



À MÉRIBEL, UN CHEF ÉTOILÉ SIGNE UN DÎNER D'EXCEPTION DANS LES AIRS



En mars prochain, Méribel proposera une expérience gastronomique singulière en invitant la haute cuisine à prendre de la hauteur. Les lundis 2 et 9 mars, un dîner dans les airs sera orchestré par le chef étoilé du restaurant l'Ekrin Laurent Azoulay, à bord des télécabines de Saulire Express spécialement aménagées pour l'occasion.

Une expérience culinaire suspendue entre ciel et montagne

Conçu comme une expérience à la fois intime et inédite, ce dîner d'exception débutera dès 19h, au cœur du domaine skiable de Méribel. À leur arrivée, les convives seront accueillis chaleureusement sur le front de neige avant de se laisser guider vers le lounge de la Chaudanne. Là, quelques bouchées salées accompagnées d'un cocktail « Sommet de la Saulire », en présence du chef étoilé Laurent Azoulay, poseront les premières notes d'une soirée inoubliable. Ce moment d'échange privilégié avec le chef et son équipe marquera le début d'une expérience culinaire rare, où chaque détail a été pensé pour sublimer la rencontre.

Après cette introduction conviviale, les convives embarqueront à bord des télécabines de Saulire Express, spécialement aménagées pour l'occasion. Ces cabines privées se transformeront en véritables cocons gastronomiques suspendus entre ciel et montagne, où chaque étape de l'ascension sera sublimée par une série de mets raf nés. À bord, un crabe de Méditerranée aux agrumes de Provence lancera le voyage gustatif, suivi d'un paleron de bœuf Montbéliarde, sublimé par un cœur de foie gras façon Rossini. Chaque plat sera accompagné d'accords mets et vins soigneusement sélectionnés, intensifiant cette montée en altitude gastronomique. Tout au long de l'expérience, des plaids et des bouillottes seront mis à disposition dans les cabines, garantissant un confort optimal et une ambiance chaleureuse et raf née pendant toute l'ascension.

Le dessert, une création audacieuse alliant chocolat Manjari et noisette du Piémont, sera servi au lounge de la Chaudanne, en compagnie de mignardises pour plus de douceur. L'expérience se clôturera en beauté avec le chef Laurent Azoulay, qui rejoindra les convives pour un dernier échange autour de ses œuvres sucrées, apportant ainsi une touche natale personnelle et chaleureuse à cette soirée hors du commun.

L'un des aspects les plus uniques de cette expérience réside dans la rencontre avec Laurent Azoulay et son équipe, ainsi que dans le délogistique audacieux de délocaliser les cuisines et les espaces de travail. En plein cœur du front de neige, chaque détail a été méticuleusement pensé pour garantir une qualité irréprochable, malgré les conditions extrêmes de l'altitude. Une expérience hors du commun, où l'aventure gastronomique se mêle au rafnement.

Informations pratiques

Le dîner dans les airs sera proposé au tarif de 780 euros la cabine, pour un maximum de quatre personnes, soit 195 euros par personne.



La signature gastronomique du chef étoilé Laurent Azoulay

Chef étoilé du restaurant l'Ekrin à Méribel, Laurent Azoulay incarne depuis plusieurs années une gastronomie de montagne exigeante, élégante et profondément ancrée dans son territoire. Formé auprès de grandes maisons, il a construit une identité culinaire fondée sur la précision des goûts, le respect du produit et la recherche constante d'équilibre.

À travers ce dîner dans les airs, il proposera une création pensée spécialement pour l'altitude et le mouvement, en étroite collaboration avec ses équipes. Ce menu unique, imaginé autour d'accords mets et vins, traduira sa vision d'une cuisine lisible et sensible, conçue comme une expérience globale, où le cadre et l'assiette dialoguent tout au long de la soirée.

