



SPÉCIAL HÔTELS

SPÉCIAL HÔTELS

RESTAURATION & GOURMANDISE

Une famille, un chef, 5 univers

PRÈS DE 50 ANS APRÈS LA CRÉATION DE L'HÔTEL ANNAPURNA**** PAR CHRISTIANE ET ANDRÉ PINTURAUULT, LA FAMILLE S'EST AGRANDIE AVEC L'ACQUISITION D'UN HÔTEL ET DE 3 RESTAURANTS EN 2022. DÉSORMAIS CE SONT 5 TABLES QUI SONT PORTÉES PAR LA MAISON PINTURAUULT. CES ÉTABLISSEMENTS AUX UNIVERS DIFFÉRENTS ONT UN ATOUT COMMUN : LE CHEF MULTI-ÉTOILÉ JEAN-RÉMI CAILLON, QUI A DÉJÀ DIRIGÉ LES CUISINES AVEC BRIO L'ANNÉE DERNIÈRE. APRÈS UNE ANNÉE DE DÉLICES, LA FAMILLE PINTURAUULT ET LE CHEF CAILLON POURSUIVENT LEUR ASCENSION GASTRONOMIQUE AVEC NOTAMMENT L'OUVERTURE TRÈS ATTENDUE DU RESTAURANT LA FÉRMA AU SEIN DE L'HÔTEL ANNAPURNA À COURCHEVEL 1850.

PAR VÉRONIQUE PLEON

JEAN-RÉMI CAILLON
« AUJOURD'HUI,
LE VRAI LUXE
C'EST LA TERRE. »

À 19 ans, Jean-Rémi Caillon vit déjà sa première expérience étoilée : le travail en brigade, la rigueur et l'exigence, la précision des cuissons, des assaisonnements et des dressages forgent sa vision de la cuisine. Aujourd'hui, aux côtés de la famille Pinturault, il exprime dans chacun des restaurants sa créativité et sa générosité, nourries par les coutumes et produits des Savoies. Chef-cueilleur, sa cuisine fait la part belle au végétal, comme les plantes des montagnes ou les fruits et légumes de saison.



L'univers de Jean-Rémi Caillon aux tables de la Maison Pinturault

À Courchevel 1850, l'hôtel Annapurna**** propose pour cette nouvelle saison trois tables d'inspirations différentes. Alpes, avec une cuisine fine et élégante qui sublime les produits du terroir, Guinguettes, inspirée des bistros chics des « mères lyonnaises », et enfin la petite nouvelle, La Férma, qui réinterprète avec audace les spécialités traditionnelles des Savoies. La truffe ou le safran, le champagne ou le grand brut Alpin couronnent ainsi le fromage, pour un moment de délice à la hauteur des bouges.

Puis loin, à Courchevel La Pratz, au sein de l'hôtel Les Pinguets****. La Table de Mon Grand-Père offre une cuisine réconfortante et des saveurs retrouvées tandis que L'Étable des Lys met à l'honneur les spécialités savoyardes. Les 5 adresses ayant leur propre identité gourmande, Jean-Rémi Caillon s'efforce de mettre en avant la cuisine locale et de saison à chaque table.

5 salles, 5 ambiances !

Autre nouveauté de saison, l'Alpage à fait peau neuve grâce au savoir-faire de l'Atelier Giffon et ouvrira cet hiver dans un cadre immersif, cocon élégant et douillet dont le caractère est affirmé par la pierre et le bois.

Ainsi que La Férma s'inspire délicieusement de l'ambiance authentique d'une élégante salle à manger d'autrefois. Guinguettes s'ouvre dans une atmosphère joyeuse sur les sommets enneigés. À l'hôtel Les Pinguets, La Table de mon Grand-Père rappelle l'esprit des grandes tables familiales et l'Étable des Lys, qui était autrefois une étable, offre un cadre accueillant et authentique de montagne.

Chacun des restaurants a été conçu pour que l'esprit du lieu soit en accord avec l'assiette, pour une expérience qui ravit tous les sens. ✖

LE RESPECT DE LA NATURE ET DES PRODUITS

Sans perdre de vue l'excellence des produits et des services, Jean-Rémi Caillon et La Maison Pinturault ont à cœur d'embrasser une approche raisonnée de la cuisine. Le chef s'engage à travailler exclusivement avec des producteurs locaux, pour garantir un circuit court et des produits de qualité et de saison. Les bouteilles et emballages jetables sont réduits au maximum et toute l'équipe est sensibilisée aux gestes raisonnés et à la lutte contre le gaspillage.