



EXPÉRIENCES IMMERSIVES À MÉRIBEL : LES COULISSES GASTRONOMIQUES DU KAÏLA ET DE LA CHAUDANNE DÉVOILÉES



À Méribel, station emblématique du cœur des 3 Vallées, l'hiver 2026 s'annonce plus savoureux que jamais. Deux adresses de référence de l'hôtellerie alpine, Le Kaïla**** et La Chaudanne****, hôtels indépendants et familiaux, proposent une série d'expériences immersives autour de leur savoir-faire culinaire. Pour la première fois, les visiteurs sont invités à passer derrière les fourneaux et à découvrir l'envers du décor de ces établissements de prestige.

Ateliers de pâtisserie, apéritifs conviviaux en cave, découverte emblématique de spiritueux mexicains : chaque rendez-vous met en lumière un métier, un geste, une passion. Entre transmission, excellence et art de recevoir, ces expériences inédites offrent un accès privilégié à l'univers de la gastronomie alpine.

Atelier cocktail : entre gestes de précision et esprit de création

Le 12 janvier de 16h30 à 18h, l'Hôtel Le Kaïla**** propose un moment de découverte autour des spiritueux emblématiques du Mexique.

Cette expérience débute par une présentation suivie d'une dégustation de tequila et de mezcal, incluant une sélection de références d'exception telles que la célèbre Clase Azul, reconnue pour la complexité et la finesse de ses arômes. Guidés par les barmans de la maison, les participants sont ensuite invités à concevoir leur propre Margarita signature, réinterprétation contemporaine d'un cocktail emblématique mexicain.

Pour accompagner cette création, une bouchée imaginée par le chef Erkin vient parfaire l'accord, pensée pour dialoguer avec les saveurs du verre. Un rendez-vous singulier, à la croisée de la découverte, de la créativité et de la gourmandise.

Tea Time By You : un moment privilégié avec le chef pâtissier

Toutes les deux semaines, le vendredi de 14h à 15h30, cette expérience invite à découvrir les coulisses du sucré au sein du Kaïla****. Le chef pâtissier de la maison reçoit un petit groupe de participants pour un atelier exclusif, entre technicité et plaisir gourmand.

À travers la confection d'un entremets signature, chacun explore les étapes de création : choix des matières premières, équilibre des saveurs, justesse des textures. Le chef transmet ses gestes, partage ses inspirations et guide chaque réalisation. Ce moment d'échange privilégié, conçu comme une immersion dans l'univers exigeant de la pâtisserie, permet de saisir toute la finesse d'un savoir-faire discret, mais essentiel.

À l'issue de l'atelier, les participants sont invités à prolonger l'expérience autour de la formule "tea time", incluant un accès aux chariots de pâtisseries du bar Kaïla. Une dégustation finale qui transforme l'exercice en souvenir sensoriel. Une rencontre rare avec la précision, la transmission... et le plaisir du sucré.

L'Apéritif des Bons Vivants : terroir, partage et élégance à La Chaudanne

Le 20 janvier et le 6 février, de 16h30 à 18h, La Chaudanne**** convie ses hôtes et visiteurs à un moment suspendu dans l'intimité de sa brasserie Le 80. Au cœur de l'hôtel, ce lieu chaleureux devient le théâtre d'un apéritif à la française, pensé comme une célébration du terroir, du goût et de la convivialité.

Baptisée *L'Apéritif des Bons Vivants*, cette expérience met à l'honneur une sélection soignée de vins, présentée et commentée par le Chef Sommelier, accompagnée de bouchées gourmandes aux accents locaux. Au fil des échanges, les invités découvrent les accords, les histoires derrière chaque produit, et l'approche singulière de la brasserie Le 80 : généreuse, élégante, profondément humaine.

Ce rendez-vous incarne l'âme de la maison, entre authenticité alpine et raffinement discret.

L'Ékrin de chez vous à chez nous :

Chaque jeudi, du 8 au 29 janvier 2026, L'Ékrin propose un véritable voyage dans l'univers du chef Laurent Azoulay, une étoile au Guide Michelin. Dès la prise en charge en voiture privée, directement à la porte des convives, l'immersion commence.

Tout au long du trajet menant à l'hôtel Le Kaïla****, les invités découvrent le parcours du chef, ses inspirations, son histoire avec L'Ékrin – maison qu'il dirige avec passion depuis 2013. Anecdotes sur la création des plats, secrets de préparation, amour des produits d'exception : chaque instant du voyage prépare les invités à une expérience culinaire unique et mémorable.

Une fois arrivés, ils vivront une parenthèse gastronomique à part entière, au sein d'une table étoilée où exigence, créativité et sens du détail s'expriment dans chaque assiette.

