellement appelée « Meztiva », « la ville où l'on s'arrête manger ». Raison de plus pour se régaler de plats généreux grâce la cuisine du duo de cheffes : Mélanie Martin, inspirée par Flora Miluša. Nostalgie, souvenirs olfactifs et gustatifs : la chocolaterie ! Cœur battant de l'hôtel, cette fabrique de plaisirs propose aux amateurs de cacao les créations exceptionnelles de Jean-Paul Hévin. On se régale à l'heure du goûter d'un chocolat chaud onctueux préparé à l'ancienne, avec des tartines de pain grillé sur lesquelles sont râpés des copeaux. Dans une ambiance qui célèbre les éléments naturels (l'eau, le végétal, le minéral), la piscine, le jacuzzi, le sauna, le hammam sont de magnifiques préludes ou épilogues aux soins, solo ou en duo, avec la marque naturelle Gemology pour ses soins organiques.

MILLÉSIME ET LA CHOCOLATERIE

Millésime and the chocolate factory

120 years ago, even before the resort took off, the Grand Hôtel du Soleil d'Or welcomed its first guests... The Millésime group has managed to revive the resort's first hotel and breathe a breath of elegance and warmth into it without losing the authenticity of the original building. Welcome to this epicurean refuge in the heart of the village, which has made chocolate its main theme. The different areas of the hotel and its chalets have a cocooning atmosphere that respects the authenticity of the Megevarine. Each of the three chalets has 4 bedrooms with private bathrooms and living areas: lounge, dining room, kitchen and terrace. In the hotel, the 16 rooms and suites reveal a unique decor, with views of the mountain. Gourmet food has a big place in the hotel. Start on the roof top bar, sipping cocktails at any time of the day and nibbling on mountain recipes. Megève was originally called "Meztiva", "the town where you stop to eat". All the more reason to treat yourself to generous dishes thanks to the cuisine of the chef duo: Mélanie Martin, inspired by Flora Miluša. Nostalgia, olfactory and gustatory memories: the chocolate factory! The beating heart of the hotel, this factory of pleasures offers cocoa lovers the exceptional creations of Jean-Paul Hévin. At snack time, you can enjoy a creamy hot chocolate prepared the old-fashioned way, with toasted bread on which shavings have been grated. In an atmosphere that celebrates the natural elements (water, plants, minerals), the swimming pool, the jacuzzi, the sauna and the hammam are magnificent preludes or epilogues to the treatments, solo or in duo, with the natural brand Gemology for its organic treatments.



Grand Hôtel
du Soleil d'or *****

255 RUE CHARLES FEIGE / 74120 MEGÈVE
TEL. : + 33 (0)4 50 34 31 06