

Megève

De droom van de barones

Met de paardenslee naar de skipiste, oesters eten in de sneeuw, dansen tot de laatste lift naar beneden gaat en daarna lekker zen worden in het minimalistische droomchalet van de Belgische hotelier Arnaud Zannier. Zo ziet het leven in het mythische, met poedersneeuw bedekte jetsetoord Megève in Frankrijk er ongeveer uit.

— TEKST & PRODUCTIE STEPHANIE PANDER,
FOTOGRAFIE ANNE TIMMER



Om in het rijtje van skiresorts als Sankt Moritz en Gstaad te passen, heb je minstens een prins, een handvol millionairs of iemand als Brigitte Bardot nodig



Een plek waar de pistes gloeien en je moeiteloos tussen de bomen door naar beneden zoeft, om vervolgens in het dal aan te komen voor een welverdiende après-ski.

Mede dankzij
architect
Henry Jacques
Le Môme is
Megève het
betonvrije
chaletdorp
gebleven zoals
het ooit door
de barones is
bedacht

Sneeuwvlokken dwarrelen onophoudelijk naar beneden en dompelen het dorp onder in een witte stilte. De sneeuw blijft liggen op de daken van de houten chalets *savoyards* en op de klokkentoren van de middeleeuwse Église Saint-Jean-Baptiste. Het Franse dorp Megève komt heel dicht in de buurt van het gedroomde wintersportdorp waar wij naar op zoek zijn. Een oord waar het geklos van zware skischoenen in de straten vervangen is door het zachte geklingel van de bellen van een paardenslee. Waar wintersporters gekleed gaan in een elegante *fuseau* in plaats van felgekleurde polyester skipakken, en waar je na een dag skiën bij je *chocolade chaude* een macaron van de Parijse meesterpatissier Ladurée eet in plaats van een vette, met abrikozenjam gevulde berlinerbol die we gewend zijn van wintersportvakanties uit onze jeugd (wel lekker hoor, daar niet van). De koning van de macarons heeft zelfs een eigen *salon de thé* op het pleintje naast de fontein en dat is maar goed ook. Zo zien de Parijzenaren die hier komen het graag. Een beetje van de Haute-Savoie en een beetje van thuis.

Waarom heeft het ene wintersport dorp het wel, en het andere niet? Die vraag heeft ons altijd gefascineerd. Om van een wintersportdorp een mythe te maken, is meer nodig dan een paar mooie pistes en voldoende sneeuw. Om in het illustere rijtje van legendarische skiresorts als Sankt Moritz, Gstaad en Klosters te passen, heb je minstens een prins, een handvol miljonairs of iemand als Brigitte Bardot nodig. Megève had haar barones. Noémie de Rothschild (1888-1968), liefkozend 'barones Mimi' genoemd. Ze was getrouwd met een telg uit de van oorsprong Duits-Joodse bankiersfamilie De Rothschild. Het verhaal gaat dat Mimi vlak na de Eerste Wereldoorlog op een welverdiende vakantie naar Sankt Moritz ging. Gedurende de oorlogsjaren had ze gewerkt voor het Franse Rode Kruis en de gruwelen van de strijd met eigen ogen gezien. Toen ze incheckte in haar hotel in het Zwitserse dorp en daar door dezelfde deur moest met Gustav Krupp – de staalmagnaat die wapens aan de vijand had geleverd – maakte ze rechtsomkeert en besloot dat het tijd werd dat Frankrijk haar eigen Sankt Moritz kreeg.

Chalet Noémie

Mimi ging op zoek in de Haute-Savoie. Het dorp Chamonix was destijds al vergeven aan de Engelsen en bovendien waren de hellingen er behoorlijk steil – meer wat voor de sportieve skiër. De barones had iets voor ogen waar ook de minder sportieve skiër uit de voeten zou kunnen. Een plek waar de pistes glooiden, de liften niet te hoog gingen en de zon volop scheen. Waar je moeiteloos tussen de bomen door naar beneden kon zovelen om vervolgens een beetje in de plooi in het dal aan te komen voor een →

*Restaurant Idéal
1850 ligt aan de
piste en is een van
de vijf restaurants
van de Edmond
Rothschild Heritage.
Ze serveren er oesters,
tagliatelle met truffel
en profiteroles met
chocoladesaus.*





Op de plek waar vroeger het legendarische restaurant La Ferme de mon Père zat, is tegenwoordig het droomchalet van de Belgische hotelier Arnaud Zannier.

