

MAISONS&HOTELS

Sibuet



Créateur de Rêve Sur-Mesure
DOSSIER DE PRESSE



Maisons et Hôtels Sibuet

UNE HISTOIRE DE FAMILLE



C'est l'histoire d'une saga familiale qui débute il y a un peu plus de 30 ans, portée par une volonté de proposer des établissements différents, intimistes et authentiques, inondés d'une âme chaleureuse, où l'on se sent comme à la maison.

En 1981, Jocelyne et Jean-Louis Sibuet s'aventurent avec audace dans un petit hôtel de charme à Megève qu'ils ennoblissent en y cultivant l'art de vivre à la montagne. C'est en 1989 qu'ils posent la première pierre d'une longue épopée aux Fermes de Marie, aujourd'hui lieu emblématique de l'art de vivre à la montagne, avant de redonner à l'Hôtel Mont-Blanc, en 1994, ses lettres de noblesse et d'élégance.

Deux ans plus tard, l'âme des Sibuet envahit le Lodge Park qui devient très vite le repaire chic 5 étoiles, tendance trappeur de Megève. L'esprit entrepreneur de Jocelyne et Jean-Louis Sibuet les emmène ensuite en Provence, à La Bastide de Marie, ermitage enchanteur au cœur des vignes. De retour dans le sud, ils se laissent séduire par Villa Marie et l'ambiance « Riviera » de Saint-Tropez.

À partir de 2011, c'est en famille que l'aventure se poursuit, accompagnés de leur fille Marie et de leur fils Nicolas, les Sibuet réinventent l'art de vivre à la montagne dans d'autres stations de ski. Comme à Val Thorens, où ils créent le tout premier « ski palace » de la plus haute station d'Europe, ou encore Avoriaz, Flaine et Chamonix où ils redonnent vie à des établissements mythiques, toujours en respectant l'histoire des lieux, mais en y ajoutant leur âme.

Entre temps, le label s'est installé en décembre 2016 sous les cocotiers des Caraïbes sur l'île mythique de Saint-Barth, avec Villa Marie version « French West Indies », et ouvre 4 ans plus tard Gyp Sea Beach Club, un restaurant de plage bohème chic où le tout Saint-Barth se retrouve.

En 2019, après s'être développés dans les Alpes, Nicolas et Marie décident de céder quelques-uns des hôtels de montagne, pour se recentrer sur leurs destinations de cœur. Comme à Megève avec l'ouverture de l'Épicerie de Megève par Les Fermes de Marie, en plein centre de Megève, où retrouver les sélections pointues de la famille et un service traiteur et une toute nouvelle Collection de chalets à louer, Les Chalets des Fermes, avec le service hôtelier des Fermes de Marie.

À Ménerbes, Le Mas Vermentino, authentique bâtisse rénovée avec soin et décorée avec cœur par Marie et Nicolas a vu le jour à l'été 2022 et se loue également avec les services de La Bastide de Marie. En 2025, Villa Syrah rejoint les Propriétés du Domaine.

A découvrir aussi depuis 2024, nos quatre Beach Houses, à louer les pieds dans le sable sur la plage de Saint-Jean, à Saint-Barth et Villa Marie Saint-Barth, devenu Gyp Sea Hotel...

La même année, les Sibuet ouvre une nouvelle adresse gourmande en altitude, Le Relais des Fermes, situé à la Caboché sur le massif de Rochebrune. Un vrai voyage culinaire pour croquer les trésors de l'arc alpin et redécouvrir la montagne le temps d'une balade gastronomique et sensorielle.

Chronologie

MAISONS ET HÔTELS SIBUET

1981

Création du premier hôtel de l'histoire Maisons et Hôtels Sibuet
Au Coin du Feu*** - Megève
La famille Sibuet ne détient plus cet établissement

1989

Les Fermes de Marie***** - Megève

1992

L'Alpage des Fermes de Marie - Megève

1993

Le Chalet Chatel - Megève

1994

L'Hôtel Mont-Blanc**** - Megève

1996

Lodge Park***** - Megève

2000

La Bastide de Marie - Ménerbes

2002

Villa Grenache - Propriétés du Domaine - Ménerbes

2003

Villa Marie***** - Ramatuelle / Saint-Tropez

2008

Le Chalet des Fermes de Marie - Megève

2016

Gyp Sea Hotel***** - Saint-Barth

2019

L'Épicerie de Megève par Les Fermes de Marie - Megève
Collection Les Chalets des Fermes - Megève

2020

Gyp Sea Beach Club - Saint-Barth

2022

Le Mas Vermentino - Propriétés du Domaine - Ménerbes
Le Vieux Megève - Megève
Pure Altitude Concept Store - Megève
Le S Bar - Megève

2024

Pure Altitude Concept Store - Chamonix
Gyp Sea Beach Houses - Saint-Barth
Le Relais des Fermes - Megève

2025

Villa Syrah - Propriétés du Domaine - Ménerbes

2026

Le Chalet du Lodge - Megève
Le Chalet de la Grande Ourse - Megève
Lodge Park Résidences

2027

Extension de La Bastide de Marie - Ménerbes
Nouvelles chambres et suites



L'Art de vivre

BY SIBUET

Ce qui définit chacune des Maisons Sibuet ? Le charme immuable de lieux très personnels et à part, à la fois intimes et conviviaux, simples et chics, intemporels et terriblement dans l'air du temps.

Que l'on y vienne pour la première fois ou que l'on y revienne chaque saison. Que ce soit le temps d'une échappée ressourçante en montagne avec en toile de fond le Mont-Blanc, d'une escapade romantique chic dans le Luberon, d'une plongée en Méditerranée aux senteurs de la Riviera ou d'un bain de soleil aux saveurs ultra colorées dans les Caraïbes.

Au cœur d'un vignoble provençal, sur les pentes enneigées ou face à la mer, chaque maison est empreinte d'une ambiance singulière, propre à son environnement : jardin immaculé ou restanques d'oliviers à l'infini, saveurs hivernales ou cuisine du terroir ensoleillée, tissus aux couleurs chatoyantes, meubles patinés venus du grand Nord, chambres cosy conçues pour le confort du skieur...

C'est ainsi que s'exprime la philosophie Maisons et Hôtels Sibuet et sa vision de l'art de vivre, aujourd'hui insufflées avec passion par la 2^{ème} génération, Marie et Nicolas Sibuet.

En créant Maisons et Hôtels Sibuet, la famille Sibuet a su créer un style autant qu'un nouvel art de recevoir. Celui de faire que dans chaque hôtel, dans chaque pièce, dans chaque chambre, le visiteur se sente comme dans une maison. Sa maison. Parce que l'endroit est celui dont il a rêvé. Parce que la décoration est celle qu'il a choisie. Parce que le meuble est celui qu'il aurait aimé chiner. C'est à cette condition et à cette condition seulement, que l'on peut faire naître une ambiance, la retrouver dans des lieux tous différents... avec le même plaisir.

Megève

LES ALPES

Située au pays du Mont-Blanc, en Haute-Savoie, Megève doit son nom à la situation du village bordé de deux torrents, de Mag (habitation) et Eva (eau) en langue celte.

Lorsqu'on arrive à Megève, on est frappé par une tranquille authenticité qui semble éternelle. Un charme envoûtant enveloppe les ruelles étroites qui s'arcabutent autour de la Grand-Place et du clocher à bulbes vert bronze de l'église. Une chaleureuse convivialité émane d'un grand nombre de petites boutiques et d'hostelleries boisées.

Megève a su préserver son patrimoine architectural typiquement savoyard, privilégiant par là même ce cachet unique de village traditionnel de montagne. Il suffit juste d'ouvrir la porte du village pour en découvrir toute sa diversité et se laisser transporter.

Massif alpin au panorama exceptionnel (le Mont Blanc, le Mont Charvin, les Aiguilles de Chamonix, les chaînes de Warrens et des Aravis...), le domaine de 600 hectares permet de s'adonner aux plaisirs du ski, de la randonnée à raquettes, du scooter des neiges, des balades en traîneau, ou encore d'admirer l'odyssée des chiens de traîneaux... Ou plus simplement, la station mythique offre à ses visiteurs la liberté de contempler les massifs enneigés, attablés à l'une des nombreuses terrasses.

Megève se décline aux quatre saisons du plaisir. Après l'hiver, le bel hiver, place à l'été, un été riche de mille découvertes, de mille moments à vivre avec passion... L'été, chaque événement mégevan se décline en « instants », de la découverte des 150 km de randonnée balisés, des fontaines et rivières, des trésors patrimoniaux, des petits coins de paradis faits de mousse, de cascade d'eau vive, de fraîcheur, de douceur, de sous-bois et de forêts d'épicéas... Chaque expérience devient unique.

Paré de son manteau or et vermeil, le village de Megève affiche en automne un spectacle éclatant, une atmosphère incomparable entre sport et détente. On profite des randonnées à pied, à cheval ou en VTT, dans un cadre superbe, où la nature monte sur scène. L'automne à Megève tisse les liens de ses traditions et de son patrimoine, afin d'offrir à chacun le choix de son aventure. Megève, à l'automne, c'est vraiment comme un « été en pente douce » !

Plus besoin de chercher très loin une évasion : pensez, rêvez, respirez Megève et vous ne pourrez qu'être conquis définitivement.



Les Fermes de Marie

PLUS QU'UN HÔTEL, UN LIEU

La nature a toujours été au cœur des Maisons et Hôtels Sibuet. À commencer par les Fermes de Marie qui la magnifient, depuis plus de trente ans, dans leur hameau de luxe et leur Ferme de Beauté. Ainsi qu'à travers leurs retraites et leur cuisine, entièrement dédiées au bien-être. Bienvenue dans une adresse wellness d'exception où se ressourcer en toute saison.

L'hôtel s'organise en un petit hameau de fermes d'alpages plusieurs fois centenaires, situé au cœur de Megève dans un parc de 2 hectares. Les 9 chalets, reliés entre eux, constituent un véritable refuge. Chacune de ces fermes a été démontée, chaque pièce de bois numérotée puis remontée sur des ossatures en béton dans le respect du patrimoine et des traditions. Dans ce lieu hors du monde et du temps, le charme de la décoration n'a d'égal que l'âme de chaque meuble et la patine de chaque objet. Le confort des 70 chambres et suites personnalisées, parie sur une simplicité traditionnelle et un raffinement discret, mais bien ancrés dans le temps présent.

À la chaleur du vieux bois, s'ajoute celle d'un accueil prévenant et toujours personnalisé. L'exigence de qualité et la panoplie de services proposés marquent la personnalité d'un hôtel qui ne ressemble à aucun autre. Ici, la notion de service prend tout son sens. Élégant et confortable, le bar est cosy avec ses profonds fauteuils et ses gros canapés en velours vert sapin et peau de mouton. Des matières chaleureuses, pour respecter l'atmosphère et les couleurs qui caractérisent les lieux. Harmonieux et reposant, cet espace propose une carte dédiée aux petites faims de l'après-midi et qui garantit tous les plaisirs que la table peut offrir, même entre les repas.

UN HÔTEL KIDS FRIENDLY

Depuis toujours, Les Fermes de Marie sont un formidable terrain de jeu pour les enfants. Dans ce hameau de deux hectares où, au printemps-été, les petits gambadent parmi les fleurs quand ils ne font pas, l'hiver venu, le bonhomme de neige de leurs rêves. Mais surtout, le Hameau des Enfants, avec son Kid's Concierge aussi imaginaire que chevronné, les embarque chaque jour dans une foule d'activités. Cours de jardinage et de pâtisserie, spectacle de magie ou boum survoltée, chasse au trésor ou soirée ciné, les plaisirs de l'enfance se succèdent sans se ressembler. Autant d'aventures et de souvenirs à partager le soir venu à la Table des Enfants, espace du Restaurant Traditionnel qui leur est réservé, où ils peuvent dîner... juste entre copains.

BIEN-ÊTRE 100% ALPIN

Ici, la nature est partout à l'œuvre. Dans les jardins éclatants autour des chalets, dans le grand potager et bien sûr dans le jardin alpin qui, trente-cinq ans plus tôt, a inspiré Jocelyne Sibuet pour créer La Ferme de Beauté, premier spa de montagne à l'origine des spas et cosmétiques Pure Altitude, à la pointe de la dermo-cosmétique végétale. Le spa des Fermes, lui, vous embarque en un claquement de doigts dans une forêt des Alpes, des sous-bois ou près du lit d'une rivière avec ses murs parés d'écorce de bouleau, de mousse ou de galets de granit polis. Ici, le temps n'a pas de prise. On s'éclipse donc sans compter dans la grande piscine intérieure logée sous la magnifique charpente, le bain nordique, juste magique quand il neige, le sauna ou les bains japonais et bien évidemment dans l'une des treize cabines. Là, on profite de programmes de soins pointus, répartis si on le désire sur plusieurs jours, dédiés à la beauté naturelle et au better aging. Moments de douceur rien qu'à soi à apprécier le temps d'une échappée classique ou d'une retraite wellness, en solo ou en tribu.

les fermes
de Marie

★ ★ ★ ★ ★

MEGÈVE

163 chemin des Épis
74120 Megève - France

+33 (0)4 50 93 03 10
contact@fermesdemarie.com
fermesdemarie.com

HÔTEL

70 chambres dont 10 suites et 6 chambres enfants • 2 restaurants : Le Restaurant Traditionnel, 1 toque au Gault et Millau et Le Carntozet, restaurant à fromages • Table d'hôtes l'Alpage des Fermes de Marie en été et en automne • Cave à vins • Bar • 2 salons dont une bibliothèque avec cheminée • 3 salles de séminaires • 1 Kids Club dédié « Le Hameau des Enfants » • Boutique

SPA PURE ALTITUDE

1 000 m²

13 cabines de soins, dont une cabine double • Saunas intérieur et extérieur • Jacuzzis intérieur et extérieur • Bains japonais • Piscine intérieure et bande de nage • Salle de fitness Technogym • Salle de repos et salle de relaxation • Tisanerie • Salon de coiffure

SERVICES

Conciergerie • Kid's Concierge et Table des enfants • Bagagiste • Coach sportif • Room service • Wi-Fi • Parking et garage privatifs • Service de navettes vers les remontées mécaniques et le centre du village • Atelier de ski, matériel et forfaits de ski

TARIFS

• Automne : chambre à partir de 370 €
• Hiver : chambre à partir de 590 €
• Été : chambre à partir de 400 €

Tarifs pour 2 personnes, petit-déjeuner inclus

VENIR À MEGÈVE

• Aéroports : Genève-Cointrin (1h), Lyon Saint-Exupéry (2h)
• Gares SNCF : Sallanches (15 min), Genève TGV (1h), Bellegarde TGV (1h15)

FINE HOTELS + RESORTS

THE SUNDAY TIMES

The Sexiest Rooms
in Europe

Telegraph

The 10 Best Ski Resorts
for a Christmas Holiday

Condé Nast
Traveller

The Best Hotels and Resorts Ski : Les 30 plus Beaux Hôtels
in Europe and the U.K. de Montagne du Monde

YONDER

Condé Nast
Traveller

The 21 Most Romantic Places
to Stay in the World

Condé Nast
Traveller

The Best Hotel Rooms
in the World

Condé Nast
Traveller

10 Best Ski Hôtels
for Families

TATLER

The Most Romantic
Destinations in the World

Un Été au Sommet de la Vitalité

PRENDRE SOIN DE SOI AUX FERMES DE MARIE

L'art de vivre montagnard a ses façons rustiques de charmer :

Quand chamois et marmottes incitent à de champêtres échappées,

Le bouquet de clématites libère ses senteurs sur les pentes escarpées.

