



le clos bernard

CHALET RESTAURANT - ROUTE DE L'ALTIPORT - MÉRIBEL



LES ALPES

Bienvenue en Savoie



SAVOIE • LES ALLUES • MÉRIBEL • 3 VALLÉES

Situé dans la vallée de la Tarentaise en Savoie,
le **Clos Bernard** s'est installé à Méribel,
une station alpine de renom au cœur des 3 Vallées.



RTE DE L'ALTIPOINT
73550 LES ALLUES



10 min à pied
à travers la forêt



Parking Altiport



Accessible by ski via
la piste des Animaux



Aéroport Lyon 180 km
et Genève 185 km



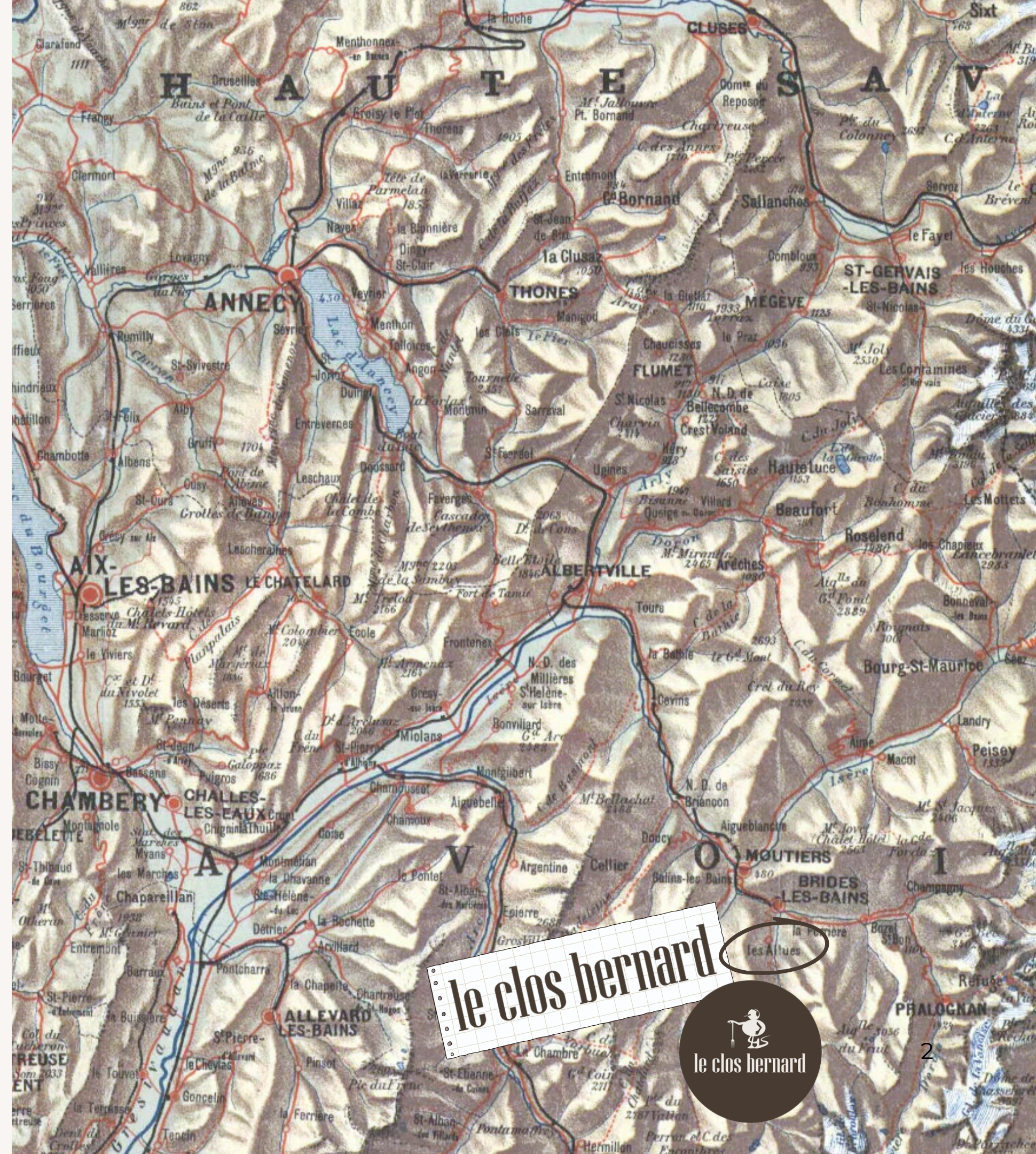
Gare de Moûtiers 22 km
Navette disponible



Taxi partenaire



Calèche pendant la
saison hivernale



le clos bernard



le clos bernard



Au ♥ des Alpes françaises,

Méribel se situe au cœur des 3 Vallées, le plus grand domaine skiable interconnecté au monde. Entourée de quelques-uns des plus beaux sommets de Savoie, cette station alpine emblématique abrite un havre de paix. À l'écart de l'agitation des pistes et du village, niché au cœur de la forêt de sapins de l'Altiport, se trouve... le Clos Bernard.



