



LA MAISON
P I N T U R A U L T
LE PARTAGE EN HÉRITAGE

[Dossier de presse 2024-25]



Sur les pistes et les hauteurs de Courchevel, à quelques flocons seulement de l'altiport, l'**Hôtel Annapurna** est depuis sa création, il y a cinquante ans, **l'hôtel le plus élevé de la station**. D'où son nom, évocation d'un sommet mythique de l'Himalaya gravi par les alpinistes Maurice Herzog et Louis Lachenal, ami de la famille Pinturault. Le nom Annapurna a aussi le mérite de commencer par la lettre « A ». Une particularité fort utile au moment de rechercher un hôtel dans l'annuaire en 1974...

Et quel hôtel ! Son emplacement d'exception, nid d'aigle avec vue sur les sommets de la Saulire, de la Grande Casse et de l'aiguille du Fruit, lui permet de **bénéficier de l'une des plus belles vues des 3 Vallées**, le plus grand domaine skiable du monde.

C'est aussi l'un des derniers hôtels de Courchevel resté la propriété de ses fondateurs, **la famille Pinturault, lignée d'hôteliers indépendants** qui célèbre, en 2024, les 50 ans de l'Hôtel Annapurna étoffant leur collection d'établissements pour devenir **La Maison Pinturault**.

Cette nouvelle entité, portée par Sandra Pinturault et son frère Alexis, pour l'heure concentré sur sa carrière de skieur, s'attache à perpétuer le savoir-faire et les valeurs de la famille : **l'amour du sport, l'art de recevoir avec raffinement ou encore le goût de l'excellence**.

Ces fondations solides, doublées d'un haut niveau d'exigence et d'une grande complicité avec les clients, pour beaucoup fidèles à la maison depuis plusieurs générations, font des établissements de la famille Pinturault **les derniers bastions d'un luxe incarné, convivial et à taille humaine**.

Une certaine idée de l'accueil et de l'hospitalité, déjà déployée au sein des nouvelles adresses (l'hôtel Les Peupliers, les Chalets Altaï, l'Épicerie du Praz ou encore les restaurants Alpage, Rendez-vous, La Fërma, La Table de Mon Grand Père et L'Étable des Lys), qui apporte **une nouvelle pierre plus hédoniste à l'âme skieuse de La Maison Pinturault**.

LA MAISON PINTURAUULT

[L'art de recevoir à Courchevel depuis 1974]

COURCHEVEL

[Un domaine mythique]

STATION DE LÉGENDE, COURCHEVEL, DANS LA VALLÉE DE LA TARENTEISE, EN SAVOIE, FAIT PARTIE DE CES DESTINATIONS ICONIQUES QUI FONT RÊVER AMATEURS DE SKI, AMOUREUX DE LA MONTAGNE ET ÉPICURIENS GLOBE-TROTTEURS.

Officiellement créée en 1946, **la station alpine se compose de six villages** : Saint-Bon-Tarentaise, berceau historique de la destination, le village du Praz où se trouve l'hôtel Les Peupliers, Courchevel La Tania, Courchevel Village, Courchevel Moriond et enfin Courchevel, à 1850 mètres d'altitude, point culminant où se découvre l'hôtel le plus haut de toute la station : l'Hôtel Annapurna.

À chaque étage son identité, ses particularités et ses départs skis aux pieds (exception faite de Saint-Bon relié au domaine par navette) à la découverte des **3 Vallées, le plus grand domaine skiable du monde**, qui relie Méribel, Brides-les-Bains, Les Menuires, Saint-Martin-de-Belleville, Val Thorens et Orelle, pour constituer un terrain de jeux alpins exceptionnel. Sans équivalent, le domaine totalise quelque

600 km de pistes (dont 150 km uniquement à Courchevel), 180 pistes vertes-bleues et 140 pistes rouges-noires. Parmi elles, certaines descentes font partie des plus célèbres de la planète, comme l'Eclipse, qui a vu Alexis Pinturault, l'enfant chéri de la station, remporter une médaille d'or à domicile lors des Championnats du Monde de ski 2023 à Courchevel.





