

Une offre de restauration repensée par Jean-Rémi Caillon à l'hôtel Annapurna Courchevel

Un an après avoir accueilli son nouveau chef exécutif en la personne de Jean-Rémi Caillon, la Maison Pinturault présente la nouvelle offre de restauration de l'hôtel Annapurna Courchevel 1850, à l'aube de sa réouverture le 15 décembre prochain. Sous l'égide de l'ancien chef du Kintessence au K2 Palace (Courchevel), l'établissement dispose désormais de 3 tables distinctes.

Ouvert l'an dernier, le restaurant gastronomique Alpage a profité de l'année 2023 pour faire entièrement peau neuve. Au sein de cet écrin rénové, Jean-Rémi Caillon proposera une expérience immersive valorisant le terroir alpin et ses alliances aromatiques.

Renouvelé lui aussi, le restaurant Guinguette célèbrera quant à lui la cuisine populaire régionale, dans une ambiance festive et chaleureuse. Pour cette table, le chef s'est inspiré de la richesse du terroir savoyard et de la cuisine « bistrot » des mères lyonnaises.

Enfin, le fromage sera roi à La Fèrma, 3e table des lieux pensée telle une salle à manger d'autrefois.



A noter qu'en parallèle, Jean-Rémi Caillon signe les cartes des deux adresses (La Table de Mon Grand-Père et l'Etable des Lys) de l'Hôtel Les Peupliers, également propriété de la Maison Pinturault. En plus de ces tables, l'établissement de Courchevel Le Praz prévoit l'ouverture cette saison d'une nouvelle épicerie.

Jean-Rémi Caillon : « Le vrai luxe, c'est la terre »

Né à Roanne, c'est pourtant en Savoie que Jean-Rémi Caillon s'est révélé en tant que chef. Un environnement inspirant menant à la création d'Alpage, table immersive où forêts, montagnes et produits du terroir s'animent et se répondent. Une expérience gastronomique où le temps et l'espace se confondent, le souffle est suspendu et la nature prend vie.

Issu d'une famille de gourmands comptant, entre autres, cuisinier et boulanger, Jean-Rémi Caillon a très tôt fréquenté les restaurants. C'est littéralement sur le sol d'une table étoilée qu'il a fait ses premiers pas, « pour mon 1er anniversaire, j'avais 1 an ! », sourit le chef. En grandissant, il prend plaisir à cuisiner pour ses frères et sœurs et s'oriente sans hésiter dans les métiers de l'hôtellerie-restauration à 14 ans. « Je n'ai pas eu l'impression de faire un choix. Je me suis naturellement engagé dans un CAP/BEP à Verrières-en-Forez (42), et mes différents stages m'ont conforté dans cette carrière.



J'ai découvert des gens passionnés et rigoureux, une organisation sans faille, des assiettes extraordinaires... Je crois que c'est à ce moment-là que j'ai eu le véritable déclic