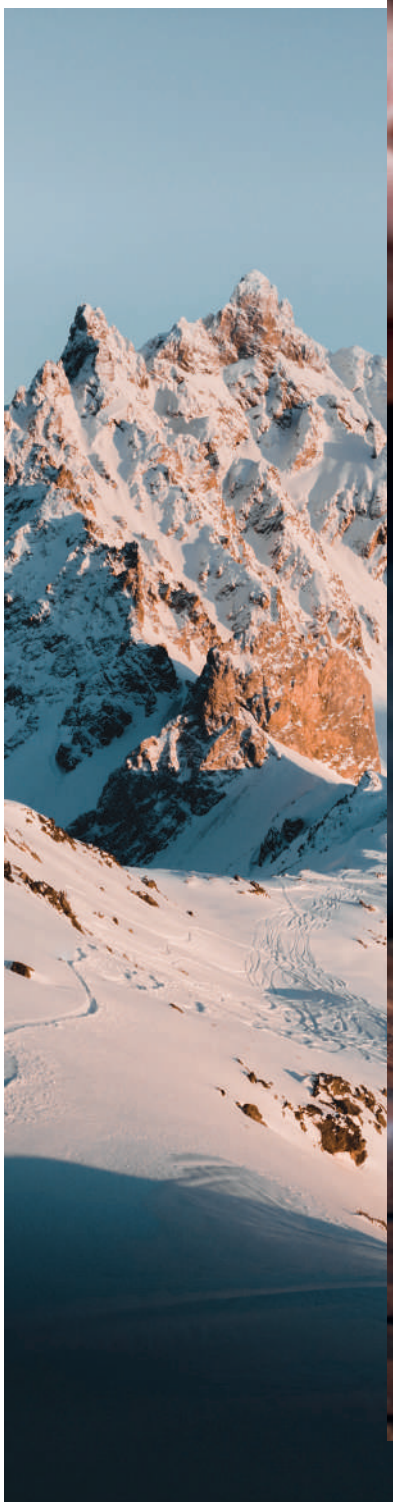
LA MAISON **PINTURAULT**

COURCHEVEL - DEPUIS 1961





DOSSIER DE PRESSE GASTRONOMIE

2026/2027

L'HÔTEL ANNAPURNA | L'HÔTEL LES PEUPLIERS | LES CHALETS ALTAÏ | LE CHALET BELRIO
ALPAGE | LA FÈRMA | LA TABLE DE L'ANNAPURNA | LA TABLE DE MON GRAND-PÈRE | L'ÉTABLE DES LYS | L'ÉPICERIE DU PRAZ

ÉDITO

SIX ADRESSES, UNE MÊME SIGNATURE CULINAIRE

Réparties entre Courchevel 1850 et Courchevel Le Praz, les différentes tables de La Maison Pinturault proposent des expériences gourmandes variées pour déguster la montagne dans toute sa diversité.

Depuis sa création, en 2023, La Maison Pinturault a fait de la cuisine l'un de ses piliers. À Courchevel 1850 comme à Courchevel Le Praz, le chef exécutif Jean-Rémi Caillon et ses équipes cuisinent une seule et même montagne, la leur, racontant dans l'assiette les fermes voisines, les caves d'affinage, les cueillettes d'été et des recettes paysannes revisitées à chaque service. À leurs côtés, Marine Civalleri, directrice exécutive des restaurants, veille à faire vivre cette même identité en salle.

Cette saison, la maison creuse un peu plus sa trace. La table gastronomique Alpage* s'attachera cet hiver encore à sublimer la culture alpine et le terroir montagnard à la nuit tombée, proposant notamment un nouvel accord mets-boissons sans alcool imaginé par le chef Jean-Rémi Caillon et le chef sommelier Valentin Peyrard.

Le jour, c'est une nouvelle terrasse panoramique de 350 m² dotée d'un brasero qui se dévoilera à La Table de l'Annapurna tandis qu'à Courchevel Le Praz, l'Hôtel Les Peupliers**** déploiera Le Kiosque du Praz dans une version hivernale parfaitement complémentaire à l'offre de La Table de Mon Grand-Père.

