

# Le Nevaï de Verbier devient l'Experimental Chalet

Réputé pour ses bars à cocktail à Paris, New York, Londres ou Ibiza, l'Experimental Group reprend l'Hôtel Nevaï à Verbier. L'Experimental Chalet ouvrira à la mi-décembre, avec un menu signé par le chef Gregory Marchand.



L'une des chambres de l'Experimental Chalet, confiée à l'architecte d'intérieur Fabrizio Casiraghi.

Bild: Idd

Après Paris, New York, Londres et Ibiza, le groupe français Experimental Group s'installe pour la première fois à la montagne. Il a racheté au King's Group l'Hôtel Nevaï et le Farm Club, boîte de nuit située dans l'hôtel et lieu mythique de la station. Rebaptisé l'Experimental Chalet, l'hôtel de 39 chambres et suites (4 étoiles) ouvrira à la mi-décembre. La direction de l'hôtel a été confiée à Cyril Dederding et celle du restaurant et du bar à Julia Oudil.

### **Un Frenchie à Verbier**

Fidèle à la réputation du groupe, l'hôtel et son spa seront accompagnés d'un bar à cocktails et d'un restaurant. Le menu sera signé Gregory Marchand, connu pour ses établissements «Frenchie». Elu meilleur cuisinier par le guide Fooding en 2010, le chef français déploie ses activités entre Paris et Londres. Il s'agit d'une première collaboration avec le groupe. Le chef proposera une interprétation contemporaine de la cuisine traditionnelle alpine: des classiques comme les röstis, les spätzle, l'aligot et la tartiflette mais aussi des poissons des lacs suisses et des salades et légumes frais. Les familles pourront partager des plats en cocotte. [IMG 2]

La rénovation de l'hôtel a été confiée à l'architecte d'intérieur d'origine italienne Fabrizio Casiraghi. «Le raffinement de son interprétation des codes de la montagne se coordonne parfaitement au menu de Gregory Marchand pour le Chalet Restaurant», relève un communiqué de presse.

### **Un groupe en expansion**

Fondé en 2007, l'Experimental Group se positionne comme un groupe «Made in France» reposant sur l'énergie de quatre entrepreneurs. Il défend des valeurs telles que «la qualité des produits, la précision du service, du geste et le sens du plaisir dans une ambiance internationale et décontractée». Après avoir importé la culture du bar à cocktails à Paris, ils ont ensuite ouvert des bars à vins, des restaurants et des hôtels à Paris, Londres, New York et Ibiza. Leur objectif aujourd'hui est d'ouvrir de nouveaux hôtels à l'international avec une forte dimension «food & beverage». Ils s'implanteront à Venise et à Minorque, en 2019. (htr/lg)

Publiziert am Freitag, 12. Oktober 2018