

les fermes de Marie



Megève

LIVRET DE BIENVENUE



Ch de Riente Colline – 74120 Megève (France)

Tél : +33 (0) 4 50 93 03 10

contact@fermesdemarie.com

<https://www.fermesdemarie.com/>

MAISONS&HOTELS

Sibuet

SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	2
MOT DU DIRECTEUR : FREDERIC POUYDEBAT.....	3
CONCEPTION ET HISTORIQUE DES FERMES DE MARIE	4
SITUATION GEOGRAPHIQUE	5
PLAN DES FERMES DE MARIE	6
ORGANIGRAMME.....	7
ACTIVITES DES DIFFERENTS SERVICES	8
<i>L'hébergement.....</i>	8
<i>Les restaurants des Fermes de Marie</i>	8
<i>Les autres restaurants des MAISONS&HOTELS Sibuet L'ete à Megève.....</i>	8
• LE VIEUX MEGEVE.....	8
• LE RELAIS DES FERMES	8
<i>Les salles de séminaire</i>	9
<i>Les salons.....</i>	9
<i>La boutique.....</i>	9
<i>Le spa.....</i>	10
HORAIRES D'OUVERTURE DES SERVICES A LA CLIENTELE	10
INFORMATIONS GENERALES	11
PREPARER VOTRE ARRIVEE	11
TENUE GENERALE	11
ENTREE ET SORTIE DU PERSONNEL DANS LES FERMES DE MARIE	12
VESTIAIRES	13
SALLE DE REPOS FUMEURS ET NON FUMEURS	13
BADGEUSE	13
LES REPAS DU PERSONNEL	13
PARKING	13
CONSIGNES INCENDIE.....	14
INFORMATIONS UTILES	14
<i>Service médical du travail</i>	14
<i>Inspection du travail</i>	14
<i>Contacts – Fermes de Marie.....</i>	14
<i>Contacts – ville de Megève.....</i>	15
<i>Plan de Megève.....</i>	16

MOT DU DIRECTEUR : FREDERIC POUYDEBAT

Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Toute l'équipe des Fermes de Marie se joint à moi pour vous souhaiter la bienvenue !

Ce livret d'accueil est destiné à faciliter votre intégration au sein de notre établissement.

Il tente de répondre aux questions que vous pourriez vous poser et vous permettre de faire connaissance avec l'organisation de cet hôtel hors du commun.

Bien entendu, ce livret ne doit pas vous empêcher de vous rapprocher de vos collègues. Les plus anciens ou vos Chefs de Service pourront vous aider dans cette démarche.

Eva Douaud, mon adjointe, et moi-même restons à votre entière disposition chaque jour entre 12h et 13h pour répondre à tous vos besoins, questions ou précisions. Merci de respecter cet horaire.

Le planning des réservations s'annonce bien, nos clients fidèles seront au rendez-vous et attendent le meilleur de nous tous, anciens comme nouveaux collaborateurs. A tous je vous souhaite une très belle saison de travail aux Fermes de Marie et de beaux moments au cœur du Pays du Mont Blanc.

Frédéric POUYDEBAT
Directeur Général des Fermes de Marie

CONCEPTION ET HISTORIQUE DES FERMES DE MARIE

Difficile de parler d'un hôtel quand on arrive aux Fermes de Marie car c'est dans un charmant petit village savoyard que l'on entre. Sans quitter le cœur de Megève, on est instantanément transporté dans un hameau d'antan savamment reconstitué par Jocelyne et Jean-Louis Sibuet dans un parc de deux hectares. Après avoir collectionné soigneusement pendant plusieurs années des fermes et meubles du terroir, ils ont su recréer une atmosphère en imposant un style qui aujourd'hui fait référence dans le monde entier.

Le charme des fermes d'autrefois retrouve en ces lieux toute sa signification, et l'architecture d'époque toute sa dimension. Les espaces sont conviviaux, le vieux bois chaleureux, la tradition respectée.