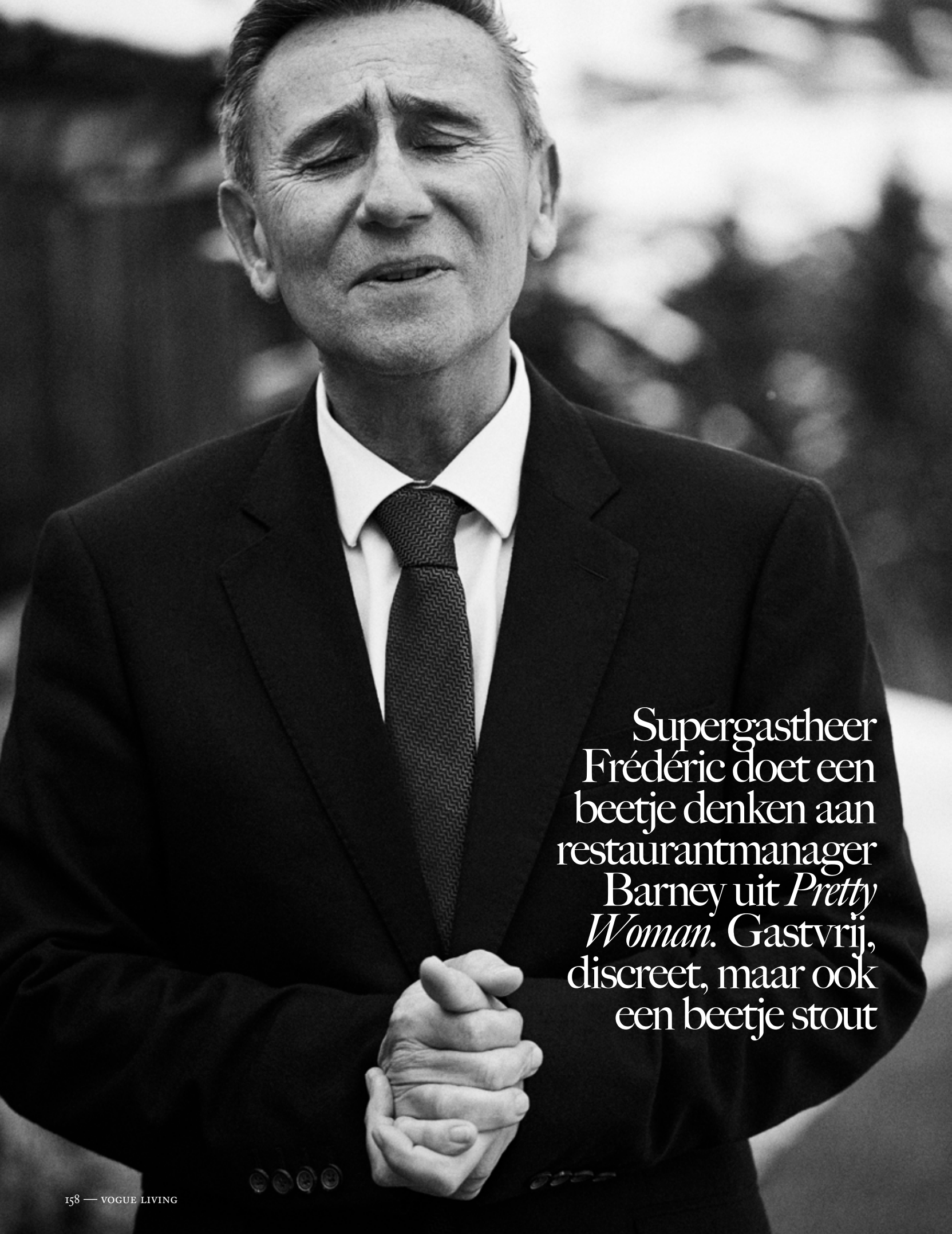


De inrichting is minimalistisch en puur: grof linnen op de banken en bedden, vintage kelims op de stenen vloeren, warme verlichting en in elke kamer een vuurplaats



