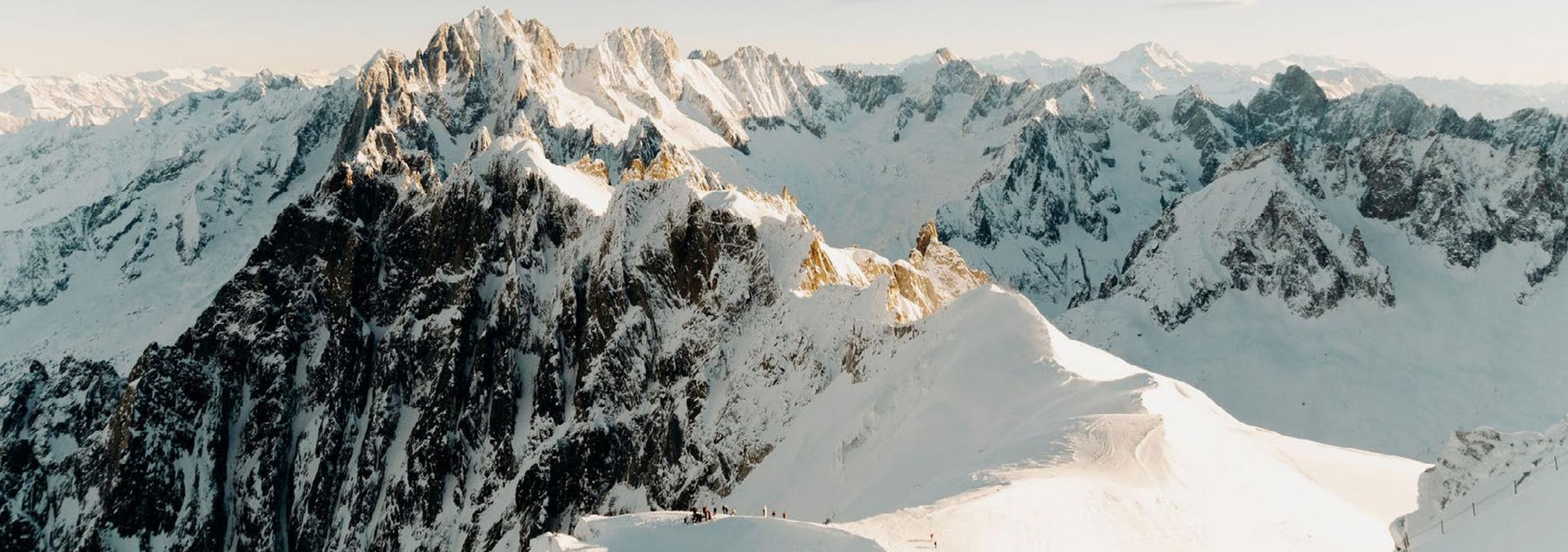




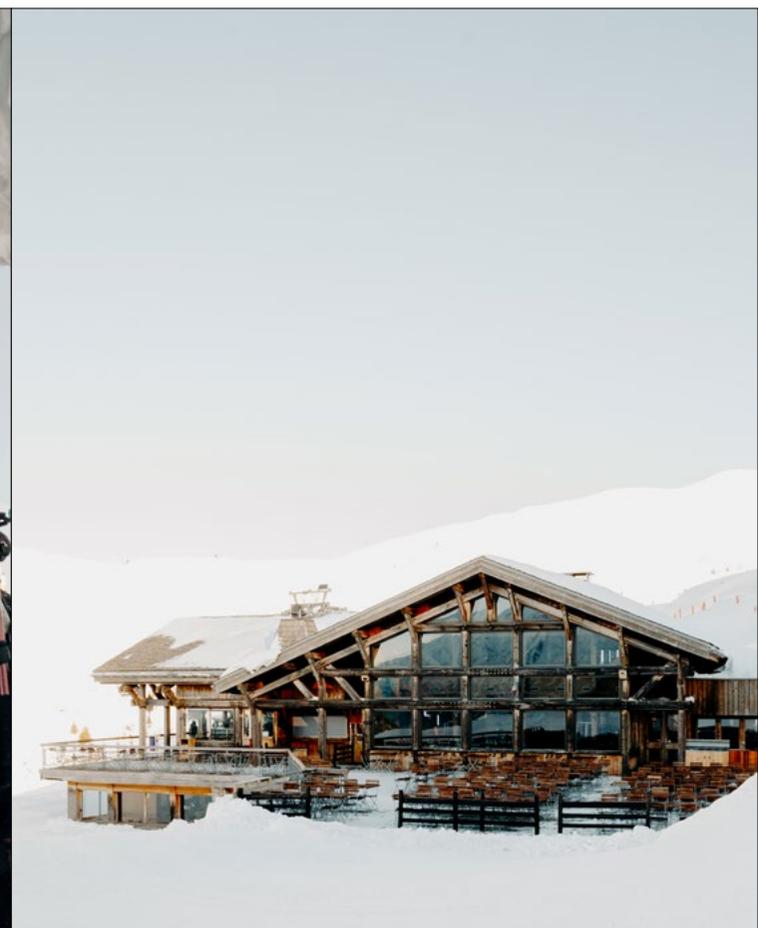
MAISON DES DRUS
CHAMONIX-MONT-BLANC
74400 - FRANCE