Riche d'un passé retrouvé et d'une patine presque surréaliste, ce petit village savoyard ainsi reconstitué séduit par l'âme qui s'y est installée. La décoration du lieu, orchestrée depuis toujours par Madame Sibuet, s'autorise le rare luxe du bon goût. Du bar à l'accueil, des salons aux restaurants, du SPA *Pure Altitude* à l'espace séminaires, les Fermes ainsi réunies ne sont que volumes et matières. Les meubles anciens restaurés retrouvent naturellement en ces lieux une deuxième jeunesse parmi les tissus qui jouent les couleurs coordonnées avec les nombreuses peintures.

Quant aux chambres et aux suites, elles sont spacieuses et chaleureuses, toutes décorées dans un style savoyard au raffinement rarement atteint.

Aujourd'hui les Fermes de Marie s'imposent comme une réalisation hôtelière hors du commun, plébiscitée hiver comme été par une clientèle française et internationale habituée des grands hôtels.

L'hôtel des *Fermes de Marie* se présente sous la forme d'un hameau de fermes savoyardes en bois ancien. Ces fermes centenaires ont été démontées, chaque pièce de bois numérotée puis remontée pour former l'actuel havre de paix que sont les *Fermes de Marie*.

Le charme des fermes d'autrefois retrouve donc en ces lieux toute sa signification et l'architecture d'époque toute sa dimension.

Bien que connues et reconnues, les *Fermes de Marie* évoluent sans cesse. Comme les fermes ancestrales qui les composent, elles ont une histoire.

 **1988** : Acquisition d'un pâturage de 2 hectares au cœur de Megève.

 **1989** : Ouverture des Fermes de Marie qui comprennent alors les actuels chalets 1, 2, 3 et 6.

 **1990** : Ouverture des bâtiments 7 et 8 et de la tour venant d'une ferme fortifiée.

 **1997** : Ouverture du bâtiment 4, agrandissement du SPA et création des chambres 508, 509 et 510 et de la suite 901 derrière le bâtiment 5.

 **2003** : Ouverture des suites 101 et 102 et déplacement des restaurants fromages et pâtisserie.

 **2004** : Rénovation du chalet 3 et du SPA *Pure Altitude*.

 **2005** : Rénovation des chalets 2, 5 et 6

 **2011** : Obtention de la 5ème étoile.

Authentiques et uniques en leur genre, les Fermes de Marie sont aujourd'hui une adresse incontournable à Megève pour la clientèle individuelle et représentent le berceau du label Maisons et Hôtels Sibuet.

Fort de cette réputation, l'hôtel accueille également de nombreuses entreprises prestigieuses pour des séminaires et incentives, tant pour la capacité des lieux à recevoir des réunions de travail que pour la proximité avec Genève.

Chambres	70	Restaurants	2
Chalets privatifs	2	Places assises	210
Lits	210	Bar	1
Surface terrain	2 hectares	Surface du bâtiment	10000 m ²

SITUATION GEOGRAPHIQUE

Les Fermes de Marie***** sont implantées sur la commune de Megève, en Haute-Savoie.