Le Chalet is een droomchalet aan de buitenkant en het toppunt van high-end soberheid wanneer je er binnenstapt. Die twee gaan uitstekend samen.





Supergastheer
Frédéric doet een
beetje denken aan
restaurantmanager
Barney uit *Pretty
Woman*. Gastvrij,
discreet, maar ook
een beetje stout



Wanneer je de receptie
van Le Chalet
binnenstapt voel je aan
alles dat dit geen hotel
maar een thuis is.



Bij de après-ski in Le Chalet Zannier pakt chef Xavier Pouzin flink uit met zelfgebakken taarten en patisserie.

De barones had iets voor ogen waar ook de minder sportieve skiër uit de voeten zou kunnen.

Een plek waar de pistes glooiden, de liften niet te hoog gingen en de zon volop scheen

welverdiende après-ski. Het oog van de barones viel op een historische herberg in het boerendorp Megève, die zij omdoopte tot Hôtel du Mont d'Arbois. Ze nam haar eigen skileraar mee – de Noor Trygve Smith – en huurde de Franse architect Henry Jacques Le Mème in om voor de familie een tweede chalet in Savoyarde-stijl te bouwen. Na de realisatie van Chalet Noémie stroomden bij Le Mème de aanvragen voor vakantiechalets binnen; hij bouwde er nog tientallen in en om Megève. Mede dankzij deze man is Megève het betonvrije chaletdorp gebleven zoals het ooit door de barones is bedacht.

De Tweede Wereldoorlog gooit voor even roet in het eten, maar in de jaren vijftig komt de stroom bezoekers weer goed op gang. Megève wordt de favoriete hang-out van chic Parijs. Schrijver en filmmaker Jean Cocteau doopt het dorp om tot 'het 21ste arrondissement van Parijs'. Het restaurant van Hôtel Mont-Blanc – waar Cocteau graag logeerde – is vernoemd naar zijn beroemdste boek, *Les enfants terribles*. Achter de bar is een muurschildering van Cocteau bewaard gebleven als bewijs van deze culturele hoogtijdagen.

Elke kamer een vuurplaats

Wie vandaag de essentie van dit bergdorp zelf wil ervaren, boekt een suite bij Le Chalet van de Belgische hotelier Arnaud Zannier. Het hotel zit op de plek waar voorheen driesterrenrestaurant La Ferme de mon Père van chef-kok Marc Veyrat was gevestigd. Een stukje buiten het centrum, maar nog altijd op loopafstand. Onder leiding van het Belgische ontwerpbureau AM Designs werd het chalet volledig gestript en daarna opnieuw bekleed met natuurlijke materialen als eikenhout en natuursteen – materialen die mettertijd alleen maar mooier worden. De inrichting is minimalistisch en puur: veel grove linnens op de banken en bedden, vintage kelims op de stenen vloeren, warme verlichting en in elke kamer een vuurplaats. Een hotel met vijf sterren die je wellicht niet meteen ziet, maar die je voelt in elk detail. Zo high-end kan soberheid zijn. De barones had het zeker kunnen waarderen.

