

DOSSIER DE PRESSE

HIVER
24 - 25



megeve

megeve-tourisme.fr

CHIFFRES CLÉS

2

centres d'expositions
et 16 galeries d'art

33

établissements hôteliers/
résidences dont 11 hôtels 5*

14

itinéraires de
ski de randonnée

400 km

de pistes Évasion
Mont-Blanc

2

patinoires intérieure
& extérieure

37 935

lits touristiques

135

restaurants, bars
et lieux festifs

40 km

de ski de fond

14

itinéraires raquettes
et sentiers
piétons balisés

2

luges 3km sur neige
+ 1 sur rail

141

commerces

12

calèches

2 487 m

Sommet du
domaine skiable

1 113 m

altitude village

1 195 000

nuitées en hiver

1

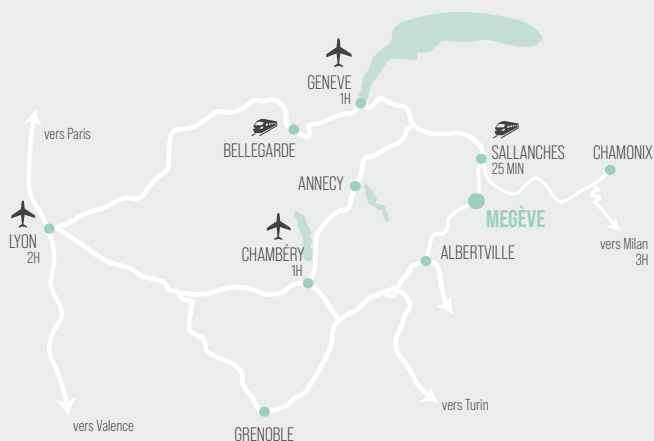
altiport

1

casino

17

espaces
bien-être & forme



Clientèle

60% FR 40% ETR
dont Suisse, EUA,
UK, USA

1

centre-village
piéton

megève

VILLAGE PIONNIER DU TOURISME DE MONTAGNE

Nichée au pied du Mont Blanc entre forêts et alpages, Megève fait rimer art de vivre à la française et douceur de vie. Un fabuleux destin débuté il y a plus de cent ans sous l'impulsion de la baronne Noémie de Rothschild, tombée amoureuse du Mont d'Arbois au point de décider d'y créer une station de ski, entraînant dans son sillage têtes couronnées et grands de ce monde, plus tard suivis par les artistes parisiens en vogue. Jean Cocteau l'avait d'ailleurs surnommée « le 21^e arrondissement de Paris ». Calèches, ruelles pavées, chalets haut de gamme, hôtels prestigieux et boutiques griffées ; derrière l'image d'Épinal se cache un village authentique de montagne qui vit à l'année et déroule des kilomètres de sentiers et de pistes de ski qui font de la destination une porte d'entrée vers l'évasion. Avec le Festival Toquicimes qui revient chaque automne et connaît un succès grandissant, Megève est devenue la capitale de la cuisine de montagne, mettant en lumière ses agriculteurs, la richesse de son terroir et les savoir-faire de ses artisans. Du bourg agricole au village de ski au rayonnement international, Megève écrit son histoire entre tradition et innovation, façonnée par des personnalités emblématiques qui s'emploient à perpétuer son patrimoine unique en insufflant un vent de modernité. Avec la belle saison qui se profile, ce dossier de presse compile des expériences singulières au village de Megève.





MEGÈVE, LES PROJETS D'AUJOURD'HUI POUR MIEUX APPRÉHENDER DEMAIN.

UN DOMAINE SKIABLE Tourné vers l'AVENIR

La gestion et l'exploitation des remontées mécaniques du domaine skiable du massif du Jailliet (Megève le Jailliet/Combloux/La Giéttaz) viennent d'être confiées à la SEM des Portes du Mont-Blanc, dans le cadre d'une nouvelle Délégation de Service Public (DSP). Cette DSP, signée pour une durée de 20 ans, fixe la vision et définit un avenir pour ce domaine qui s'étend sur six communes (Sallanches, Cordon, Combloux, Megève, Demi-Quartier et La Giéttaz) et deux départements (Haute-Savoie et Savoie). La signature de ce contrat marque l'aboutissement d'un long travail collectif mené par les communes membres du Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU) ESPACE JAILLET, présidé depuis 2020 par Madame le Maire de Megève, Catherine Jullien-Brèches.