Auprès des richesses dont regorgent nos sommets,

Au bout d'une route dont on tirerait des sonnets,

La témérité se récompense par une avalanche de mets.

La fondue savoyarde bouillonne dans le caquelon ;

Elle n'attend plus que chacun se serve, y trempe son crouton.

Pour casser les protocoles, et réveiller les endormis,

Les soirées où l'on refait le monde en franche camaraderie.

Nous avons le goût du détail, de l'esthétique irrégulière :

Elle s'incarne jusque dans la magie d'une bougie, le grain de sa lumière.

L'été aux Fermes de Marie, chacun est invité à prendre du plaisir tout en soignant son hygiène de vie, cajolant son corps par des massages et grâce à une alimentation adaptée. À Megève, la montagne et Les Fermes de Marie offrent le meilleur cadre possible pour pratiquer des activités en pleine nature et pour prendre soin de sa nature. Soufflez, respirez...

LE JARDIN ALPIN

Au cœur des Fermes se trouve le jardin alpin, où fleurit une incroyable collection de plantes d'altitude, dont la célèbre Edelweiss, ingrédient miracle des rituels de soins au Spa, et d'herbes aromatiques de montagne, indispensable pour la cuisine des lieux.

VOYAGE INTÉRIEUR AUX FERMES DE MARIE

Se reconnecter à la terre, aux éléments, et finalement à soi : c'est le voyage proposé par Pure Altitude et Le Tigre Yoga Club aux Fermes de Marie. Sur quatre jours, Elodie Garamond et l'un de ses professeurs partagent avec les participants leur philosophie du yoga dans un parcours initiatique qui mêle marches en pleine conscience dans la montagne, méditations au lever du soleil, cuisine healthy et soins au spa Pure Altitude. Et du yoga, bien sûr, avec deux pratiques quotidiennes. Pour une expérience complète, deux rendez-vous sont proposés tous les ans : une retraite au mois de juillet, qui se concentre sur l'Ashtanga Yoga, un yoga dynamique, pour ceux en quête d'une activité physiquement intense et mentalement apaisante, parfait pour commencer l'été d'une manière très solaire, et une édition d'automne, période où l'on est invité à faire une pause, axée autour du Yin Yoga, beaucoup plus doux.

RETRAITES RESSOURÇANTES EN TOUTES SAISONS

Si l'on pouvait déjà apprécier les bienfaits du yoga au cours des formidables retraites d'été et d'automne organisées aux Fermes de Marie chaque année, on peut désormais, « se retirer » en famille ou entre amis avec les retraites Pure. Conçues selon une approche holistique poussée, ces nouvelles retraites wellness ou sportives sur-mesure sont aussi bien organisées aux Fermes de Marie que dans l'un des magnifiques chalets de la collection. L'esprit léger, on embarque donc avec pour seul objectif le lâcher prise et la reconnexion à soi, en beauté et en tribu.





Amateur de chasse ? Goûtez notre chevreuil de chasse en pithiviers, foie gras et champignons de couche. Et ne manquez pas tous les samedis soirs, c'est autour de la cheminée que notre brigade s'anime ! La broche est à l'honneur : train d'entrecôte et gratin de crozets, poulet fermier ou encore gibiers... Plutôt amateur de spécialités fromagères ? Dégustez les authentiques raclettes et fondue au Carnotzet, notre restaurant savoyard au coeur des Fermes de Marie.



Un Automne Cocooning

PRENDRE LE TEMPS AUX FERMES DE MARIE

Avant de s'habiller de blanc, la montagne s'offre un dernier feu d'artifice de couleurs. Elle passe du vert au jaune orangé, aux rouges flamboyants, aux bruns clairs et foncés. Le moindre souffle de vent provoque une pluie de feuilles qui crissent sous les pas. L'automne est bien là. Les Fermes de Marie vous accueillent tous les week-ends d'automne et pour les vacances de la Toussaint. Au programme : moments gastronomiques, romantiques ou en famille !

A l'abri du tumulte et des regards, on s'échappe ici pour profiter depuis une chambre ou suite au luxe divinement douillet, de flâner et bouquiner dans son lit ou sur sa terrasse privée face aux jardins foisonnants qui se sont teintés de rouges et d'ocres. Une saison de rêve pour balader d'autant qu'au retour, on se fait chouchouter au spa Pure Altitude. Et pour déjeuner, goûter et dîner, c'est selon l'envie, en room privée ou réchauffé par la grande cheminée du Restaurant Traditionnel voire d'une spécialité fromagère du Carnotzet.

Après l'été, notre corps se fatigue plus vite : rentrée, changement de température, modification du rythme de sommeil... Voilà pourquoi l'automne est véritablement la saison où il faut prendre du temps pour soi. Grâce au spa Pure Altitude des Fermes de Marie venez-vous relaxer et vous réserver une journée de pur bien-être. Au programme : massage à la bougie, rituel énergétique des Alpes... et beaucoup d'autres soins.



Le Restaurant Traditionnel

CUISINE DE MONTAGNE

Au Restaurant Traditionnel des Fermes de Marie, chaque repas est une invitation à redécouvrir le goût juste. Ici, la cuisine célèbre les produits simples et authentiques, sélectionnés avec soin et travaillés au fil du marché, selon l'inspiration du jour et la générosité des saisons. Une table chaleureuse où les recettes de montagne se réinventent avec finesse, dans un esprit sincère, gourmand et profondément convivial.

Attachée au terroir et à ses traditions, la cuisine des Fermes de Marie se décline avec inventivité et modernité sous la houlette du Chef qui y insufflé sa passion des beaux produits. Dans ce décor de charme, on ne boude donc pas son plaisir à se délecter de plats typiques entièrement revisités. Comme le Pintadon fermier pressé au foie gras et sa gelée de sapin; les Coquillettes aux truffes « Tradition des Fermes de Marie » ou la Volaille fermière des Dombes rôtie au four. La carte, renouvelée trois fois par an, est une belle invitation à redécouvrir les perles du terroir cuisinées dans une approche saine et légère tout en restant généreuse. Ici, la cuisine

montagnarde est donc revisitée – par bonheur – comme un terrain de jeu, la recherche de la perfection en plus. La cuisine est pensée pour distiller bien-être et plaisir. Sous l'immense charpente de bois, à la lueur du grand feu de cheminée, on savoure la montagne sans culpabilité avec des plats raffinés comme la saucisse de veau à la caffè assortie d'une compotée d'oignons et purée, une volaille de Bresse de la maison Miéral aux cèpes, sauce poulette et légumes cuisinés à la baie de genièvre ou encore un ris de veau laqué à la Crécy ou simplement à la réglisse et carottes au carvi. Les desserts, eux, donnent simplement tous envie d'être goûtés !

Le samedi soir, c'est autour de la cheminée que la brigade s'anime et que le spectacle commence. Chaque semaine, la broche est à l'honneur au Restaurant Traditionnel : train d'entrecôte accompagné de son gratin de crozets, poulet fermier délicatement rôti, et, lorsque la saison s'y prête, gibiers aux saveurs plus sauvages. Une cuisine généreuse et réconfortante, véritable plaisir pour les yeux autant que pour le palais. Pour les amateurs d'une cuisine plus légère, le Restaurant Traditionnel propose également une sélection de plats privilégiant l'équilibre, l'énergie et la vitalité, sans jamais renoncer à la gourmandise.



les fermes
de Marie

★ ★ ★ ★ ★

MEGÈVE

163 Chemin des Épis
74120 Megève - France

+33 (0)4 50 93 03 10
restaurant@fermesdemarie.com
fermesdemarie.com

RESTAURANT

Cadre authentique au bord de la cheminée • Terrasse extérieure donnant sur les jardins • 200 couverts • 1 toque au Gault et Millau

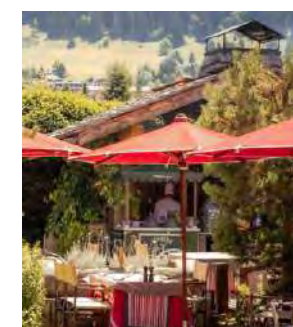
En automne, hiver et été, ouvert tous les jours, pour le déjeuner et le dîner

SUGGESTIONS

Pâté en croûte Tradition des Fermes de Marie • Beaux œufs de ferme truffés « à la caffè » • Coquillettes aux truffes • Truite de chez Murgat marinée à l'aneth • Omble chevalier, polenta crémeuse à l'Abondance • Le tout cochon de montagne au raifort • Pithiviers de pigeon au foie gras et truffe noire • Filet de bœuf charolais à l'échalote • Buffet de desserts • Tarte aux myrtilles • Poires au vin rouge • Grosse meringue et crème double

Le samedi soir, la broche est à l'honneur : train d'entrecôte et gratin de Crozets, poulet fermier ou encore gibiers.

En Été, à découvrir le Grill des Fermes de Marie : barbecue dans les jardins





L'Alpage des Fermes

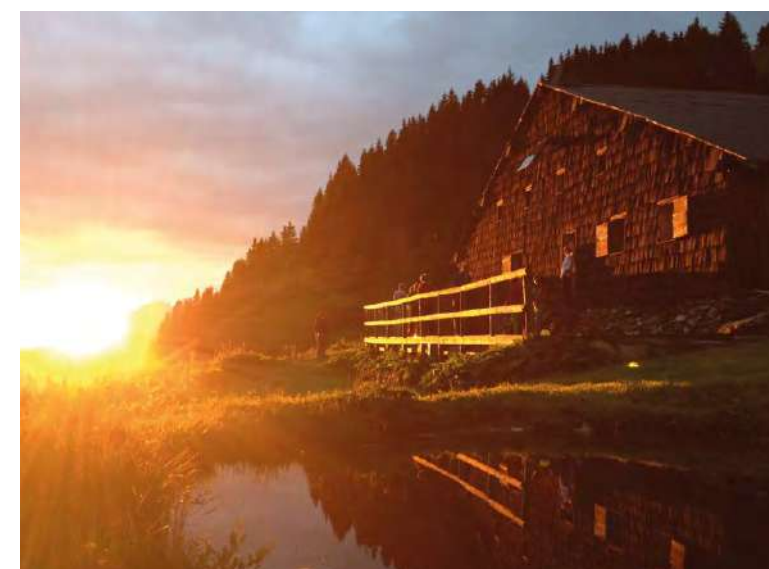
LA TABLE D'HÔTES MAGIQUE

Table d'hôtes perchée à 1800 mètres d'altitude sur laquelle le temps semble suspendu, L'Alpage des Fermes déroule dans un décor magique une table qui l'est tout autant. Un refuge exclusivement réservé aux hôtes des Maisons et Hôtels Sibuet de Megève. Autrement dit un écrin rêvé pour des événements privés.

Ouvert uniquement en été et à l'automne, saisons où la montagne délaisse le blanc pour lui préférer toutes les autres couleurs, l'Alpage des Fermes est la promesse d'une belle échappée. D'abord parce qu'on y accède à pied depuis le téléphérique de Rochebrune au fil d'une balade bucolique où l'on rencontre le mont Blanc, en longeant des crêtes puis en traversant champs et forêt, avant de cheminer sur les versants verdoyants. Une promenade pour profiter de l'air

frais et du calme mais aussi pour admirer la nature, puisqu'on y croise chamois et marmottes, bien que d'aucuns peuvent arriver ici en 4x4. Timing parfait pour se mettre en appétit, dès l'arrivée dans ce charmant chalet de bois patiné par les saisons et les années, où conversent vieux coffres en bois et râteliers à foin, une grande table nappée de carreaux rouges et blancs, regorgeant de propositions gourmandes, vous cueille. Face au cirque du col du Véry et des Aravis, on s'y laisse emmener, les yeux grands ouverts, d'un buffet à

un barbecue de montagne, où paradent polenta en bâtonnets, soupe aux Cailloux, pâtés en croûte maison, jambon de montagne coupé au couteau, truite de torrent au sel des Alpes et herbes... Et bien sûr une farandole de desserts aussi tendres qu'un souvenir d'enfance : clafoutis, soupe de baies sauvages, tartes myrtilles, rhubarbe... Une table d'hôtes en pleine nature absolument magique que l'on peut privatiser, par chance, le temps d'un moment d'exception, chaque événement étant bien sûr organisé au gré des souhaits des hôtes.



L'ALPAGE

Table d'hôtes en été et en automne
• Exclusivité réservée aux clients des établissements Maisons et Hôtels Sibuet de Megève
• Déjeuner autour d'une table d'hôtes
• Alpage des Étoiles tous les vendredis soir de juillet et août

SUGGESTIONS

Jambon de montagne coupé au couteau, séché dans la cheminée
• Soupe aux Cailloux, Tomme au rabot
• Crozets de Tarentaise
• Polenta crémeuse
• Truite de torrent sel des Alpes et herbes du Tour
• Tartes aux myrtilles, à la rhubarbe, ou encore clafoutis maison
• Soupe de baies sauvages tarentaises

ACCÈS

Par le téléphérique de Rochebrune
• L'Alpage des Fermes de Marie est ensuite accessible à pied ou piste 4X4.





Le Relais des Fermes

RESTAURANT D'ALTITUDE

Perché sur le massif de Rochebrune à la Caboché à 1 300 mètres d'altitude, pile là où se croisent le Chamois et le Rocharbois, le Relais des Fermes déroule une vue splendide sur les Aravis, le mont Charvin et le village de Megève, ainsi qu'un restaurant alpin tradi-chic aussi élégant que chaleureux. Un décor où se tutoient tissus enveloppants aux camaïeux de vert sapin, bois blond et merveilles chinées alentour qui disent tout le charme et la beauté des Alpes. Une adresse savoureuse et hors temps, à goûter hiver comme été.

On est aussitôt cueilli par le charme qui se déploie dans ce restaurant d'altitude. Côté vue, merveilleuse sur les Aravis, le mont Charvin et le village de Megève, ou côté décor, qui vous emmène à l'abri des turpitudes du monde, près d'une grande cheminée où dorent à la broche de magnifiques volailles et pièces de viande généreusement arrosées par le chef. Glanés au fil des coups de cœur de Nicolas Sibuet, les objets qui parent les murs du Relais racontent tous une histoire. Bois de cerfs majestueux,

trophées de chasse, raquettes et bobsleigh des siècles passés ou peintures naïves de montagne et vieux clichés de ski composent ici un décor à part et intime. En un clin d'œil, on se retrouve au cœur des Alpes en hiver avec ces trésors chinés mais encore cette grande cheminée et ces banquettes cosy parées de beaux tissus épais aux camaïeux de vert : tartan, loden autrichien brodé... jusqu'à la vaisselle, peinte de jolis petits motifs naïfs imaginés spécialement pour cette adresse de la famille Sibuet. La terrasse du Relais convoque par bonheur chaque jour la beauté des

montagnes. Hiver comme été, on se love dans un fauteuil en terrasse pour siroter un chocolat chaud maison ou un cocktail frais et surtout, on goûte cette cuisine typique et généreuse de l'arc alpin depuis la grande table d'hôtes en bois dehors. L'atmosphère chaleureuse et cosy-chic du Relais en fait l'adresse idéale pour familles gourmandes et épicuriens gourmets. Follement savoureuses, les viandes et volailles à la broche, comme les plats en cocotte mijotés chaque jour, et autres délices des Alpes dont un buffet de desserts maison à se damner...