Liées par un même sens de l'hospitalité, six adresses comme encordées pour façonner une seule identité gastronomique, celle de La Maison Pinturault.



LA GASTRONOMIE, UN PILIER DE LA MAISON

Fief historique de la famille Pinturault, l'Hôtel Annapurna***** a compté un seul et unique restaurant de 1974, année de sa création, à 2022, date à laquelle Sandra Pinturault, épaulée par le chef Jean-Rémi Caillon et Marine Civalleri, a transformé l'Hôtel Annapurna***** en destination gastronomique à part entière, créant non pas un mais trois restaurants, Alpage*, La Fèrma et La Table de l'Annapurna.

Le début d'une nouvelle signature culinaire qui va rapidement s'étendre à tous les établissements de la collection, pour faire de la cuisine une pièce maîtresse au sein de la maison, prolongeant tout naturellement ses valeurs : esprit de famille, attention portée aux gestes, souci du détail et plaisir simple de recevoir partout avec la même exigence.



Alpage*



La Fèrma



La Table de l'Annapurna

SIX ADRESSES,
UN MÊME SENS DE L'HOSPITALITÉ

Aujourd'hui, La Maison Pinturault compte six restaurants : Alpage*, La Table de l'Annapurna et La Fèrma, à Courchevel 1850, La Table de Mon Grand-Père et Le Kiosque du Praz à l'Hôtel Les Peupliers****, à Courchevel Le Praz où est également implanté le restaurant L'Étable des Lys.

Tous distincts, ils partagent néanmoins une même vision de l'hospitalité alpine et des marqueurs forts : terroir, qualité des produits, sens de l'accueil et saisonnalité.

Une identité parfaitement résumée par Marine Civalleri, directrice exécutive des restaurants pour La Maison Pinturault : *« Quand on choisit de réserver une table de La Maison Pinturault, on sait ce qu'on vient chercher : de la qualité, un sourire, du savoir-faire. Les restaurants de la maison incarnent tous, à leur façon, une même montagne dans des créneaux bien précis. Chacun est une pièce du puzzle. »*





LE TERROIR, BOUSSOLE DE L'IDENTITÉ CULINAIRE DE LA MAISON PINTURAULT

Par jeu de passerelles et de clins d'œil à leur territoire commun, chaque restaurant de La Maison Pinturault invite au suivant : le fromage à la carte du restaurant La Fèrma est également servi à L'Étable des Lys, coupé au comptoir de L'Épicerie du Praz et sublimé dans les créations de Jean-Rémi Caillon pour la table étoilée Alpage*.

Un lien puissant. *« Cette traçabilité est volontaire parce que le travail des producteurs occupe une place très importante pour moi. Il est essentiel que les produits utilisés dans ma cuisine soient les mêmes dans tous les restaurants de la Maison, y compris à l'épicerie ».* Ce rapport à la terre et à la montagne, c'est le fil rouge de la gastronomie La Maison Pinturault, *« ce qui relie toutes nos adresses »,* insiste Jean-Rémi Caillon.

Ainsi, pour alimenter le garde-manger des six restaurants, Maxime Bertholle, chef des restaurants La Table de Mon Grand-Père et Le Kiosque du Praz, à l'Hôtel Les Peupliers****, part chaque semaine de Courchevel Le Praz en direction des fermes, des champs ou des vergers partenaires de la maison. Un parti pris essentiel pour Jean-Rémi Caillon : *« Travailler des produits de saison et de proximité, c'est un engagement et nous considérons important d'aller au-devant de nos producteurs. »*

Fruits et légumes de Savoie, viandes de Haute-Loire, fromages en provenance de la ferme de l'Ariondaz, à Courchevel ou de la cave d'affinage de Bernard Mure-Ravaud, MOF à Grenoble… Tous les produits utilisés au sein de La Maison Pinturault proviennent presque exclusivement de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Un positionnement qui a permis à Alpage* de renouveler ses trois macarons Écotable, la plus haute distinction du label, en 2026.



