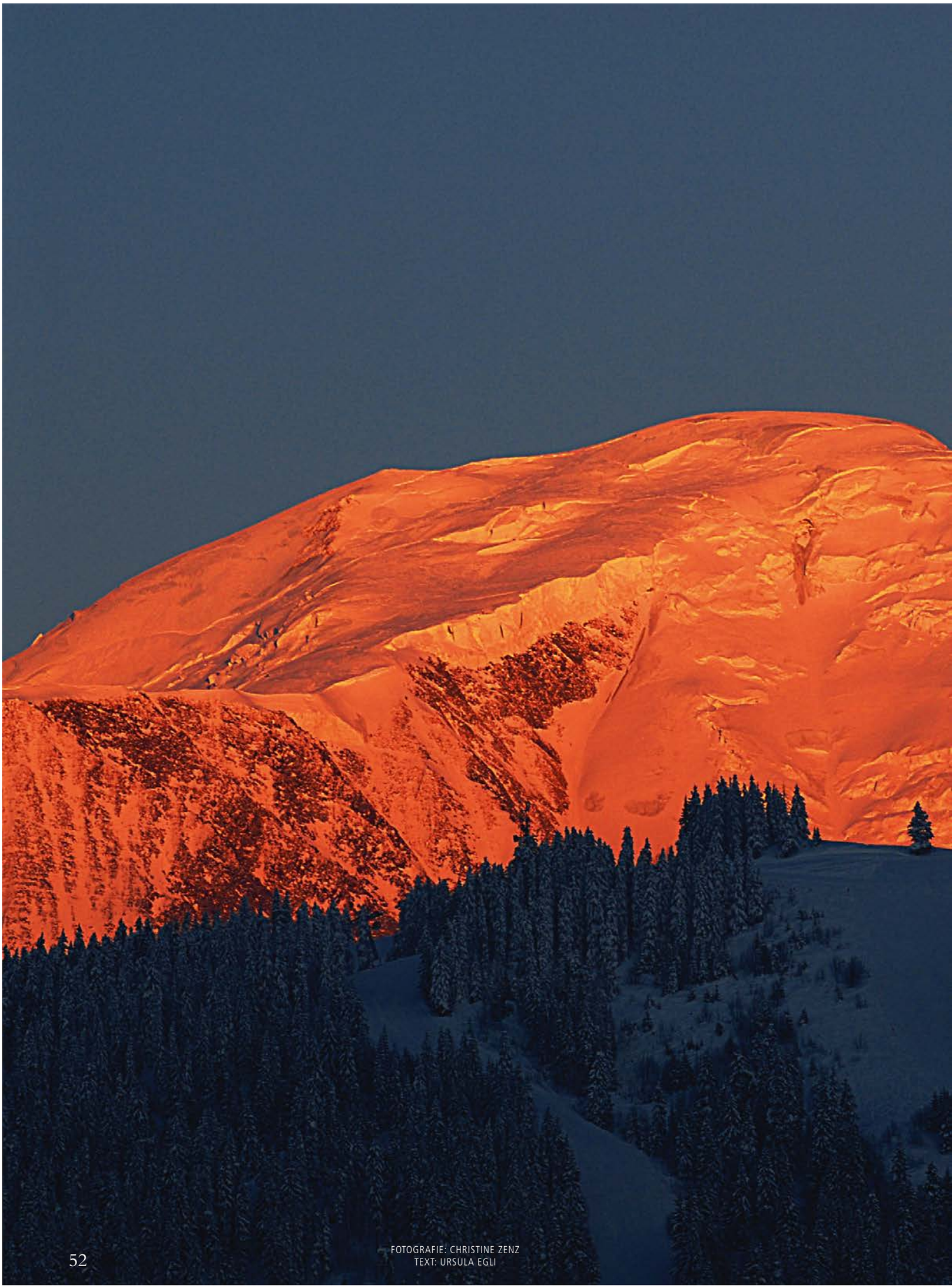