La Caboché . 453 Chemin du Moutely
74120 Megève - France

+33 4 50 21 55 19
relais-desfermes.com

RESTAURANT

Ouvert uniquement en hiver, tous les jours pour le déjeuner

SUGGESTIONS

Tranche de pâté croûte montagnard • Assiette de charcuteries de nos montagnes • Œuf bio tiède et lentilles • Foie gras de canard aux épices cuit en terrine • Viandes à la broche • Omble chevalier cuit plein beurre • Fish and chips de perches • Tartare de bœuf au couteau, mayonnaise aux câpres • Coquillettes aux truffes des Fermes de Marie • Volaille aux morilles et Vin Jaune • Gratin de macaronis • Pela des Aravis • Buffet de desserts





Les Chalets
des
fermes

★ ★ ★ ★ ★

MEGÈVE

+33 4 50 90 63 50

contact@chaletsdesfermes.com
chaletsdesfermes.com

SERVICES INCLUS

Chalets loués avec prestations hôtelières 5 étoiles • Accueil au chalet • Panier de bienvenue (eau minérale, bouteille de vin et fruits) • Petits déjeuners et goûters • Gouvernante pour le service de ménage quotidien • Préparation journalière du feu • Services de conciergerie

SERVICES « À LA CARTE »

Chef et/ou maître d'hôtel pour le service des repas • Butler / majordome • Soins Pure Altitude au sein du chalet ou de l'un de nos spas • Coach sportif • Moniteur de ski • Guide de montagne • Location de skis livrés directement au chalet • Déjeuner à l'Alpage des Fermes de Marie • Service traiteur avec livraison • Accès au catalogue de L'Épicerie des Fermes et livraison des courses • Sélection de vins et spiritueux par notre chef sommelier • Accès prioritaire à nos restaurant de Megève • Accès aux Spas Pure Altitude de nos hôtels de Megève • Baby-sitter • Voiture avec chauffeur • Transport aéroport / gare en voiture, limousine ou hélicoptère

TARIFS

- Hiver : à partir de 14 000 €
- Été : à partir de 10 500 €

*Tarifs à la semaine, services hoteliers 5 étoiles inclus
Court séjour sur demande*

VENIR À MEGÈVE

- Aéroports : Genève-Cointrin (1h), Lyon Saint-Exupéry (2h)
- Gares SNCF : Sallanches (15 min), Genève TGV (1h), Bellegarde TGV (1h15)

Les Chalets des Fermes

LOCATION DE CHALET DE LUXE AVEC SERVICES

Éternelle élégante, Megève continue de séduire les amoureux d'une certaine idée de la montagne : luxueuse et authentique. C'est dans cet esprit que la collection Les Chalets des Fermes propose à la location ses chalets d'exception, dans le village ou tout près de la forêt, face au Mont Blanc.

Emplacement de rêve au cœur de Megève ou des Fermes de Marie, au pied des pistes ou en lisière de forêt, service hôtelier 5 étoiles sur-mesure avec gouvernante et concierge dédiés, La Collection Les Chalets des Fermes compte une vingtaine d'adresses au luxe feutré follement élégant. Intime ou immense, chacune déroule un univers singulier tissé dans une veine contemporaine ou authentique infiniment raffinée. Autant de propositions d'exception à apprécier au fil de ses aspirations, hiver

comme été. Avec ce supplément d'âme qui fait la signature des Maisons et Hôtels Sibuet, Les Chalets des Fermes sont tous sélectionnés avec une infinie attention pour leur rareté, chacun cultivant avec élégance sa propre personnalité. Aussi, à chaque envie et chaque tribu son adresse. Bijou vintage, le Chalet du Skieur, au cœur du Hameau des Fermes, à deux minutes à pied du village, est un refuge familial rêvé. Bâti de 1939 au décor mid-century graphique chic et douillet, il compte trois chambres et salles de bains ainsi qu'un espace





L'Épicerie de Megève

PAR LES FERMES DE MARIE

Chance de se dire qu'à toute heure, on profite dans cette épicerie d'une foule de produits naturels triés sur le volet au fil des saisons mais aussi de douceurs et petits plats maison préparés avec amour chaque jour dans les cuisines des Maisons et Hôtels Sibuet. Parce que le bonheur est fait de petites choses, à commencer par celles qui ont trait à la gourmandise.

Les Fermes de Marie ont repris l'iconique épicerie des 5 rues, au cœur de Megève, créée par la famille Roc en 1944. Perpétuant la tradition, la famille Sibuet a sourcé le meilleur des produits français, italiens et bien sûr savoyards. Une sélection d'épicerie fine et d'alimentation générale, de charcuterie et de fromages, mais également un marché frais et une cave à vins. Vins et alcools en provenance des meilleurs vignobles, caviar, sardines, jambon et saucissons de pays, huile d'olives, pâtes artisanales, confitures maison, chocolat chaud, granola, fruits et

légumes de saison des fermes environnantes... Tous les produits ont été dégustés et sélectionnés par la Famille Sibuet et choisis sur des critères de goût, de qualité, de saisonnalité et de naturalité, en privilégiant les produits locaux ! Que ce soit pour glaner les idées et les ingrédients pour son prochain dîner, préparer la plus belle table pour le Nouvel An, constituer l'épicerie parfaite pour la cuisine de son chalet, ou encore faire un joli cadeau, l'équipe de L'Épicerie de Megève par Les Fermes de Marie vous aidera à trouver votre bonheur parmi nos merveilles gastronomiques !

SERVICE TRAITEUR INÉDIT À MEGÈVE

Pour ceux qui souhaitent savourer l'expérience d'un chalet privé sans passer derrière les fourneaux, la Collection des Chalets des Fermes propose également une carte traiteur issue de l'épicerie, composée de mets gourmands livrés directement sur place, en cocottes, comme un véritable service maison. Au menu : soirée fromage, blanquette de veau, coquillettes des Fermes de Marie aux truffes, et une sélection de douceurs réconfortantes, de la tarte aux myrtilles à la mousse au chocolat, sans oublier le traditionnel gâteau d'anniversaire... Le luxe absolu : l'intimité d'un chalet comme chez soi, avec le confort de ne rien avoir à gérer.



L'ÉPICERIE
de
Megève
par Les Fermes de Marie

28 rue des 3 Pigeons
74120 Megève - France

+33 4 50 21 01 73
www.epiceriedemegeve.com

PRODUITS SIGNATURES FERMES DE MARIE

Pâté Bourgeois au gibier et cèpes de pays •
Terrine de campagne • Terrine de foie gras
de canard • Potages et soupes de saison
• Confitures et pâtes à tartiner • Sablés au
Beaufort • Thés et infusions • Glaces et sorbets
• Tous les jours une sélection de plats traiteur
faits maison et avec amour

Ouvert tous les jours, de 9h15 à 13h00 et de
15h00 à 19h15

SERVICES EXCLUSIFS

Préparation de commande • Service de
livraison à domicile

VENIR À MEGÈVE

• Aéroports : Genève-Cointrin (1h),
Lyon Saint-Exupéry (2h)
• Gares SNCF : Sallanches (15 min),
Genève TGV (1h), Bellegarde TGV (1h15)



L'Hôtel Mont-Blanc

TERRIBLEMENT ÉLÉGANT

En plein cœur de Megève, l'Hôtel Mont-Blanc reste cette adresse à part. Un lieu au charme intemporel où l'on adore venir et revenir. D'abord parce qu'il a su rester terriblement séduisant en dépit du temps qui passe. Ensuite pour son décor couture à l'élégance audacieuse. Une adresse mythique qui demeure l'une des plus attrayantes de la station la plus chic des Alpes françaises.

O n a l'impression d'avoir tout dit sur cet hôtel mythique qui a vu défiler tout le gotha des arts et du cinéma depuis plus d'un siècle et pourtant, la magie continue d'opérer. Son secret ? Parce que l'Hôtel Mont-Blanc reste cet écrin ultra stylé et raffiné en plein cœur de Megève, sur la place du village. Que l'on s'attarde dans ses salons, son restaurant, son salon de thé ou que l'on profite d'une escapade chic dans l'une de ses chambres et suites, on adore flâner dans son décor contemporain élégant un brin extravagant. Une adresse irrésistible, à deux pas du clocher, pour les amoureux

d'une certaine idée de la montagne, luxueuse et authentique. Le lieu idéal pour goûter au charme fou de Megève, surtout quand la neige a habillé de blanc la place et son clocher. Il suffit de franchir le seuil de l'hôtel pour plonger au cœur des ruelles typiques de ce village ultra chic et authentique des Alpes. Le temps d'une flânerie, d'une pause ensoleillée à une terrasse, d'une virée en calèche ou d'un shopping deluxe. À moins de préférer filer ski aux pieds sur le domaine, sublime, de 600 hectares, avec pour horizon le Mont Blanc, le Mont Charvin, les Aiguilles de Chamonix et les chaînes de Warrens et des Aravis...

UNE DÉCO VINTAGE TERRIBLEMENT CHIC

Match parfait d'extravagance et d'élégance, le Mont Blanc compte 38 chambres et suites offrant chacune un décor sur mesure. À la pureté des boiseries, épurées ou magnifiquement sculptées, se combinent la modernité et l'audace du design des années 50-60. Les suites Signature, elles, revisitent la quintessence de cet hôtel mythique que Jean Cocteau avait surnommé le XXI^e arrondissement de Paris. Toutes différentes et exclusives, elles sont un clin d'œil aux artistes et stars de cinéma de tout temps habitués des lieux : bois blond patiné sublimé de textiles améthyste, bleu glacier, léopard ou pied de poule, tissus et linge de lit aussi doux que moelleux. Un décor couture hors temps, à l'instar des salons où souffle un vent vintage. Belles céramiques de Vallauris qui parquent à côté des créations de Jean Marais, artisanat et pièces de collection, luminaires et mobilier vintage des 50's et 60's : un mix parfait saupoudré d'un blanc pur, comme la neige aurait recouvert les murs et les tableaux jusqu'au mobilier.



LES ENFANTS TERRIBLES, SALON DE THÉ ET BAR À CHAMPAGNE

Nappé de blanc, à l'instar du mythique sommet, le bar des Enfants Terribles a toujours été couru du tout Megève. En plein cœur du village, pile sur la place où scintille l'immense sapin de Noël chaque hiver, ses salons élégants sont le lieu parfait pour déguster des champagnes millésimés parmi les meilleures cuvées mais aussi pour savourer des antipasti valdôtains et de succulentes planches de charcuteries fines et fromages fondants à partager. Pour les bœufs sucrés, le salon de thé, attendant au bar, est l'occasion de se délecter de pâtisseries maison et de chocolats chauds signature à tomber : Mont Blanc doux comme un baiser, éclairs plus que parfaits... Ici, tout est volupté. Un rendez-vous incontournable à ne manquer sous aucun prétexte lors d'un séjour à Megève. À noter, les pâtisseries sont disponibles à emporter pour un goûter gourmand à la maison.

UN SPA GIVRÉ TERRIBLEMENT RELAXANT

Clin d'œil aux neiges éternelles du Mont Blanc, le spa Pure Altitude est un véritable écrin de douceur. Côté soins bien sûr, les produits Pure Altitude, précurseur des soins naturels à base de plantes rares de montagne, combinant technicité, douceur et confort. Le lieu rêvé pour se faire dorloter et apprécier tous les bienfaits des soins de la gamme. Le tout dans un décor d'une grande pureté, le spa évoquant à lui seul les latitudes polaires : murs blancs, cabines voûtées qui rappellent un igloo, fauteuils habillés de fourrure douce et blanche. Mais aussi piscine intérieure avec vue ciel, jacuzzi et sauna. Un spa très sweet altitude idéal pour se ressourcer.

Hôtel Mont-Blanc

★ ★ ★ ★

MEGÈVE

29 rue Ambroise Martin
74120 Megève - France

+33 4 50 21 20 02
contact@hotelmontblanc.com
hotelmontblanc.com

HÔTEL

38 chambres dont 11 suites • 1 Restaurant : Le Relais Mont-Blanc • Salon de thé et bar à champagne avec cheminée Les Enfants Terribles • Salon bibliothèque • 1 salle de séminaire • Patio / cour intérieure

SPA PURE ALTITUDE

4 cabines de soins • Sauna • Jacuzzi • Piscine intérieure

SERVICES

Conciergerie • Bagagiste • Room service • Wi-Fi • Service voiturier • Remontées mécaniques à 30m • Matériel et forfaits de ski

TARIFS

• Hiver : chambre à partir de 340 €
Tarifs pour 2 personnes, petit-déjeuner inclus

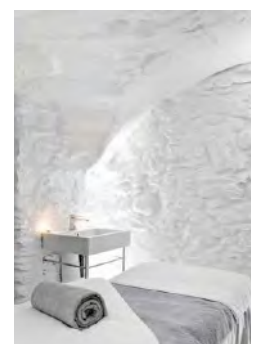
VENIR À MEGÈVE

• Aéroports : Genève-Cointrin (1h), Lyon Saint-Exupéry (2h)
• Gares SNCF : Sallanches (15 min), Genève TGV (1h), Bellegarde TGV (1h15)

Condé Nast
Traveller
Style on a Budget

THE SUNDAY TIMES
MAGAZINE
Sexy Hotels for Glam Skiers

GQ
Hotel of the Month





Le Relais Mont-Blanc

CUISINE DE L'ARC ALPIN

Au cœur de l'Hôtel Mont Blanc, on déguste avec un bonheur non dissimulé le meilleur de la cuisine des Alpes dont on fait le tour à pas légers, passant de la Savoie et des carnets de recettes de grands-mères à la Suisse, l'Autriche et bien sûr à l'Italie. Dans l'assiette, des plats généreux et délicats revisités avec justesse, à l'image des lieux entièrement redécorés.

Au-delà d'une simple cuisine de montagne, c'est un authentique tour des Alpes que l'on découvre ici, en parcourant les merveilles et secrets bien gardés de l'arc alpin. Des plats inspirés de recettes familiales comme le gros chou farci aux cèpes et aux châtaignes, tout droit sorti du carnet de la grand-mère de Marie et Nicolas Sibuet, ou la joue de bœuf braisée 8 heures à la Mondeuse d'Arbin qui fait dire qu'il faudra absolument revenir. Autrement dit une cuisine savoyarde du début du siècle passé, très traditionnelle et remise au goût du jour, donc plus légère, qui nous emmène autour du Mont Blanc. Dans un décor de montagne raffiné, paré de bois clair joliment ouvragé où trône un superbe limonaire d'un ou deux siècles passés

et où sont accrochées de petites toiles de canevas et peintures naïves serties dans de vieux cadres dorés, on affûte ses couverts, prêt à parcourir cette carte aux plats très travaillés derrière leur apparente simplicité. Comme le foie gras de canard en terrine aux quatre épices et sa confiture de Noël au safran des Alpes, fin et parfumé à souhait ; l'épogne savoyarde truffée, à savoir une pizzeta moelleuse et croustillante au fromage alpin et truffe melanosporum ; la quenelle de brocheton cuisinée aux écrevisses et sauce Nantua ou encore les macaroni au Vacherin fribourgeois aux truffes. Ensuite, reste à se ménager pour boucler le tour du Mont-Blanc qui déroule sur un plateau des fromages de la Savoie à la Suisse en passant par le Val d'Aoste.