Maxime Bertholle



JEAN-RÉMI CAILLON, CHEF DE CORDÉE

Chef exécutif de La Maison Pinturault et chef étoilé du restaurant Alpage*, Jean-Rémi Caillon a coutume de dire, en parlant de son métier, qu'il faut *« faire les choses sérieusement mais sans se prendre au sérieux. »*

Originaire de Roanne, élevé à la cuisine lyonnaise, aux recettes de grand-mère et aux grandes tablées du dimanche, Jean-Rémi Caillon a rapidement su qu'il deviendrait chef, gardant de son enfance *« le goût du partage et le plaisir de prendre soin des autres »*. En grandissant, il bénéficie d'une formation exigeante au lycée hôtelier de Chamalières avant de fréquenter les cuisines du Juana à Juan-les-Pins, du Château de Divonne, de La Chèvre d'Or à Èze, de l'Hôtel de Ville de Crissier, en Suisse auprès de Philippe Rochat et du Shangri-La, à Paris, aux côtés de Philippe Labbé pour apprendre *« dans les règles de l'art d'Escoffier et des techniques de la grande cuisine française »*.

Insatiable curieux, Jean-Rémi Caillon voyage énormément, collectant à chaque escapade de nouvelles techniques, des ingrédients inconnus, des épices, des savoir-faire et des saveurs inédites. *« Ma cuisine est nourrie de mes origines roannaises et de mes voyages. Elle bénéficie d'influences japonaises et tahitiennes mais aussi d'un attachement très fort au terroir alpin que j'assimile à une boussole. Ce mélange complexe, c'est ce qui nourrit mon identité de chef et ma quête de l'umami, cette saveur ultime et subtile nourrie de toutes les autres dans un équilibre parfait. »*

Arrivé à Courchevel, il y a 17 ans, Jean-Rémi Caillon a rejoint l'Hôtel Annapurna***** en 2022 à l'initiative de Sandra Pinturault qui lui a confié la création de l'offre culinaire des établissements de La Maison Pinturault, à commencer par le restaurant Alpage*, table gastronomique récompensée d'une étoile MICHELIN quelques mois seulement après son ouverture.



UNE ÉQUIPE DE FIDÈLES ET DE PASSIONNÉS

Pour évoquer ses collaborateurs, Jean-Rémi Caillon parle volontiers de *« cordée »* plutôt que de brigade, comparant ainsi l'effort d'une course en montagne à celui du service : *« Il y a des similitudes intéressantes : le goût du labeur, le stress comme moteur, l'idée qu'une réussite est d'abord une histoire collective… »*. Un état d'esprit singulier qui lui vaut de réunir, chaque hiver, des équipiers solides et engagés.



Jean-Rémi et son équipe : Marine, Vaimiti, Valentin et Téophane



MARINE CIVALLERI, DIRECTRICE EXÉCUTIVE DES RESTAURANTS

Binôme de Jean-Rémi Caillon à la tête des restaurants de La Maison Pinturault, Marine Civalleri dirige la salle pour toutes les tables de la collection. Lyonnaise d'origine, Varoise d'adoption, autodidacte entrée en hôtellerie par passion, elle a fait sa première saison à l'Hôtel Annapurna***** en 2011. Après plusieurs expériences dans d'autres établissements, elle est de retour depuis 2022, à l'invitation de Sandra Pinturault, pour le plus grand plaisir des fidèles de la maison dont elle connaît et anticipe tous les besoins.