En plus des investissements structurants tels que le remplacement du télécabine du Jailliet à Megève et du télésiège de Beauregard, l'exploitant des Portes du Mont-Blanc s'engage à poursuivre la transformation amorcée en 2017. À savoir, capitaliser sur l'échelle humaine de la structure SEM des Portes du Mont-Blanc, pour inscrire le domaine dans un esprit loisirs de montagne et moins industrialisé, qui met la satisfaction et la relation client au cœur de ses préoccupations.

Ce nouveau contrat se veut exemplaire et sobre en matière de développement durable. Il prévoit notamment une flexibilité de l'exploitation en fonction de la fréquentation et des conditions météorologiques. La SEM entend développer son agilité pour maintenir « sobrement » ses services, tout en saisissant les opportunités lui permettant de développer son activité (ailes de saison, loisirs, ski). Les initiatives comme la balançoire géante, l'aire de jeux panoramique du Jailliet, le « Pas dans les Savoie » au Torraz, ou encore le foodtruck au sommet du Jailliet illustrent cette dynamique, qui restera une priorité pour la SEM souhaitant continuer à qualifier l'expérience de ses clients et valoriser ses infrastructures.

En 2022-2023, 13 % du chiffre d'affaires annuel a été généré par des activités « hors-ski », contre seulement 5 % il y a quelques années. Les passages de la télécabine du Jailliet en été, ont quant à eux augmenté de près de 50 % en cinq ans. Le prochain objectif est de franchir la barre du million d'euros de recettes en été, contre 850 000 euros actuellement.



MEGÈVE DÉVELOPPE LES AILES DE SAISON

À Megève, le développement des ailes de saison est au cœur des préoccupations. La destination capitalise sur sa situation géographique favorable, proche de bassins économiques tels que Genève, Annecy ou Lyon. Le marché du tourisme d'affaires est un objectif clairement affiché, avec l'ouverture en juin 2024 de la nouvelle salle de congrès au Palais. Ce centre des congrès s'inscrit au cœur d'une stratégie globale et commerciale, en lien avec les hôteliers de Megève, pour faire vivre la destination à l'année. Un objectif aujourd'hui envisageable grâce au travail et à l'engagement des acteurs, qui œuvrent dans une démarche collective.

De plus en plus d'hôteliers du village, engagés et proactifs, se mobilisent pour élargir leurs périodes d'ouverture, à l'instar de l'Hôtel Au Coin du Feu***, ouvert à l'année depuis 8 ans. Pour Nicolas Grivet, le Directeur, c'est aussi un moyen de fidéliser et de s'assurer un personnel de qualité. Des initiatives gagnant-gagnant et une façon de montrer l'exemple, comme le souligne Nicolas Queval, Directeur du Novotel Megève Mont-Blanc, un hôtel également ouvert toute l'année.

De ce fait, d'autres adresses suivent cette dynamique : du côté des Loges Blanches****, l'hôtel a décidé de se lancer dans une ouverture annuelle en misant sur le développement de la réception de mariages et de séminaires grâce au centre des congrès. Quant au Cœur de Megève**** et au Grand Hôtel du Soleil d'Or**** ils proposent une ouverture 11 mois sur 12.



UN ACCUEIL COUSU MAIN EN QUELQUES CLICS

Megève Tourisme innove avec le roadbook personnalisé qui établit un séjour sur mesure : activités, commerces, hébergements, lieux clés... actualisés et enrichis en permanence d'après les informations saisies (besoins, envies, profils) et les conseils précieux donnés par les équipes d'accueil de Megève. Les informations sont récupérées via un QR code ou envoyées par email pour une consultation simplifiée. Une idée de carnet de séjour digital interactif qui se révèle une mine d'informations pour les visiteurs.

Jean-François Lhomme, conseiller touristique à Megève Tourisme accueille avec intérêt ce nouvel outil : *"la technologie nous permet un accueil complètement personnalisé, nous sortons des réponses standardisées en remettant les préoccupations de nos visiteurs au centre de nos services. Une évolution du métier de conseiller touristique qui tend vers une mission de concierge privé afin de continuer à viser l'excellence qui caractérise l'offre de notre destination".*

NOËL



À

MIEGGEVE



UNE TRADITION ANCRÉE DEPUIS PLUS DE 50 ANS À MEGÈVE !