Puis, dernière étape de ce Relais, et pas des moindres, le buffet des desserts, redoutable : œufs en neige pralinés tout droit sortis de l'enfance, tarte gianduja absolument folle, tatin ultra onctueuse, cannoli pistache à tomber, crème brûler à se renverser...

Un véritable poème que ce buffet mais aussi et surtout une table chaleureuse et raffinée qui sait se passer de mode, chose peu commune en ces temps où tout est dupliqué et dénaturé. Car Le Relais restitue sans faux semblants l'âme de la cuisine de montagne, une cuisine du cœur et de l'esprit.



29 rue Ambroise Martin
74120 Megève - France

+33 4 50 21 20 02
relais-montblanc.com

RESTAURANT

Bar • Cave à vins • 70 couverts • Service
voiturier • 2 Toques Gault et Millau

Ouvert uniquement en hiver, pour le déjeuner
et le dîner
Groupes sur demande

SUGGESTIONS

Caillette au Caïon du Mont Charvin • Antipasti
Valdôtains • Épogne savoyarde truffée •
Farcement au diots jus aux pruneaux de Passy
• Choux savoyard à la vapeur de cèpes •
Tourte de tartifles et Reblochon fermier •
Fondue suisse moitié-moitié et tartifles fumées
• Quenelles de brocheton • Macaroni au
Vacherin fribourgeois • Joue de bœuf braisée
8 heures à la Mondeuse d'Arbin • Tarte myrtilles
• Gâteau de Savoie





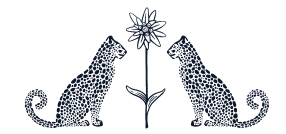
Lodge Park

HÔTEL 5 ÉTOILES AU COEUR DES ALPES

Depuis l'hiver dernier, le Lodge Park se pare d'une cinquième étoile et déroule un nouveau décor, sensuel, ultra chic, enveloppant. Teintes sombres et profondes, cuir, bois, pierre, trophées de chasse et tissus épais, ce boutique-hôtel résolument élégant convoque avec éclat et luxe la puissance des éléments et de la nature.

Boutique hôtel cinq étoiles au luxe feutré, le Lodge Park n'a jamais cessé de se réinventer. Cultivant avec panache et subtilité l'esprit du voyage, il affirme une identité rare, inspirée de l'élégance feutrée des clubs de gentlemen anglais. Dans un décor entièrement renouvelé, l'adresse dévoile aujourd'hui de nouvelles chambres et suites, pensées comme des refuges d'exception, où se déploie un luxe singulier, à la fois éclatant et confidentiel.

Ici, l'élégance se fait sobre, masculine, presque magnétique. Entre les murs, les matières nobles se mélangent avec intensité : teintes profondes, bois sculptés, quartzite et roche brute, cuirs bruns... Plus qu'un hôtel, le Lodge Park s'impose comme une destination en soi. En s'affranchissant des codes alpins traditionnels, il réinvente l'esprit montagne avec audace et distinction : un boutique hôtel chic sur le toit du monde, à la signature résolument unique.



LODGE PARK

MEGÈVE

100 rue d'Arly
74120 Megève - France

+33 4 50 93 05 03
contact@lodgepark.com
lodgepark.com

HÔTEL

29 chambres dont 22 suites et 1 suite Présidentielle • 1 Restaurant : Beef Lodge Steakhouse, 2 toques au Gault et Millau • Cave à vins • Bar du Lodge avec cheminée

SPA PURE ALTITUDE - 800m²

Piscine intérieure de 12 mètres • Piscine extérieure chauffée en été • Sauna traditionnel • Sauna infrarouge • Hammam • Ice room • Jacuzzi • Salle de repos • Douche sensorielle • Bain de Kneipp • Pièce de sel • 11 cabines de soins dont 1 cabine double et 1 cabine Softpack • Shiftwave • Pressothérapie • Cryothérapie Corps Entier • Photobiomodulation LED • Caisson Hyperbare • EMS • Cryolipolyse de Contraste • Bol d'Air Jacquier® • Salle de fitness Technogym

SERVICES

Conciergerie • Bagagiste • Room service • Beauty room service • Wi-Fi • Parking et garage privés • Remontées mécaniques à 200m • Matériel et forfaits de ski

TARIFS

• Hiver : chambre à partir de 580 €
• Été : chambre à partir de 480 €
Tarif pour 2 personnes, petit-déjeuner inclus

VENIR À MEGÈVE

• Aéroports : Genève-Cointrin (1h), Lyon Saint-Exupéry (2h)
• Gares SNCF : Sallanches (15 min), Genève TGV (1h), Bellegarde TGV (1h15)

SERANDIPIANS
Hotel Partner

Smith
Mr & Mrs Smith

THE INDEPENDENT
TRAVELLER
5 Best Traditional Ski Hotels

TATLER
TRAVEL AWARDS
Best Winter Hotel

FOOD TRAVEL
501 Besten Hotels der Welt

TRAVEL+LEISURE
500 best hotels in the world

THE TIMES
Best family ski resorts

Telegraph
Best hotels for meat-eaters



Longevity Spa

BIEN-ÊTRE NOUVELLE GÉNÉRATION

Le Lodge Park invite à une expérience inédite au cœur du premier Longevity Spa de Megève. Dans un décor feutré, élégant et enveloppant, chaque détail est pensé pour favoriser le lâcher prise et la régénération profonde. Les soins Signature Pure Altitude, s'associent à des technologies de pointe pour stimuler les mécanismes naturels de régénération, préserver l'énergie vitale et accompagner un mieux vieillir durable, dans une approche globale, experte et résolument contemporaine du bien-être.

LE CONCEPT WELLNESS DU LODGE PARK

Trente-cinq ans après la création de la Ferme de Beauté, premier spa de montagne fondé par Jocelyne Sibuet, le Lodge Park affirme une vision audacieuse du bien-être en altitude : celle d'un spa pensé pour la performance et la régénération. Ce spa nouvelle génération associe technologies de pointe et rituels de soins ancestraux à la puissance des actifs alpins signés Pure Altitude.

ALPINE BIOHACKING EXPERIENCE

Au cœur du village, le Lodge Park signe l'ouverture du premier Longevity Spa de Megève. Un projet ambitieux et résolument dans l'air du temps, qui s'inscrit dans la dynamique du biohacking, ce courant en plein essor qui place la longévité et l'optimisation du bien-être au centre des préoccupations contemporaines.

Beauté . Longévité . Performance . Récupération . Minceur . Sommeil . Énergie

SOINS, MASSAGES ET PROGRAMMES LONGÉVITÉS

Au Lodge Park, l'expertise beauté et montagne de Pure Altitude rencontre la science de la longévité signée The Recode Club. Cryothérapie corps entier, caisson hyperbare, cryolipolyse, photobiomodulation et autres technologies de pointe s'allient aux soins signatures Pure Altitude et à des consultations de naturopathie personnalisées, pour créer une expérience unique : un spa qui ne se contente plus de relaxer, mais qui optimise la biologie, régénère en profondeur et ouvre la voie d'un mieux-vieillir puissant et durable.

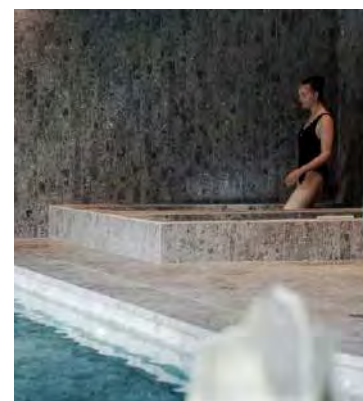
L'ESPACE WELLNESS

Dans un décor feutré d'inspiration club, où bois, pierre et lumière douce créent un cocon sophistiqué, le spa du Lodge Park devient un hub de régénération totale. Entièrement repensé, cet espace bien-être propose un parcours fondé sur le contraste et la performance, pour une expérience de régénération alpine résolument avant-gardiste. Alternance de bain chaud et froid, ice room, hammam et douche sensorielle... autant d'étapes qui composent une véritable alternance thermique.

LA SALLE DE FITNESS

La salle de fitness du Lodge Park, équipée par Technogym, prolonge l'expérience bien-être dans un cadre élégant et fonctionnel. Organisée en trois espaces distincts dédiés au cardio training, au renforcement musculaire ainsi qu'au yoga, stretching et pilates, elle offre un environnement complet, adapté aussi bien à l'entraînement intensif qu'aux pratiques plus douces.

Organisé par le service de Conciergerie, Le Lodge Park propose aussi un accompagnement personnalisé et sur mesure grâce à des coachs privés, pour enrichir l'expérience bien-être durant le séjour.



SPA PURE ALTITUDE 800m²

ESPACE WELLNESS

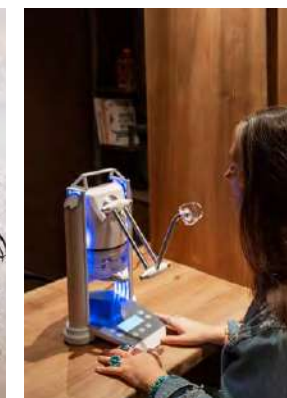
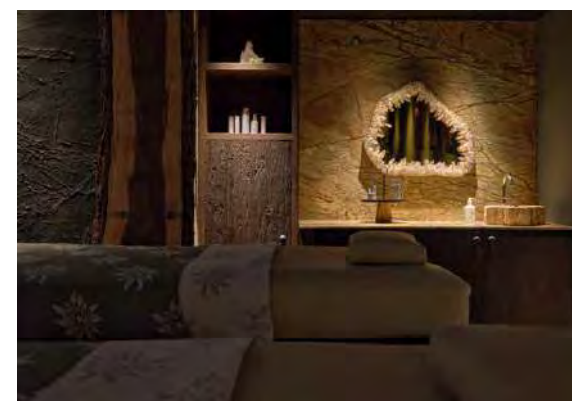
Piscine intérieure de 12 mètres • Piscine extérieure chauffée en été • Sauna traditionnel • Sauna infrarouge • Hammam • Ice room • Jacuzzi • Salle de repos • Douche sensorielle • Bain de Kneipp • Pièce de sel

ESPACE SOINS, MASSAGES & PROGRAMMES LONGÉVITÉ

11 cabines de soins dont 1 cabine double et 1 cabine Softpack • Shiftwave • Pressothérapie • Cryothérapie Corps Entier • Photobiomodulation LED • Caisson Hyperbare • EMS • Cryolipolyse de Contraste • Bol d'Air Jacquier®

SALLE DE FITNESS TECHNOGYM

3 espaces : cardio-training, renforcement musculaire et yoga, stretching et pilates • Vélo classique • Vélo de course • 2 vélos elliptiques • Tapis de course • Rameur • Sac de frappe • Ballon de Klein • Séances de coaching privé...





Le Beef Lodge

STEAKHOUSE D'EXCEPTION

Steakhouse de luxe le plus chic de Megève, le Beef Lodge est aussi réputé pour ses sélections de viandes d'exception savamment préparées puis cuites au barbecue argentin que pour son bar réputé et ses starters de luxe à partager au coin de la grande cheminée. Mais encore pour son décor fauve et feutré aussi cosy que raffiné et qui évoque, à l'unisson avec la carte, le goût d'un voyage sur des terres par chance préservées.

C'est lessens en éveil que l'on savoure la table du Beef Lodge. Au fumet du four argentin qui délivre des viandes juteuses, confites et fondantes s'ajoute le rougeoiement de la cheminée et le décor qui, à l'image de toutes les adresses des Maisons et Hôtels Sibuet, vous happe. Atmosphère tamisée entre carmins et bruns chauds, trophées de cervidés majestueux, murs habillés de bois bruts, alternant bardages ou rondins, ou peaux et fourrures, grands canapés et fauteuils moelleux en cuir patiné ou recouverts de tissus épais aux motifs fauve, c'est très confortablement lové dans cette ambiance de safari chic des neiges que l'on

écoute le bouchelier dévoiler ses pièces maîtresses du jour. Car les bêtes, élevées en Finlande, en Ecosse, au Danemark ou en France, sont toutes choisies avec un infini soin par le chef Christophe Côte qui, en plus de leurs qualités exceptionnelles de traitement, d'élevage et d'abattage, affine, découpe et cuit ses viandes dans les règles de l'art. Entre autres incontournables, le T-bone et le L-Bone, la picanha flambée au whisky, le Tomahawk et bien sûr le filet de bœuf et son os mûré, assortis de mac and cheese fondants, de purée ou de frites à la truffe. Néanmoins, les impatients comme les hôtes de passage ne boudent pas leur plaisir à savourer une foule de sharing finement préparés : pizzetta à la

truffe, tacos de bar, empanadas veggie ou encore baby lobster roll, le Beef Lodge comptant aussi à sa carte de beaux poissons et volailles rôties.

Et s'il fallait en dire plus, on peut, avant ou après, se laisser glisser au bar, très couru, par le tout Megève, pour ses cocktails dont un fameux Moscow Mule.



Beef Lodge

100 rue d'Arly
74120 Megève - France

+33 4 50 93 05 03
lodgepark.com

RESTAURANT

70 couverts répartis sur 2 espaces • Service
voiturier • 2 toques au Gault et Millau
Ouvert en hiver et en été, pour le dîner
Groupes sur demande

SUGGESTIONS RESTAURANT

Sélection de viandes en provenance des
meilleurs élevages • T-bone ou L-bone • Rib de
boeuf • 1/2 poulet rôti • Brisket confit • Filet de
bar • Gambas Black Tiger croustillantes • Mac
and cheese • Purée à la truffe • Charcuteries
fines d'exception

SUGGESTIONS BAR

Finger food : baby lobster rolls, tacos de bar,
minis burgers, pizzeta à la truffe, empanadas
veggie





Le Vieux Megève

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Découvrez Le Vieux Megève, au cœur du village, la renaissance d'une institution mégevanne. Une table chaleureuse où les trésors de la Savoie s'expriment avec authenticité et justesse. Le temps d'une parenthèse gourmande, redécouvrez la montagne à travers une expérience culinaire à la fois sincère et sensorielle.

Logé dans un vaste chalet de bois au cœur du village, Le Vieux Megève est une institution familiale chère aux Mégevans depuis 1964. Derrière sa façade authentique, cette adresse emblématique cultive l'esprit des grandes tablées de montagne, où convivialité et générosité se transmettent de génération en génération. Dans un décor chaleureux à la patine rustique, on redécouvre le plaisir d'une cuisine de partage fidèle aux traditions savoyardes. Les recettes, exécutées avec précision, mettent à l'honneur des ingrédients d'exception

soigneusement sélectionnés auprès de producteurs alpins. En solo ou en duo, fondues onctueuses et raclettes au couteau sont préparées dans les règles de l'art. À leurs côtés, la Péla des Aravis, la reblochonade ou encore les charcuteries des Alpes composent un véritable hommage au terroir. Et parce qu'aucun repas de montagne ne serait complet sans une touche sucrée, la partition finale séduit tout autant : gâteau de Savoie délicatement moelleux, crème brûlée subtilement parfumée au génépi... Des desserts réconfortants, au goût de reviens-y.