[Une station multi facettes]



Le ski ne fait pas tout. Plébiscitée par les happy few depuis les années 60, **la station sait aussi recevoir avec maestria.** Chaque hiver, on y

retrouve des expositions d'art contemporain en plein air, d'incroyables activités outdoor (raquettes, promenade en chiens de traîneau, fat-bike, ski joëring, luge, parapente...), de nouvelles tables étoilées et une offre lifestyle chic et sport (luxe, mode, spa, design...) à la hauteur de sa réputation internationale.

Un décor de rêve, avec vue sur les sommets de la Croix du Verdon, de la Saulire et de l'aiguille du Fruit, directement accessibles depuis les établissements de La Maison Pinturault.

Sur les hauteurs de la station, l'Hôtel Annapurna est ainsi posté directement sur les pistes, entre le Jardin Alpin et l'altiport, juste à côté de la remontée mécanique du Pralong et de la piste du même nom. **Une localisation ski in/out qui en fait l'un des emplacements les plus prisés de Courchevel.**

Autre altitude, même emplacement stratégique à Courchevel Le Praz où l'hôtel Les Peupliers se découvre au pied de la télécabine Forêt, juste à côté des tremplins de saut à skis. Une aubaine pour les skieurs les plus confirmés qui retrouvent la quiétude de leurs chambres après une ultime descente sur l'Éclipse ou la piste rouge des Murettes.



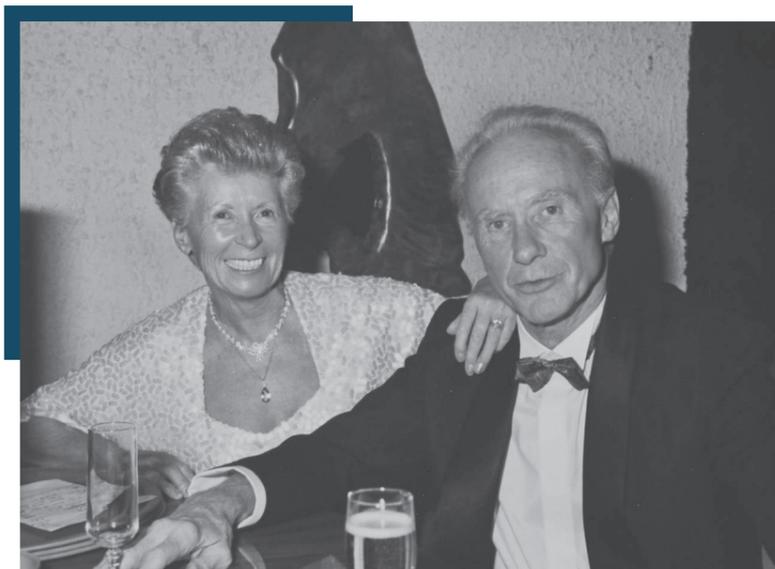
UNE HISTOIRE DE FAMILLE

[50 ans sur le toit de Courchevel]

LA FAMILLE PINTURAUT, TROIS GÉNÉRATIONS D'HÔTELIERS À COURCHEVEL

Christiane et André Pinturault, les pionniers

Arrivés à Courchevel en 1961 après le rachat de l'hôtel Les Sherpas, Christiane et André Pinturault font l'acquisition en 1972 d'une parcelle postée sur les hauteurs de Courchevel.



Personne, à l'époque, ne s'intéresse à cet emplacement. De fait, la construction de l'Hôtel Annapurna, sera épique, mettant à rude épreuve les finances et la capacité d'adaptation de la famille. **L'hôtel ouvre finalement ses portes en 1974, pour Noël.**

Il faut marcher pour rejoindre le centre-village ? L'Hôtel Annapurna crée le premier service de navette de la station. Il n'y a pas encore de restaurant d'altitude ? Les skieurs sont invités à déjeuner et à dîner au restaurant de l'hôtel, à profiter de soirées piano-bar et de goûters pantagruéliques devant la cheminée.