Un joyau caché au cœur de Méribel

À 1 750 mètres d'altitude, Le Clos Bernard cultive depuis plus d'une décennie sa propre vision de l'art de vivre alpin. Un chalet chargé d'histoire, une cuisine généreuse, sublimée par la chaleur d'un feu de bois, et une cave à vin exceptionnelle abritant plus de 1 500 références, désormais reconnue bien au-delà des sommets savoyards.

*Découvrir Le Clos Bernard, c'est
s'aventurer hors des sentiers battus*

Quittant l'effervescence de Méribel, le sentier s'enfonce dans la forêt de l'Altiport, serpentant entre les sapins jusqu'à ce que le chalet apparaisse enfin dans sa clairière isolée. En hiver, les hôtes cheminent à travers la neige ; en été, la forêt retrouve ses mille nuances de vert. Quelle que soit la saison, arriver au Clos Bernard procure la même sensation : celle d'avoir découvert une adresse connue seulement de quelques privilégiés. Pourtant, l'histoire du chalet a commencé bien avant celle du restaurant.



Un endroit enchanteur
au ♥ de la forêt

D'un chalet de ski oublié...



...au refuge épicurien

Dans les années 1970, le bâtiment abritait un chalet de ski de fond.

Un chalet simple, reflet d'une époque où la vie à la montagne s'articulait autour du sport, de la convivialité et des moments partagés.

Puis les années passèrent et le bâtiment devint silencieux.

Pendant plus de trente ans, le chalet est resté abandonné au milieu des sapins. Jusqu'à ce que Didier Machet et son fils Herwan décident de lui donner une nouvelle vie.

En partenariat avec la commune des Allues, un père et son fils se lancent en 2015 dans la restauration de ce petit joyau du patrimoine alpin, guidés par un principe fondamental : préserver son histoire. Plutôt que de transformer le chalet en un simple restaurant d'altitude, ils ont choisi d'en conserver l'âme et l'authenticité, créant ainsi un lieu chaleureux et accueillant, tout en conservant un caractère intime et discret.

Le 18 décembre 2015, Le Clos Bernard ouvre ses portes.

Dix ans plus tard, le restaurant s'est développé, et sa réputation aussi, sans pour autant sacrifier le charme qui le caractérisait dès le départ : la sensation de pénétrer dans un refuge de montagne que l'on aimerait garder pour soi.



La Salle Principale
ambiance chalet





Une cuisine qui raconte l'histoire des montagnes

À l'intérieur, le décor évoque naturellement les Alpes : bois, pierre, textures chaleureuses et, surtout, la cheminée. Pièce maîtresse du chalet, elle est bien plus qu'un simple élément décoratif. Le feu rythme la salle à manger et inspire la cuisine elle-même. Les braises crépitent, les viandes grillent et les arômes des flammes se mêlent à l'odeur du bois qui brûle.



Au Clos Bernard, la cuisine est indissociable de l'un des éléments caractéristiques du chalet : sa cheminée centrale.

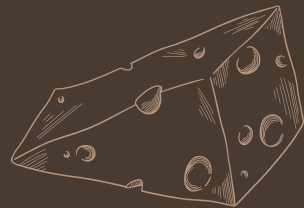
Visible depuis la salle à manger, le grill est à la fois le cœur chaleureux du chalet et un élément essentiel de la cuisine. Sur le grill, juste au-dessus des braises incandescentes, les viandes sont saisies et imprégnées des saveurs fumées si caractéristiques de la cuisson au feu de bois. C'est une cuisine instinctive et généreuse, en parfaite harmonie avec son environnement.

La forêt environnante semble s'inviter jusque dans nos assiettes. Les champignons occupent une place de choix : des morilles servies dans une tarte salée aux girolles incorporées à la fondue, apportant une touche de gourmandise supplémentaire aux grands classiques de la cuisine alpine.

Fromages savoyards à ne pas manquer

Les fromages savoyards sont, bien sûr, incontournables. Raclette, fondue et tartiflette célèbrent un art culinaire montagnard, conçu pour être partagé et mis à l'honneur. Réconfortants et généreusement servis, ces plats s'accordent à merveille avec les nombreux vins qui garnissent la cave.

Et il serait difficile de quitter Le Clos Bernard sans goûter à l'un des plaisirs les plus simples de la montagne : la tarte aux myrtilles. Intensément fruitée, elle clôt le repas comme une dernière saveur des Alpes avant le retour à travers les sapins.



Du feu de bois aux champignons sauvages, en passant par les fromages savoyards et les myrtilles, la cuisine du Clos Bernard raconte avec simplicité l'histoire de son environnement : une vie alpine généreuse, gourmande et profondément conviviale.