Le Vieux Megève

TABLE SAVOYARDE
Depuis 1964

58 Place de la Résistance
74120 Megève

+33 4 50 90 77 67
levieuxmegeve.fr

RESTAURANT

Cadre authentique, rustique et ambiance familiale • 90 couverts

Ouvert en automne, hiver et été, pour le déjeuner et le dîner
Groupes et privatisation sur demande

SUGGESTIONS

Soupe aux cailloux • Terrine de campagne maison • Gratinée à l'oignon • Potée savoyarde • Fondues savoyardes Signature : recette du Vieux Megève ou recette des Fermes de Marie • Fondues savoyardes variées • Reblochonade • Péla des Aravis • Berthoud • Mont d'Or • Raclettes variées • Brasérade • Crème brûlée au génépi • Gâteau de Savoie • Sorbets arrosés • Tartelette myrtilles • Café valdôtain



Le S Bar

PIZZAS, VINS & COCKTAILS

Découvrez le S Bar, adresse après-ski au cœur de Megève, où la pizza est reine. Des slices généreuses, à la pâte croustillante et aux ingrédients soigneusement sélectionnés, à savourer sur le pouce ou à partager. Dans l'ambiance feutrée de ce bar à vin, elles s'accompagnent d'une belle sélection de flacons et de grignotages gourmands. Une escale conviviale et stylée pour prolonger la journée en beauté.

Nouveauté de la saison, la pizza s'impose comme la véritable signature du S Bar. Quelques marches plus bas, dans un décor aux accents de diner new yorkais revisité en version alpine, les slices séduisent par leur pâte croustillante et moelleuse à cœur, et par des garnitures généreuses et audacieuses : crème de truffe, tomme de Savoie et champignons confits, scamorza fumée, mortadelle délicate, effiloché de jarret de cochon ou pommes de terre grenaille... Une adresse à part entière, gourmande et résolument addictive.

On prolonge ensuite l'expérience à l'étage, dans l'atmosphère cosy chic du S Bar, repaire idéal pour l'après-ski et les débuts de soirée entre amis. À la croisée du bar à vins, à cocktails et d'un lieu festif, on y partage de belles planches de charcuteries artisanales et de fromages de montagne suisses, italiens et français. Les vins, sélectionnés avec exigence des deux côtés des Alpes, dialoguent avec une carte de spiritueux séduisante et des cocktails parfaitement exécutés, tandis qu'en fin de semaine, les DJ sets viennent électriser les nuits mégevannes.



MEGÈVE

32 rue Charles Feige
74120 Megève

+33 4 50 53 94 47
le-s-megève.fr

S BAR

Slice pizzas • Bar à vin • Cocktails • Grignotages
Ouvert tous les jours, de 16h00 à 1h00
Groupes et privatisation sur demande

Ménerbes

PROVENCE

Tel un bateau, comme l'appelait déjà Nostradamus en raison de l'éperon rocheux en forme de vaisseau sur lequel il est posé, Ménerbes flotte au dessus du Luberon et de ses paysages superbes. Elu l'un des plus beaux villages de France, Ménerbes offre tout le charme d'un village provençal authentique qui a conservé de nombreux témoignages de son passé historique.

Des ruelles qui s'entrelacent, la place du village et la tour de l'hôtel de ville, sur laquelle se dresse un campanile en fer forgé, des demeures anciennes restaurées dans les règles de l'art offrent aux visiteurs des instants hors du temps. On ne peut alors s'empêcher de penser au best seller de l'écrivain britannique Peter Mayle, « Une année en Provence », qui prend pour décor Ménerbes et ses alentours.

La Maison de la Truffe et du Vin, dans un bâtiment du XVII^e siècle superbement rénové, témoigne si besoin en était que la Provence est une terre de vignobles et Ménerbes n'y fait pas exception avec 3 domaines viticoles de plusieurs hectares dont l'un abrite le fameux musée du tire-bouchon. Elle rappelle aussi que le Vaucluse est le plus gros producteur de truffes en France, et le marché du dernier dimanche de l'année à Ménerbes est fameux dans toute la région !

Flâner chez les antiquaires et les boutiques vintage à L'Isle sur la Sorgue, pour y dénicher ce qui sera notre plus beau trésor, se perdre dans l'histoire à l'Abbaye de Sénanques ou au Palais des Papes d'Avignon, user ses pas dans le Colorado de Rustrel... Profiter de cette liberté pour trouver l'émerveillement dans les magnifiques bâtiments et châteaux chargés d'histoire de la région, ou sur le sentier des Ogres à Roussillon, et repartir des étoiles plein les yeux d'une virée à Avignon.

À l'automne, la Provence dévoile une atmosphère plus douce et plus confidentielle. Autour de Ménerbes, la saison se prête aux balades à pied ou à vélo à travers les vignes dorées et les oliveraies, entre villages perchés et panoramas du Luberon. C'est aussi le moment idéal pour découvrir les domaines viticoles lors de wine tours et dégustations, flâner sur les marchés provençaux et savourer les produits de saison. Une parenthèse lumineuse, entre nature, terroir et art de vivre.



Le Domaine de Marie

UN DOMAINE VIVANT

Logé dans les vignes qui s'étendent à perte de vue avec, pour toile de fond, les crêtes du Luberon et le bleu du ciel, le Domaine de Marie s'étire sur une trentaine d'hectares. Chaque année, depuis bientôt 30 ans, il grandit en harmonie avec la nature qui l'accueille. D'une bastide chic et romantique à un restaurant délicieux et un caveau qui produit de beaux vins, de villas privées à un hameau provençal et désormais d'un immense potager à une ferme-labo, ce domaine aux jardins garnis de roses et d'oliviers est une ode à la terre et à l'art de vivre en Provence. En toutes saisons.

L'élément central de ce domaine aussi chic que bucolique ? Le caveau, où sont produits depuis 25 ans de beaux vins, dont un fameux rosé, le N°1, sous la houlette d'Arnaud Bressy, le maître de chai. Cultivés en raisonné, avec pour philosophie ce bon sens paysan qui trop souvent fait défaut en ces temps, les douze cépages dont mourvèdre, syrah, roussanne ou encore vermentino donnent sur ces terres baignées de soleil le jour et caressées par une brise des pré-Alpes la nuit, des vins complexes et structurés ou légers et fruités aux trois couleurs, tous auréolés d'une AOP.

ACCORDS METS ET VINS

Totalement repensé, le caveau offre désormais la possibilité d'apprécier des merveilles d'accords imaginés par le maître de chai et le chef du restaurant de La Bastide de Marie, François Martin. Passé par des tables étoilées telles que celles des frères Pourcel ou encore de Michel Del Burgo, il compose chaque jour une cuisine de terroir authentique, inspirée de la vigne et du potager. Noble et simple, elle révèle avec poésie et justesse le goût des fruits et légumes cultivés juste à côté dans le grand potager du domaine.

LES FRUITS DE LA TERRE

Entre vignes et jardins, ce grand potager travaillé en permaculture voit pousser une foule de fruits et légumes mais aussi de fleurs comestibles et d'herbes aromatiques qui servent tant à la cuisine du chef qu'aux tisanes maison et aux soins de beauté Pure Altitude. Sachant qu'une fois récoltés, ils sont travaillés et transformés sur place dans la grande ferme-labo construite dans les vignes. Un grand bâtiment à la silhouette contemporaine épurée semi-enterrée où sont produits avec attention et amour, comme tout ici d'ailleurs, l'huile d'olive et le miel du domaine, planté de centaines d'oliviers et d'une vingtaine de ruches, les vinaigres, les infusions ainsi que les huiles essentielles et les hydrolats. Entre alambics et séchoirs s'y déroule donc tout le travail sur les cultures alternatives à la vigne. Une belle occasion pour (re)découvrir la richesse et la noblesse des produits de la terre. D'autant qu'après la théorie, on met en pratique ses connaissances sur le terroir au restaurant de La Bastide de Marie où François Martin propose chaque jour, au fil de ses inspirations et trouvailles, une cuisine ultra fraîche et ciselée.



D O M A I N E D E

Marie

400 chemin des Peirelles
84560 Ménerbes - FRANCE

+33 4 90 72 54 23
contact@domainedemarie.com
domainedemarie.com

DOMAINE

Environ 30 hectares de domaine • Caveau de 300 m² • Potager • Ferme labo

CUVÉES DU DOMAINE

Cuvée Marie

Blanc Marie, Rosé Marie, Rouge Marie

Cuvée N°1

N°1 Blanc, N°1 Rosé, N°1 Rouge, N°1 Blanc Brut

Cuvée LE

Vin rouge

PRODUITS DU DOMAINE

Huile d'olive • Miel • Tisanes et Infusions • Huiles essentielles • Hydrolats

DÉGUSTATIONS & VISITES

Organisation d'activités autour du vin dans le chai, le caveau ou dans la salle de dégustation • Visite du caveau • Dégustation œnologique • Wine tour

PÉRIODES D'OUVERTURE

Novembre à Mars

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h

Avril à Juin

Du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 18h
Samedi de 10h à 17h

Juillet à Août

Du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 19h
Samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h

Septembre à Octobre

Du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 13h à 18h
Samedi de 10h à 17h

Fermé les dimanches et jours fériés

CHAI

Le chai du Domaine de Marie intègre des technologies de pointe. La réception des vendanges par gravité assure une arrivée en douceur du raisin, préservant ainsi sa qualité. Après éraflage et foulage, la vinification s'effectue dans des cuves inox et bois thermorégulées, garantissant une parfaite maîtrise des températures. Un nouveau chai accueille également des cuves ovoïdes en béton dédiées aux blancs, elles aussi contrôlées. Enfin, le chai d'élevage, situé en sous-sol contre la roche, offre des conditions naturelles idéales de température et d'hygrométrie.

VENIR À MÉNERBES

- Aéroports : Avignon (40 min), Marseille-Provence (1h15)
- Gares SNCF : Avignon (40 min), Marseille Saint-Charles (1h)





Le Vignoble du Domaine

UN TERROIR, DES CUVÉES D'EXCEPTION

Depuis 25 ans, le Domaine de Marie produit de beaux vins avec patience et passion. 25 ans, un âge de raison parfait pour prendre une nouvelle direction. Dans la continuité du travail accompli au fil des années sur ce domaine cultivé avec bon sens et respect de la nature, qui s'étire au pied des collines du Lubéron, trois nouvelles gammes et un grand caveau ont été imaginés pour vivre et goûter pleinement cette terre aussi belle et vivante que généreuse.

C'est désormais dans un grand caveau de 300 mètres carrés que se font les dégustations des vins du Domaine de Marie. En rez-de-chaussée où se trouve la boutique et ses merveilles du terroir dont les miels, huiles d'olive et tisanes produits sur cet immense domaine agricole aux airs de jardin nourricier et depuis l'étage ouvert sur le paysage. A découvrir, trois nouvelles gammes pensées avec amour pour célébrer les cépages méditerranéens et l'AOP Lubéron. La gamme Marie, aux trois couleurs, promesse de vins frais, légers et friands tel le rouge, où grenache, syrah et cinsault se marient pour délivrer finesse et saveurs fruitées. La gamme Grande Bastide, qui fait la part

belle à des cépages septentrionaux du Nord Luberon, dont grenache, syrah, mourvèdre pour les rouges et rolle et roussanne pour les blancs, avec des vins plus complexes, élégants et frais qui se glissent à merveille sur des tables gastronomiques. La gamme Le Domaine réservée, elle, à des cuvées d'exception, étant issue d'une sélection parcellaire et d'un élevage très pointus, mais aussi de nouveaux cépages dont cabernet sauvignon et cabernet franc. Une gamme aux vins ciselés qui varient au gré des millésimes, sachant que tous les vins travaillés sur le domaine expriment avec justesse et passion la formidable richesse de ce terroir baigné de soleil en journée et rafraîchi par le vent des Alpes à la nuit tombée.

UN AUTOMNE À TRAVERS LES VIGNES

Entre la Bastide, chic et romantique à souhait, et le Domaine de Marie en pleine effervescence dès la fin du mois d'août, on profite de cette période si particulière où les vignes prennent des airs de ruche. Sous le ciel bleu de Provence, les ouvriers du domaine s'activent pour ramasser les raisins gorgés de soleil dans un ballet bien orchestré auquel on peut participer, en plus de visiter le chai et la cuverie et surtout déguster de beaux vins aux trois couleurs. D'autant que les dégustations s'accompagnent de cette cuisine inspirée des jardins où produits frais et raisins sont chaque jour sublimes.

LA SALLE VERMENTINO

Avec ses baies vitrées offrant une vue sublime sur les vignes, la salle Vermentino de 100m² et sa grande terrasse accueillent séminaires, journées d'étude, événements privés, réceptions et wine tours au cœur du Lubéron. Le lieu est aussi doté d'une cour extérieure de 80m². Un endroit rêvé pour des événements inoubliables.



D O M A I N E D E

Marie

400 chemin des Peirelles
84560 Ménerbes - FRANCE

+33 4 90 72 54 23
contact@domainedemarie.com
domainedemarie.com

CUVÉE MARIE

Blanc Marie

Vin sur les fruits rouges et blancs. Fin, frais et fruité. Idéal pour l'apéritif et pour accompagner tous les plats d'été

Rosé Marie

Vin sur les fruits rouges et blancs. Fin, frais et fruité. Idéal pour l'apéritif et pour accompagner tous les plats d'été

Rouge Marie

Vin frais et équilibré avec des arômes de fruits rouges. Idéal pour les amateurs de vin rouge en été. Servi frais, il accompagne les poissons et viandes grillées

CUVÉE N°1

N°1 Blanc

Vins vinifié et élevé en cuves ovoïdes en béton naturel. Nez dominant de fruits jaunes et exotiques. La bouche est élégante, complexe avec du gras et une belle acidité sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques

N°1 Rosé

Sélection pointue des plus beaux Cabernet Sauvignon élevés sur lie en cuve ovoïdes en béton naturel. Rosé de gastronomie, riche et complexe.

N°1 Rouge

Vin rouge complexe et élégant élevé en fut de chêne et en jarre en terre cuite aux notes de fruits rouges, fruits noirs, de garrigues et d'épices. Idéal en accompagnement des viandes rouges.

N°1 Blanc Brut

Vin blanc pétillant sur des arômes de fruits jaunes et florales délicates de rose. La bouche est à la fois ronde, croquante avec une juste fraîcheur qui accompagne des bulles fines. Vin de fête, idéal à l'apéritif et au dessert et en cocktail

CUVÉE «LE»

Vin rouge puissant, complexe, sur des notes de fruits noirs mûrs. Un vin de longue garde, racé et structuré. Idéal pour accompagner gibiers et plats en sauce

NOUVELLES CUVÉES À VENIR EN 2026-2027





La Bastide de Marie

L'ART DE VIVRE EN PROVENCE

Grande bastide familiale du XVIII^e siècle logée dans les vignes, La Bastide de Marie décrit avec un luxe poétique la beauté à la fois brute et délicate de la Provence. Car chaque recoin de cette grande maison de campagne à l'élégance bohème, de ses piscines au creux de bassins de pierres à ses jardins serts de lavandes et de roses, invite à un songe romantique. Une adresse au charme absolu.