Dès le premier week-end de décembre, le village s'illumine et devient le théâtre d'instantanés féériques qui émerveillent petits et grands. Chaque année lors de la traditionnelle Illumination du Sapin, un spectacle tenu secret, réunit plus de 5 000 spectateurs venus profiter d'un rendez-vous devenu incontournable. L'événement annonçant le début d'une saison festive où la magie de Noël prend vie, se tiendra cette année le samedi 7 décembre 2024 à 19h30.

Pour cette 15^e édition, le sapin et l'éclairage de la Place du village seront dévoilés sous un nouveau format. Jusque-là le conifère, issu de terrains communaux ou de parcelles privées à Megève, et pour lesquelles certains propriétaires rêvaient de voir un de leurs sapins trôner sur la place, pesait entre 6 et 7 tonnes, et devait répondre à des normes spécifiques : mesurer 23 mètres de haut et être destinés à la coupe. Cette année repensé sur sa forme et son aspect, il se composera d'une structure métallique sur laquelle des centaines de sapins issus d'une pépinière locale seront implantés afin de former un cône parfait.

Il sera décoré par un joaillier parisien au style raffiné et élégant correspondant aux valeurs de Megève.

Par une volonté de mettre en valeur l'héritage architectural mègevan, une illumination des bâtiments formant le cœur du village (église, clocher et Mairie récemment rénovés ainsi que la Tour Magdelain), complètera cette mise en scène et sera déployée tout au long de l'année afin de faire perdurer cette magie au fil des saisons. Une prouesse rendue possible par des ingénieurs spécialisés dans l'illumination patrimoniale. Tous les soirs de l'hiver et de l'été, un spectacle thématique son et lumière en lien avec la saison : projection d'images et des effets dynamiques (décors lumineux et technologie audio 3D).

MEGÈVE, CAPITALE DE LA CUISINE ALPINE

UNE TABLE, 2 CHEFS : nouveau MARC VEYRAT ET SA FEMME CHRISTINE PRÉSENTENT LEUR NOUVELLE ADRESSE

L'illustre Chef au chapeau revient à ses premiers amours et convoque ses souvenirs d'une enfance paysanne à travers "une Cuisine Haute Définition". Établi à quelques enjambées du village dans un cocon intime avec la sincère générosité d'une maison de famille, il orchestre un dîner immersif, réservé à 18 convives maximum. Bonbon qui sort de la forêt, Œuf de trois heures à la berce sauvage, Trois arômes de sous-bois (lichen, chénopode, ail des ours), Pomme de pin, fumée pour de vrai... Des mets sublimes par une mise en scène à en rester bouche bée. Nul doute, c'est bien une table au cœur de la forêt que le cuisinier des herbes sauvages a dressée pour les hôtes de ses bois. Un véritable parcours expérientiel qui prône l'initiation aux saveurs et aux herbes de montagne. En alternance, c'est sa femme Christine Heckler Veyrat, également cuisinière, qui officie pour une cuisine à l'âtre dont elle seule a le secret. Flamme, braise, cendre et fumée, sa maîtrise des éléments se révèle avant le charriot des desserts, dans un esprit toujours festif.

Menu Marc Veyrat : 395 € hors boissons.

Menu Christine Heckler Veyrat : 180 € hors boissons.

Offre cueillette avec le Chef (dès la fonte des neiges), comprenant dîner, nuit et petit déjeuner du Chef «le meilleur au monde» selon Relais & Châteaux.

À partir de 2 700 € pour 2 personnes hors boissons.

Ouvert à l'année les dîners des jeudi, vendredi, samedi et le déjeuner du dimanche.