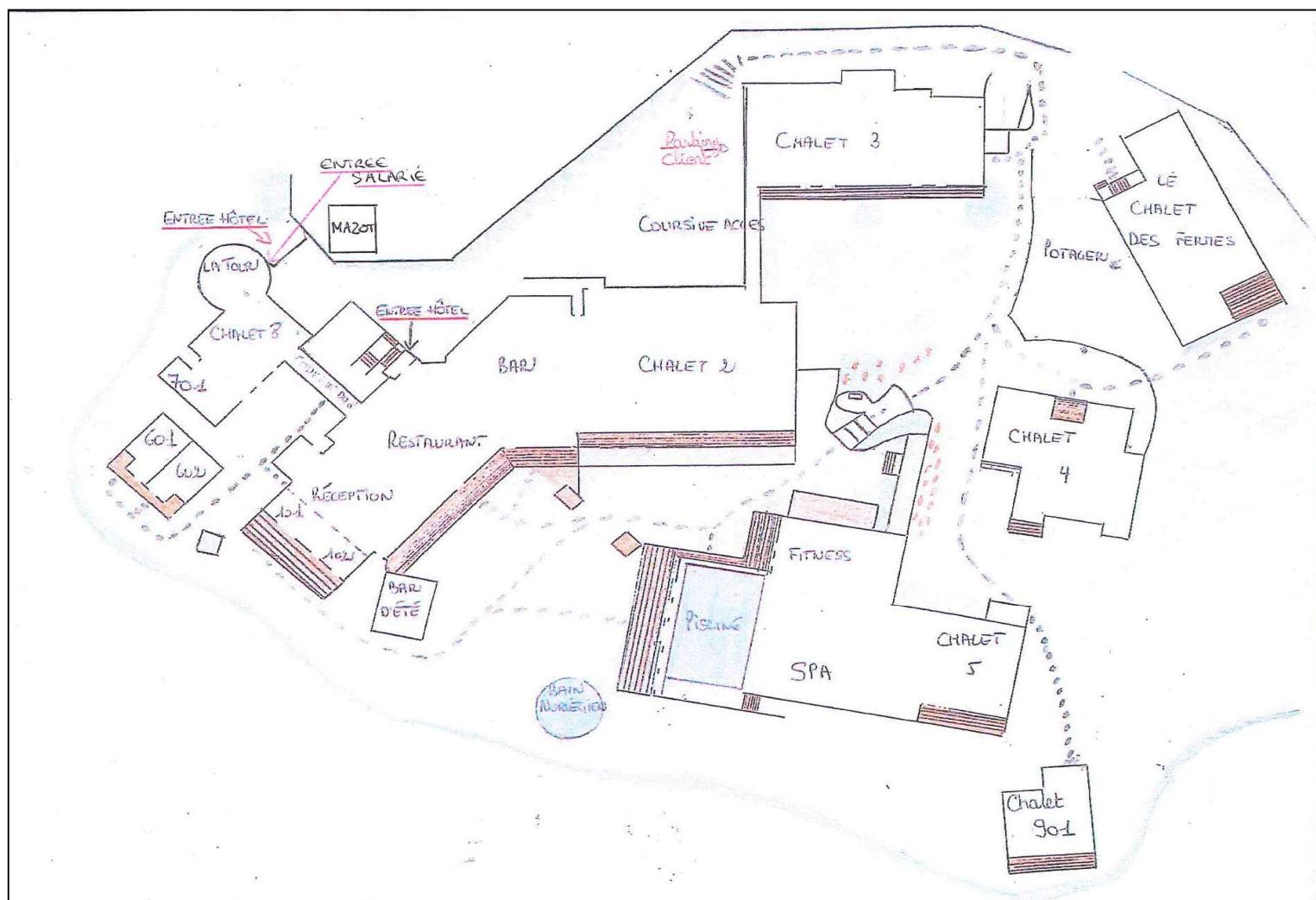
L'important essor touristique de Megève remonte aux années 1910 : la volonté était de créer une station portant le symbole de l'art de vivre à la française. Megève a été très convoitée dès ses débuts, les plus grandes têtes couronnées y ayant fait des séjours.

Aujourd'hui, Megève est une station de renommée internationale.