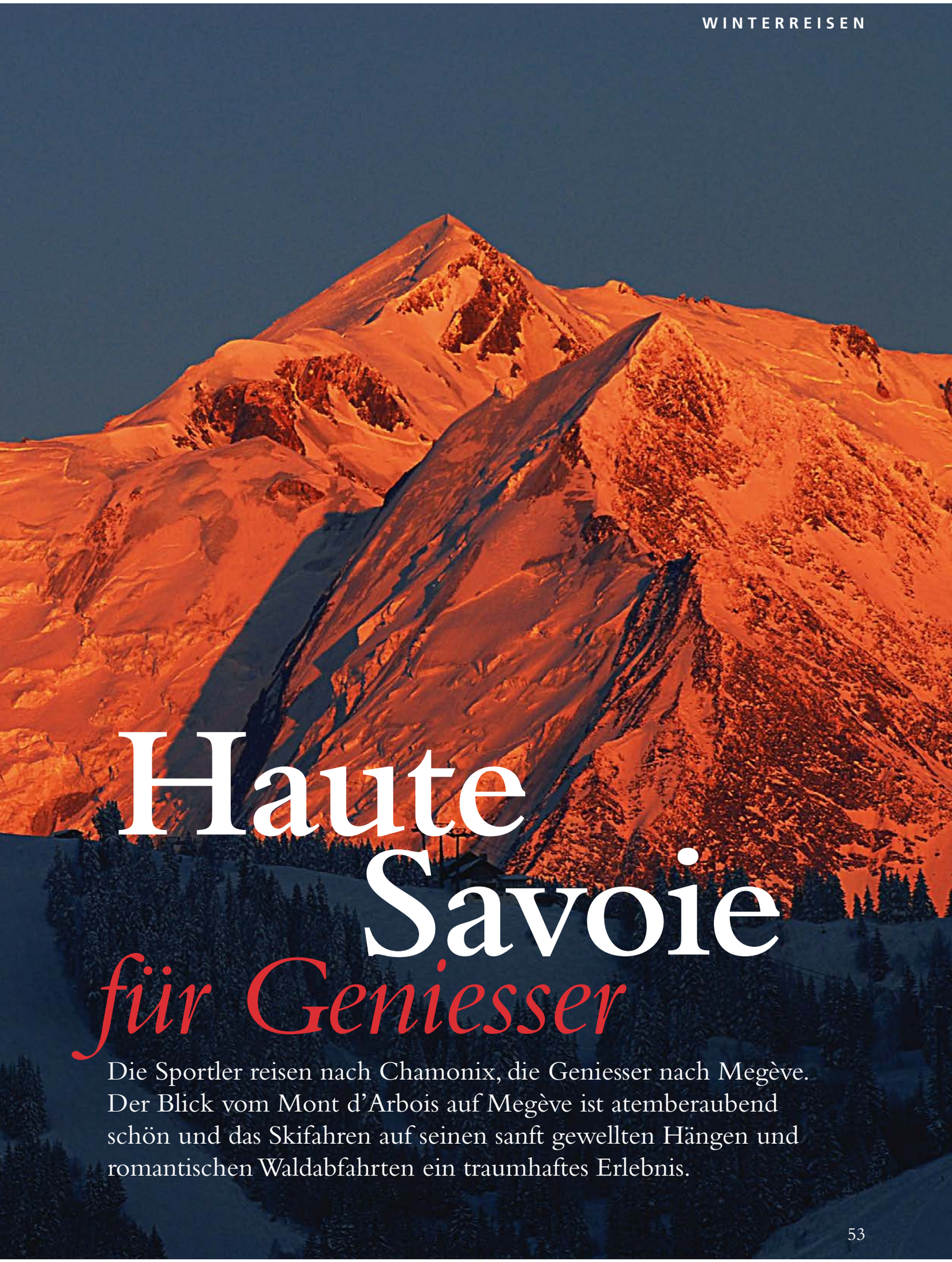


FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: URSULA EGLI



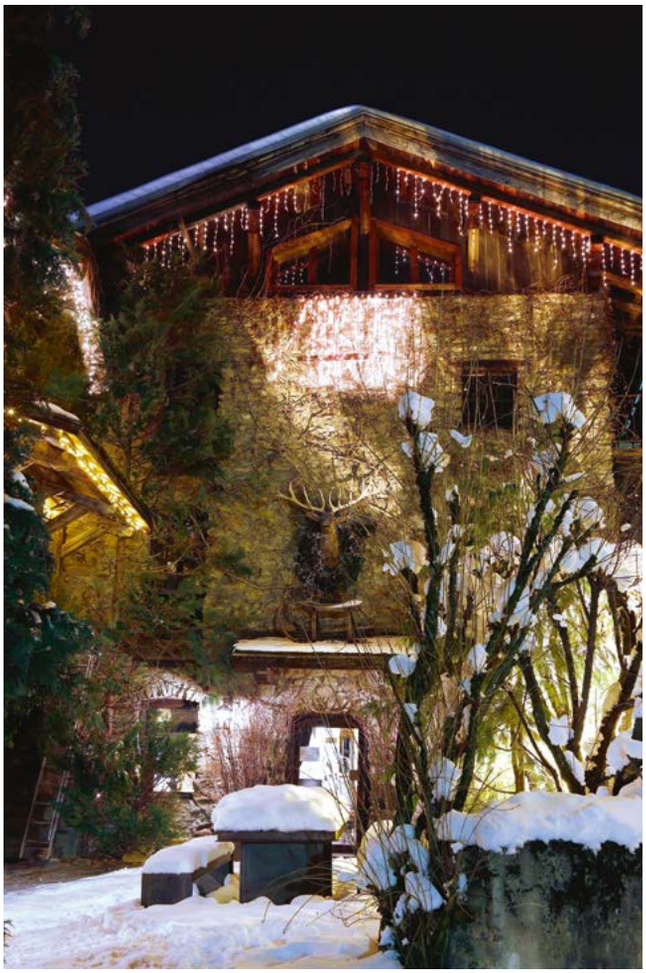
Haute Savoie *für Geniesser*

Die Sportler reisen nach Chamonix, die Geniesser nach Megève. Der Blick vom Mont d'Arbois auf Megève ist atemberaubend schön und das Skifahren auf seinen sanft gewellten Hängen und romantischen Waldabfahrten ein traumhaftes Erlebnis.

Megève

Das savoyische Skidorf am Fuss des Mont Blanc ist très chic und dabei doch bodenständig. Und das trotz seiner adligen Geschichte, denn es war Baronin Noémie de Rothschild, die den Grundstein zum mondänen Skiort legte.