TÉOPHANE FAUCHER, CHEF PÂTISSIER EXÉCUTIF

Recruté comme sous-chef pâtissier en 2022, Téophane Faucher pensait rester une saison à Courchevel. Il est aujourd'hui à la tête d'une équipe de huit personnes et signe toutes les douceurs de La Maison Pinturault, des viennoiseries du petit-déjeuner (dont le fameux pain au gianduja ou les roulés à la pistache), aux desserts d'Alpage* parmi lesquels le dessert-signature au miel, régulièrement revisité. *« C'est un dessert qui évolue, il n'est jamais tout à fait le même entre le premier et le dernier service de l'hiver. Par exemple, à la fermeture de l'hiver dernier il comptait un sabayon à l'Apremont et vanille de Tahiti ajouté au cours de la saison. »*









VALENTIN PEYRARD, CHEF SOMMELIER EXÉCUTIF

Natif de Clermont-Ferrand, passé par Saint-Tropez, Méribel et la Sologne, Valentin Peyrard veille sur les mille références de la cave La Maison Pinturault, affichant une large place aux vins de Savoie et de l'arc alpin (Suisse et Italie), en complément de bouteilles prestigieuses en provenance de Bourgogne, du Bordelais, de la vallée du Rhône et de la Loire. Plusieurs vignerons indépendants de Champagne viendront également s'adosser cet hiver aux grandes références déjà présentes dans le livre de cave. Autre nouveauté de l'hiver 2026/2027 : l'équipe de sommellerie pourra suggérer des vins aux amateurs dès le début de l'apéritif, au bar de l'Hôtel Annapurna*****, pour *« anticiper l'ouverture des bouteilles et le décantage afin de proposer une expérience enrichie. »*

ALPAGE*, CUISINE D'HAUTEUR

Pour qualifier sa cuisine, Jean-Rémi Caillon emprunte volontiers au vocabulaire de la montagne : *« Si la cuisine, c'est de la randonnée, la gastronomie, c'est de l'alpinisme. »* Ce qui fait naturellement d'Alpage* son refuge.

Au cœur de l'Hôtel Annapurna*****, le restaurant gastronomique ne se dévoile qu'à la nuit tombée, accueillant dix-huit convives par soir. Lumière tamisée, atmosphère feutrée et larges ouvertures sur les extérieurs enneigés contribuent à créer une ambiance intimiste.

Empruntant ses couleurs à la forêt, la salle fait figure de manifeste alpin : les plateaux des tables sont en chêne massif d'Albertville, posés sur des pieds en granit extraits d'une carrière voisine, alors que les céramiques brutes ont été réalisées dans une vallée proche par l'artiste Anne Marmottan. Signé par le Couturier du Son, l'univers sonore, enfin, renforce le sentiment d'immersion en pleine montagne.

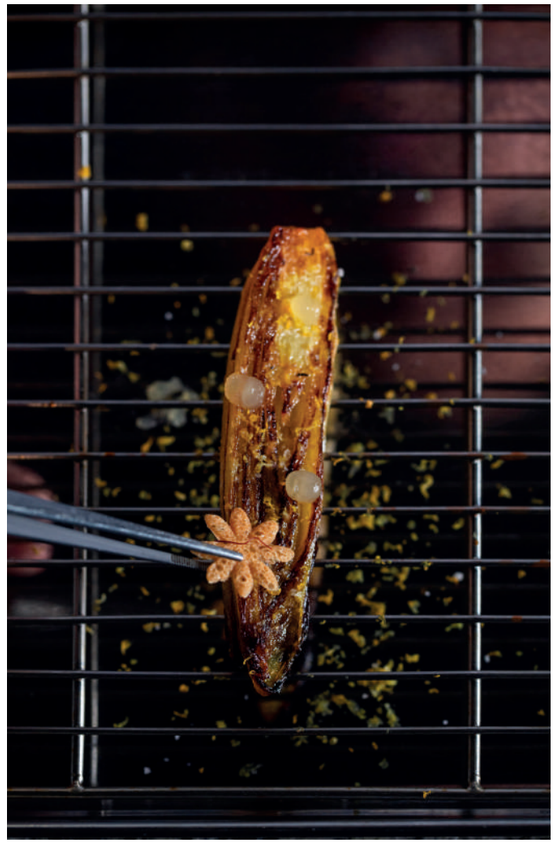
Une stimulation de tous les sens qui prépare à l'ascension d'un menu en cinq ou sept séquences. Pensée comme un haïku, composée de souvenirs et de digressions, la carte d'Alpage* se voit en partie renouvelée cet hiver mais restera fidèle à son esprit originel : relire la culture paysanne alpine à l'aune de la grande cuisine de tradition.