Privatisation possible.

marcveyrat.fr



megeve
présente
Le festival de la cuisine de montagne

Toquicimes

18 → 20
oct 2024

Parrainé par Yannick Alléno
Concours · Dégustations · Produits Locaux · Dédicaces · Masterclass · Animations...
toquicimes.com · megeve-tourisme.fr

Entrée Gratuite

L'automne marque le retour de Toquicimes avec une 7^e édition du 18 au 20 octobre parrainée par le chef multi-étoilé Yannick Alléno. Le festival initié par la destination et co-fondé par Emmanuel Renaut revient avec ses incontournables : ateliers pour tous, masterclass et démonstrations culinaires, marché des producteurs, course des garçons de café, concours ouverts aux professionnels et amateurs : tarte au chocolat Chartreuse® Relais Desserts, meilleur pâté croûte de montagne et concours des familles, qui aura pour thème cette année les crozets. Quelques nouveautés à noter : une épreuve de sélection française pour le Mondial de Fondue 2025 ainsi qu'une vente aux enchères de vestes dédicacées par les chefs au profit de l'association Antoine Alléno le vendredi 18 octobre. Un rendez-vous qui réunit une centaine de chefs, plus de 200 apprentis du Campus de Groisy, une trentaine de producteurs et des visiteurs par milliers autour des cinq sens, thème de cette édition.



EMMANUEL RENAUT ^{nouveau} REPREND LE PRIEURÉ

Emmanuel Renaut, chef triplement étoilé, reprend Le Prieuré, toujours avec cette volonté de proposer des expériences uniques autour d'un savoir-faire culinaire de montagne. Un nouveau chapitre s'ouvre pour l'établissement emblématique du centre du village tenu depuis 3 générations par la même famille. Dans une ambiance bistrot, on déguste des plats authentiques à base de produits locaux. Une carte renouvelée au fil des saisons, de la fondue signature du chef aux poissons de lacs, en passant par une belle sélection de fromages de la région. À retrouver tous les jours : une formule petit-déjeuner pour bien débuter la journée et le menu du Prieuré (entrée, plat, dessert) à 40 €.

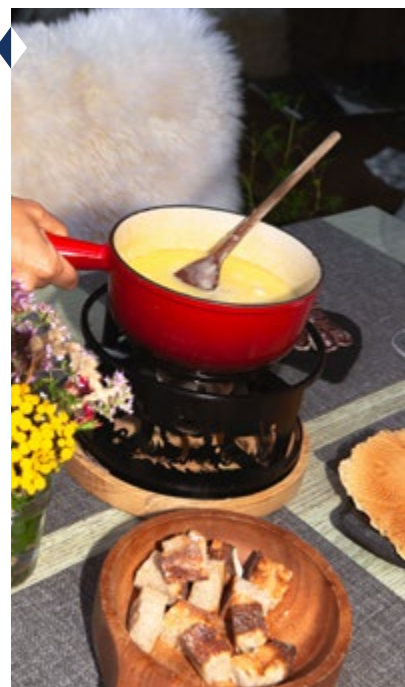
Ouvert tous les jours de 9h à 23h.

leprieure-megève.com



LA MEILLEURE FONDUE DE MEGÈVE

À Megève, on ne badine pas avec la fondue. C'est même l'objet d'un concours réservé aux restaurateurs du village qui revient chaque année à Toquicimes. Les pré-sélections se jouent devant un jury d'experts de renom comprenant des chefs étoilés, des MOF mais aussi le Président de la confrérie de la fondue savoyarde. Ensemble, ils ont la difficile tâche d'élire la meilleure fondue se basant sur plusieurs critères pointus : l'approche olfactive, l'esthétisme, la texture et bien sûr le goût. Une note est également accordée à l'art de la table, un point important au cœur d'une destination qui a fait de l'excellence son ADN. Ils étaient 13 restaurants du village aux alpages à rejoindre la compétition cette année, un nombre de présélectionnés inégalé depuis la création de ce concours en 2017, 10 ont été retenus pour participer à la finale se tenant le dimanche 20 octobre lors de Toquicimes. Le candidat qui saura se démarquer, aura l'honneur et le privilège d'inscrire la « Meilleure Fondue de Megève » à sa carte pour l'année. Qui détrônera le Vieux Megève, lauréat 2023 ? Suspense !





UNE FROMAGERIE AU GRAND HÔTEL SOLEIL D'OR nouveau

Après la Chocolaterie, aujourd'hui devenue une institution, le Grand Hôtel Soleil d'Or**** se dote d'un restaurant dédié aux spécialités fromagères, tout simplement baptisé La Fromagerie. Au menu, une vaste sélection de fromages des Alpes, chacun choisi pour son caractère unique et sa qualité, reflétant l'expertise des fermiers locaux. L'hôtel propose de déguster ces produits dans un cadre méticuleusement pensé, entre authenticité alpine et élégance contemporaine. Un lieu intimiste et chaleureux qui s'inscrit dans l'ADN de l'hôtel. Des visites de la fromagerie en partenariat avec les fermiers sont également organisées. Une invitation gourmande pour découvrir l'art de la fabrication des fromages des Alpes.