Im Jahr 1913 gab es im verträumten Bergdorf Megève geradezu drei Hotels, das grösste seinerzeit war das Hotel Mont Blanc. Im selben Winter wurde das «Mont Blanc» mit einer Zentralheizung ausgestattet und zog infolge die ersten passionierten Skifahrer an, die mit ihren Fellen die beschneiten Hänge des Mont d'Arbois erklommen. Einige Jahre später, im Winter 1916, suchte Baronin Noémie de Rothschild, die bisher ihre Skiferien in St. Moritz verbrachte, eine Alternative zum Schweizer Kurort. Frankreich brauche eine eigene Winterdestination in den Alpen, forderte die patriotische Adlige. Sie beauftragte ihren norwegischen Skilehrer Trygve Smith, einen adäquaten Ort zu finden mit angenehmem Klima, einem offenen Tal, atemberaubendem Panorama und einem guten Ski-Berg. In den Savoyer Alpen wurde Smith in Sichtweite des mächtigen Mont Blanc fündig. Das Dörfchen Megève erschien perfekt. Mit Smiths visionärem Blick und der finanziellen Unterstützung der Rothschilds wurde Megève zum neuen Ziel der Schönen und Reichen, das bis heute die Geniesser unter den Wintersportlern magisch anzieht. Megève konnte den Charme eines traditionellen savoyischen Dorfes bewahren, das sich typischerweise um einen mittelalterlich anmutenden Dorfplatz herum entwickelt. In Megève findet man nach wie vor alte Viertel, enge Gassen und gemütliche, mit Springbrunnen und mit historischen Waschplätzen ausgestattete, kleine Plätze. Die Gemeinde bewahrt ihr wichtiges architektonisches Kulturerbe und rühmt sich, den schönsten Kirchplatz der Region zu besitzen, da er von uralten Steinhäusern und edlen Holzchalets umrundet ist. Das Skigebiet von Megève, das sich auf einer Höhe zwischen 1100 und 2500 Metern über dem Meer befindet, verfügt über stattliche 235 Pistenkilometer. Ein sehr vielseitiges Paradies für Wintersportler, die erholsame Abfahrten auf sanft gewellten Hügeln mörderisch steilen Pisten für wagemutige Downhill-Akrobaten vorziehen.



Chalet-Charme: Megève hat den schönsten Kirchplatz der französischen Alpen. An Romantik kaum zu überbieten ist eine Fahrt mit den Pferdeschlitten durch das festlich beleuchtet Dorf

Guter Laune und eifrigem Treiben begegnen wir auf dem Markt von Megève. Verführerische Düfte locken uns von Stand zu Stand. Eine besondere Attraktion für Besucher sind die lokalen Wurstspezialitäten, der deftige, geräucherte Schinken oder die schmackhaften Pasteten

Seit über 100 Jahren werden hier die zuckersüssen Glaçons de Megève – mit Meringue-Glasur überzogene Schokoladentaler – hergestellt! Riesig ist die Auswahl an lokalen Käsen aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch

Maison & Hôtels Sibuet

Die Hotels der Familie Sibuet sind Ferienoasen mit besonderem Charme und authentischem Charakter, Orte voller Geschichte, die rustikalen Lifestyle mit verführerischem Luxus und Design kombinieren.

L'Art de vivre neu interpretieren, ein kleines Boutiquehotel mit intimer Atmosphäre und wohligem Ambiente schaffen, das war die Idee von Jocelyne und Jean-Louis Sibuet, als sie 1981 das kleine ***Hotel Au Coin du Feu übernahmen. Es dauerte nicht lange und schon kam der Wunsch nach einem weiteren, nach ihren Ideen und Plänen gebauten Hotel auf. Mit der Eröffnung des *****Chalet-Hotels Les Fermes de Marie im Jahr 1989 hat das innovative Paar Hotelgeschichte geschrieben. Die insgesamt neun «Fermes» wurden nicht neu gebaut, sondern aus den Materialien und Rohstoffen der zum Teil mehrere hundert Jahre alten Chalets aus der Umgebung Stein für Stein und Balken für Balken neu aufgebaut. Wir fühlen uns wie ins 19. Jahrhundert zurückversetzt. Altes Holz, Antiquitäten und Stoffe längst vergangener Epochen schmücken die Räume. Die 70 Zimmer und Suiten mit ihrem luxuriös-rustikalen Ambiente sind zum Seufzen schön. In der alten Bibliothek

Die neun Chalets des Hotels Les Fermes de Marie wurden aus dem Material uralter Chalets neu aufgebaut. Das Hotel Mont-Blanc kann auf eine über 100-jährige Geschichte zurückblicken und liegt sehr zentral gleich neben der Kirche von Megève

könnten wir stundenlang verweilen und bei einem heissen Tee in den antiken Büchern schmökern. Herzstück des Chaletdorfes «Les Fermes de Marie» ist das «Pure Altitude Spa». Eine Wellness-Landschaft, gestaltet in Form eines Birkenwaldes in der die Komponenten Holz, Wasser, Stein und Feuer eine Atmosphäre der Ruhe und Entspannung schaffen. Leider ist unser Besuch nur von kurzer Dauer, und es bleibt keine Zeit, um in einem der beiden Restaurants, das eine mit klassischer französischer Küche und das andere mit alpinen Spezialitäten aus Savoyen, zu speisen.