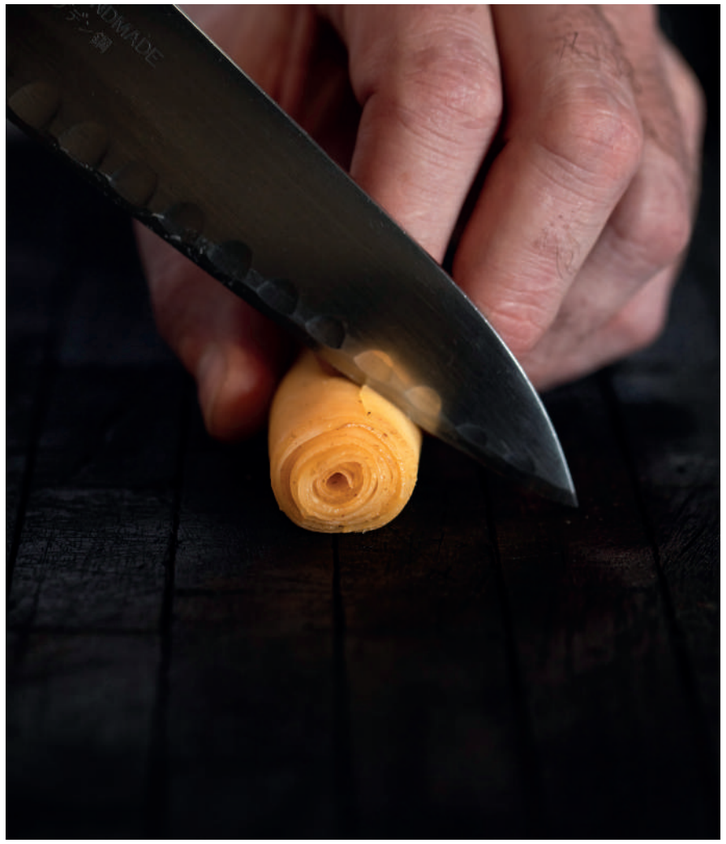














LA MONTAGNE COMME PREMIÈRE INTENTION

Ce travail de raffinement et d'équilibre, de justesse et de précision consiste à retranscrire chaque soir, dans chaque plat, les saisons, les traditions tarines, les prairies, les sommets et l'ancrage à la terre. Une cuisine d'intention nourrie à chaque service de crozets paysans, de truite, de foin, de livèche ou de gentiane, plante parmi les fétiches du chef *« tant elle incarne la quintessence des Alpes avec sa beauté rude, sa couleur solaire, son goût miellé et sa suavité délicate. »*

Cet hiver, il sera aussi question d'oignon, ce légume très présent dans la culture savoyarde, que le chef a imaginé cuire comme un veau à la marmotte : *« C'est un morceau de viande que l'on laissait autrefois dormir dans un coin du feu, d'où son nom. J'imagine l'associer à de l'anchois, car c'était jadis un aliment utilisé comme monnaie d'échange par les colporteurs. »* Plus qu'un plat, une recette mémorielle contée par une équipe totalement investie dans le récit d'aventure : *« Alpage est une table qui nous permet d'aller loin, au bout des détails, pour offrir une expérience immersive »*, précise Marine Civalleri.

Au dessert, le chef pâtissier Téophane Faucher présentera aussi une nouvelle préparation pour accompagner son dessert-signature Miel Laitier, une création autour de la violette et des myrtilles sauvages, cueillies et transformées cet été.

Une nouvelle offre de soft-pairing, accord mets-boissons sans alcool sera également proposée par le chef sommelier Valentin Peyrard en complément de l'accord mets-vins.

