

Sandra Pinturault, propriétaire et directrice générale de La Maison Pinturault, incarne l'âme de l'établissement 5 étoiles Hôtel Annapurna, situé dans la station Courchevel (Savoie). Avec ses 67 chambres et suites, son spa, ses piscines intérieure et extérieure, ainsi que ses trois restaurants et son bar, l'Annapurna se dresse comme un symbole d'excellence et de convivialité au cœur des Alpes françaises. Son emplacement - sur les pistes et avec une vue panoramique sur les sommets - "est une bénédiction", reconnaît la dirigeante.

L'esprit qui anime ce lieu, œuvre de ses grands-parents il y a cinquante ans, est profondément familial. "Les clients aiment savoir qui se cache derrière les murs", confie Sandra Pinturault. Cette connexion intime avec les propriétaires - on peut admirer les trophées de son frère, skieur professionnel, Alexis Pinturault, dans le lobby - confère à l'hôtel une atmosphère chaleureuse et accueillante. D'autant que l'hôtel a été conçu pour répondre aux besoins des familles : des installations dédiées, telles qu'une salle de jeux pour enfants, une aire de jeux extérieure et un menu spécialement conçu, garantissent une expérience mémorable pour les plus jeunes. "Nous avons une clientèle familiale fidèle", souligne la directrice, mettant en avant la sécurité et le confort offerts à tous les hôtes.

Des espaces de restauration entièrement repensés

Après avoir suivi des études de commerce et de finances, Sandra Pinturault, passionné d'équitation, a rapidement embrassé sa destinée dans l'hôtellerie. À seulement 36 ans, elle assume avec détermination le rôle de maître de maison à l'hôtel Annapurna. "Chaque défi est une opportunité de croissance", déclare-t-elle avec conviction, soulignant sa volonté constante de se dépasser. Depuis qu'elle a pris les rênes de l'établissement en septembre 2019, elle s'est attelée à le moderniser et a impulsé une refonte complète de l'offre de restauration.

Sous la direction de la dirigeante, du chef Jean-Rémi Caillon et de Marine Civalleri, responsable des restaurants, l'hôtel a transformé son unique restaurant en trois expériences culinaires distinctes en 2023. "Cela faisait longtemps que j'avais envie de faire évoluer la restauration pour offrir une diversité gastronomique à nos clients. Avec Jean-Rémi Caillon, nous avons tout de suite eu la même vision", explique Sandra Pinturault.

Le chantier a été d'envergure car il a fallu refaire toutes les cuisines, qui dataient d'une trentaine d'années, et réfléchir à un projet global pour créer trois espaces distincts. "Je tenais à créer un restaurant savoyard, un gastronomique et un dernier pour l'hôtel, ouvert matin, midi et soir. Mais les murs ne sont pas extensibles", explique la directrice, animée par la gastronomie et l'expérience des restaurants étoilés.

Préserver nos belles montagnes

Ainsi est né Alpage, le restaurant gastronomique qui a obtenu une étoile Michelin dans le guide 2024, où la cuisine du chef sublime les saveurs de la région, avec un univers bien à lui. "Notre idée était de créer un lieu pour se sentir au cœur d'un alpage", explique la directrice. La décoration a été pensée en collaboration avec l'Atelier Giffon, qui a conçu un univers très sombre, avec du vert rappelant les sapins, des pieds de table en granit, des plateaux de table en chêne brut, un lustre évoquant la lune. La Fèrma, restaurant savoyard avec une proposition haut-de-gamme et La Guingette, lieu de vie de l'hôtel, complètent cette offre, pour que chacun puisse goûter à une expérience culinaire unique.

Au-delà de l'excellence gastronomique, l'hôtel s'engage résolument dans une démarche écoresponsable. " Nous sommes confrontés à des défis, notamment pour préserver nos belles montagnes. Notre ambition est de minimiser notre impact environnemental, déclare Sandra Pinturaut. Tri des déchets, approvisionnement local et exploration de sources d'énergie alternatives - une réflexion est en cours autour de l'installation de panneaux solaires - illustrent cet engagement envers un avenir durable. Le label Écotable et l'étoile verte sont des objectifs ambitieux que l'hôtel s'efforce d'atteindre. "Je ne pas dire que tout est facile. Il faut continuer à évoluer, à rénover, à se remettre en question, à proposer des choses différenciantes et ne pas se reposer sur ses acquis", insiste la directrice générale.