Ouvert tous les jours de 19h à 22h. Fondue savoyarde à partir de 32 €
soleildor-megeve.com

nouveau LA BRASSERIE BENJAMIN

Une nouvelle brasserie gastronomique aux influences alpines voit le jour au Four Seasons Hôtel Megève. Soupe à l'oignon des Cévennes gratinée à l'abondance, le traditionnel pâté en croute, sans oublier la sole meunière... la carte élaborée par le Chef Armando Acquaviva et sa brigade fait la part belle aux classiques français en favorisant les produits locaux. Côté pâtisserie, Jonathan Chapuis, Chef pâtissier du Four Seasons depuis 2019, propose des desserts gourmands agrémentés de fleurs et plantes de montagne : Profiteroles chocolat reine des prés, Mille-feuille aux deux vanilles ou encore Baba à la Chartreuse, les palais sucrés ne seront pas en reste. Et bien sûr une sélection de vins exceptionnels dont de grands crus très rares de la maison Laffite Rothschild.

Fourseasons.com



MEGÈVE



NETFLIX POSE SES CAMÉRAS À MEGÈVE

Quand l'hiver dernier, la série à succès *Emily in Paris* choisit de s'offrir une escapade aux sports d'hiver, c'est de toute évidence Megève, symbole de l'élégance à la française, qu'elle choisit. L'occasion de repérer quelques lieux emblématiques du village lors de la diffusion : la place du village, le domaine skiable du Mont d'Arbois et son restaurant Idéal 1850, ou encore le Chalet des Fermes de Marie.