UNE COLLECTION DE TABLES DE CARACTÈRE

Courchevel 1850

LA TABLE DE L'ANNAPURNA, UNE CUISINE D'ENVIES ET DE TRADITION





Cœur gourmand de l'Hôtel Annapurna*****, le restaurant La Table de l'Annapurna est ouvert du petit-déjeuner au dîner. Largement fréquenté par les résidents, il s'adresse aussi aux clients extérieurs grâce à une carte généreuse qui allie recettes de saison (agneau braisé à la courge et polenta, velouté de légumes d'hiver à la crème fumée), grands classiques de la cuisine française (œufs cocotte, pâté-croûte, tartare de bœuf…), propositions *« comfort food »* (croque-truffe, burger gourmet, fish & chips…) et suggestions plus personnelles du chef (poisson au chimichurri de montagne, quenelle du pêcheur, endive, safran et beurre monté au yuzu…). *« Ici, c'est vraiment le choix des produits qui fait toute la différence. Il s'agit d'intriguer sans dérouter, en laissant le choix à nos clients d'aller vers des assiettes qu'ils connaissent, qui leur font plaisir ou de se laisser séduire par des propositions un peu identitaires, des plats que je peux faire à la maison pour les copains ou la famille »,* détaille Jean-Rémi Caillon.

Découpes au guéridon, poissons servis entiers, flambages et buffet de desserts par Téophane animent la salle et le service, particulièrement attentionné pour répondre à l'esprit maison de famille imaginé par Sandra Pinturault.





New

BRASERO ET PINSAS À PARTAGER SUR LA NOUVELLE TERRASSE PANORAMIQUE

Pour profiter de déjeuners au soleil face à la Saulire, le long de la piste du Pralong, le restaurant La Table de l'Annapurna se dote cet hiver d'une nouvelle terrasse de 350 m² pouvant accueillir une soixantaine de couverts.

Élégant et moderne, cet espace s'organise autour d'un brasero Ofyr, pièce maîtresse de la nouvelle cuisine extérieure. Entouré de plans de travail et d'un comptoir de huit places, il permettra aux convives de découvrir, à l'heure du déjeuner, le travail de la brigade et les gestes de la cuisine au feu. « Nous pourrons griller au-dessus des braises, au centre du brasero, ou saisir les produits sur la plaque qui l'entoure, comme sur une plancha. Une cage surplombant le foyer permettra également de suspendre de grosses pièces de viande ou des poissons entiers, mis à cuire doucement dès le matin », explique Jean-Rémi Caillon. Visible depuis les remontées mécaniques, cette installation donnera à voir une cuisine vivante, au rythme du feu et des cuissons.

En complément, deux petits fours à bois permettront de préparer des pinsas à partager.

LA FÈRMA,
LA SAVOIE REVISITÉE





Restaurant de spécialités savoyardes, La Fèrma s'habille de zelliges bleus, de bois, de laine, de détails contemporains pour proposer une version modernisée de la ferme d'alpage d'antan. Un refuge sophistiqué où déguster raclette à la truffe, fondue au champagne et charcuteries artisanales mais aussi une sélection de plats de La Table de l'Annapurna. *« Tous les membres d'une même famille ne mangent pas ou ne veulent pas manger de fromages, nous avons donc ouvert la carte pour permettre à chacun de profiter du lieu »*, retrace Jean-Rémi Caillon. Cet hiver, la salle réfléchit à de nouvelles finitions au guéridon, « *pour garder l'âme savoyarde des lieux, son esprit convivial mais avec le savoir-faire et le service d'un hôtel cinq étoiles »*, souligne Marine Civalleri.

LE BAR DE L'HÔTEL ANNAPURNA, INCONTOURNABLE À TOUTE HEURE

Lieu de vie, de rencontres et de rendez-vous, c'est l'un des espaces les plus emblématiques de l'Hôtel Annapurna***** puisque l'on s'y retrouve pour un déjeuner tardif, un jeu, un goûter, un apéritif, au coin du feu ou une soirée musicale. Cocktails classiques ou signatures par Jérémy Le Blanche, mocktails, jus détox et boosters, vins, spiritueux et sélection de Chartreuse, millésimées ou en cocktails composent la carte des boissons, complétée de propositions finger-food : houmous de montagne, salade Caesar à la tomme de Savoie, club-sandwich...