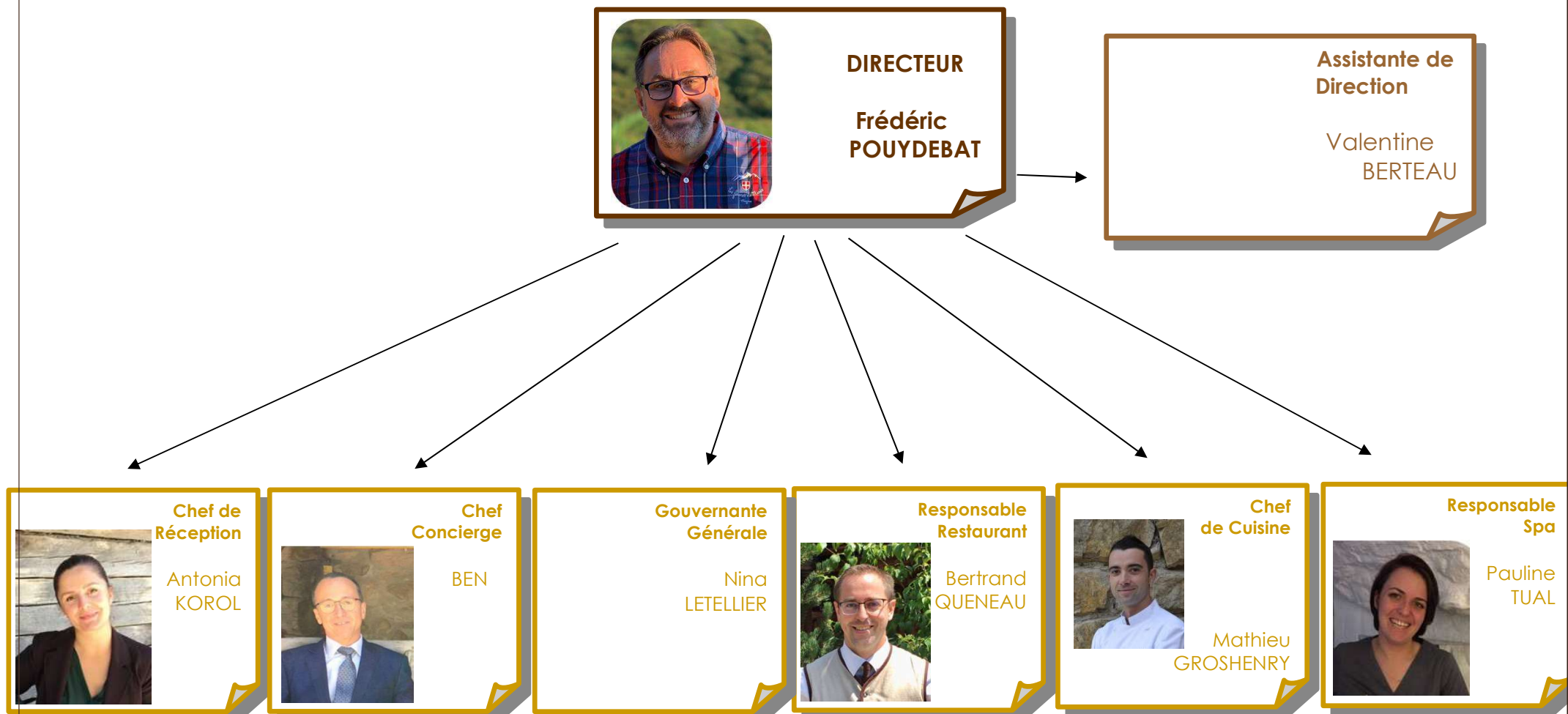
Elle fait partie avec Saint-Gervais-les-Bains, Combloux, La Giettaz, Cordon et Saint-Nicolas-de-Véroce du domaine skiable « Evasion Mont Blanc ». Ce domaine compte plus de 450 km de piste avec des panoramas exceptionnels ainsi qu'une vue permanente sur le Mont-Blanc.



PLAN DES FERMES DE MARIE



ORGANIGRAMME



ACTIVITES DES DIFFERENTS SERVICES

L'HEBERGEMENT

Tous décorés de bois et dans un style savoyard, les 70 chambres, chalets et suites sont répartis sur 8 chalets avec balcon ou terrasse et vue sur les différents massifs de Megève.

Avec un taux de remplissage de 90% en hiver, les Fermes de Marie ont une capacité d'accueil de 193 lits.

L'Hôtel met également à disposition de ses clients deux chalets privatifs :

Le Chalet du Skieur : Situé à quelques pas du centre de Megève et dans l'enceinte des Fermes de Marie, le Chalet du Skieur est inspiré par le célèbre architecte Henri-Jacques le Même. C'est un chalet dans la plus pure tradition mégevanne des années 30.

Le Chalet des Fermes : 400m² au sein même des Fermes de Marie : 5 chambres avec chacune sa salle de bain, un salon avec cheminée, une terrasse privative. L'espace relaxation dispose d'un Jacuzzi, d'une table de massage et d'une salle de fitness équipée.