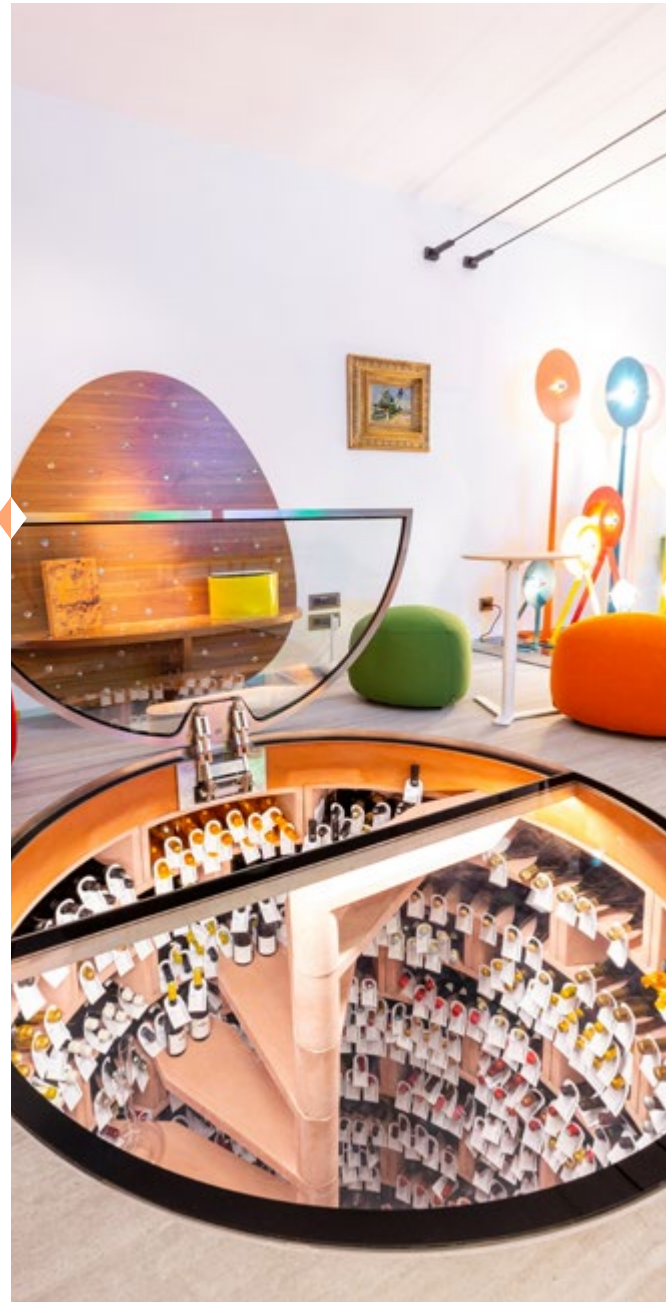
& UNIQUE



UN CHALET CONÇU COMME UNE ŒUVRE D'ART

Magic Megève est un concept de chalets contemporains avec services qui repense les codes du luxe par le biais de l'art et du design où chaque espace reflète un univers unique. Sols, murs, escaliers, plafonds, éclairages, mobiliers, objets et sculptures. Une palette d'artistes de renom (Conrad Shawcross, Antony Gormley, Giovanni Ozzola et Mike Nelson) a été conviée pour faire de ce chalet de dix chambres un terrain d'expression artistique qui s'étend du Spa au lounge bar en passant par le cinéma, la piscine qui s'éclipse sous un plancher mobile, ou encore une cave à vin vitrée hélicoïdale. Si le lieu est un véritable joyau, l'éventail d'expériences hors du commun en matière de services et de conciergerie, y compris un chef et sa brigade, sommelier, moniteur de ski... promettent un séjour aussi immersif que luxueux.

www.themagicmegeve.com



DÉAMBULATION DANS LES PAS D'HENRY JACQUES LE MÊME, ARCHITECTE VISIONNAIRE

Connu pour avoir inventé en 1927 le concept de « chalet du skieur », librement inspiré des fermes locales, à la demande de la Baronne Noémie de Rothschild, Henry Jacques Le Même a façonné le paysage architectural de Megève. Sophie Blanchin, guide du patrimoine Savoie Mont Blanc, accompagne les visiteurs dans les pas de cet architecte incontournable qui a largement contribué à l'esprit alpin du village. De sa Maison-atelier avec toit terrasse, style Le Corbusier, nichée dans un écrin de verdure qui tranche avec la couleur ocre rouge du

bâtiment, à l'aérium le Hameau, mastodonte de béton blanc situé en promontoire du village, en passant par les emblématiques « chalets du skieur » (plus d'une centaine à son actif à Megève), dont certains bénéficient du label Patrimoine du 20^e siècle, sans oublier les nombreux hôtels, établissements scolaires et magasins qu'il a rénovés, la visite se révèle passionnante. Visites d'1h30 sur réservation. À partir de 7 € et de 95 € pour les visites privées.

Sophie Blanchin : 06 82 30 48 40



UNE VOLONTÉ POUR LA FAMILLE SIBUET DE CONTINUER À S'ANCRER À MEGÈVE

Installée à Megève depuis plus de 70 ans, la famille se positionne en faveur d'une démarche de continuité, en préservant le patrimoine des générations précédentes tout en apportant une offre complémentaire.

Après Les Fermes de Marie****, et l'hôtel Le Mont Blanc****, véritables références de l'art de vivre à la montagne, c'est au tour du Lodge Park de connaître un tournant en devenant un hôtel 5 étoiles au cœur du village. Pour la famille, il est important de continuer à proposer "une expérience authentique dans le village de Megève", qu'elle affectionne particulièrement.

Cela se traduit également par l'implantation de structures complémentaires. "Notre épicerie au centre du village s'inscrit également dans une démarche de présence active dans la vie locale, en maintenant des petits commerces de proximité pour garantir un équilibre entre établissements de luxe et petits commerces."

Leur enjeu est de savoir conserver une vision familiale, ce qui selon eux, leur permettra de perpétuer des valeurs chères aux clients : découvrir un village authentique et naturel à chaque saison, car "la montagne de demain est une montagne vivant toute l'année."

