



### L'histoire de La Mainaz

**Jusqu'en 1914, c'était le chalet de la famille genevoise Morin-Pons. Chaque été, oncles, tantes et cousins s'y retrouvaient. Il est ensuite revendu et transformé en hôtel.**

Marguerite Part, née Rouget, achète cet hôtel modeste mais merveilleusement placé en 1941. Avec son mari, Joseph Part, elle exploite alors un hôtel à Salins-les-Bains. Joseph la rejoint rapidement à la Mainaz pour une aventure qui va duré presque trois quarts de siècle.

L'hôtel possède huit chambres avec bains et eau courante mais l'eau vient d'une citerne ; quand celle-ci est vide, Joseph et son fils Jean, né en 1927, vont chercher l'eau à la fontaine Napoléon un kilomètre plus bas. Le raccordement au réseau de la commune ne se fera qu'en 1964, suite à la visite du préfet, M. Blanchard. Joseph et Marguerite campent l'été dans le jardin pour laisser leur chambre aux clients mais dès 1947, les chambres, immenses, seront coupées en deux, donnant ainsi seize chambres encore bien grandes.

Dans les années 50, le jeune Jean Part invente un fil à neige pour offrir une activité aux clients alors qu'il n'existait rien aux alentours. Formé dans les écoles hôtelières de Nice et de Lausanne, Jean est un cuisinier de talent, célèbre pour son foie gras et ses terrines. Il épouse en 1954, Marcelle Courtois, dite Mimi, qui mettra autant d'efficacité, de bonne humeur et d'ardeur au travail que ses beaux-parents. Jean et Mimi prennent la direction de l'hôtel en 1968. Non seulement Marcelle Part veille au confort de ses clients, mais elle va mettre beaucoup d'énergie dans le développement touristique de la Faucille dont la création, en 1999, de la station des Monts Jura.

L'hôtel compte trente-deux chambres, une piscine et une belle salle de restaurant quand la 3e génération prend le relais. Formé à l'école hôtelière de Thonon, François, le fils de Jean et Marcelle, né en 1955, a hérité du talent culinaire de son père. C'est lui qui régale les clients pendant que sa femme, Sylvie, assure la gestion.

Originaire de Nuits-Saint-Georges (Bourgogne), Sylvie Rouget, est la petite-nièce de Marguerite. Dans la lignée de Marguerite et Marcelle, elle a veillé pendant presque trente ans au bien-être des clients

Aujourd'hui, c'est dans un chalet rénové et luxueux, que vous accueille Anne-Isabelle et son équipe. L'hôtel compte 21 chambres, décorées dans un style à la fois rustique et contemporain.



HOTEL - RESTAURANT

## Le Menu

  
**MICHELIN**  
2021

2022



## **La Table de la Mainaz**

Notre Chef, ainsi que toute son Equipe (Eric, Amandine, Fanny, Manuel, Kim, Paul, Célia, Valentin, Lionel, Dimitri Thibault, Jeanne, Bastien et Miguel) sont heureux de vous accueillir à leur table afin de vous faire découvrir leur Univers et leur Cuisine.

Celle-ci est rythmée par les producteurs, la saison ainsi que nos envies du moment.

Tout cela afin d'avoir à disposition 365 saisons par an à notre table

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies, intolérances mais aussi désirs et envies afin de vous concocter un Menu sur Mesure...

Belle Balade Culinaire et Gustative

Julien Thomasson

### **Saison en 5 services**

**125€**

### **Balade en 6 services**

**149€**

### **Découverte en 7 services**

**169€**