LES RESTAURANTS DES FERMES DE MARIE

LE RESTAURANT TRADITIONNEL

Ouvert pour le déjeuner et le dîner, il est situé en contrebas du hall de réception.

Il a une capacité d'accueil de 120 couverts avec un ticket moyen à 100 €.

Il propose une cuisine raffinée et des produits frais et variés : fois gras de canard frais, filet de bœuf à la ficelle, pigeon rôti à la fleur d'oranger, saumon français, fera ...

Les demi-pensionnaires des *Fermes de Marie* n'ont pas besoin de réservation pour s'y restaurer car une réservation d'office a été faite pour eux.

LE CARNOTZET

La Carnotzet a ouvert ses portes pour la saison d'hiver 2023 au cœur des *Fermes de Marie*.

Le restaurant traditionnel est ainsi rejoint par le *Carnotzet* l'hiver uniquement.

Ce restaurant laisse place à une atmosphère chaleureuse et assurément savoyarde. Le chef signe une carte aux saveurs fromagères : fondue, croziflette, raclette, charcuterie...

LES AUTRES RESTAURANTS DES MAISONS&HOTELS SIBUET L'ETE A MEGEVE

 **LE VIEUX MEGEVE :** proposant une restauration savoyarde

 **LE RELAIS DES FERMES :** restaurant d'altitude sur les pistes à Megève, accompagné également du *Snack des Fermes*

Tous les clients séjournant en demi-pension dans un établissement MAISONS&HOTELS Sibuet à Megève et souhaitant utiliser leur demi-pension dans un autre, doivent préalablement réserver leur table.

Une réservation impérative est demandée aux non-résidents.

L'ALPAGE DU PRE ROSSET

L'*Alpage du Pré Rosset* est notre chalet d'alpage, situé entre Cote 2000 et Rochebrune. Des ouvertures spéciales sont organisées tous les mercredis en été et automne pour y déjeuner en fonction de la météo. Les réservations sont à effectuer auprès de la conciergerie.

LES SALLES DE SEMINAIRE

Les Fermes de Marie disposent de trois salles de séminaire :

LA SALLE DES DEUX CERFS

- 200 m²
- Capacité maximum de 120 personnes en « théâtre »

LA SALLE BOUQUETIN :

- 160 m²
- Capacité maximum de 80 personnes en « théâtre »

LA SALLE CHEVREUIL :

- 80 m²
- Capacité maximum de 30 personnes en « théâtre »

Ces espaces peuvent être utilisés différemment ponctuellement :

 Salle de télévision pour la retransmission de match, etc.

 Salle de jeux pour les enfants en cas de mauvais temps

 Salle de cocktails lors des mariages ou pour le jour de l'an

 Parking (salle bouquetin)

LES SALONS

Les salons, le bar et la bibliothèque situés sur la gauche de la réception assurent au client un cadre chaleureux de détente et de confort. Des jeux d'échecs, baggamon, dames, jeux de carte, piste de dés et jeux pour enfants sont mis à la disposition des clients à la réception.

LA BOUTIQUE

Située dans l'entrée principale de l'hôtel, elle propose tous les produits de beauté spa Pure Altitude, du linge de maison siglé *Fermes de Marie*, des objets divers de décoration, toute une gamme de vins du *Domaine de Marie*.

Un concept store Pure Altitude a ouvert ses portes au centre du village de Megève en décembre 2022 et s'est vu rejoindre en décembre 2023 par un nouveau concept store à Chamonix.

LE SPA

Situé dans le chalet 5, il se divise en quatre parties :

-  Une piscine couverte avec jacuzzi et sauna.
-  Une salle de fitness comprenant un ensemble varié d'appareils de musculation et d'altères et un power plate.
-  Un salon de coiffure.
-  Un espace SPA comprenant 17 cabines pour des soins du visage et des soins du corps.

Tous ces services sont exclusivement réservés à la clientèle.

Le personnel de nos hôtels ne peut y avoir accès sauf sur invitation expresse de la Direction.

Les établissements à Megève, que sont Le Vieux Megève, le S et le Snack du Relais des Fermes, ne sont pas concernés par la règle précédente. Ils sont ouverts à tous les collaborateurs, aux mêmes conditions que pour les clients extérieurs.