Comme dans une maison de famille, les 12 chambres réparties sur plusieurs niveaux, revendiquent une personnalité unique en harmonie avec l'esprit des lieux : ici, pas de numéro sur les portes mais, pour chacune, un univers chromatique - Blanc d'Ivoire, Gris de Sauge, Mauve d'Aster, Bleu de Nîmes ou encore Vert Anis - qui se prolonge sur les sols, les murs, les tissus et dans la salle de bains. Décryptant le dessin caché de cette ferme datant

du XVIII^e siècle, les Sibuet ont subtilement apprivoisé les 800 m² de la bâtisse. L'espace principal est logé dans le beau volume de la grange, autour d'une monumentale cheminée, tandis que les salons et la bibliothèque de l'étage invitent, en toute saison, à s'arrêter le temps d'une collation, de pauses lecture ou jeux de société. Sur les terrasses, c'est toute la Provence qu'il faut écouter murmurer avec légèreté et générosité, ou reconnaître ses parfums exaltés par le soleil, agités par le mistral...



LA BASTIDE de Marie

MÉNERBES

64 chemin des Peirelles
84560 Ménerbes - France

+33 4 90 72 30 20
contact@labastidedemarie.com
labastidedemarie.com

PROPRIÉTÉ

12 chambres dont 8 suites • 1 Restaurant La Salle à Manger • Terrasses • Salon avec cheminée • Bibliothèque • Caveau de dégustation

SPA PURE ALTITUDE

2 cabines de soins • 2 piscines extérieures, dont une chauffée • Espace extérieur de massage dans les vignes • Espace extérieur de relaxation

SERVICES

Conciergerie • Bagagiste • Room service • Wi-Fi • Parking extérieur privatif

TARIFS

- Printemps : chambre à partir de 440 €
 - Été : chambre à partir de 550 €
 - Automne : chambre à partir de 440 €
- Tarif pour 2 personnes, petit-déjeuner inclus*

Ouvert du printemps à l'automne

VENIR À MÉNERBES

- Aéroports : Avignon (40 min), Marseille-Provence (1h15)
- Gares SNCF : Avignon (40 min), Marseille Saint-Charles (1h)

TATLER

TRAVEL GUIDE
101 Best Hotels in the World
Pocket wonderlands

trivago

Top 10 des plus belles
piscines de France

THE TIMES

WEEK-END
The 20 Best Vineyard Breaks

PORTER

5 of the Best Hotels
with Incredible Gardens

THE TIMES
MAGAZINE

50 Things you should do before you die

THE TIMES

Provence:
30 Best Places to Stay

THE TIMES

Cool camping: 20 best in Europe

TATLER

Tatler
Travel Guide



Farm to Table

LA TABLE DE LA BASTIDE DE MARIE

Le chef de La Bastide de Marie travaille au plus près de la nature des produits de saison. La fraîcheur est son credo lorsqu'il part chaque matin glaner les marchés des producteurs locaux dont les étals lui inspirent sa suggestion du jour. Des recettes simples et des associations créatives procurent à sa carte un léger accent chantant et parfumé.

C'est sur la terrasse, à l'ombre d'un immense tilleul, ou dans La Salle à Manger, dans une ambiance chinée chic, que l'on déguste des viandes rôties fondantes et juteuses à se damner avec leur cortège de champignons, truffes, raisins revisités en jus et gelées et de légumes rôtis ou farcis tout juste ramassés. Les desserts, joliment goûteux et colorés, célèbrent eux aussi avec justesse le goût des saisons comme les poêlées de fraises aux pistaches ou les

clafoutis aux cerises du verger. Car sur ce domaine, tout dit à merveille la Provence. Et les jardins ne font pas exception. Parsemés de rosiers, de lavandes, oliviers, cyprès et chênes truffiers, ils étirent leurs couleurs et leurs fragrances partout. Inutile de résister, on s'y met en mode pause, bercé par le chuchotis des fontaines à l'ombre des arbres ou en profitant de la fraîcheur d'une piscine logée dans un magnifique bassin de pierre bordé de glycine, de roses et de bougainvillier.

DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Chaque jour, les menus sont composés au gré du ballet des saisons, des récoltes et des floraisons, l'inspiration en prime, d'autant qu'une deuxième grande serre vient d'être créée en plus de la plantation de nombreux arbres fruitiers. Aubergines charnues, cardons argentés, blettes aux côtes croquantes, carottes anciennes et tomates de variétés oubliées, les légumes dorés par le soleil se savourent rôtis, grillés, marinés ou crus à la Table de la Bastide, tout comme les cerises, grenades, figues, groseilles et autres fruits travaillés en confitures maison, jus ou simplement à croquer frais. A ces merveilles du terroir s'ajoutent les fleurs - capucines, bourrache, violettes - qui égayent les assiettes et parfument le miel du domaine, planté d'une vingtaine de ruches. Évidemment, on retrouve dans cette cuisine naturelle et bienfaitrice la vigne, avec entre autres des réductions, jus et gelées de divers cépages de raisins, mais encore des vinaigres et huiles (dont l'huile d'olive du domaine) ainsi que nombre de préparations à base d'herbes aromatiques.

Car ici, le vrai luxe est celui d'expérimenter avec raffinement et authenticité les « fruits » de ce terroir sublimé dans tous ses aspects. Un domaine Slow life vivant, durable et engagé.



LA BASTIDE de Marie

MÉNERBES

64 chemin des Peirelles
84560 Ménerbes - France

+33 4 90 72 30 20
contact@labastidedemarie.com
labastidedemarie.com

RESTAURANT

Ouvert du printemps à l'automne, tous les jours pour le déjeuner et le dîner

SUGGESTIONS

Crudo de Loup de Méditerranée • Épineux de Ménerbes • Daurade casque d'or de Méditerranée • Veau à l'Avignonnaise • Saint-Pierre contisé au laurier • Porc noir en tranches épaisses • Les farcis de la Bastide • Filet de bœuf de ferme française • Pêches caramélisées • Crumble à l'abricot, amandes et miel de lavande





Les Propriétés du Domaine

MAISONS À LOUER AVEC SERVICES

C'est aux premiers beaux jours du printemps que la région de Ménerbes s'habille des teintes pastel du Luberon et se parfume aux senteurs de la Provence. C'est aussi à cette époque que fleurissent les idées de grands week-ends ou de petites vacances.

À quelques pas de La Bastide de Marie, au coeur du Domaine de Marie, on peut découvrir trois propriétés à louer avec services hôteliers : Villa Grenache, Villa Syrah et le Mas Vermentino. Nées de la rénovation d'anciennes fermes du XVIII^e siècle et d'un mas séculaire, ces trois résidences avec jardin et piscines privés, refuges de charme, où l'art de recevoir se marie au respect total de l'intimité, peuvent accueillir jusqu'à dix personnes pour Villa Grenache et Villa Syrah, douze personnes pour Le Mas Vermentino. Les objets de décoration et les meubles peints, chinés dans la région, les camaïeux de couleurs, les volumes généreux dressent le décor de ces trois villas, d'une ambiance conviviale ancrée dans la plus pure tradition provençale. A Villa Grenache tout comme à Villa Syrah, la salle à manger s'offre au regard dès l'entrée dans la demeure, avec ses ouvertures cintrées, son plafond à l'ancienne, ses poutres apparentes... Dans les

cinq chambres, toutes équipées de leur salle de bains, on retrouve, comme à La Bastide de Marie, des dominantes chromatiques liées à celles de la nature provençale. Blotti au pied de l'escalier, chaleureux et intime, le salon mise sur le confort. Derrière les murs en pierres sèches de restanques, la cour dallée de pavés s'ouvre sur la piscine aux allures de bassin. Le Mas Vermentino, lové dans une garrigue de plus de quatre hectares, plantée de vignes, d'oliviers et de chênes truffiers, avec une vue à couper le souffle sur le Luberon et l'Abbaye Saint-Hilaire, se compose de six chambres, avec chacune sa salle de bain. Une salle à manger avec cheminée, d'une cuisine équipée, d'un grand salon, d'un coin TV et d'une cave à vin. L'extérieur dispose d'une piscine chauffée et ses bains de soleil, d'une cuisine d'été avec barbecue, d'un salon et d'une salle à manger extérieurs avec cheminée provençale au look rustique et campagnard, d'un jardin de curé et terrain de pétanque.



UN SÉJOUR IDYLLIQUE AVEC SERVICES SUR MESURE

Bordées de lavande, d'oliviers, de chênes truffiers et de vignes, les villas Grenache, Syrah et le mas Vermentino disent à merveille tout ce qui fait le charme de la Provence. Vieilles pierres dorées par le soleil, jardins sauvages garnis de roses et de jasmin, luxe chamarré teinté de nuances pastels, de tissus flamboyants et de pampilles qui scintillent, meubles XVIII^e patinés ou rétro-vintage et beaux objets vous cueillent avec cette élégante simplicité qui fait la signature des Maisons et Hôtels Sibuet. Même si rien n'est laissé au hasard, le service dans ces demeures d'exception étant 5 étoiles. Aux quatre saisons, on s'y laisse choyer en famille ou entre amis, parce que les matins brumeux et les fins d'après-midi gourmandes devant la grande cheminée y sont aussi réjouissants que les belles journées de printemps et d'été. Le temps, par bonheur, s'étant arrêté ici.

Les propriétés DU DOMAINE

MÉNERBES

84560 Ménerbes - France

+33 4 90 72 30 20

contact@labastidedemarie.com
labastidedemarie.com

VILLAS

VILLA GRENACHE 170 m²

5 chambres avec salles de bains, dont une chambre de Maître • Salon avec cheminée • Cuisine équipée • Salle à manger • Terrasse privée • Piscine extérieure chauffée privée • Parking privatif

MAS VERMENTINO 270 m²

6 chambres avec salles de bains • Grand salon • Salle à manger avec cheminée • Cuisine équipée • Coin TV • Cave à vin • Piscine extérieure chauffée privée • Cuisine d'été avec barbecue • Salon et salle à manger extérieurs avec cheminée • Jardin de curé • Terrain de pétanque • Parking privatif

VILLA SYRAH 200 m²

5 chambres avec salles de bains • Grand salon • Salle à manger • Cuisine équipée • Piscine extérieure chauffée privée • Salon extérieur • Terrasse • Parking privatif

SERVICES INCLUS

Conciergerie • Bagagiste • Wi-Fi • Parking • Services hôteliers de La Bastide de Marie • Petits déjeuners • Accès au Spa Pure Altitude de La Bastide de Marie • Gouvernante dédiée : ménage, journaux, goûter...

SERVICES « À LA CARTE »

Chef « à domicile » • Déjeuners et dîners privés • Soins et massages

TARIFS

Villa Grenache : à partir de 8 400 €

Villa Syrah : à partir de 10 500 €

Mas Vermentino : à partir de 12 600 €

Tarifs pour 1 semaine, services hôteliers inclus

Court séjour sur demande

Ouvert toute l'année

VENIR À MÉNERBES

- Aéroports : Avignon (40 min), Marseille-Provence (1h15)
- Gares SNCF : Avignon (40 min), Marseille Saint-Charles (1h)

TRAVEL+
LEISURE

Where to stay

Condé Nast
Traveller

What's hot in Provence

STYLIST

Holidays for the food obsessed

Telegraph Magazine

Four of the best holiday rentals
in Provence

A woman with long blonde hair, wearing a grey hat and a white and blue striped off-the-shoulder dress, stands on a concrete pier looking out at a harbor filled with numerous sailboats. The water is calm, reflecting the boats and the sky. The scene is set during the day with soft lighting.

Saint-Tropez

CÔTE D'AZUR

La Presqu'île de Saint-Tropez

SAINT-TROPEZ

Lieu d'activités portuaires et agricoles florissantes au XVIII^e siècle, Saint-Tropez est depuis devenue, au fil des années, une cité de mode. Son mythe fait toujours rêver. On se retrouve comme par magie au cœur de Saint-Tropez, ce petit village qui, depuis les années 50, n'est plus simplement le cœur de la Provence, mais aussi celui de la mode. Inspirée mais aussi muse, Saint-Tropez est la terre d'élection des plus grandes maisons du luxe, du design, de la couture, et des créateurs les plus authentiques. Vachon, Jean Bouquin, Lothar's, Rondini, K Jacques... les créateurs de la place ont laissé leur empreinte dans le monde entier.

Le village demeure le passage obligé des célébrités, des amoureux de la mer, des passionnés d'histoire, d'art et des férus de patrimoine. L'année y est rythmée par un programme événementiel de qualité et des manifestations de renommée mondiale qui contribuent à la légende de la cité : Pucés nautiques, Polo Masters, les Voiles... Mais, derrière les festivités, Saint-Tropez reste un village authentique, un petit port de pêche aux multiples facettes et charmes infinis. Ses pittoresques ruelles, sa citadelle du XVI^e siècle, son célèbre Musée de l'Annonciade ou encore son marché provençal font la fierté du village. La Baie de Pampelonne, située sur la commune de Ramatuelle est à l'origine du « mythe tropézien ». Cette immense baie de 5 km de sable blanc, délimitée au nord par le Cap de Saint-Tropez et au sud par le Cap Camarat, change de couleur au gré des courants, des bancs de sable et des posidonies.

RAMATUELLE

Ramatuelle est un village médiéval, pittoresque, perché sur une butte rocheuse. Un village paisible et sans exubérance qui tranche avec le côté plus « people » et branché de sa plage de Pampelonne, et qui se fait l'hôte du Festival de Ramatuelle et des Nuits du Château de la Moutte. Dans le village, chaque ruelle, recoin ou détour révèle cet héritage riche en histoire. Ramatuelle a la particularité de présenter un condensé de tous les attraits naturels de la Provence et de la Côte d'Azur. Le cœur du village présente une configuration originale en escargot. De nombreuses rues étroites abritent des échoppes et des commerces de bouche. Les façades ocre et les volets pastel sont agrémentés de jasmins, de chèvrefeuilles et de bougainvilliers... un vrai régal pour nos sens en éveil.



Villa Marie Saint-Tropez

UNE DOUCE AMBIANCE DE RIVIERA

Bijou de boutique-hotel perché en surplomb de la baie de Pampelonne, Villa Marie Saint-Tropez incarne tout ce qui fait l'attrait de la Riviera. Une élégance intemporelle et solaire qui fait rimer luxe et légèreté. Une adresse idyllique pour esthètes nostalgiques de cette French Riviera enviée dans le monde entier.

Au cœur de cette luxuriante oasis, hors d'atteinte de la frénésie côtière, il fait bon flâner entre allées et jardins rafraîchis de bassins, ponctués de patios et de terrasses... Richesse de couleurs et subtilité des senteurs caractérisent les jardins : aquatique, exotique, agrumes, palmiers, cactus, herbes aromatiques, vignes... La piscine lagon, aux tonalités céladon et émeraude, sinue avec grâce dans un enrochement naturel, avec pour horizon le ciel et la grande bleue. Un bar, nacré de coquillages,

une terrasse qui fait salon façon Riviera, une serre en ferronnerie sont autant d'invitations à voyager. Le restaurant, luxueusement niché dans les jardins en dénivelé et aux senteurs provençales, se distingue par son style et son élégance. L'univers du Dolce Vita se présente dans une version serre très à l'italienne lookée « noir et blanc » avec une tonalité corail. La terrasse, toute en intimité, offre un panorama éblouissant. On y goûte une cuisine de poissons, coquillages et crustacés, moderne et subtile qui met le produit en avant avec

talent. Les saveurs méditerranéennes, leurs parfums et les couleurs y sont à l'honneur. Les 45 chambres et suites, qui bénéficient pour la plupart du concept de baignoire boudoir, ont un caractère bien trempé : vasques en pierre de Cassis, lit à baldaquin pour certaines, tête de lit personnalisée pour d'autres...