Très vite, le succès est au rendez-vous. Les sapins plantés par la famille redessinent le paysage, la soirée buffet festif du jeudi soir devient un incontournable de l'hiver et le solarium se transforme en suites, sous l'impulsion de Claude Pinturault, qui rejoint ses parents en 1984 avant de prendre la direction de l'établissement l'année suivante.



Claude Pinturault, le bâtisseur

Perpétuant l'héritage familial, Claude Pinturault entreprend de moderniser et de développer l'Hôtel Annapurna dès les années 80. Il ajoute des suites, étend et remodèle les bâtiments, créant une terrasse baignée de soleil, une piscine extérieure chauffée, des salles de séminaires... Il agrandit le ski room, installe un spa face à la piscine intérieure et continue **de recevoir, hiver après hiver, des clients toujours plus fidèles** dont certains fréquentent l'hôtel depuis trois générations.

Les équipes, elles aussi, reviennent. Certains ont commencé avec Christiane et André, d'autres ont été embauchés par Claude, mais il n'est pas rare de croiser en coulisses des employés ayant dix, vingt, trente ans de présence auprès de la famille Pinturault. Les habitués ne s'y trompent pas tant l'Hôtel Annapurna réussit à faire rimer luxe et convivialité en toute simplicité.

L'esprit de famille y règne d'ailleurs à tous les niveaux, renforcé par la présence d'une multitude d'enfants, ceux des clients, chouchoutés par les équipes comme ceux de la maison : Sandra, Alexis et Cédric.



Sandra Pinturault, l'entrepreneuse

Après un cursus en école de commerce et une spécialisation en finance des marchés, Sandra Pinturault rejoint l'Hôtel Annapurna en 2013. D'abord réceptionniste, elle se forme au long cours, devient chef de réception puis responsable hébergement avant de prendre **la direction de l'Hôtel Annapurna en 2019**.

Cavalière émérite, amoureuse de la montagne mais aussi amatrice d'art, de gastronomie et de vins, **elle imprime désormais sa vision d'un certain art de vivre alpin** à l'Hôtel Annapurna créant, dès 2022, non pas un mais trois restaurants (!), dont **la table gastronomique Alpage, étoilée dès sa première saison**.

Femme de goût, on lui doit la rénovation d'une partie des chambres, du kids club façon banquise et de la salle ado ; la présence discrète de photos et d'œuvres de street art dont elle raffole.

Dirigeante de son temps, elle est aussi particulièrement engagée pour le bien-être de ses équipes et intimement persuadée de la nécessité, pour l'Hôtel Annapurna, de faire preuve d'exemplarité écologique, dans le choix de ses matériaux comme de ses fournisseurs.

Depuis décembre 2023, **Sandra Pinturault est également à la tête de la collection La Maison Pinturault** qui regroupe l'Hôtel Annapurna, ses restaurants mais aussi, à Courchevel Le Praz, les chalets Altaï, l'hôtel Les Peupliers, les restaurants La Table de Mon Grand-Père et l'Étable des Lys ainsi que l'Épicerie du Praz.



Alexis Pinturault, le skieur de haut niveau

Triple champion du monde, triple médaillé olympique (avec deux médailles de bronze en slalom géant et une d'argent en combiné), multi médaillé et vainqueur de plusieurs globes (cinq petits) et un gros globe de cristal, le cadet de la famille Pinturault a brillamment suivi les traces de ses grands-parents et parents, tous amoureux de ski.

Sportif le plus victorieux de l'histoire du ski tricolore et 3^e skieur français seulement à remporter le classement général de la Coupe du Monde, après Jean-Claude Killy et Luc Alphand, Alexis devrait à terme prendre la direction des établissements de Courchevel Le Praz, aux côtés de son épouse, Romane.

Associé à sa sœur, Sandra Pinturault, dans le développement de La Maison Pinturault, **il s'est particulièrement investi dans la construction des chalets Altaï**. Il a également accueilli il y a quelques mois une petite fille représentant la 4^e génération de la famille Pinturault : Olympe.