HORAIRES D'OUVERTURE DES SERVICES A LA CLIENTELE

Service	Horaire d'ouverture
Réception	24h/24h
Conciergerie	09h00 à 22h00
Etages	7h à 5h du matin sans interruption
Spa : centre de soin	09h30 à 12h30 et de 15h00 à 20h00
Piscine et Jacuzzi	07h00 à 22h30
Petit déjeuner	Salle : 7h30 à 10h30 Chambre : 8h00 à 11h00
Déjeuner	Restaurant traditionnel de 12h00 à 14h00
Dîner	Restaurant traditionnel : 19h00 à 20h00 Restaurant Le Carnotzet : Premier service à 19h30 & Deuxième service à 21h30
Room Service	Carte room service 24h/24h
Bar	10h00 à minuit
Bureau des réservations	8h30 à 19h30 7 jrs/7 (situé au hameau à Demi Quartier)

INFORMATIONS GENERALES

PREPARER VOTRE ARRIVEE

Afin de planifier votre arrivée, merci de contacter **Valentine Berteau** à vberteau@mhsibuet.com

Ci-dessous, en fonction de votre service, l'uniforme qui vous sera mis à disposition et le matériel et tenues que vous devrez amener :

Service	Uniforme mis à disposition	Matériel et tenues à apporter
Réception Conciergerie	Femme : Pantalon et chemise. Homme : Pantalon et chemise.	Femme : Chaussures type derbies ou mocassins noirs ou marrons (pas de semelles blanches). Homme : Chaussures marron, chaussettes noires, ceinture noire.
Etage	Femme : Pantalon et tunique. Homme : Polo.	Femme : Chaussures noires type derbies. Homme : Pantalon noir, chaussures noires (semelle y compris), chaussettes noires et ceinture noire.
Restaurant Bar	Femme : Chemise blanche, tablier et cravate. Homme : Chemise blanche, tablier et cravate.	Femme : Pantalon noir de service (pas de jean, ni de slim), chaussures types derbies ou mocassins noirs (semelle y compris), chaussettes/collants noirs. Limonadier. Homme : Pantalon noir de service (pas de jean, ni de slim), chaussures de ville noires, chaussettes noires et ceinture noire. Limonadier.
Cuisine	Tenue de cuisine (veste et pantalon). Linge de cuisine (tabliers). Toque de cuisine.	Malette de couteaux. Chaussures de sécurité (blanches ou noires).
Spa	Tunique grise.	Chaussures blanches types tongues ou ballerines et leggings / pantalon moulant blanc

Les uniformes restent la propriété de l'entreprise et les salariés ne peuvent en aucun cas les utiliser à titre privé.

TENUE GENERALE

- Cheveux attachés en chignon structuré pour les filles, tous les services confondus. Pas de queue de cheval, ni de mèches qui dépassent, ni de tresses ou autres coiffures.



- Cheveux courts pour les garçons.



- Maquillage discret.
- Ongles sans vernis ou avec du vernis transparent uniquement.
- Bijoux discrets tolérés (montre et petites boucles d'oreilles uniquement).



- Chaussures autorisées :



- Pantalon noir autorisé :



ENTREE ET SORTIE DU PERSONNEL DANS LES FERMES DE MARIE

Vous devez impérativement entrer et sortir en utilisant la coursière du chalet 8, 1^{ère} porte à

droite et utiliser la porte de service descendant directement dans le sas de déchargement.

En aucun cas, vous ne devez utiliser le passage de la cuisine. En effet, cette zone est réservée au personnel de cuisine en service. Il convient d'en préserver l'hygiène ainsi que la sécurité.

Cet accès est à utiliser également pour se rendre au réfectoire.

VESTIAIRES

Sur simple demande auprès de la Direction, un vestiaire peut vous être attribué. Vous serez tenu pour responsable des dégâts qui pourront être constatés à la fin de contrat dans votre vestiaire.