Courchevel Le Praz

LA TABLE DE MON GRAND-PÈRE, TABLE DE TRADITION

Inspirée par les grands déjeuners du dimanche d'antan, la cuisine du restaurant La Table de Mon Grand-Père, dirigé par Maxime Bertholle, fait la part belle aux escargots, terrines, viandes en sauce et mijotées, poissons cuisinés, crozets gratinés et grands desserts de la cuisine française (Paris-Brest, brioche perdue, mousse au chocolat, pavlova). *« Ce sont des assiettes réfléchies, pensées avec des dressages soignés, un service plus marqué qu'en bistrot. C'est une vraie table, une très belle table »,* insiste Marine Civalleri.





LE KIOSQUE DU PRAZ, DANS L'ESPRIT BRASSERIE

Même adresse, autre ambiance pour Le Kiosque du Praz, qui voisine La Table de Mon Grand-Père. Ouvert de midi à 22 heures, il propose jusqu'à 18 heures *« une carte courte, rapide, des plats gourmands servis rapidement et un excellent rapport qualité-prix »,* résume Julien Chamoux, le directeur de l'Hôtel Les Peupliers****. Une carte réduite est ensuite proposée jusqu'à 22 heures. Au menu ? Soupe à l'oignon, pâtes du moment, très très gros burger, charcuteries, galettes savoisiennes et crêpes gourmandes… *« Des classiques pour lesquels nous allons chercher les meilleurs artisans et produits »,* rappelle Jean-Rémi Caillon.

À noter : chaque premier jeudi du mois, l'hôtel s'anime à l'heure de l'après-ski avec Les Peupliers Winter Live.



L'ÉTABLE DES LYS, POUR L'AUTHENTICITÉ

Installé sous la voûte de pierre d'une ancienne étable, à quelques pas de l'Hôtel Les Peupliers****, le restaurant L'Étable des Lys perpétue les plats paysans et les grandes spécialités fromagères de Savoie : raclette, fondue, tartiflette, croûte, potchon (à base de pommes de terre, diots et fromage de chèvre) ou matouille (plat de tome des Bauges chaude). Tarte aux noix, traditionnel gâteau de Savoie ou, nouveauté de l'hiver, crème brûlée flambée au génépi composent les desserts. En fin de soirée, Éric Adam, hôte des lieux et figure bien connue de Courchevel, réserve même quelques surprises à ses convives...











L'ÉPICERIE DU PRAZ, CHEZ THIERRY

Face à l'Hôtel Les Peupliers****, cette épicerie fine est le prolongement naturel des tables de la Maison et le domaine incontesté de Thierry, ancien maître d'hôtel et sommelier. Dénicheur de talents, il aligne sur ses étals fromages, charcuteries, biscuits, huiles, vinaigres, condiments, fruits et légumes ne dépassant *« pas la vallée du Rhône »*. Côté cave, vins de Bourgogne et de Savoie, vermouths de la maison Dolin, à Chambéry, liqueurs d'agrumes, de verveine ou de gingembre venues de Maurienne et whiskies de Michel Couvreur complètent la sélection. Sandwichs minute et pâtisseries (flan à la vanille, Paris-Brest…) de Téophane Faucher sont également au menu.

LES EXPÉRIENCES CULINAIRES ET ŒNOLOGIQUES

LES DÎNERS VIGNERONS

Cet hiver, différents domaines sélectionnés par le sommelier Valentin Peyrard viendront présenter leurs cuvées le temps de dîners à l'Hôtel Annapurna*****, au restaurant gastronomique Alpage* ou à La Table de Mon Grand-Père, à l'Hôtel Les Peupliers****.

Le principe renverse l'exercice habituel puisque c'est le chef Jean-Rémi Caillon qui est invité à imaginer un menu inédit et exclusif autour d'une sélection de cuvées proposées pour l'occasion.

