

Lifestyle / #Megève

Gastronomie Étoilée Au M De Megève



Katya Pellegrino

Éditrice et Fondatrice de Luxe-magazine.com , le magazine digital dédié au Luxe et à l'Art de Vivre depuis 2004, disponible en français, anglais et chinois.

18 janvier 2020



Le chef Edouard Loubet, doublement étoilé par le Guide Michelin, s'installe cette saison dans les cuisines de l'hôtel M de Megève. Une association qui s'impose comme une évidence.

Un chef à deux toques



Deux toques pour un cinq étoiles. Le chef Edouard Loubet, doublement étoilé par le Guide Michelin en 1995 et 1999, dirige cette saison les cuisines de l'hôtel M de Megève. Le chef et le directeur de l'établissement de prestige se sont tout naturellement retrouvés autour d'un même amour des traditions montagnardes et de la philosophie de l'excellence, cultivée dans une simplicité chaleureuse, qu'ils partagent.

Un hôtel aux codes savoyards



Un établissement de prestige – © M de Megève

Le M de Megève a su en effet reprendre les codes savoyards sans tomber dans les clichés poussiéreux, en puisant dans la richesse de son environnement naturel. Ainsi, la décoration fait la part belle au bois, à la pierre, et à la douceur de plaid en laine. Signée Alain Perrier, elle tisse des alliances insolites entre style et matière, entre canapés Chesterfield en cuir chocolat ou en tissu anthracite Arpin et vieux bois et tôles rivetées en poutre, sans oublier les chaises Bertioia recouvertes de peau de mouton.

Communier avec la nature

Grâce à un balcon voire une terrasse, chaque chambre s'ouvre à la nature et à la splendeur des montagnes qui entourent le M de Megève. L'hôtel offre le privilège de pouvoir communier avec les éléments, dont l'eau, dans son spa avec piscine de nage à contre-courant, jacuzzi, sauna et hammam taillé dans la roche. Cette note minérale et pure s'allie à la chaleur des éléments boisés. Les résidents de la suite royale de 65m2 apprivoisent le feu, à l'occasion d'une flambée de bois dans l'âtre.

Entre luxe et authenticité



La subtile alchimie qui règne dans ce lieu, entre luxe et authenticité, cachet savoyard et modernité maîtrisée, se retrouve tout naturellement dans l'assiette. A partir de produits et d'aromates issus de la montagne, Edouard Loubet compose une salade de raves et pommes aux fines herbes, un poulet rôti à la broche et gratin de crozets aux cardons, ou encore un millefeuille de truite en croustillant de pomme de terre à la sarriette. Les becs sucrés craqueront pour l'île flottante aux pralines de Saint Genix. Les amoureux de fromages ont rendez-vous au restaurant Les Grands Crus de Fondues avec Thomas le "Fromagier". Les skieurs pressés de rejoindre les pistes de Rochebrune et du Mont d'Arbois opteront pour un déjeuner-snacking au Bar du M, avec le quinoa et avocat relevé d'un coulis de betterave au laurier, par exemple. Un moment de plaisir et de bien-être, dans l'esprit du M de Megève.

Luxe Magazine

Hôtel M de Megève

15 route de Rochebrune, 74120 Megève

Tél. +33 (0)4 50 21 41 09

<https://www.mdemegeve.com/>