Das Abendessen werden wir an diesem Abend im legendären Restaurant Les Enfants Terribles des ****Hotels Mont-Blanc einnehmen, das seit 1994 ebenfalls zur Sibuet-Gruppe gehört. Die Brasserie mit bewegter Vergangenheit ist mehr als nur ein Restaurant. Sie huldigt dem Mythos des Schriftstellers und Malers Jean Cocteau, dessen Roman «Les Enfants terribles» dem Lokal den Namen gab, und dessen Malereien die Wände zieren. Hier verkehrte in den 1960er- und 1970er-Jahren Frankreichs Prominenz aus der Film-, Literatur- und Politikszene. Brigitte Bardot, Sacha Distel, Charles Aznavour, Jeanne Moreau und viele ihrer Kollegen durfte das Lokal zu seinen Stammgästen zählen, was wiederum Jean Cocteau dazu bewog, Megève als 21. Arrondissement von Paris zu bezeichnen.

Das ****Hotel Lodge Park gehört seit 1996 zum Hotelverbund Sibuet. Hier durften wir die Nacht verbringen und fühlten uns wie Trapper, die gerade von der Bärenjagd zurückgekommen sind. Das Hotel ist einer kanadischen Jagdhütte nachempfunden, hat aber auch einen Touch einer südafrikanischen Lodge, eines schottischen Landgutes und eines skandinavischen Blockhauses. Das ganze Haus, vom Eingangsbereich über die Lobby, die Bar, die Restaurants bis zu den Zimmern ist reich dekoriert mit Jagdtrophäen, Abbildungen wilder Tiere und Möbeln aus Baumstämmen, die mit Hirschgeweihen verziert und Fellen überspannt sind. Das Hotel ist sehr zentral, inmitten eines Parks im Zentrum von Megève gelegen und verfügt über 49 Zimmer und Suiten, die alle individuell und sehr gemütlich eingerichtet sind. Freunde eines puristischen und minimalistischen Stils werden hier etwas überfordert sein. Wer aber opulente Vorhänge, Ledersofas, Felldecken, warme Naturfarben und eine schummrige Beleuchtung liebt, der wird sich wie ein Bär in seiner Höhle fühlen.

Viele kommen nur wegen ihm nach Megève: Emmanuel Renauts Küche ist mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet. Das Relais & Château Hotel und Restaurant Flocons de Sel ist idyllisch oberhalb von Megève gelegen.

Flocons de Sel

«Cuisine de caractère» nennt Emmanuel Renaut seine einzigartige Küche, die geprägt ist von den Bergen und der Leidenschaft und Phantasie des Chefs.

Wenn im Restaurant Flocons de Sel der Kuckuck ruft, darf man sich freuen, denn nach dem Ruf des exzentrischen Vogels kommt ein köstliches Gericht aus der Küche geflogen. Emmanuel Renauts Karriere begann in Paris, führte ihn nach London und Ende 1997 letztlich in die französischen Alpen, wo er das «Flocons de Sel» eröffnete. «Seit meinem dritten Lebensjahr verbringe ich meine Ferien jedes Jahr in den Bergen. Ich bin ein passionierter Wanderer und Wintersportler, so lag die Entscheidung, nach Megève zu kommen, sehr nahe», sagt der begnadete Spitzenkoch. Emmanuel Renaut wurde schon mehrfach Ausgezeichnet: 2004 «Meilleur Ouvrier de France», 2013 «Chef de l'année». Er ist «Compagnon du Tour de France» und der Guide Michelin hat ihm die Höchstnote, 3 Michelin-Sterne, verliehen. Kennzeichen der leichten Küche des Meisters ist die Liebe zu den Produkten seiner Region, deren Produzenten er gerne in den Vordergrund stellt. So erwähnt er in seinem 5-Gang-Menü «Promenade du Sel au Sucre» (Spaziergang vom Salz zum Zucker) ausdrücklich den Fischer Eric Jacquier vom Genfersee, von dem er seine Fische bezieht, oder den Bauern M. Burnet, von dem die Kalbskeule mitsamt Gemüse und Waldpilzen stammt, und lässt so Emmanuel seine Gäste über die Gerichte handwerkliches Können und Traditionen der Umgebung miterleben. Emmanuels Stil ist unverkennbar, geprägt von den Bergen, pur aber trotzdem fantasievoll, eine köstliche Verschmelzung von Aromen.