Beyond Places et la Compagnie du Mont-Blanc associent leur savoir-faire et créent Maison des Drus, marquant ainsi le début d'une nouvelle ère pour la gastronomie de montagne au sein de la vallée de Chamonix-Mont-Blanc.

Bien plus qu'une collection de restaurants d'altitude, Maison des Drus incarne la magie des Alpes françaises. Avec une constellation de 18 établissements, cette enclave culinaire se déploie entre 1 807m et 3 842m d'altitude, offrant une proximité inégalée avec le Mont-Blanc. Au cœur de sites exceptionnels à Megève et dans la Vallée de Chamonix, Maison des Drus assure un voyage gastronomique hors du commun.



L'ÉPICENTRE DE L'ALTITUDE ET DE LA GASTRONOMIE

Maison des Drus abrite 18 restaurants d'altitude, disséminés dans les décors singuliers de Megève et de la Vallée de Chamonix. Cette collection gastronomique propose une expérience culinaire pour tous les goûts, allant de la brasserie savoyarde haut de gamme au snacking à emporter sur les pistes ou au sommet.

Proposer une cuisine de qualité, dans le respect du travail des producteurs et du terroir local, est au coeur des préoccupations de l'ensemble des établissements. Des engagements profonds qui amènent Maison des Drus à se doter d'un espace unique : l'Atelier.

D'une superficie de 1 200m², l'Atelier sert à la préparation de l'ensemble des produits proposés dans les 18 restaurants de Maison des Drus. Une première en France, qui permet de maîtriser l'ensemble des techniques de préparation et de cuisson. Cette cuisine moderne – autant dans ses équipements que dans son fonctionnement – se divise en différents espaces en fonction des spécialités : boulangerie, pâtisserie... Ainsi, du pain croustillant sorti du fournil aux délices chocolatés élaborés dans la chocolaterie, en passant par les plats en sauces, tout est fait sur place.

Un modèle de restauration unique en France.



Maison des Drus rassemble une équipe de personnes passionnées et imprégnées de l'amour des vallées, du terroir et de la gastronomie. Leur engagement se traduit par une expérience chaleureuse et authentique – à l'image de l'hospitalité alpine – et par un approvisionnement auprès des producteurs locaux.

Cette philosophie est portée au quotidien par le Chef exécutif Loïc Renand et le Chef Boulanger Boris Capelle. Le premier (ancien bras droit de Jean Sulpice à l'Auberge du Père Bise) mêle son expérience à l'amour du terroir haut-savoyard qui l'a vu grandir pour créer des cartes empreintes de générosité et de modernité. Après avoir travaillé à Paris (Albert 1er) et à l'international, le second crée la surprise en revisitant les desserts traditionnels avec audace et talent.