SALLE DE REPOS FUMEURS ET NON FUMEURS

Une salle de repos est située dans le parking du chalet 8. Mise à la disposition du personnel, elle reste sous la responsabilité de chacun. Nous vous prions de bien vouloir tenir propres cet espace de repos.

Nous vous rappelons qu'il est interdit de fumer dans d'autres zones que celle-ci.

BADGEUSE

Afin de comptabiliser votre temps de travail, une badgeuse est installée au niveau du chalet 8 et une autre à côté du bureau des gouvernantes au chalet 4

Un badge vous sera remis à votre arrivée, il vous suffit de le passer devant la badgeuse afin d'enregistrer votre heure d'arrivée ou votre heure de départ.

Vous devez badger **en tenue** :

-  2 fois par jour pour un horaire en continu
-  4 fois par jour pour un horaire en coupure

LES REPAS DU PERSONNEL

Les déjeuners et dîners sont assurés tous les jours dans la pièce réservée à cet effet. Située dans la cuisine du bas, le réfectoire est mis à la disposition du personnel des Fermes de Marie uniquement.

HEURES DE SERVICE:

-  Déjeuner à partir de 11h30 à 13h30.
-  Dîner de 18h30 à 20h30.

Nous vous demandons de desservir vos couverts, nettoyer votre table et prendre soin de ces locaux.

PARKING

Le parking de l'hôtel est exclusivement réservé à la clientèle. Les places de parking extérieures au centre-ville sont payantes.
Vous avez la possibilité de prendre des abonnements saisonniers payants dans les parkings souterrains municipaux.

CONSIGNES INCENDIE

En cas de petit feu, utiliser l'extincteur nécessaire afin de le neutraliser.
Lorsque l'alarme incendie retentit, il faut évacuer l'hôtel
L'évacuation sera faite par une ou deux personnes par étage, désignées au préalable par la Direction.
Elles devront faire minutieusement le tour de toutes les chambres afin d'orienter les clients et le personnel vers les sorties de secours.
Elles devront également interdire l'accès aux ascenseurs.

Enfin, elles rassembleront les personnes au point de ralliement : LE PARKING DU CIMETIERE.

INFORMATIONS UTILES

SERVICE MEDICAL DU TRAVAIL

ASMI : 780, avenue André Lasquin - 74700 Sallanches

04 50 58 38 99

INSPECTION DU TRAVAIL

DDTE - Mme Fatma BOUZAIANE : 48 rue de la République - 74960 Cran-Gevrier 04 50 88 28 20