LE LODGE PARK S'OFFRE UNE CINQUIÈME ÉTOILE

La famille Sibuet décroche une cinquième étoile au Lodge Park, fruit d'une rénovation minutieuse qui révèle de nouvelles suites de 50 m² entièrement redécorées, alliant tissus écossais et jeux de matières sur fond de cuir, bois précieux et plaids en fourrure, vue sur les montagnes en prime. Au passage, le refuge ultra chic s'est offert un nouvel espace de 800 m², véritable temple du bien-être avec piscine intérieure, saunas, hammam, salle de fitness, pièce de glace et salle au sel de l'Himalaya, sans oublier la palette de soins Pure Altitude. Ambiance cabane de trappeur cosy et raffinée dans les espaces de restauration avec des viandes d'élevages sourcées localement et cuites au four argentin au Beef Lodge, dont le très prometteur T-bone d'Abondance, ou des en-cas de haute volée servis au Bar du Lodge au coin de la cheminée.

www.lodgepark.com



EXPÉRIEN

UN « APÉRIGLOO » SIGNÉ MEGÈVE

À Megève, l'expérience Grand Nord prend une dimension unique. Dans le vallon préservé du Leutaz aux allures de petit Canada, on découvre un igloo assemblé à la main dans les règles de l'art. Michael et Alban, passionnés de montagne et de nature y mettent un point d'honneur. L'opération, qui mobilise 4 personnes durant une semaine, consiste à rassembler la neige qui une fois durcie sera creusée pour former l'igloo de 4,5 mètres de diamètre, d'une capacité d'accueil de 20 personnes environ. Un habitat de glace, qu'il faudra ensuite entretenir régulièrement tout l'hiver, destiné à accueillir ses hôtes pour un « apérigloo » composé de produits locaux : saucisson, fromages du Val d'Arly et pain montagnard accompagnés de vin chaud. Une virée de 3 heures qui s'achève sous les étoiles. Enfin, nouveau cet hiver, la sortie Fondue, uniquement sur privatisation.

Raquettes, bâtons et frontales sont fournis. RDV à 17h40 au parking du Leutaz. Adulte 38 € et 35 € enfant moins de 12 ans. Sorties privatives sur demande : 295 € jusqu'à 7 personnes et 38 € par personne supplémentaire. Tél. 06 11 51 98 74



IMMERSI

NCES



UNE EXPÉRIENCE POLAIRE DÉBOUSSOLANTE

Cette mini expédition immersive organisée par Evolution 2 Megève débute avec une montée en raquettes entre forêts et crêtes d'une durée qui peut varier de 1h30 à 2h30 - le guide adapte son itinéraire en fonction du niveau du groupe - pour atteindre le sommet de l'Alpette, où un musher professionnel attend les aventuriers. Après un briefing et une rencontre avec les chiens, les participants sont invités à embarquer sur un attelage pour une virée immaculée de 20 minutes. Puis il faut se remettre en route pour atteindre le Pré Rosset, après une petite heure de marche. Dîner aux saveurs locales (fondue bourguignonne ou au fromage) et nuit en alpage complètent la sensation d'évasion.

Sortie à la journée ou demi-journée
Evolution2.com/megeve

VES



MEGÈVE, SYNONYME DU BIEN-ÊTRE À LA MONTAGNE

Les spas de Megève font figure de référence dans le monde. Avec des soins sur-mesure proposés par une dizaine d'adresses. Qu'ils soient en décor de bois flotté ou de pierre, chaque spa propose des rituels uniques : comme ceux signés Pure Altitude (créés par la famille Sibuet) aux fleurs sauvages des montagnes, la gamme de produits naturels utilisés dans les spas des différents hôtels des Maisons & Hôtels Sibuet à Megève, dont l'hôtel Les Fermes de Marie****. Avec le Four Seasons Megève Collection**** le tout premier des Alpes - Megève s'est doté d'un hôtel spa de montagne présenté comme le plus grand de la région (900m2) et spécialisé dans la régénération cellulaire. Pour les amateurs de spas plus intimistes, direction le spa Tata Harper de l'hôtel Cœur de Megève**** proposant un massage signature et des soins naturels et bio ou encore les protocoles du Dr Barbara Sturm que l'on retrouve chez Zannier Hôtel Le Chalet****, basés sur une approche scientifique du soin. Du côté du M de Megève****, une gamme de produits Clarins est proposée dans un décor qui twiste les codes scandinaves et savoyards. Le plus : un couloir de nage à contre-courant. Au Grand Hôtel Soleil d'Or****, Gemology emploie les vertus des oligo-éléments et des pierres précieuses afin d'offrir des soins vivifiants en solo ou en duo. Enfin du côté des Loges Blanches****, les enfants sont à l'honneur avec Cinq Mondes qui pratique des protocoles dédiés pour des massages à partir de 5 ans.