Seit sechs Jahren gehört ein kleines Chalet-Hotel zum Restaurant, um das sich seine deutsche Frau Kristine kümmert. Das 4-Sterne-Hotel verfügt über acht moderne, im Alpenchic eingerichtete Zimmer und zwei Apartments. Im Spa werden unter anderem Produkte verwendet, die von Emmanuel und Kristines Tochter entwickelt wurden. Sie verwöhnt ihre Gäste vorwiegend mit Alpenkräutern, die auch ihr Vater in seiner Küche verwendet.

15 Köche unterstützen Emmanuel Renaut in seiner top-modern ausgestatteten Küche. Die Gerichte, eine Consommé aus Randen und Seehechtterrine, werden in eigens für ihn kreiertem Porzellan von Limoge by Silvie Coquet serviert. Die «Promenade du Sel auf Sucre» nimmt ihr Ende mit hausgemachten Pralinen in Form und und mit dem Geschmack von Sternanis, Zimt und Muskat

Der talentierte Küchenchef des Restaurants Le 1920, Julien Gatillon, erhielt mit 28 Jahren seinen ersten Michelin-Stern. Wer sich gern auf dicken Plaids vor dem Kaminfeuer räkelt, ist im Chalet du Mont d'Arbois genau richtig

★★★★★Chalet du Mont d'Arbois

Ein Haus mit adeliger Geschichte, das bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts zum Treffpunkt der französischen Haute-Volée wurde.

Der unkonventionelle Baron Maurice de Rothschild und seine Frau Noémie bauten von 1916 an das beschauliche Dorf Megève in den französischen Alpen zu einem exklusiven Resort aus. Ein St. Tropez der Berge. Als erstes Haus am Platz wurde das elegante «Mont d'Arbois Palace» 1920 eröffnet. Es ist benannt nach dem gleichnamigen 1840 Meter hohen Hausberg von Megève und wurde schnell zum Treffpunkt der Schönen und Reichen.

Heute, unter der Ägide der Edmond-de-Rothschild-Gruppe, ist das Luxushotel zu einem 450 Hektar grossen Komplex, der «Domaine», angewachsen. Dazu gehören das 5-Sterne-Relais & Châteaux-Luxushotel Chalet du Mont d'Arbois mit den Chalets Alice und Noémie und das 3-Sterne-Haus «La ferme du Golf» mitsamt Golfplatz.

Einen exzellenten Ruf weit über die Region hinaus hat das zum Chalet gehörende Gourmet-Restaurant Le 1920. Der 28-jährige Küchenchef Julien Gatillon wurde erst vor kurzem mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Eine traumhafte Auszeichnung für den jungen Koch, der vor seinem Engagement in Megève bei Benoît Violier im Hôtel de Ville in Crissier gearbeitet hat. Seine fantasievollen Gerichte, die er ausschliesslich aus regionalen Produkten kreiert, basieren auf der traditionellen französischen Küche, werden von Julien aber modern und leichter interpretiert.

Ursulas Best-of zu Megève finden Sie auf der Seite 97.