Als we inchecken ontmoeten we hotelmanager en supergastheer Frédéric Chrétien. Frédéric doet een beetje denken aan restaurantmanager Barney uit *Pretty Woman*. Je weet wel, die man die Vivian (Julia Roberts) op weg helpt met de tafeletiquette. Gastvrij, discreet, maar ook een beetje stout. Frédéric zal begripvol wegstijgen als hij ziet dat je voor de derde keer langs het après-skitaartenbuffet schuifelt omdat de tarte savoyarde die daar staat nou eenmaal onweerstaanbaar is. Hij weet ook heus wel dat zodra hij je naar je suite heeft gebracht en de deur achter zich dichttrekt, jij uitgelaten op het kingsize bed springt, alle Aesop-flesjes in de badkamer test en daarna de *complimentary* fles Château Saint-Maur opentrekt – afkomstig van het →





Met goed vliegweer op
vrijdagmiddag hangen de
mousquetaires – eenmotorige
privévliegtuigjes – van
weekendgasten in de file

Megève was niet alleen gezegend met een barones voor de nodige pr, maar ook met een kleermaker die zich de uitvinder van de *fuseau* mag noemen, de elegante skibroek met toelopende pijp

eigen Zannier-wijndomein in de Provence. En hij vertrekt geen spier als hij je daarna terugziet aan de bar in de cosy huiskamer, voor een aperitief bij het knapperende haardvuur.

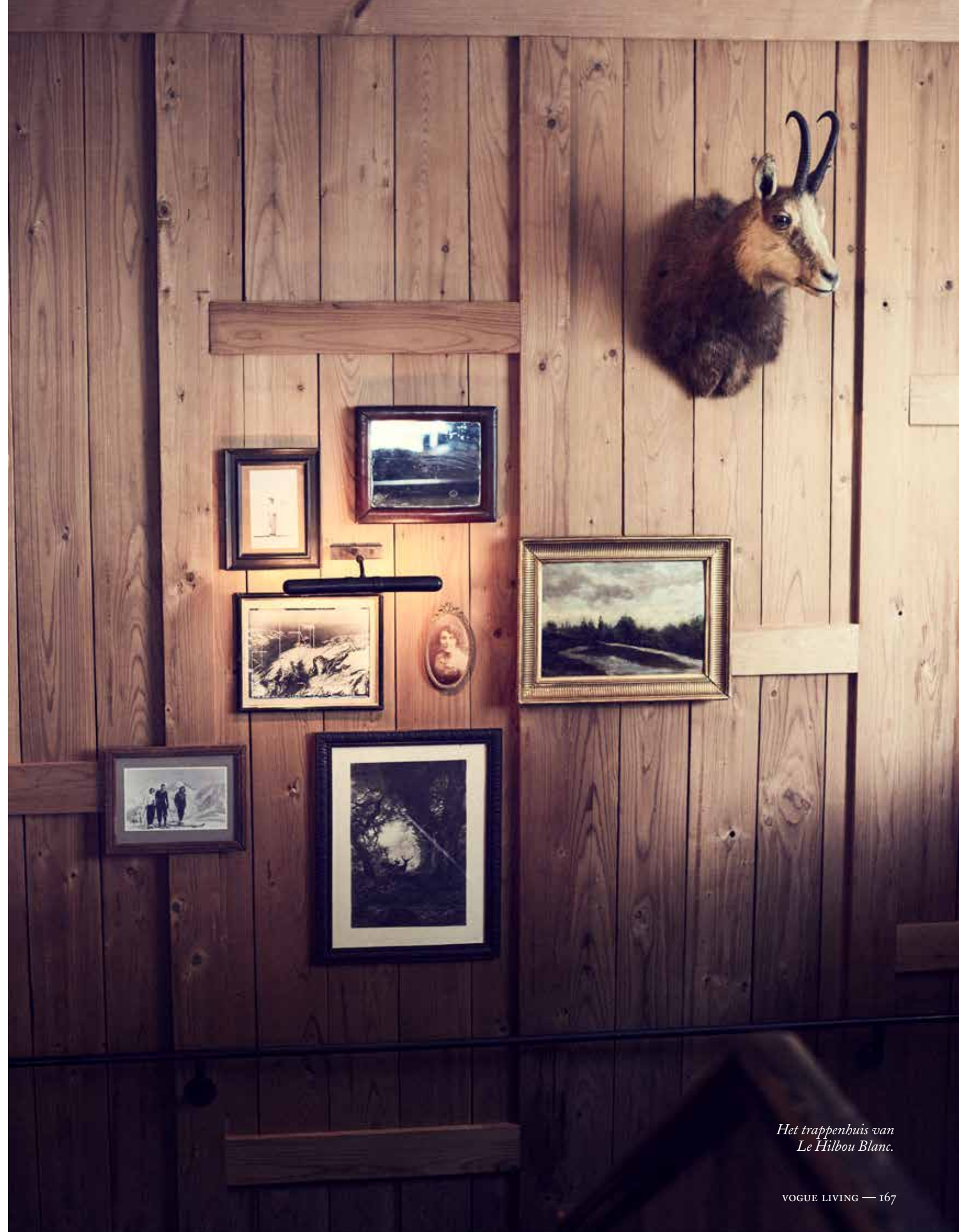
Zo huiselijk als die haardvuursetting, zo voelt eigenlijk het hele hotel. Le Chalet heeft vijf suites en vier dubbele kamers, een kleine spa en een restaurant dat nog altijd La Ferme de mon Père heet, maar waar nu gekookt wordt door de jonge chef Xavier Pouzin – voorheen souschef in het Antwerpse sterrenrestaurant Dôme. De bistrokeuken serveert bruschetta's met paddenstoelen en krokant buikspek, boerderijkip met tagliolini en witte truffel en warme wafels met slagroom en chocoladesaus. De enorme ronde broden op het ontbijtbuffet worden speciaal voor Zannier gebakken door de plaatselijke bakkerij en zijn gesigneerd met een grote krullerige letter z.