50 ans d'histoire sur trois générations à feuilleter dès cet hiver au sein d'un livre anniversaire auto édité (à consulter sur place dans les établissements de La Maison Pinturault).

Un album de famille intimiste pour revivre en images la folle aventure de l'Hôtel Annapurna et les débuts de la plus prestigieuse station des Alpes.



HÔTEL ANNAPURNA

[Un hôtel de luxe à taille humaine]  MICHELIN 2024

Un demi-siècle après sa création, l'Hôtel Annapurna reste l'adresse culminante de la station de Courchevel. Et l'une des plus chaleureuses. **Idéalement placé sur le domaine**, l'hôtel a été repensé au fil des ans, pour s'adapter aux évolutions des modes de vie et des pratiques, **traversant les époques et les modes**, sans rien perdre de son âme et de son aura.

Entre autres atouts, l'Hôtel Annapurna a la particularité d'être baigné de lumière et de soleil, Christiane et André Pinturault ayant multiplié dès la création de l'édifice, les ouvertures, les fenêtres et les grandes baies vitrées afin d'offrir à leurs hôtes **d'innombrables points de vue panoramiques à tous les étages**.

[Des chambres de caractère]

Une approche héliotropique et un parti-pris architectural qui ont largement façonné le tempérament hors-normes de l'établissement.

Loin des bâtiments standardisés des grands groupes internationaux, l'Hôtel Annapurna abrite **76 chambres et suites toutes singulières**, réparties en 5 catégories, de la single « Vallée » (17 m²) à la suite « Everest » (145 m²) à deux chambres, avec terrasse sur les pistes et sauna privatif en passant par les chambres « Saulire », les « Junior Suite », les « Familiales » aux expositions différentes, les suites « Annapurna » ou encore les suites « Makalu » et « K2 », qui empruntent leurs noms et leurs volumes XXL à de célèbres 8 000 mètres.

C'est là, toute la magie de l'Hôtel Annapurna : **on peut y séjourner à de multiples reprises tout**

en le redécouvrant à chaque fois par le biais d'une nouvelle configuration de chambres, d'une vue inédite sur la vallée ou de services exclusifs propres à un type de chambre (balnéo, sauna, terrasses, baignoires, salons...).

Autant de facettes qui font **la personnalité de cette adresse récompensée l'hiver dernier d'une clé Michelin**. Cette nouvelle distinction prend en compte cinq critères d'excellence (architecture et design intérieur, qualité du service, personnalité et caractère, rapport qualité-prix et contribution à l'expérience locale) pour permettre aux voyageurs de profiter, au-delà d'une simple chambre pour la nuit, d'un séjour singulier et expérientiel profondément ancré dans son territoire. Tout ce que propose l'Hôtel Annapurna...







TROIS RESTAURANTS, TROIS UNIVERS

[Une expérience gastronomique réinventée]

Il y a quelques mois encore, l'Hôtel Annapurna était d'abord un hôtel de luxe où profiter d'une multitude de services (spa, piscine intérieure/ extérieure, espace fitness, kids club et aire de jeux outdoor, salle ado, ski room...).

C'est désormais **une destination gourmande à part entière** avec la création, par Sandra Pin-turault, d'une offre gastronomique à trois actes invitant les hôtes de la maison mais aussi les visiteurs de passage, non-résidents de l'hôtel,

à faire l'ascension pour découvrir, au sein de l'Hôtel Annapurna, une cuisine portée sur **les circuits-courts, la durabilité et la qualité des produits locaux**.

Métamorphosé en six mois de travaux, et le précieux travail d'architecte de l'Atelier Giffon, **trois ambiances pour autant de concepts de restaurants** y ont vu le jour dès l'hiver 2023 dans le prolongement du bar : Alpage, Rendez-Vous et La Fèrma.



