



## BELGIQUE EN VUE



# Yves Camdeborde Au sommet

Le temps d'une saison, le chef Yves Camdeborde chausse ses skis et régale les hôtes du prestigieux M de Megève\*\*\*\*\* avec des tapas de luxe à l'Avant Comptoir des Neiges.

PAR AURELIE SCHOONJANS PHOTOS KARIN CREUZET

Des tapas à la montagne ? Oui, mais en version ultra-gastronomique et signées par le chef Yves Camdeborde ! En toute simplicité, le M de Megève a choisi l'un des plus grands chefs français, précurseur de la bistronomie, pour son Avant Comptoir des Neiges. Pour le bistrot de l'hôtel cinq étoiles, Yves Camdeborde a imaginé une carte de tapas savoureuses et créatives, à partager dès le retour des pistes. "Je suis un montagnard pyrénéen. J'aime la montagne été comme hiver et Megève est un lieu que j'affectionne particulièrement, où il fait bon vivre. Je suis très heureux d'avoir l'opportunité de créer une carte de tapas originale pour ce lieu magnifique qu'est le M", explique le chef. Côté restauration, les hôtes du M de Megève ont donc aujourd'hui le choix entre les incontournables fondues du restaurant Les Grands Crus de Fondues et les tapas haut-de-gamme

de l'Avant Comptoir des Neiges. Croque-monsieur à la truffe noire melanosporum et Comté, œufs à la coque et moultte au beurre de caviar, mousse de chocolat chaude, sorbet de poire et crumble cacao... La nouvelle carte permet de déguster de nombreux petits plats cuisinés avec des produits gastronomiques dans une ambiance cocooning. Une offre gourmande étonnante pour un restaurant de montagne qui souhaite mettre l'accent sur le partage et la convivialité qu'offre les tapas. Une délicieuse idée pour les gourmets qui après avoir dégusté quelques spécialités vont se détendre au spa ou se reposer dans l'une des 42 chambres (dont 21 suites) de l'hôtel. ■

● M DE MEGÈVE  
Route de Rochebrune 15, 74120 Megève.  
+33 (0)4 50 21 41 09.  
mdemegeve.com