UNE OFFRE PLURIELLE

Maison des Drus propose une épopée gustative inégalée, offrant une palette d'options pour satisfaire tous les palais et toutes les envies. De la restauration à table, au snacking, en passant par le libre service, chaque établissement révèle une facette unique de la cuisine alpine.

VENTE À EMPORTER

Garantir une qualité inégalée en vente à emporter : c'est le défi que s'est fixé Maison des Drus.

Tous les plats, des soupes aux sandwiches, ainsi que les spécialités et pâtisseries sont préparés le jour même avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. Tout comme les pains, façonnés la nuit même à l'Atelier pour garantir la fraîcheur des préparations lors des pauses-déjeuner sur les pistes.

SERVICE À TABLE

Une offre de restauration haut-de-gamme au sein de lieux d'exception : les convives sont chaleureusement accueillis et pris en charge par une équipe qui offre un service attentif et raffiné.

En terrasse ou autour du feu de cheminée, avec vue sur la vallée ou le Mont Blanc, le temps du repas se transforme en véritable expérience.

LIBRE SERVICE

Un large choix de plats « faits à l'Atelier » pour contenter toutes les envies.

Stand Savoyard, stand italien, stand boucherie : ici, chacun mange ce qui lui plaît, du gourmet en quête de raffinement aux amateurs de plats réconfortants.



DES LIEUX EMBLÉMATIQUES



VENTE À EMPORTER

le petit
Repère
SANDWICHERIE
1.891 M

Chara
SANDWICHERIE
1.850 M

Foehn
SANDWICHERIE
1.891 M

3.842
Summit
SANDWICHERIE
74 400

le
Comptoir
SANDWICHERIE
2.000 M

le Spot
SANDWICHERIE
1.975 M

Plan-Jo
SANDWICHERIE
1.923 M

LE
CORNER
FOOD
R

SERVICE À TABLE

RESTAURANT ALPIN
HAUT PERCHÉ
3842

REFUGE
DE LA FLÉGÈRE
RESTAURANT & TERRASSE
1877.M
HAUTE SAVOIE 777

B
BERGERIE DE PLANPRAZ
RESTAURANT / HAUTE SAVOIE
Alt. 2 000.M

l'Adret
• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

LE REPÈRE
CUISINE DES CIMES

CLUB HOUSE
LE CHALET
BAR RESTAURANT

LA TABLE DE
PLAN JORAN
RESTAURANT

LIBRE SERVICE

PLAN JORAN

FOOD-COURT
CHARAMILLON
BAR & TERRASSE

BAR

BREV'BAR



RENOUVELER LA RESTAURATION D'ALTITUDE

Maison des Drus a pour ambition de rénover l'ensemble de ses établissements afin d'offrir aux amateurs de montagne une expérience gourmande mémorable. Ce projet s'amorce cet hiver avec quatre nouveautés.



Le restaurant la Bergerie de Plan Praz a été complètement transformé en une brasserie haut de gamme proposant une cuisine au feu de bois, mêlant les saveurs de la Savoie et de l'Italie. La nouvelle décoration renforce la convivialité avec des banquettes confortables et une ambiance chaleureuse autour de la cheminée emblématique. Les terrasses ont également été repensées pour offrir plus de capacité et de confort, avec un mobilier revisité.