Notre terrasse
ensoleillée





Une cave à vin exceptionnelle

plus de **1500** références



Au Clos Bernard, la passion pour le vin est un aspect essentiel de l'expérience, avec plus de 1 500 références soigneusement sélectionnées, allant des grands crus aux cuvées locales en passant par les millésimes rares. Notre collection met en lumière la diversité des vignobles français, et plus particulièrement les vins de Savoie, Bourgogne, Bordeaux, Vallée du Rhône, Languedoc, Champagne et bien d'autres appellations. Nous sommes fiers de collaborer avec des vignerons passionnés et des domaines d'exception.

En 2024, Le Clos Bernard a été distingué par Terre de Vins, obtenant une place dans le Top 100 du Tour des Cartes, dans la catégorie Restaurants Traditionnels, récompensant la qualité, la profondeur et le caractère de sa sélection de vins. Deux ans plus tard, en 2026, cette reconnaissance est devenue internationale.

Le Clos Bernard a rejoint les établissements honorés par les **Wine Spectator Restaurant Awards**, qui célèbrent les restaurants du monde entier où le vin joue un rôle exceptionnel dans l'expérience culinaire globale.

De Méribel à la reconnaissance par l'un des plus grands noms internationaux du vin, le parcours peut paraître inattendu. Pourtant, il reflète parfaitement l'histoire du Clos Bernard : un lieu qui a grandi sans jamais chercher à perdre son identité.



Un chalet... pour vos événements

Le Clos Bernard vit au rythme de Méribel et de ses saisons. Le chalet accueille ses hôtes de décembre à avril, lorsque la forêt est recouverte d'un manteau de neige et que la station bat son plein, avant de rouvrir en juillet et août dans une ambiance tout à fait différente, avec des déjeuners en terrasse et la douce cadence des journées d'été à la montagne.



Le reste de l'année, la forêt retrouve son calme et le Clos Bernard ferme ses portes au public. Mais pas tout à fait.

Sur demande, le chalet peut être entièrement privatisé pour des événements d'entreprise ou privés, notamment des séminaires, des déjeuners et dîners d'affaires, des mariages, des réunions de famille, des anniversaires, des cérémonies, des célébrations et des occasions intimes.

Elle offre une autre façon, encore plus exclusive, de découvrir Le Clos Bernard : le temps d'un événement, en faisant de ce chalet caché votre propre refuge privé au cœur de la forêt de Méribel.

evenementiel@closbernard.com





Un écrin confidentiel
en pleine forêt

L'été au Clos Bernard

Un autre visage des montagnes

En été, Le Clos Bernard dévoile une autre facette de sa personnalité. Ouvert tout au long des mois de juillet et d'août, le chalet troque les chemins enneigés contre des prairies verdoyantes, des déjeuners au grand air de la montagne et des journées de détente en forêt, tout en conservant la même cuisine chaleureuse et généreuse au cœur de l'expérience.

Particulièrement adapté aux familles, Le Clos Bernard est aussi un lieu idéal pour y passer la journée. Durant l'été 2026, les plus jeunes pouvaient profiter de la mini-ferme, nourrir les animaux, faire une promenade à poney ou s'amuser sur des châteaux gonflables, tandis que les plus grands et les adolescents se dirigeaient vers la forêt pour des parties de laser game. Pour ceux qui souhaitent se détendre, des massages sous un dôme de bien-être offraient un moment de calme en pleine nature.



Entre deux activités, les plaisirs de la table restent au cœur du quotidien. Même si le Clos Bernard adapte sa cuisine durant l'été, l'offre se veut toujours aussi généreuse et gourmande.



L'été en montagne
et ses activités





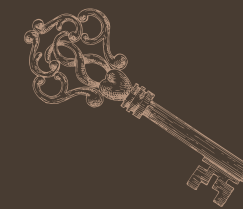
Préserver un patrimoine vivant



Tout d'abord, le patrimoine montagnard, à travers la préservation du bâtiment et d'une certaine vision du refuge alpin traditionnel. Ensuite, le patrimoine gastronomique savoyard, avec ses ingrédients, ses recettes et sa cuisine centrée sur le feu. Enfin, le patrimoine viticole, en mettant à l'honneur les terroirs, les vignerons et l'histoire que recèle chaque bouteille.

Plus de dix ans après sa renaissance, le Clos Bernard a pris de l'ampleur, mais son esprit reste en grande partie inchangé.

Les clients arrivent toujours par un sentier traversant la forêt. Le feu crépite toujours dans la cheminée. Quelque part dans la cave, une belle bouteille attend d'être ouverte. Et lorsque le déjeuner s'éternise, personne ne semble pressé de retourner à l'hôtel. C'est peut-être là que réside le véritable luxe du Clos Bernard.



*Un chalet caché parmi les sapins, un feu qui crépite,
une grande bouteille sur la table et, pendant un
instant, la sensation d'être ailleurs.*



Nous avons hâte de vous recevoir
la montagne vous attend



le clos bernard

ROUTE DE L'ATIPORT, 73550 LES ALLUES
Tél. : +33 (0)4 79 00 00 07

F R A N C E



@leclosbernard_
@leclosbernard_events



LeClosBernard



www.closbernard.com



Clos Bernard - Méribel

Presse et partenariats : +33 (0)623264839 • communication@closbernard.com