Uiteindelijk komen we natuurlijk naar Megève om te skiën. Op z'n Mimi's weliswaar: niet te hoog, niet te steil en niet te lang. Wie het in stijl wil doen, gaat eerst langs de historische boetiek Aallard aan Place de l'Église, voor een passende outfit. Want Megève was niet alleen gezegend met een barones voor de nodige pr, maar ook met een kleermaker die zich de uitvinder van de *fuseau* mag noemen, de elegante skibroek met toelopende pijp, wat de Italianen zo mooi *pantaloni cigarette* noemen. Alleen heeft de *fuseau* van Aallard dan nog een handig bandje onder de enkel om de broek tijdens het skiën op zijn plek te houden. Armand Allard ontwierp het eerste exemplaar voor de lokale skiheld Émile Allais, die in 1937 wereldkampioen werd in de broek. Daarna is de opmars van de *fuseau* niet meer te stuiten.

Het verhaal gaat dat toen Megève in de jaren vijftig de speeltuin van de Parijse jetset was, Armand samen met zijn vrouw Julia al in de herfst naar Parijs reisde met een koffer vol stoffen en een meetlint, om de maten en bestellingen van zijn clientèle op te nemen. Wanneer die klanten 's winters in Megève arriveerden, hing hun skibroek al klaar. Al snel leidt de stijlvolle broek ook een leven buiten de skipiste en Armands bescheiden boetiek groeit uit tot een imperium. Inmiddels staat de derde generatie Allard aan het roer, maar de roem gaat niet ten koste van de kwaliteit. Nog altijd worden de broeken met de hand afgewerkt en de familie heeft de verleiding weerstaan om ook in andere steden winkels te openen. Voor een originele *fuseau* van Aallard moet je dus nog altijd afreizen naar Megève.

Lunchen op de piste

Voor we met de gondellift omhooggaan op de zonovergoten Mont d'Arbois, schuiven we aan de ronde tafeltjes in de serre van Le Hibou Blanc, voor een *petit déjeuner* met koffie en pain au chocolat. Dit is trouwens ook een prima plek voor een après-skicocktail. Voor wie de naam bekend in de →



Het trappenbuis van
Le Hibou Blanc.



Het interieur van Le Hibou Blanc in het centrum van Megève maakt dat dit niet alleen een plek is voor de ochtendkoffie maar ook voor after diner cocktails.