LE PALAIS MEGÈVE, AU CŒUR DU JEU

33 000 m² pour grimper, glisser, se rencontrer et se prélasser. Le Palais Megève est un complexe sportif et culturel, de bien-être et d'amusement. De la piscine, à la patinoire, en passant par le mur d'escalade et la salle de fitness, c'est un lieu convivial où passer du bon temps entre les journées de ski et de raquettes. Mention spéciale pour le Eisstock, une pratique sur glace qui pourrait s'apparenter à de la pétanque et qui vient tout droit de nos voisins de l'arc alpin. Deux équipes de trois joueurs, chacune munie de disques (Eisstöcke) s'opposent sur la glace. Le but est de lancer les Eisstöcke le plus près possible d'un palet en caoutchouc de 12 centimètres de diamètre. Un jeu à découvrir entre amis ou en famille (à partir de 7 ans). Des stages pour les enfants sont également proposés durant l'hiver : biathlon, escalade, natation, théâtre, ateliers gourmands, dessin... Programmation à découvrir sur le site.

Un bon moment pour les enfants, du temps pour les parents.

www.lepalaismegeve.com

MEGÈVE

SANNINE



L'ÉLÉGANCE À MEGÈVE

Du 17 au 19 janvier 2025, Megève sera le théâtre d'un concours d'élégance qui réunit les amoureux de paysages de montagne et de mode autour d'une passion commune : l'automobile. Dans leurs tenues savamment étudiées pour être raccord avec leurs bolides d'exception, anciens et modernes, les 50 pilotes défileront sur un parcours composé en partie de glace synthétique écoresponsable qui ne consomme ni eau, ni énergie devant un jury chargé de les départager. Exposition, défilé, dîner de gala, l'évènement qui se veut durable et caritatif, promet de ravir les amateurs de sophistication moderne et charme vintage. Les organisateurs reverseront une somme provenant de ventes aux enchères à des associations (35 000 € récoltés lors de la dernière édition).

Eleganceamegeve.com

EXPOSITION « ENTRE DEUX EAUX »

Une douzaine d'artistes et artisans d'art ont répondu à l'invitation de Megève, « le village entre deux eaux », à s'interroger sur le thème de l'eau. Créateurs, artisans d'art et plasticiens, ils revisitent le cycle de l'eau et livrent leurs représentations de la matière sous toutes ses formes : neige, glace, cascades, rivières... à l'espace culturel Edith Allard du Palais. Céramique, broderie, perles, plumes, verre, mosaïques de galets de rivière, les moyens d'expression sont infinis et certaines pièces ont été réalisées spécialement pour l'exposition. À découvrir notamment, un ensemble de 5 sculptures de l'artiste céramiste français Benoît Poulard, évoquant son interprétation des mondes de l'hiver ; la sculpture "Quasar", givre de verre et de cuir de l'artiste verrier français Gérard Vatrin ; ou encore un ensemble de 4 sculptures en céramique symbolisant la trace de l'eau dans les milieux forestiers d'Ellen Ekh Åkesson, grande figure de la céramique internationale. Une démarche artistique qui vise également à faire prendre conscience de la préciosité de la ressource.

Du 14 décembre 2024 au 4 mai 2025

Adultes 6 €, tarif réduit 3 €, gratuit jusqu'à 15 ans

L'agenda de l'hiver

- 07.12.24 — Illumination du Sapin
- Du 13 au 15.12.2024 — Championnats de France de nage en eau froide
- Du 23.12.2024 au 03.01.2025 — Féerie de Noël
- Le 11 et 12.01.2025 — La Grande Odyssée VVF
- Du 17 au 19.01.2025 — L'Élégance à Megève
- 18.01.2025 — L'Edelweiss
- Le 22 et 23.03.25 — Back to Back
- Du 28 au 30.03.25 — Braderie de printemps de Megève

CONTACTS

PRESSE

Jessica Bartoli

presse@megeve.fr

+33(0)4 50 91 57 71 - +33(0)7 63 48 09 15

megeve-tourisme.fr

AGENCE OLIVIA PAYERNE

Anaïs Laurent

a.laurent@agence-op.fr - +33(0)6 63 35 34 64

&

Flavie Dupont

flavie@agence-op.fr - +33(0)6 95 31 47 46



Retrouvez-nous sur megeve-tourisme.fr   