SPA AUX EFFLUVES DE PIN, ROSE ET JASMIN

À l'écart dans un pavillon discret, le spa Pure Altitude invite à vivre des moments de profonde détente dans un décor harmonieux, paré de coquillages et de tonalités turquoise. Au gré de soins spécifiques ou d'enveloppements réparateurs, ces parenthèses de bien-être uniques sont ici favorisées par les effluves divines de pin, de rose et de jasmin. À Villa Marie Saint-Tropez, la magie du lieu et son atmosphère unique contribuent à faire oublier le temps.



Villa
MARIE



SAINT-TROPEZ

1100 chemin de Val de Rian
83350 Saint-Tropez - France

+33 4 94 97 40 22
contact@vm-sainttropez.com
saint-tropez.villamarie.fr

HÔTEL

45 chambres dont 5 suites • 1 Restaurant avec terrasse : le Dolce Vita, 2 toques au Gault et Millau • Bar « lounge » • Bar piscine • Boutique • Parking privatif et sécurisé

SPA PURE ALTITUDE

3 cabines de soins • Piscine chauffée • Salle de fitness • Salle de repos

SERVICES

Conciergerie • Bagagiste • Room service • Wi-Fi • Parking privatif • Navettes pour Saint-Tropez • Bateau privatif

TARIFS

• Été : chambre à partir de 810 €
• Printemps / Automne : chambre à partir de 500 €

Tarif pour 2 personnes, petit-déjeuner inclus

Ouvert de mai à octobre

VENIR À RAMATUELLE

• Aéroports : Toulon (1h), Nice (2h), Marseille-Provence (2h)
• Gares SNCF : Fréjus (1h), Toulon (1h), Marseille Saint-Charles (2h)

Smith
Mr & Mrs Smith

FINE HOTELS + RESORTS

THE TIMES

Where to Stay
for Late Summer Sun

TRAVEL+
LEISURE

REPORTS
Where to stay

ELLE

Spa : 15 Rendez-vous
bien-être

TATLER

100 Best new Hotels
in the World

BAZAAR

The Ultimate
Destinations

THE TIMES

Where to Eat
and Stay in France



Restaurant Dolce Vita

SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

À Ramatuelle, le restaurant de Villa Marie Saint-Tropez, Dolce Vita, pétille des saveurs exaltantes et solaires. Une cuisine aux accents méditerranéens en parfaite harmonie avec les lieux baignés par la douceur azurienne, au cœur d'une pinède en surplomb de la mer... Exquis.

Sous la verrière du restaurant Dolce Vita, l'atmosphère est feutrée, subtilement mise en lumière et relevée de quelques touches corail. Un décor élégant pour un ballet gourmand délicat et créatif, empreint de fraîcheur et composé de saveurs vraies qui encensent les produits... Des produits méticuleusement sélectionnés auprès de fournisseurs triés sur le volet puis travaillés avec dextérité. Sous les pins parasols de Villa Marie Saint-Tropez, et plus précisément côté fourneaux, se revisite et se titille avec finesse tout ce qui entre en cuisine. Il est un endroit où il fait bon vivre. À l'heure du déjeuner, savourez un pur moment de plaisir avec une vue imprenable sur la piscine bleu lagon et la mer. Au menu ? Dégustez la traditionnelle salade Niçoise, mi-cuit de thon; la Burrata au lait de

Bufflonne, tomates de couleur, pesto de basilic ou le célèbre Vitello tonnato... Avant que l'heure de la sieste ne retentisse, terminez votre repas sur une note sucrée et savourez les pêches du pays pochées au vin rosé de notre domaine. Une délicieuse ode à la Méditerranée, omniprésente. Si le dîner peut être servi dans l'immense véranda parsemée de végétaux, le déjeuner se déroule autour de tables dressées sur différentes terrasses à l'intimité préservée. Parfumées des glycines, jasmins, rosiers et autres chèvrefeuilles du domaine, elles regardent un paysage évoquant les aplats de couleurs du peintre Mark Rothko : flots verts des bouquets de pins et vignobles de la presqu'île puis étendue bleue de la mer et du ciel de la baie de Pampelonne. Tout aussi enjouée, la cuisine du soir célèbre la fraîcheur comme le Rouget Barbet de

nos côtes, courgettes fleurs, jus d'une soupe de poissons; la Bourride de la mer, légumes grillés, aioli légère au citron de Menton ou la Selle d'agneau de Crau aux herbes, petits farcis à la niçoise, jus corsé à la poutargue... qui indiscutablement éveille l'appétit. Tout en douceur, Dolce Vita entraîne vers un univers toujours chic et bien dans l'air du temps. Une cuisine à l'image d'un hôtel magnifique qui, au cœur de la Pinède, cultive un naturel décontracté et sophistiqué à la fois.



COMME UN AIR D'ITALIE

Bastide à l'élégance bohème chic, Villa Marie Saint-Tropez affiche des allures de villa italienne. Couleur ocre jaune des façades, cyprès alignés, pins parasols dressés qui paradent face aux ardeurs du soleil, balcons en fer forgé, bassins et poteries de terre cuite. Sans oublier, car ici, tout est dans le détail, les toits à génoises, colonnes palladiennes ou encore les allées et jardins parfumés d'agrumes, de lavande et d'herbes aromatiques... La bella vita ne se joue pas qu'en cuisine. Du petit déjeuner, incomparable, servi dans un patio à la fraîcheur accentuée par un joli bruit d'eau, aux retrouvailles de fin de journée, autour du bar nacré de coquillages ou dans un intimiste salon couleur mandarine, les heures invitent au farniente. Pause lecture dans la serre où l'on peut admirer une belle collection de cactées, longueurs rafraîchissantes dans la piscine, bains de soleil sans fin sous les jupes orange des parasols... Ici, le temps s'étire et se savoure jusqu'à l'heure du dîner. Pour une soirée qui promet d'être belle, festive et légère... comme un été sur cette Riviera réinventée.

Dolce

VITA

1100 chemin de Val de Rian
83350 Saint-Tropez - France

+ 33 4 94 97 40 22
restaurant@vm-sainttropez.com
saint-tropez.villamarie.fr

RESTAURANT

2 toques au Gault et Millau
Ouvert du printemps à l'automne, tous les jours
pour le déjeuner et le dîner

SUGGESTIONS

Mesclun niçois truffé • Salade de fenouil
frais au citron demi sel • Tartare de veau,
condiment câpres et anchois • Ceviche de
Daurade Royale aux herbes de notre potager
• Soupe de "Galères" • Gambero Rosso en fin
carpaccio • Tarte fine croustillante aux pêches
caramélisées • Citron jaune givré • Panna
cota lait de brebis et amandes



An aerial photograph of a tropical beach in Saint-Barth. The image shows a vibrant turquoise sea with several small boats and a few larger yachts. In the foreground, there's a sandy beach lined with numerous palm trees. A resort area is visible, featuring a swimming pool, lounge chairs, and blue and white striped umbrellas. The background shows a lush green hillside with some buildings and a clear blue sky.

Saint-Barth

FRENCH WEST INDIES

Une île paradisiaque AUX CARAÏBES

Après avoir distillé son art de vivre dans les Alpes et au bord de la Méditerranée, la famille Sibuet a trouvé la perle rare : une propriété au charme colonial qui domine l'île et l'océan à Saint-Barthélemy. Entre plages de sable blanc et rochers plongeants dans une eau aux cinquante nuances de bleu. Gyp Sea Hotel a été conçu dans un esprit ethnique et tropical, inspiré par le courant Gypset pour une ambiance bohème, chic et acidulée.

Saint-Barthélemy, île française des Petites Antilles, a été découverte en 1493 par Christophe Colomb alors qu'il pensait atteindre les Indes, et lui donna le prénom de son frère, Bartolomeo. En 1957, David Rockefeller, homme d'affaires américain, débarque à Saint-Barthélemy par hasard : séduit par cette île, il y achète alors une propriété à Colombier... La notoriété de l'île, confetti de 25 km², grandit ensuite rapidement et la transforme en une destination touristique haut de gamme. Probablement la plus élégante et exclusive des îles des Caraïbes, Saint-Barth est un paradis encore préservé : une sorte de petit Megève au milieu de l'océan... Après un atterrissage sur la célèbre piste de l'aéroport de Saint Jean, direction les eaux claires et coralliennes des Caraïbes sur les plus belles plages de l'île : Saline, Gouverneur, Shell Beach... des plages sauvages et paradisiaques de sable blanc, cocotiers langoureusement inclinés, mer transparente à 28° toute l'année...

Version hillside sur les hauteurs de Colombier ou les pieds dans le sable et le cœur à la fête, Gyp Sea décline avec chic et charme des adresses au luxe décontracté et coloré. Pour goûter ce qui fait le sel et la légèreté de cette perle des Caraïbes où l'eau infiniment turquoise et le sable infiniment blanc séduisent inlassablement les beautiful people. Bienvenue sous le soleil de Saint-Barth et de Gyp Sea.



Gyp Sea Hotel

HOTEL WITH A VIEW

Sauvage, luxueux, solaire, confidentiel, bohème, ce sont tous ces mots qui viennent en tête lorsqu'on débarque à Gyp Sea Hotel. A l'abri de l'agitation, en surplomb de la mer, ce bijou de boutique-hotel serti dans un décor luxuriant et coloré déroule une vue splendide sur la mer des Caraïbes. Un écrin de rêve, que l'on s'y éclipse en amoureux, en famille ou entre amis.

C'est après avoir emprunté une route en lacets, assis dans une mini moke couleur jaune citron, et sinué, les cheveux au vent, entre les collines vert émeraude de cette île adulée par la jet-set et les happy few que l'on arrive à Gyp Sea Hotel. Dominant toute la baie des Flamands depuis les hauteurs de Colombier, ce boutique-hotel bohème est une adresse bien gardée de toute beauté. Après avoir serpenté à l'ombre d'immenses lataniers, citronniers et manguiers le long d'une allée pavée de bois délavé, on arrive devant une grande bâtisse coloniale élégante. A l'ombre de sa varangue, une nuée d'oiseaux en bois suspendus semble flotter pour l'éternité dans un parfum d'été. Les salons au mobilier raffiné avec leurs fauteuils et canapés en bois tourné et cannage, ou en rotin habillés de tissus cossus couleur de soleil, invitent à prendre le frais. On

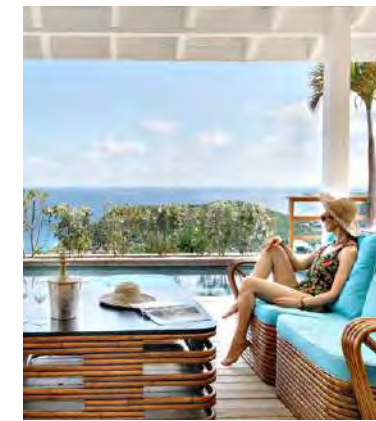
peut d'ailleurs y prendre le petit déjeuner ou flâner le soir à son bar au mood colonial chic. Avec la sensation exquise que le temps pourrait s'arrêter, on profite alentour de la fraîcheur et des parfums délicats qui montent des bassins de jacinthe et des jardins luxuriants aux fleurs multicolores qui s'étagent jusqu'au sommet la colline où s'égrènent vingt deux bungalows, suites et villas privées. Ici et là, des papillons blancs virevoltent en grappe, tandis que des tortues promènent en toute quiétude. Les enfants sont fous de joie de pouvoir les admirer en toute liberté, le boutique-hôtel ayant même une nurserie depuis quelques années. D'autant que déambulent aussi, en toute tranquillité, des iguanes et petites chèvres. Un écrin sauvage si bien préservé qu'il a reçu cette année la certification Green Globe, attribuée aux hôtels les plus durables et, de fait, les plus recherchés au monde.

DÉCOR TROPICAL CHIC ET VUE MER

Chaque recoin de ce boutique hôtel invite à l'évasion, des salons aux teintes solaires à la varangue ouverte sur les jardins, jusqu'aux bassins et à la grande piscine lagon bordée de palmiers et d'orchidées. L'esprit des Caraïbes s'y exprime avec éclat et légèreté. Les vingt deux bungalows, suites et villas, certaines dotées d'une piscine privée, prolongent cette atmosphère. Vue mer spectaculaire, décor façonné à la main, mobilier en bois, bambou et rotin, coquillages, nacre, textiles aux broderies colorées et touches turquoises, jaune ou rose bougainvillier composent un univers vibrant, solaire et résolument voyageur.

BLISS MENU

S'éclipser ici entre amis ou en famille et bien sûr en amoureux pour goûter la douceur de vivre de cette île à la beauté édenique résonne comme un privilège, une belle promesse de bonheur. Il suffit de regarder depuis sa terrasse, bercé par le balancement d'un fauteuil suspendu, la mer ou les cabris sauvages sautiller sur les rochers pour venir grappiller les fruits des arbres. De savourer un dîner de chef ultra exclusif préparé sur-mesure rien que pour soi et dressé dans sa villa ou servi dans sa suite privée. D'aller explorer, en embarquant petits et grands, les lagons translucides et leur faune multicolore, de s'essayer à des sports nautiques ou d'aller randonner en pleine nature.



UN OCÉAN DE BIEN-ÊTRE

Le spa Pure Altitude tient lui aussi ses promesses avec des soins mêlant les fragrances des tropiques à la technicité et à l'expertise Pure Altitude : massage aux coquillages chauds, soin réparateur après-soleil à la pulpe et à l'huile de coco, rituel énergétique des tropiques au parfum d'orange douce et ylang-ylang...