Uiteindelijk komen we naar Megève om te skiën. Op z'n Mimi's weliswaar; niet te hoog, niet te steil en niet te lang

De hipste lunchplek op de piste van Megève is La Fruitière, pal naast La Folie Douce. Tijdens de lunch zijn er optredens op de bar.





Het is mistig
dus we blijven
lekker met
beide benen
op de grond.
Voor zover
daar sprake
van kan zijn in
dit gedroomde
oord van
barones Mimi

Vogue's goldlist

Doen

Fuseau-skibroek passen bij Aallard, 148 Place de l'Église, aallard.com. Rondvlucht boven het Mont Blanc-massief, Altiport de Megève, 3368 Route de la Côte 2000, aerocime.com.

Eten

La Fruitière & La Folie Douce, Télésiège Mont-Joux, Saint-Gervais-les-Bains, lafoliedouce.com. Le Hibou Blanc, 28 Rue Charles Feige, lehiboublanc.fr.

Slapen

Le Chalet, 367 route du Crêt, Megève, zannierhotels.com.

Kijk voor meer informatie over Megève en de regio Savoie Mont Blanc op savoie-mont-blanc.com.

oren klinkt, Le Hibou Blanc heeft al langer een vestiging aan Carrefour de l'Odéon in Parijs. De rest van de ochtend vliegt voorbij terwijl we door de verse poedersneeuw naar beneden suizen over de brede blauwe pistes van Mont d'Arbois en de lange bosafdalingen van Rochebrune.

Rond de klok van één uur heerst er ineens nervositeit in de rij voor de skilift. Er wordt druk heen en weer gebeld en iedereen heeft dezelfde prangende vraag: waar gaan we lunchen?! Lunchen op de piste in Megève is een serieuze zaak en zonder reservering komt dat niet vanzelf goed. Zonder connecties is reserveren lastig, en dat verklaart de lichte paniek. Niet bij ons, want zonder dat we de ernst van de zaak kenden, hebben we met dank aan de op alles voorbereide Frédéric Chrétien een gewilde reservering bij La Fruitière. Aan een tafel met uitzicht op de Mont Blanc eten we er knapperige lolly's van reblochon en uitgebakken spek, romige burrata met artisjok, een imposante lamsbout met tabouleh en een roze pralinetaart naar recept van de Franse meesterpatissier Patrick Chevallot.

Zoals gezegd, een serieuze zaak die lunch, waarna skiën niet langer verantwoord is. Dat komt goed uit, want La Fruitière ligt pal naast de populaire pisteclub La Folie Douce, waar zich na de lunch Ibiza-achtige tafereelen voltrekken en de deejay in een schapenvacht vanaf het balkon de menigte opzweept. Voor wie de party bij La Folie Douce liever laat voor wat het is: een andere populaire lunchplek is Idéal 1850, boven aan de Mont d'Arbois-kabelbaan. Het restaurant is onderdeel van het De Rothschild-imperium en ze serveren er een bord tagliatelle met zwarte truffel voor negenenvijftig euro.

Chic is hier in Megève van alle seizoenen. Zo wordt er in het vroege voorjaar polo in de sneeuw gespeeld en kan er in de zomermaanden gegolfd worden op de achttienholesbaan op de Mont d'Arbois. Maar er is nog een derde attractie waar men hier dol op is, en dat is vliegen. Het dorp heeft een eigen vliegveld, Altiport de Megève, waar met goed vliegweer op vrijdagmiddag de *mousquetaires* – eenmotorige privévliegtuigjes – van weekendgasten in de file hangen. In hetzelfde type vliegtuig worden ook rondvluchten boven de Mont Blanc georganiseerd. Een idee voor wie een dagje wat anders wil dan skiën. Ook dit uitstapje heeft Frédéric alias Barney voor ons gereserveerd. Maar helaas – of misschien maar beter – het is vervaarlijk mistig die dag dus we zijn genoodzaakt lekker met beide benen op de grond te blijven. Voor zover daar sprake van kan zijn in dit gedroomde oord van barones Mimi. —