

ART DE VIVRE

DES ÉTOILES ET DES TOQUES AU M DE MEGÈVE

4 DÉCEMBRE 2019 - JAMES C - ART DE VIVRE



Le M de Megève associe ses cinq étoiles à celles du Chef doublement étoilé Édouard Loubet qui signe, à partir de cet hiver, la carte du restaurant ainsi que la carte snacking du Bar du M Megève.

Originaire de Savoie, Édouard Loubet arbore deux étoiles au Guide Michelin depuis plus de 20 ans, 19,5 au Gault & Millau et possède la distinction Grand Chef Relais & Châteaux.

Après avoir fait ses armes à l'Hôtel Fitz Roy, il poursuit sa passion pour la cuisine au Ritz Carlton à Chicago ainsi qu'au Château Frontenac à Québec. De retour en France, il intègre les équipes d'Alain Chapel puis celles de Pierre Orsi, de Philippe Chavent et de Marc Veyrat à Annecy. Il reprend ensuite Le Moulin de Lourmarin où il reçoit ses deux étoiles en 1995 et 1999. Il devient ainsi le plus jeune chef étoilé à l'âge de 25 ans.

Désigné Cuisinier de l'Année en 2011 par le Gault & Millau, Édouard Loubet officie désormais dans son restaurant Domaine de Capelongue à Bonnieux dans le Vaucluse.

Au M de Megève, le Chef proposera une cuisine gourmande et généreuse. Il aime cuisiner des produits issus directement de la nature accompagnés par des herbes aromatiques, bourgeons, racines, fleurs et salades sauvages. Sa cuisine reprend les tendances de la montagne et du végétal avec une touche provençale en hommage à son restaurant estival.



La philosophie d'Édouard Loubet : la saveur de l'authentique en toute liberté. C'est au contact de la nature qu'il puise son énergie et son inspiration. *« Dans chaque plat, j'aspire à retrouver ce qui possède encore la saveur de l'authentique afin de faire revivre les souvenirs et les rêves de mon enfance. Il s'agit avant tout de préserver le goût de l'authentique : notre défi est de rester dans le langage du vrai, de faire juste et bon ».*

Parmi ses créations au restaurant du M de Megève la salade de raves et pommes aux fines herbes, le poulet rôti à la broche et gratin de crozets aux cardons, le millefeuille de truite en croustillant de pomme de terre à la sarriette ainsi que l'île flottante aux pralines de Saint Genix.

Pour la carte snacking qui sera disponible au Bar du M, le côté montagne/végétal sera également mis en avant avec une orientation bien-être et santé comme le quinoa et avocat relevé d'un coulis de betterave au laurier ou encore le vitelotruffo et sucrine au vinaigre de cidre.

Le M de Megève
15, route de Rochebrune
74120 Megève

Crédits photos : Jean-Marc Favre / Anne Emmanuelle Thion / Karlin Creuzet
Courtesy of Le M de Megève

