



# Un chef d'exception pour un lieu d'exception au M de Megève

L'HÔTEL 5 ÉTOILES M DE MEGÈVE A ÉTÉ CONÇU COMME UN CHALET TRADITIONNEL. UN SYMBOLE DE L'ART DE VIVRE QUI PROPOSE 42 CHAMBRES DONT 21 SUITES, UN ESPACE BALNÉO, SPA ET CABINES DE SOINS CINQ MONDES ET DEUX ESPACES DE RESTAURATION, « LES GRANDS CRUS DE FONDUES » ET « L'AVANT-COMPTOIR DES NEIGES » AVEC, EN GUEST STAR LE TEMPS D'UNE SAISON, L'EXTRAORDINAIRE CARTE DE TAPAS DU CHEF YVES CAMDEBORDE.

**R**ÉUNIR LE TALENT, LE PRESTIGE, LA GASTRONOMIE ET L'AMOUR DE LA MONTAGNE dans un lieu unique en proposant au très médiatique chef Yves Camdeborde de signer une carte de tapas de luxe pour la clientèle du M de Megève, il fallait y penser ! Reconnu comme l'un des pères de la bistronomie dans laquelle il excelle dans son hôtel-restaurant à Paris, le chef a accepté, à la demande de Sébastien Ripari, de faire partager aux hôtes du M de Megève sa créativité, son savoir-faire et son engouement pour la gastronomie. Originaire du Béarn, Yves Camdeborde a fait ses classes dans les plus grandes et les plus prestigieuses maisons telles que le Ritz, la Tour D'Argent et surtout sous la houlette du chef Christian Constant



**IL Y A DANS LA CULTURE DES TAPAS UN LIEN DIRECT A LA CONVIVIALITÉ ET AU PLAISIR PARTAGE.**

Yves Camdeborde



au Crillon. Sa cuisine lui est personnelle avec des produits de qualité et à la portée de tous. Il souhaite offrir à tout le monde la possibilité de goûter la gastronomie française dans une ambiance à son image, conviviale et chaleureuse. Ce cuisinier médiatique (il est intervenu à maintes reprises sur TF1, M6...) et passionné de littérature (il a publié une dizaine d'ouvrages de cuisine), est aujourd'hui considéré en France et dans le monde entier comme le précurseur et fondateur du mariage entre la cuisine de bistrot et la gastronomie qu'on nomme bistronomie.

Alors ici, au splendide M de Megève, pourquoi proposer des tapas ? Car pour lui, « le tapas est le cousin du hors-d'œuvre français. Servis en portions de plus petite taille, mais tout aussi gastronomiques, ils doivent être explosifs, surprenants, savoureux et singuliers ! Or, lors d'un séjour aux sports d'hiver, il manque parfois cette offre gourmande, diverse et légère, où chacun trouve son plaisir à sa convenance et dans le partage. Il y a dans la culture des tapas un lien direct à la convivialité et au plaisir partagé grâce à un choix élargi de produits à déguster au coin du feu, en famille ou entre amis. »

HÔTEL M DE MEGÈVE

15, route de Rochebrune - 74120 Megève

T : 0033 (0)4 50 21 41 09 - reservation@mdemegeve.com - www.mdemegeve.com