



CŒUR DE
MEGÈVE

RUE CHARLES FEJGE

Alpes



DOSSIER DE PRESSE
ÉTÉ 2025



UN COCON MODERNE AU PIED DU MONT-BLANC

Un cocon moderne au pied du Mont-Blanc niché au cœur des rues piétonnes du village éponyme, le Cœur de Megève est un boutique-hôtel emblématique jouissant d'un emplacement exceptionnel. Placé sous le signe de l'art de vivre, il est composé de 38 chambres et suites à la fois contemporaines et chaleureuses. Plusieurs espaces de restauration chics et cosy, mais aussi un Spa proposant des soins bios et naturels, complètent l'offre de ce nid douillet.

Après une rénovation complète imaginée et dirigée par l'architecte d'intérieur Sybille de Margerie, le Cœur de Megève a rouvert ses portes en 2018 et revisite l'esprit alpin avec finesse et modernité. À l'intérieur, les grands espaces à vivre lumineux invitent les convives à la détente et la déconnexion, confortablement bercés par les crépitements du feu. Des chambres aux espaces communs, le bois est omniprésent et confère une atmosphère chaleureuse et intemporelle. Le noyer brossé côtoie des tissus chauds, des couleurs vives, et allie ainsi l'authenticité de l'esprit chalet à l'ambiance contemporaine d'un lieu moderne. Initiant les voyageurs au luxe simple et raffiné, les chambres et suites cosy sont meublées avec soin et l'attention est portée sur chaque détail. Mansardées ou s'ouvrant sur des terrasses ensoleillées, toutes renferment un charme et une élégance particulière, toujours avec cette touche chaleureuse qui donne l'impression d'être chez soi.



CŒUR DE MEGÈVE

RUE CHARLES FEIGE



BEEFBAR MEGÈVE

Après 40 ouvertures dont Monaco, Paris, St Tropez, Sao Paulo, Mykonos, Hong Kong, Mexico et Tulum, Beefbar s'installe à Megève, dans l'hôtel Cœur de Megève.

Le concept et la philosophie ont été créés par Riccardo Giraudi il y a plus de 20 ans, avec la volonté d'offrir une nouvelle façon de consommer des viandes incroyables tout en se concentrant sur une large sélection des meilleures origines et coupes de viande. Riccardo Giraudi et sa famille sont considérés depuis 50 ans comme le leader européen de l'importation de viande haut de gamme et le premier importateur mondial de viande de Kobe depuis 2014. Ce n'était donc qu'une question de temps pour Giraudi de concevoir un concept qui plairait au consommateur final. Plus qu'un restaurant, le Beefbar est une destination pour les épicuriens qui recherchent un cadre moderne et luxueux, une esthétique attrayante, une atmosphère chaleureuse et une expérience raffinée.





Beefbar

L'iconique hôtel Cœur de Megève ouvre donc une nouvelle page culinaire avec Beefbar. Directement ouvert sur l'une des rues piétonnes les plus centrales du village, le restaurant de l'hôtel adoptera son nouveau visage dès l'ouverture de la prochaine saison d'hiver, début décembre 2024.

A la carte, il sera possible de retrouver les classiques qui ont fait la réputation des restaurants Beefbar dans le monde entier. Des viandes issues d'élevages exceptionnels comme le Black Angus des Etats-Unis nourri au maïs, le Black Angus d'Australie ou encore le célèbre boeuf de Kobe, en provenance du Japon. Le Chef Executif Thierry Paludetto magnifie toutes ces viandes : grillées avec une pointe d'épices, cuisinées en barbecue ou en wok, les possibilités sont infinies et les viandes prendront encore de nouvelles saveurs inédites pour coller aux spécificités de la cuisine mégevine. Beefbar présente également, en entrées, une sélection de street food créative à partager, divisée en 3 catégories principales : Beef, Reef et Leaf.

Le Beefbar Megève au sein de l'hôtel Cœur de Megève sera ouvert tous les jours pour le déjeuner et le dîner. Une offre de privatisation sera également disponible pour les groupes tout au long de l'année.