« C'est vraiment la cuisine qui s'adapte au vin, au lieu de l'inverse », résume Valentin Peyrard. Un exercice dont Jean-Rémi Caillon raffole : *« Je vais chercher toutes les caractéristiques du vin en termes de saveurs pour trouver le mariage parfait. Sur le floral, je vais chercher une goutte de liqueur de litchi, ou jouer avec un peu de miel. Sur le terreux, j'aime proposer de la gentiane et pour le minéral, nous sommes allés jusqu'à travailler avec des cailloux…»*

26 novembre 2026 | La Table de Mon Grand-Père, L'Hôtel Les Peupliers**** :
Domaine des Ardoisières (Savoie), en présence de Brice Omont, vigneron.

22 février 2027 | Alpage, L'Hôtel Annapurna***** :
Domaine Prieuré Roch (Bourgogne), en présence de Hugues Lepin, directeur commercial France.

25 février 2027 | La Table de Mon Grand-Père, L'Hôtel Les Peupliers**** :
Domaine Matrot (Bourgogne), en présence d'Adèle Matrot, vigneronne.

15 mars 2027 | La Table de Mon Grand-Père, L'Hôtel Les Peupliers**** :
Domaine de La Pousse d'Or (Bourgogne), en présence de Benoît Landanger, propriétaire.

Sur réservation. Durée : environ 3 heures. Tarif variable.



LES ATELIERS ŒNOLOGIQUES





Chaque semaine, Valentin Peyrard réunit à La Table de l'Annapurna quelques amateurs de vins autour de 4 à 8 cuvées, dégustées avec des bouchées préparées par le chef : *« C'est une dégustation sur mesure. Je m'adapte aux clients, à ce qu'ils veulent goûter, à la région qu'ils veulent explorer. C'est un atelier où l'on parle un peu de tout, d'histoire comme de cépages. »*

Le mercredi, à partir du 23 décembre 2026. De 2 à 8 participants. À partir de 60 € par personne. Sur réservation.

LES RENCONTRES GOURMANDES DE L'ÉPICERIE DU PRAZ

Invités à tour de rôle par Thierry, vignerons, fromagers, biscuitiers ou brasseurs viennent régulièrement à la rencontre des clients de L'Épicerie du Praz pour trois heures de rencontres, de dégustation et de découverte autour de leurs produits.

L'occasion de mettre un visage sur un savoir-faire artisanal ancestral ou contemporain, de découvrir l'histoire d'une cuvée ou d'un domaine, les secrets de fabrication d'un fromage de chèvre ou d'une tomme de Savoie, d'apprendre à reconnaître quelques plantes de montagne et les astuces de fabrication d'un confiturier...

Sur invitation uniquement. Dates annoncées au fil de la saison sur le site de La Maison Pinturault : lamaisonpinturault.com/notre-epicerie/







REPÈRES
DATES D'OUVERTURE

Restaurants Alpage* & La Table de l'Annapurna | *Du 11 décembre 2026 au 10 avril 2027*

Restaurant La Fèrma | *Du 11 décembre 2026 au 9 avril 2027*

Restaurants La Table de Mon Grand-Père & Le Kiosque du Praz | *Du 2 novembre 2026 au 10 avril 2027*

Restaurant L'Étable des Lys | *Du 4 décembre 2026 au 10 avril 2027*

L'Épicerie du Praz | *Du 10 novembre 2026 au 18 avril 2027*

CONTACTS PRESSE

LA BOUTIQUE RP
SANDRINE STAUB, SOLÈNE BARON ET JULIE RAMBAUD
TEL : +33 (0)1 42 61 80 59
LAMAISONPINTURAULT@LABOUTIQUERP.COM

©La Maison Pinturault | ©Paul Brechu | ©David André WOJ | ©Sibylle Brechu | ©Matthieu Cellard | ©Antoine Guillou | ©Cherrystone | ©Fou d'Images | ©Maison Charvin | ©Courchevel Tourisme