

RÉALISATION LISA HANOUN

# DÉLICIES EN ALTITUDE

*La saison du ski bat son plein et avec elle les saveurs, riches et fondantes, déboulent sur les pistes. A la neige ou à Paris, on déguste ces spécialités au moins une fois dans l'année.*



## COMME UN AIR DE REFUGE

Perché au sommet du village Courchevel 1850, à l'écart de l'agitation, l'hôtel Annapurna a des airs de refuge, les pieds dans la neige. Ici, l'esprit chaleureux de la famille Pinturault se diffuse de la chambre jusqu'aux pieds des pistes. Alors que l'hôtel 5 étoiles fête ses 50 ans en 2024, la Maison Pinturault réinvente cette saison l'ensemble de son offre de restauration. Dernière arrivée,

L'Alpage, sa table gastronomique dirigée par le chef Jean-Rémi Caillon, qui orchestre avec un brio une mélodie moderne en cinq ou sept temps, empreinte des terres savoyardes. De foreille à l'assiette, cette expérience immersive convoque tous les sens dans un sublime écrin signé par l'Atelier Giffon.

Maison Pinturault, 734 route de l'Altiport, 73120 Courchevel,  
04 79 08 04 60. [annapurna-courchevel.com](http://annapurna-courchevel.com)



## PÂTISSERIES GOURMANDES

» Cette saison, Les Airelles à Courchevel fait appel au pâtissier star Cédric Grolet pour signer les gâteaux et viennoiseries du palace – notamment les desserts du légendaire buffet

de La Table des Airelles. Le chef propose ses créations signatures mais également une sélection exclusive de plaisirs sucrés spécialement conçus pour l'occasion. Et bonne nouvelle, cette collaboration se poursuit pour la saison estivale, au Château de la Messardière, à Saint-Tropez. Les Airelles Courchevel, Le Jardin Alpin, 73120 Courchevel, 04 79 00 38 38. [airelles.com](http://airelles.com)