Cœur de Megève





UN LIEU POUR CHAQUE MOMENT

Le Cœur de Megève est également une destination placée sous le signe du bien-être. Lieu intimiste et reposant, le Spa accueille les hôtes pour un moment de relaxation. Cabines de soin simple et double, bar à ongles, douche sensorielle, sauna en bois à la finlandaise, coin repos avec bar à tisanes bio, l'établissement a de quoi ravir tout un chacun. Pour prolonger les bienfaits des soins, les produits de beauté Tata Harper sont proposés à la vente. Condensés d'actifs purs et fabriqués main aux États-Unis, ils sont sans composants synthétiques, 100% non toxiques et non testés sur les animaux. Du masque au miel biologique brut qui nourrit l'épiderme, au peeling multi-acides 100% naturel, tout y est pour protéger la peau après une longue journée de ski. Pour poursuivre la détente, rendez-vous autour de la cheminée centrale, nichée à l'arrière de l'hôtel où se trouve un salon avec bibliothèque. Un lieu qui invite à prendre une pause et à déguster un bon chocolat chaud autour du feu.

Le Cœur se prête également à des rencontres plus corporate et accueille, au sein de son salon privé, des petits comités ou événements. La salle de réunion pouvant accueillir 20 personnes assises est un endroit intimiste et chaleureux qui offre un cadre lumineux avec vue directe sur le torrent. Qu'il soit entre collègues ou entre amis, le séjour se prolonge avec le Shop, l'endroit idéal pour trouver un cadeau ou un souvenir de son passage au Cœur. Bougies, diffuseurs et parfums d'intérieur 44 Feige, imaginés spécialement pour l'établissement, sont à retrouver à la boutique.







LA MONTAGNE, ÉTÉ COMME HIVER

Paysages enneigés l'hiver ou pâturages verdoyants et fleuris l'été, Megève saura ravir les amateurs d'air frais et de paysages à couper le souffle. Pour les skieurs, l'hôtel situé à côté de la place de l'Église, est à deux pas des remontées mécaniques. Balades en raquettes, randonnées en chiens de traîneaux, l'hiver y est aussi féérique que sportif.

Pour découvrir la montagne sous un nouveau jour et se reconnecter à la nature, rendez-vous à la période estivale. Randonnée à pied ou en VTT, promenade à cheval, cours de yoga et bien d'autres activités sont au programme pour profiter pleinement de la destination toute l'année.





À PROPOS DE LEITMOTIV

Groupe hôtelier créé par la famille Kampf en 2017, Leitmotiv imagine des adresses qui revisitent la notion de ‘luxe décontracté’ : l’envie de générer de nouvelles connexions – et émotions – et la générosité naturelle des équipes l’emportent. La joie de vivre y est toujours au rendez-vous.

Que ce soit au cœur du village de Megève, sur la vibrante rue Cadet à Paris, ou dans le quartier bohème de Monti à Rome, Leitmotiv conçoit des lieux en résonance avec la culture locale. Chaque hôtel établit un lien essentiel avec l’âme du lieu, qu’il s’agisse d’une atmosphère alpine, d’un art de vivre parisien ou de la dolce vita italienne.

Ce sens du lieu se traduit par un parti pris fort en matière de design et de gastronomie. Leitmotiv fait appel à des créateurs visionnaires – Sibylle de Margerie, Martin Brudnizki ou Laura Gonzalez – et imagine des concepts de restauration innovants, toujours en écho avec l’esprit de ses adresses choisies.

CŒURDEMEGEVE.COM
LEITMOTIV.FR

CONTACTS

PRESSE

LEITMOTIV

Janis Munz

Directrice Marketing & Communication

janis@leitmotiv.fr

+33 6 45 85 32 77

FRANCE

Fleur Namy

presse@leitmotiv.fr

+33 6 63 12 47 20

INTERNATIONAL

BIRD Travel PR team

Leitmotiv@birdtravelpr.com

+44 (0)207 112 8824

CŒUR DE MEGÈVE

44 rue Charles Feige, 74120 Megève

+33 4 50 21 25 30

hello@cœurdemegeve.com