

100% papier recyclé et imprimé en France sur papier FSC®

UKRAINE LE LOBBY DE KIEV
À WASHINGTON

SOCIÉTÉ MA SEMAINE
DE DÉTOX NUMÉRIQUE

V'OBBS

RN

**LA CONQUÊTE
SILENCIEUSE**



ISSN 1120-2228 - 001 - 5,90 €



ALLER SIMPLE > MEGÈVE

Les skis sous la table

Célèbre pour son art de vivre alpin, la jolie station de Haute-Savoie regorge d'excellentes adresses où se décline toute la gastronomie locale

Par **DORANE VIGNANDO**

Ici, la moitié de la clientèle ne skie pas », aiment répéter les habitués de la station. Car ce qui fait le sel de Megève, c'est moins son domaine skiable que son esprit village, son histoire et son patrimoine. A la bijouterie Joly-Pottuz, les sœurs Françoise et Béatrice continuent à vendre la Croix de Megève en version or ou argent, qui a fait la réputation de leur famille. Sur la place de l'Eglise, la boutique Aallard, tenue par Antoine Aallard, perpétue depuis trois générations une mode de montagne chiquissime depuis que le grand-père Armand créa le premier fuseau de ski en 1930. Impossible aussi de ne pas rendre visite à la boutique Au Soli, chez l'ébéniste et antiquaire Jean-Luc Freundorfer, grand admirateur de l'architecte Henry Jacques Le Même. Ce contemporain de Charlotte Perriand et du Corbusier contribua à la renommée du style mégevan : c'est lui qui imagina le premier pied-à-terre dans la station pour la baronne de Rothschild en 1926, ainsi que les fameux « chalets du skieur ». Près d'un siècle plus tard, ce style années 1930 est fort recherché. Les Fermes de Marie, fameux cinq-étoiles à l'atmosphère cosy, s'en inspire, tout comme le collectionneur Nicolas Grivet, à la tête du charmant hôtel Au Coin du Feu, où il a consacré un étage entier au maître.

L'homme n'a pas que le bon goût vintage. Pour son restaurant, Le Saint-Nicolas, il a recruté une pépite : le chef Marvin Lance, qui régale de ses saveurs terre-mer tout en finesse. Et le safari des petits plaisirs se poursuit hors et sur les pistes. Les musts : le brunch du samedi chez Chloé au River Café, un chocolat chaud au Grand Hôtel du Soleil d'Or (le Roof Top Bar avec vue n'est pas mal non plus), un *drink* au ravissant bar de l'hôtel M de Megève (photo). A près de 1 800 mètres d'altitude, au Chalet sauvage, sur la piste des Mandarines, on dévore une tartiflette à la truffe, à moins d'opter pour LA côte de bœuf esprit copains au Beef Lodge, ou pour un dîner surprise au Elles Bistrot, où la cheffe Eugénie Guillermin et sa complice Dalila Brockly invitent divers toqués lors de tables éphémères. Autre incontournable : Le Relais, nouvelle adresse lancée par Marie et Nicolas Sibuet, dans l'historique hôtel Mont-Blanc, qui propose une régálade de cuisine de montagne franco-italo-suisse. Pour clore les agapes, direction Rural by Marc Veyrat qui, cet hiver, a installé ses fourneaux au milieu des sapins, dans l'ancienne Auberge de la Côte 2000. Au menu, une partition de plats revigorants (assiette de légumes oubliés, burger au coulis de reblochon), avec, si le chef au chapeau est là, du spectacle « à la Veyrat » en salle. ■

DORANE VIGNANDO - LE SAINT-NICOLAS

OÙ DORMIR



Les Fermes de Marie : déco cosy, table comme on les aime, et un spa proposant la gamme de soins maison Pure Altitude.
 Rens. : fermesdemarie.com

M de Megève : chambres confortables et table signée Edouard Loubet. Le plus : le savoureux goûter.
 Rens. : mdmegève.com

La Grange d'Arly : charmant 3-étoiles.
 Rens. : grange-darly.com

OÙ MANGER



Le Saint-Nicolas : carte inventive du talentueux chef Marvin Lance.
 Tél. : 04 50 21 04 94

Le Vieux Megève : pour une des meilleures fondues.
 Tél. : 04 50 90 77 67

À RAPPORTER

Terrines, miel, fromages à l'Épicerie des Fermes. Et aussi au Garde-Manger, nouvelle boutique du chef triplement étoilé Emmanuel Renaut.
 Rens. : megève-tourisme.fr

