

L'ÉPICERIE DU PRAZ, *aux bons produits du terroir*

Depuis l'hiver dernier, L'Épicerie du Praz a ouvert ses portes au cœur du village de Courchevel Le Praz. Thierry Monestès, l'épicier, y prodigue conseils et belles histoires sur les trésors gustatifs que l'on peut y trouver...

Quel est l'esprit du lieu ?

Proposer des produits d'exception que les clients ont pu découvrir dans les différents établissements de La Maison Pinturault, offrir un choix de pépites gustatives locales sélectionnées dans le respect des circuits courts, de la saisonnalité...

Par exemple, on peut retrouver ici la pâte à tartiner du petit déjeuner de l'hôtel Les Peupliers ou les produits signatures tels que la bière Les Mousses du Dahu (Villard-du-Planay) ou le café du Panier à Café (torréfié à Villaz, sur les hauteurs d'Annecy).

L'idée est de mettre en avant les partenaires, les producteurs, les artisans, femmes et hommes passionnés de notre région.

Ce qui nous tient à cœur, c'est de proposer dans cette épicerie de village des produits de qualité répondant aux attentes des habitants du Praz, des travailleurs et des vacanciers, un vrai service de proximité.

Dites-nous en plus sur ces produits phares ?

La bière est bio, avec du malt de nos régions, de l'eau de la Vanoise... Jean-Rémi Caillon, chef exécutif de La Maison Pinturault, a élaboré une recette unique en partant sur une base de bière blonde, douce et délicate, riche en saveurs, avec un assemblage subtil, complexe et à la fois gastronomique : une pointe de gentiane pour sublimer l'amertume, des écorces de citron et d'orange qui apportent fraîcheur et acidité. Pour le café, produit de manière responsable et équitable, nous avons élaboré un assemblage exclusif pour La Maison Pinturault. Le Bourbon rouge, majoritaire, vient d'une petite exploitation du Salvador. Cultivée sur d'anciens volcans, cette graine apporte des notes chocolatées, des fragrances toastées et briochées. On y ajoute du moka d'Éthiopie qui va rafraîchir l'ensemble et donner un côté floral et fruité.





Vous avez aussi une belle sélection de fromages et charcuteries. D'où vient-elle ?

Directement des producteurs ! Bernard Chardon, éleveur de vaches laitières des alpages de Courchevel, nous fournit en fromages frais, sérac, faisselle, raclette... Nos crozets et nos salaisons viennent de La Maison Rullier dans la vallée, qui a aussi développé toute une gamme de sauces et de plats cuisinés en bocaux. Les glaces de Glaces & Cows sont fabriquées avec le bon lait de ferme du col de Tamié dans le massif des Bauges, et le pain de nos sandwiches maison vient de la boulangerie de Champagny-en-Vanoise. Ces derniers, avec nos salades et les pâtisseries de Téophane Faucher, sont une vraie alternative qualitative pour un repas sur le pouce.



Pour finir, une pépite qui vous tient à cœur ?

Le génépi de chez Jeevro. C'est une micro-distillerie aux portes des vallées de Maurienne et de Tarentaise. Joël, Annick et Julien sèment, repiquent, cultivent, découvrent et cueillent un éventail étonnant de plantes endémiques de nos montagnes.

Le génépi de leur cueillette a un parfum extraordinaire, comme démultiplié par leur savoir-faire après un passage dans l'alambic, offrant un instant de plaisir authentique au nez et en bouche. (C.L.)

🇬🇧 Last winter, L'Épicerie du Praz opened its doors in the heart of the village of Courchevel Le Praz. Thierry Monestès, the grocer, is passionate about offering quality products that meet the expectations of local residents, workers and holidaymakers alike - a genuine local service proposing seasonal products, local beer, génépi, local cheese and delicatessen, coffee, wine chosen with care... there is something for everyone and all budgets!

 **L'ÉPICERIE DU PRAZ - LA MAISON PINTURAUULT**

Au Praz, en face de l'hôtel Les Peupliers
Du mardi au samedi : 8h30-14h /16h-19h30
Dimanche : 8h30-14h30 (hors manifestation sur le Praz)
Infos : +33 (0)4 79 08 42 90 • info@epiceriedupraz.com