Colombier . 97133 Saint-Barthélemy
French West Indies - France

+590 5 90 77 52 52

book@gypsea-stbarth.com
gypsea-stbarth.com

HÔTEL

22 bungalows et villas (1 villa avec jacuzzi et 2 villas avec leur piscine privée) • 1 Restaurant • Bar à rhum • Fumoir et collection de cigares • Cave à vins • Jardins tropicaux • 1 Piscine lagon • Boutique • Vue panoramique sur la Baie des Flamands • Plage privée Gyp Sea Beach • Gyp Sea Beach Houses, villas privées avec piscine et terrasse

SPA PURE ALTITUDE

2 cabines de soin • Soins en chambre • Rituels Signature • Piscine lagon • Fitness • Yoga
SOIN SIGNATURE: Rituel Pur Coconut à l'Elixir d'Edelweiss

SERVICES

Conciergerie • Bagagiste • Room service • Wi-Fi • Parking privé • Valet Parking

TARIFS

• Hiver : chambre à partir de 960 €
• Printemps : chambre à partir de 750 €
• Été : chambre à partir de 640 €
Tarif pour 2 personnes, petit-déjeuner inclus

Ouvert de novembre à août

VENIR À SAINT-BARTH

• Vols internationaux vers St Maarten
Puis transfert en avion vers St Barth (10 min) ou en bateau vers St Barth (45 min).
• Vols internationaux pour St Juan porto Rico
Puis transfert en avion jusqu'à St Barth
Transferts gratuits en 10 minutes de l'aéroport ou du port à l'hôtel



SELECT
HOTELS & RESORTS

Smith
Mr & Mrs Smith

FINE HOTELS + RESORTS

Forbes

Dreamy Suites:
My 10 Best Hotels

ABSOLUTELY
LONDON

The World's Best Pools
with Views

AD

The 8 Best Hotel
Turndown Services

Condé Nast
Traveler

The Best Resorts in The Caribbean

Condé Nast
Traveler

The Best Hotel Rooms
in the World

Condé Nast
Traveler

Top Holiday
Destinations

GQ

Les 19 Meilleures Destinations
où partir en Vacances



Gyp Sea Beach Houses

VILLAS À LOUER AVEC SERVICES

Nos quatre Beach Houses à Saint-Jean sont de véritables refuges en bord de mer. Habillées de tissus colorés aux motifs palmiers et jungle, garnies de meubles en bois exotique et en cordes tressées et décorées de tapis chinés, elles dégagent une ambiance bohème chic et décontractée. Chaque maison de une à trois chambres, nichée parmi les palmiers et bercée par la brise marine, offre un savoureux mélange de charme et d'intimité, avec leurs piscines privées et terrasses offrant une vue époustouflante sur l'océan et les jardins luxuriants.

Ouvertes dans le quartier trendy du moment, Saint-Jean, les Gyp Sea Beach Houses avec leur décor de cottage exotique coloré n'en demeurent pas moins des cases de luxe. D'abord parce que chacune dispose de sa piscine et de son jardin privé sur la plage, fait rare à Saint-Barth pour être souligné. Aussi parce que ces quatre villas, qui comptent une à trois chambres dont deux en front de mer, sont décorées avec ce qui fait ce supplément d'âme des Maisons et Hôtels Sibuet : mobilier confectionné par des artisans du monde ou vintage en rotin, corde, tissus

luxueux finement brodés, bibelots bigarrés. On a envie de chiller, surtout que les Gyp Sea Beach Houses disposent d'un service hôtelier 5 étoiles. On ne se lasse décidément pas que le ménage quotidien y soit fait ou le petit déjeuner servi en chambre ou sur la terrasse. Sans oublier une foule de délicates attentions et un service de conciergerie permettant de s'autoriser tout ce qu'on aimerait : dîners privés sur la plage, escapades dans les endroits les plus secrets de l'île, excursions marines... L'adresse rêvée on the beach pour les happy few qui viennent ici dorer et danser au Gyp Sea Beach Club juste à côté.



Saint Jean . 97133 Saint-Barthélemy
French West Indies - France

+590 5 90 77 52 52
contact@gypsea-stbarth.com
gypsea-stbarth.com

BEACH HOUSES

SUNSET CORAIL 65 m²
1 Chambre • 2 Personnes • Cuisine équipée • 1
Salle de bain • Piscine privée • Vue sur l'océan

BOHEMIAN BLUE 103 m²
2 Chambres • 4 Personnes • Cuisine équipée • 2
Salles de bain • Piscine privée • Vue sur l'océan

WILD BANANA 150 m²
3 Chambres • 6 Personnes • Cuisine équipée • 3
Salles de bain • Piscine privée • Vue jardin

COCO MANGO 150 m²
3 Chambres • 6 Personnes • Cuisine équipée • 3
Salles de bain • Piscine privée • Vue sur l'océan

SERVICES INCLUS

Butler • Petit-déjeuner continental livré la villa
• Ménage quotidien • Produits d'accueil Pure
Altitude

SERVICES « À LA CARTE »

Chef « à domicile » • Déjeuners et dîners privés
• Soins et massages • Maître d'hôtel • Liste de
courses • Barman • Déjeuner en room service

TARIFS

Sunset Corail Beach House à partir de 1 600 €
Bohemian Blue Beach House à partir de 2 300 €
Coco Mango Beach House à partir de 3 100 €
Wild Banana Beach House à partir de 3 500 €
Tarifs par nuit, services hôteliers inclus

VENIR À SAINT-BARTH

• Vols internationaux vers St Maarten
Puis transfert en avion vers St Barth (10 min) ou
en bateau vers St Barth (45 min).
• Vols internationaux pour St Juan porto Rico
Puis transfert en avion jusqu'à St Barth
Transferts gratuits en 10 minutes de l'aéroport ou
du port à l'hôtel



FINE HOTELS + RESORTS



Gyp Sea Beach Club

TROPICAL FUSION

Beach club bohème aussi chic que solaire, Gyp Sea Beach Club résume à merveille tout ce qui fait le charme de cette île aux airs de paradis. Un décor au luxe brut et coloré, une plage idyllique, celle de Pélican, une cuisine fusion tropicale ultra fraîche, le tout à côté de Saint-Jean, quartier ultra prisé sur cette île chérie des happy few. Le rêve ? C'est juste ici.

C'est pieds nus et la peau toujours légèrement salée que l'on glisse d'un grand canapé indigo à un transat de plage moelleux. Entre le sable blanc exquisement doux et l'eau cristalline, entre les heures qui s'étirent dans un été qui n'en finirait pas, on goûte ici la douceur de cette île mais également une cuisine ultra healthy, gourmande et vivifiante. Une cuisine faite de fruits, de poissons frais pêchés du jour et de viandes fumées, braisées, rôties, assortis de sauces épicées mais encore de cocktails et cocos bien frappés. Au Raw Bar, on déguste sur la plage, en suivant le ballet des avions,

des merveilles de poissons crus impeccablement épicés, marinés et tranchés aussi bons qu'énergisants : ceviche, carpaccio, tiradito de thon, mahi-mahi ou wahoo, tacos de king crab, tartares de langouste agrémentés de leche de tigre, coco, gingembre... C'est comme si on avait enfin trouvé le parfum de la mer et de l'été dans cette cuisine de couleurs faite de fruits, de légumes, viandes et poissons travaillés avec simplicité et justesse. Le bar à cocos célèbre d'ailleurs lui aussi cet exquis parfum de tropique avec des jus frais à tomber, twistés à la demande de rhums rares et autres spiritueux de haute volée, qu'on sirote directement dans une noix de coco

(comme la piña colada, divine) en jouant au backgammon sur la plage ou depuis un sofa épais. Les desserts, enfin, évoquent à eux seuls le goût des vacances : popsicle maison mangue, citron vert et autres fruits, Pecan pan cookie à partager, beignets de banane à la noix de coco nappés de chocolat... Le tout sur fond de tropical sets éclectiques. Le vrai goût du paradis.

LA BOUTIQUE GYP SEA BAZAAR, INVITATION AU VOYAGE

On ne peut repartir sans faire un tour à la boutique, et sa sélection pointue de marques chinées dans les plus beaux coins du monde : les pièces brodées unique Kilomètres Paris, les saris indiens de Hand So On, les petites robes de plages Lem Lem, les tie and dye de Nous Antwerp, les paniers de Favela Market, les maillots de bains Tatiane de Freitas, les bijoux de Pascale Monvoisin et de Venessa Arizaga. Collection femme, homme, enfant et accessoires : il y en a pour tout le monde, pour tous les goûts.



Plage de Pélican - Baie de Saint-Jean
Service Voiturier

+590 590 77 53 01
allyouneed@gypsea-stbarth.com
gypsea-stbarth.com

RESTAURANT

Cuisine au barbecue • Raw Bar • Coco Bar •
Boutique Gyp Sea Bazaar
De octobre à août, ouvert tous les jours, pour le
déjeuner et le dîner

SUGGESTIONS

King crab, guacamole et pain grillé • Tartare de
langouste agrume et riz croustillant • Carpaccio
de mahi mahi, maracuja, avocat fumé • Tiradito
de Wahoo • Ceviche de thon, coco et citron
vert • Lobster roll Boston style • Sashimi d'avocat
• Salade GypSea, kale, avocat et ananas •
Volaille boucanée • Langouste grillée • Poisson
entier grillé • Poulpe snacké • Baby ribs BBQ •
Sweet tacos o'clock, au choix : citron meringué,
tout choco, cheesecake exotique, Paris Saint-
Barth • Pecan cookie, glace vanille d'Ouganda
• GypSea's Bounty



Pure Altitude

COSMÉTIQUES & SPA

« Convaincue par les propriétés de protection uniques de l'Edelweiss, j'ai souhaité créer une ligne de soins cosmétiques à la fois purs et performants » Jocelyne Sibuet, Fondatrice de Pure Altitude.

C'est avec Les Fermes de Marie que la famille Sibuet inaugure dès 1990 le concept de Spa de montagne. Pionnier en France à l'époque, l'établissement revendique les valeurs qui ont assuré son succès : bien-être et art de vivre à la montagne. Sous l'impulsion de Jocelyne Sibuet, le concept de « Ferme de Beauté » se développe et donne naissance en 2000 à la marque « Pure Altitude », qui propose aujourd'hui une ligne de soins cosmétiques et des protocoles de soins Spa, développés pour le corps et le visage. Issue de la pureté originelle des plantes de montagne, Pure Altitude associe au sein d'une ligne cosmétique unique

et complète la richesse et la puissance des actifs de cette flore préservée des sommets. Les propriétés de l'Edelweiss en font un puissant protecteur naturel contre les agressions extérieures et contre les signes du vieillissement de la peau. Alliant ces propriétés antioxydantes et reminéralisantes à celles d'une variété de plus de 50 fleurs et minéraux de montagne, les soins Pure Altitude offrent à la peau des extraits d'actifs rares. En développant un concept global alliant nature et efficacité, Pure Altitude se veut une marque proche des préoccupations quotidiennes de chacun, soucieuse de l'environnement, et propose une ligne innovante, originale et pointue déclinée en six gammes de produits.



NOS VALEURS ET NOS ENGAGEMENTS

RARETÉ : Des plantes et des ingrédients uniques provenant des extrêmes
TECHNICITÉ : Une formulation de pointe, innovante, aux actifs naturels soigneusement sélectionnés pour leur efficacité
PLAISIR : Des textures gourmandes et des parfums divins, évocateurs de la montagne

- Des produits Made in France
- Des matières premières végétales cultivées et récoltées dans le respect de l'environnement
- Sans matière première animale (sauf la cire d'abeille et le miel, sans cruauté pour les animaux)
- Non testé sur les animaux
- 0% parabènes, phénoxyéthanol, phtalates, huiles minérales (vaseline et paraffine), SLS
- Testés dermatologiquement
- Des résultats scientifiquement prouvés (tests anti-rides, patch tests,...)

NOS SOINS SIGNATURE

Les Spas Pure Altitude, des destinations de ressourcement à part entière, où chacun est initié aux rituels Pure Altitude et derniers protocoles de soins à la pointe de la technologie.

Tous nos soins sont à base de plantes et minéraux de montagne et d'actifs naturels : pour le visage, le Soin Bol d'Air Pur, un rituel détox et cocooning aux galets de Basalt et rouleaux de Jade, le tout nouveau soin anti-âge visage lift4810, anti-âge et nourrissant ou encore le Soin Alp-Cells Repair, soin global anti-âge d'exception alliant les actifs redensifiants de la crème Alp-Cells Repair combiné à un masque régénérant à la feuille d'or.

Pour le corps, on se laisse tenter par un Soin Blanc Comme Neige (gommage Cristaux de Neige et enveloppement de Crème Comme la Neige, aux baies d'Arctique et Malachite) ou le Soin Gourmandise Alpine, un gommage aux cristaux de sucre suivi d'un enveloppement au miel et plantes de montagne. Côté massages : le Rituel Pure Altitude, un massage sur-mesure à l'Huile de Beauté ou au Baume des Montagnes, ou bien le Rituel Energétique des Alpes, détoxifiant et reboostant, au sel d'Himalaya et plantes de montagne, ou encore le Rituel à la Bougie Fleurs de Neige, signature olfactive Pure Altitude, réparateur et relaxant. Pure Altitude propose également des programmes, à suivre sur une journée ou plusieurs jours : Better-Aging, Zen Altitude, Pur Glow... Pour des moments de pur ressourcement.

pure
ALTITUDE
soins aux plantes de montagne

144 Chemin du Petit Darbon
74120 Megève - France

+33 (0)4 50 90 63 46
contact@pure-altitude.com
pure-altitude.com

LIGNES COSMÉTIQUES

LIGNE FONDAMENTALE

Cible 20 – 35 ans
Protection, hydratation, nutrition toutes peaux
• Actif phare : Edelweiss
• Cocktail d'actifs naturels de montagne

LIGNE SÈVE DE VIE

Cible 35 – 45 ans
Prévention anti-âge, éclat du teint
• Actifs purs issus des extrêmes
• Cultivés dans des zones préservées de toute pollution

LIGNE LIFTALPES

Cible 45 ans et +
Anti-âge des peaux matures
• Trio actif LiftAlpes
• Biotechnologie anti-âge

1 Ligne Corps, le meilleur du végétal et du minéral
1 Ligne Extrême, soins protecteurs et réparateurs
1 Ligne Ambiance, Spa à la maison
1 ligne d'Accessoires Beauté

TARIFS

- Produits cosmétiques de 16€ à 159€
- Soins au Spa de 75€ à 220€
- Programme sur un ou plusieurs jours de 210€ à 830€

DISTRIBUTION

Distribution exclusive dans nos Spas Pure Altitude, pharmacies, parfumeries, instituts et sur la boutique en ligne www.pure-altitude.com

CONCEPT STORES

C'est au cœur du village de Megève, qu'a ouvert la première boutique Pure Altitude. Un concept store de 50 m² dédié à la marque et à la beauté naturelle.

A découvrir depuis 2024, la deuxième boutique Pure Altitude à Chamonix.

ELLE
GERMANY SPA GUIDE
Die 60 besten wellness
Adressen Europas

TATLER
SPA GUIDE
All the family

REUTERS
3ème destination
Spa du Monde

TATLER
SPA AWARDS
Best Bosthole

Condé Nast
Traveller
READER'S TRAVEL AWARDS
Best Spa in Overseas Hotels

TATLER
SPA GUIDE
Tribal Gathering

L'OBSERVATOIRE
DES COSMÉTIQUES
Elixir
à la racine de Maca

TATLER
BEAUTY AWARDS
Soin Eclat Précieux

ELLE
ÉLU PAR ELLE
Elixir à la racine de Maca

Gala
GALA SPA AWARD
Grand Prix du Jury



MEGÈVE

Les Fermes de Marie****

Lodge Park****

Hôtel Mont-Blanc****

Les Chalets des Fermes****

L'Épicerie de Megève

Le Vieux Megève

Le Relais des Fermes

Le S Bar

Pure Altitude Concept Store

CHAMONIX

Pure Altitude Concept Store

MÉNERBES . PROVENCE

La Bastide de Marie

Les Propriétés du Domaine

Le Domaine de Marie

SAINT-TROPEZ

Villa Marie****

SAINT-BARTH

Gyp Sea Hotel****

Gyp Sea Beach Houses

Gyp Sea Beach Club