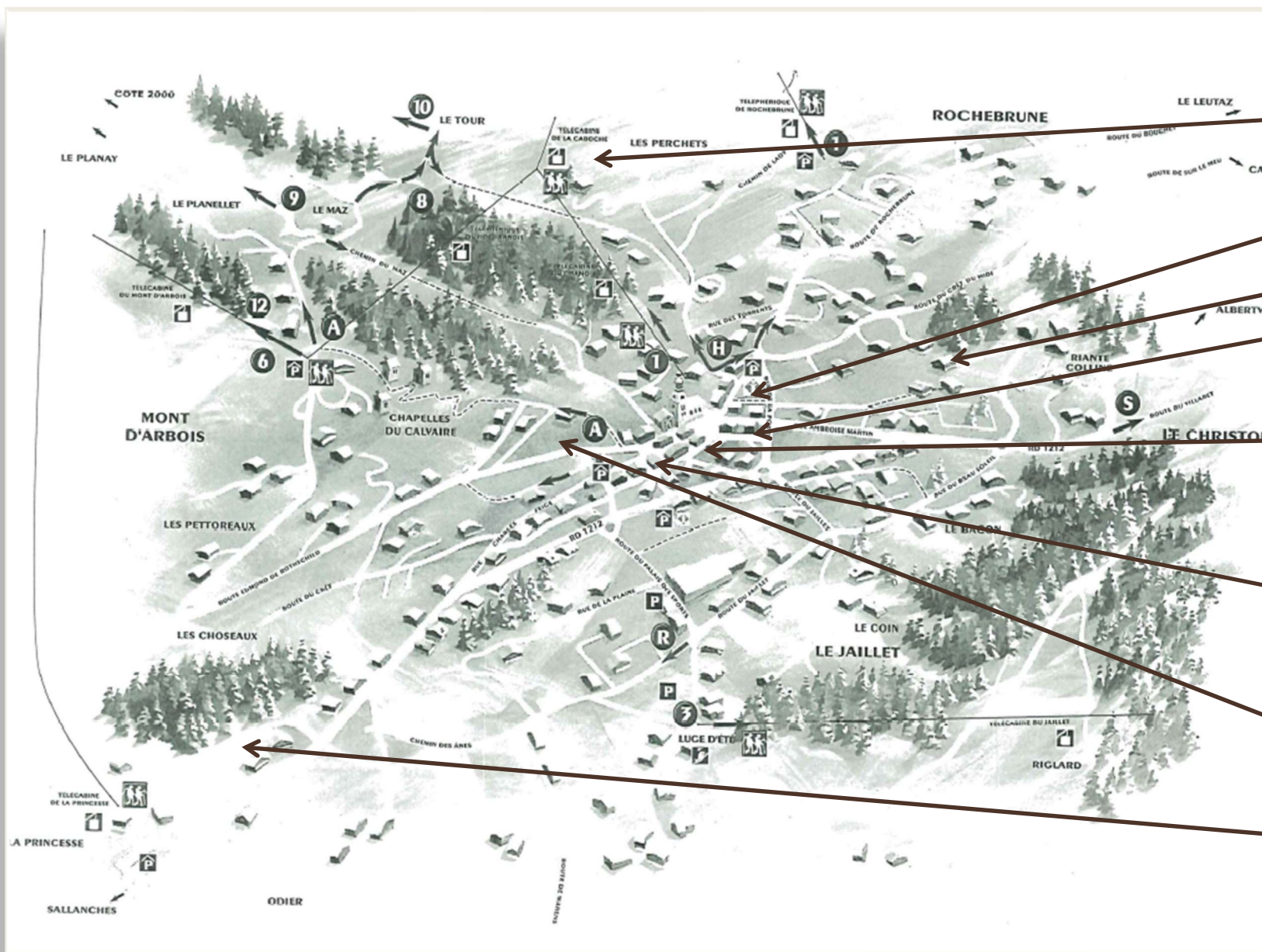
CONTACTS – FERMES DE MARIE

Nom	Fonction	Interne	Externe
Frédéric Pouydebat	Directeur	71115	04 50 93 27 24
Valentine Berteau	Adjointe de direction	71125	04 50 93 27 34
Antonia Korol	Cheffe de réception	71108	06 40 15 68 09
Ben	Chef concierge	71120	06 33 33 90 27
Nina Letellier	Gouvernante générale	71800	
Bertrand Queneau	Responsable restaurant	71124	06 81 74 69 98
Mathieu Groshenry	Chef de cuisine	71123	
Pauline Tual	Spa manager	71534	06 40 70 40 84
Pascal Revel	Responsable technique	71118	06 71 18 73 01

CONTACTS – VILLE DE MEGÈVE

Service	Contact	Téléphone	Internet
Mairie de Megève	1 place de l'Eglise	04 50 93 29 29	www.megeve.fr
Office de Tourisme	Maison des Frères Rue Monseigneur Conseil	04 50 21 27 28	www.megeve.com
Remontée mécaniques	Megève - Rochebrune	04 50 21 01 51	www.skiamegeve.com
Palais des sports	247 rue du palais des sports	04 50 21 15 71	www.megeve.fr/palais-des-sports
Gendarmerie Nationale	1434 route Nationale	04 50 91 28 10	www.megeve.fr
Police Municipale	1 place de l'Eglise	04 50 93 29 22	www.megeve.fr
Maison médicale	11 Route du Villaret	04 50 58 74 74	
Ecole de ski	Liste consultable sur megeve.com		

PLAN DE MEGÈVE



Nos établissements à Megève

- *Le Relais des Fermes*

Hôtel Mont Blanc

● Les Fermes de Marie

Lodge Park

L'Epicerie des Fermes

Concept Store Pure
Altitude

Bar le S

Le Vieux Megève

Le Hameau