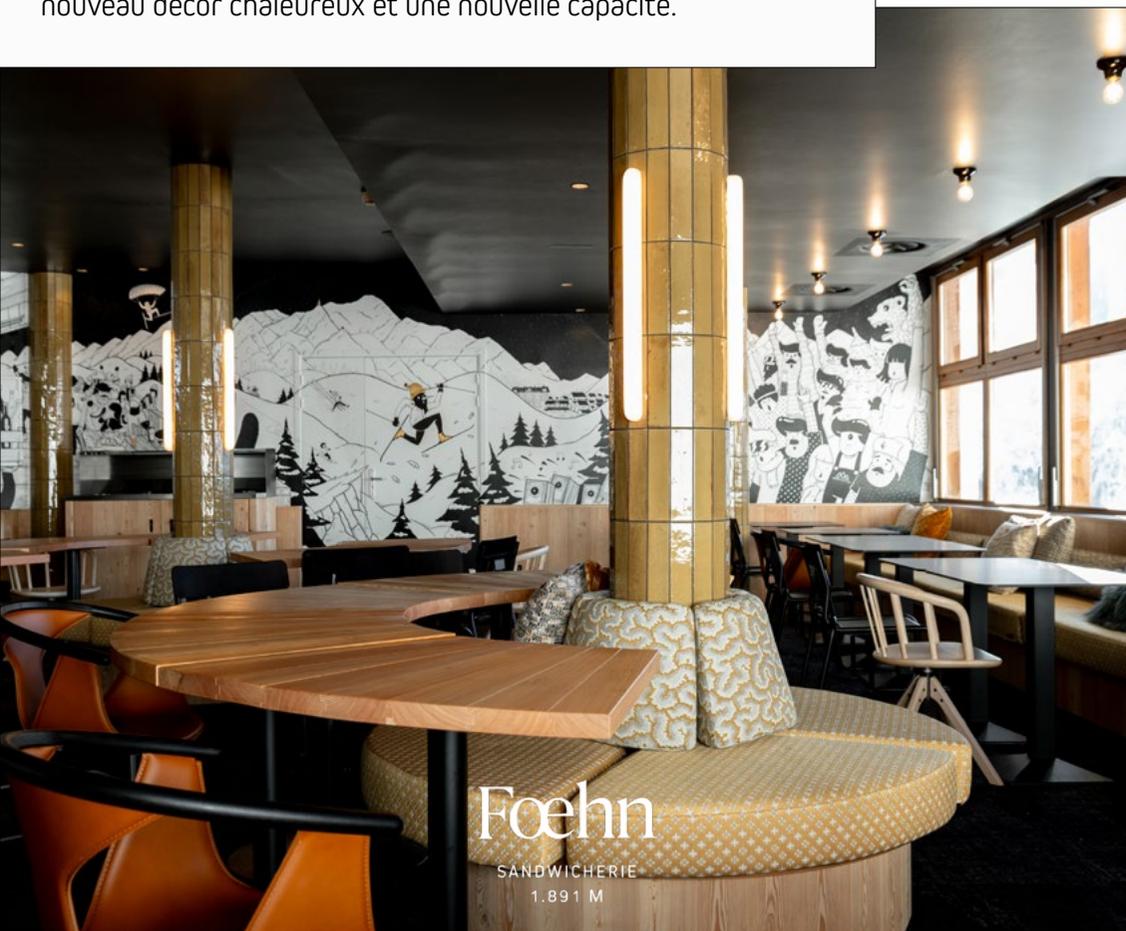


BERGERIE DE PLANPRAZ
RESTAURANT / HAUTE SAVOIE
Alt. 2 000 M

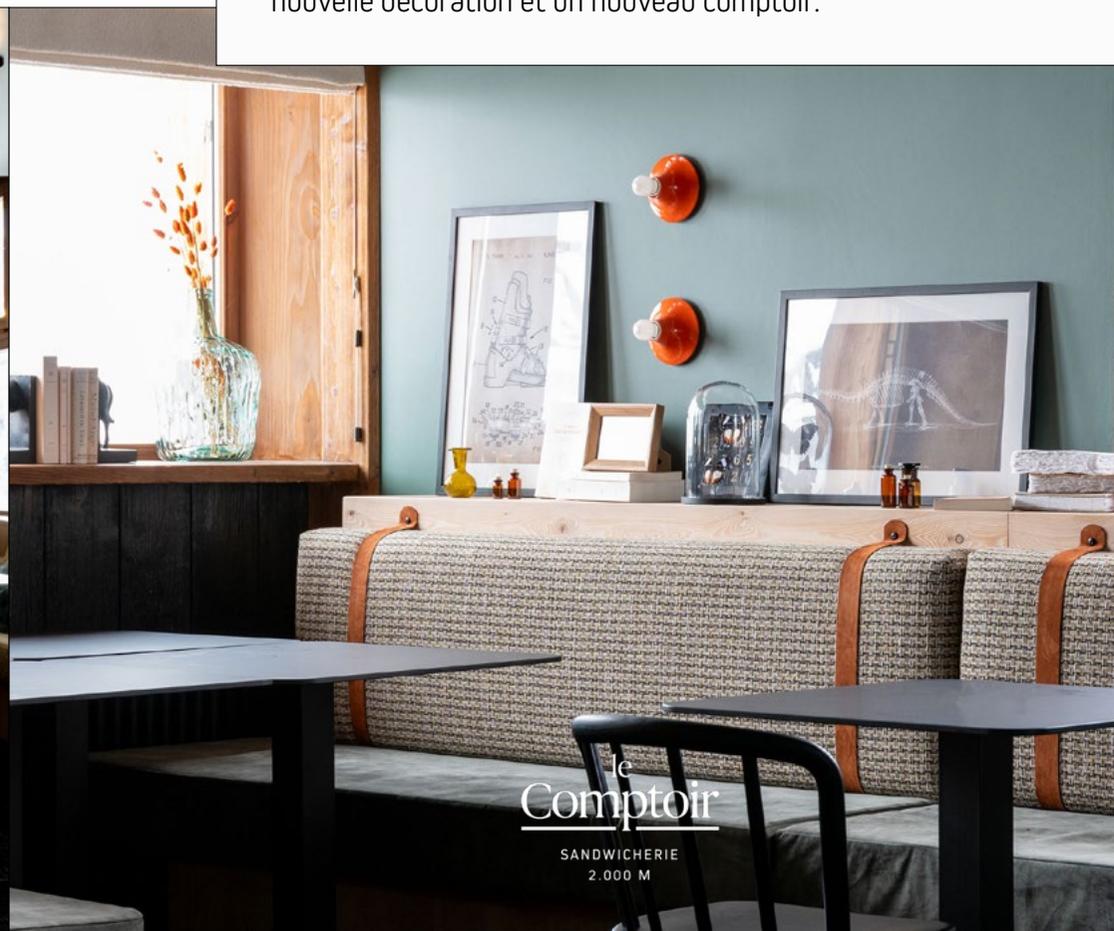


L'offre de snacking a été ré-imaginée afin d'allier qualité, terroir et plaisir gustatif. Des pains ciabatta et pains de campagne nécessaires à la confection des savoureux sandwiches aux soupes et pâtisseries, l'ensemble des plats sont intégralement réalisés entre les murs de l'« Atelier ». Une nouvelle façon de faire qui rend possible un service premium, rapide et de qualité.

Le snack Tendance Foehn à la Flégère devient Foehn, avec un nouveau décor chaleureux et une nouvelle capacité.



Le Comptoir de Bergerie, voit sa capacité doubler avec une nouvelle décoration et un nouveau comptoir.





BEYOND  PLACES

Maison des Drus est une initiative commune. Celle de la Compagnie du Mont-Blanc, l'une des principales sociétés de remontées mécaniques en France, et de Beyond Places, opérateur hôtelier spécialisé dans la création et le développement de lieux de vie conviviaux.

À travers cette association, ils regroupent leurs savoir-faire et présentent une expérience globale avec la volonté d'offrir des moments de chaleur, de confort et de convivialité.

« Maison des Drus inaugure au cœur de la vallée de Chamonix Mont-Blanc un concept de restauration inédit en France, proposant une offre diversifiée et de qualité tout en respectant son terroir et les hommes. Beyond Places est fier d'ouvrir la voie à un nouveau modèle dans ce secteur. »

Guillaume Multrier, directeur général
de Maison des Drus

Ce nouvel acteur de l'hospitalité haut-savojarde est dirigé par le trio formé par Mathieu Dechavanne (Président de CMB) et Guillaume Multrier (Directeur Général) et Aurélie Blanquart (Directrice Générale).



Mathieu Dechavanne



Guillaume Multrier



Aurélie Blanquart



CONTACTS MÉDIA

Melchior | Agence de communication

Augustin Pichon

augustin@agencemelchior.com - 06 67 03 50 53

Clémence Mareschal

clemence.mareschal@agencemelchior.com - 06 72 98 22 42