Jean-Rémi Caillon
Chef exécutif de La Maison Pinturault,
chef étoilé du restaurant Alpage*

Originaire de Roanne, passé par la Côte d'Azur, Paris et le bassin du Léman, le quadragénaire s'est fait un nom... à Courchevel, installé quelques centaines de mètres en contrebas, dans un autre établissement de la station. Formé à la grande cuisine française, admiratif, entre autres, de Bocuse et Escoffier, il se révèle influencé par ses voyages (au Japon notamment) et le terroir alpin, « produits, recettes, habitudes et traditions paysannes », avec un goût affirmé pour la cueillette, les herbes sauvages et les végétaux. "La viande et le poisson auront toujours une place prépondérante dans ma cuisine mais il est important de donner au végétal toute sa place dans notre alimentation, soit 50% de l'assiette à minima", explique Jean-Rémi Caillon.

Une approche que l'on retrouve sur l'ensemble des cartes de La Maison Pinturault, de la table étoilée d'Alpage à l'Étable des Lys en passant par la Table de mon Grand-Père, à Courchevel Le Praz.

Téophane Faucher

Chef pâtissier exécutif
de La Maison Pinturault

Arrivé à Courchevel comme sous-chef pâtissier, Téophane Faucher, 27 ans, s'imaginait rester quelques mois avant de créer sa pâtisserie... C'était sans compter sur sa rencontre avec le chef Jean-Rémi Caillon et la famille Pinturault avec qui il partage le goût du challenge, de la saisonnalité et du fait-maison (mention spéciale pour les brioches et viennoiseries du petit-déjeuner). Soucieux de sourcer ses produits au plus près de son laboratoire, il dénêche pommes, miel ou lait cru dans les fermes alentours avant de tester fermentations, décoctions et autres techniques de conservation lui permettant de s'offrir tout l'hiver le meilleur du terroir savoyard. Pour le chef Jean-Rémi Caillon, il a d'ailleurs une vraie sensibilité de cuisinier : "Téophane n'hésite pas à goûter, saler, poivrer ou vinaigrer, quitte à bousculer ses recettes et son savoir-faire de pâtissier pour s'adapter aux subtilités des produits locaux."



Valentin Peyrard

Chef Sommelier exécutif
de La Maison Pinturault

Passé par Saint-Tropez, Méribel ou la Sologne, Valentin Peyrard, natif de Clermont-Ferrand, en Auvergne, a depuis deux hivers le plaisir de constituer la cave de l'Hôtel Annapurna, aujourd'hui composée de 4 351 bouteilles pour plus de 600 références ! Il propose également des apéritifs commentés et des soirées dégustation. Mieux, il signe avec le chef Jean-Rémi Caillon une expérience inédite à Courchevel : la Table du Sommelier. Installés au sein d'un petit espace dédié, cocon privilégié posté face à la cave de présentation, deux à quatre convives sont invités à choisir une bouteille à partir de laquelle le chef compose un menu sur-mesure en trois ou quatre séquences. Unique en son genre.

Marine Civalleri

Directrice exécutive de salle des
restaurants de La Maison Pinturault

Arrivée à l'hôtellerie par passion, Marine Civalleri effectue sa première saison à l'Hôtel Annapurna en 2011. A l'époque, l'unique restaurant propose un buffet le midi et une carte réservée aux résidents le soir. « Il y avait beaucoup d'habitues qui avaient leur table, se sentaient chez eux, dans leur maison de vacances et dont on apprenait à connaître les petites habitudes pour leur faire plaisir », se souvient Marine. Elle tombe amoureuse de l'ambiance si particulière de l'Hôtel Annapurna, au point de revenir plusieurs années de suite. Après plusieurs expériences dans d'autres établissements, elle est finalement de retour depuis 2022, à l'invitation de Sandra Pinturault, qui lui a proposé de prendre la direction de la salle aux côtés de Jean-Rémi Caillon. Pour le plus grand plaisir des fidèles de la maison.



RESTAURANT ALPAGE MICHELIN 2024

[Une cuisine étoilée au coeur des Alpes]

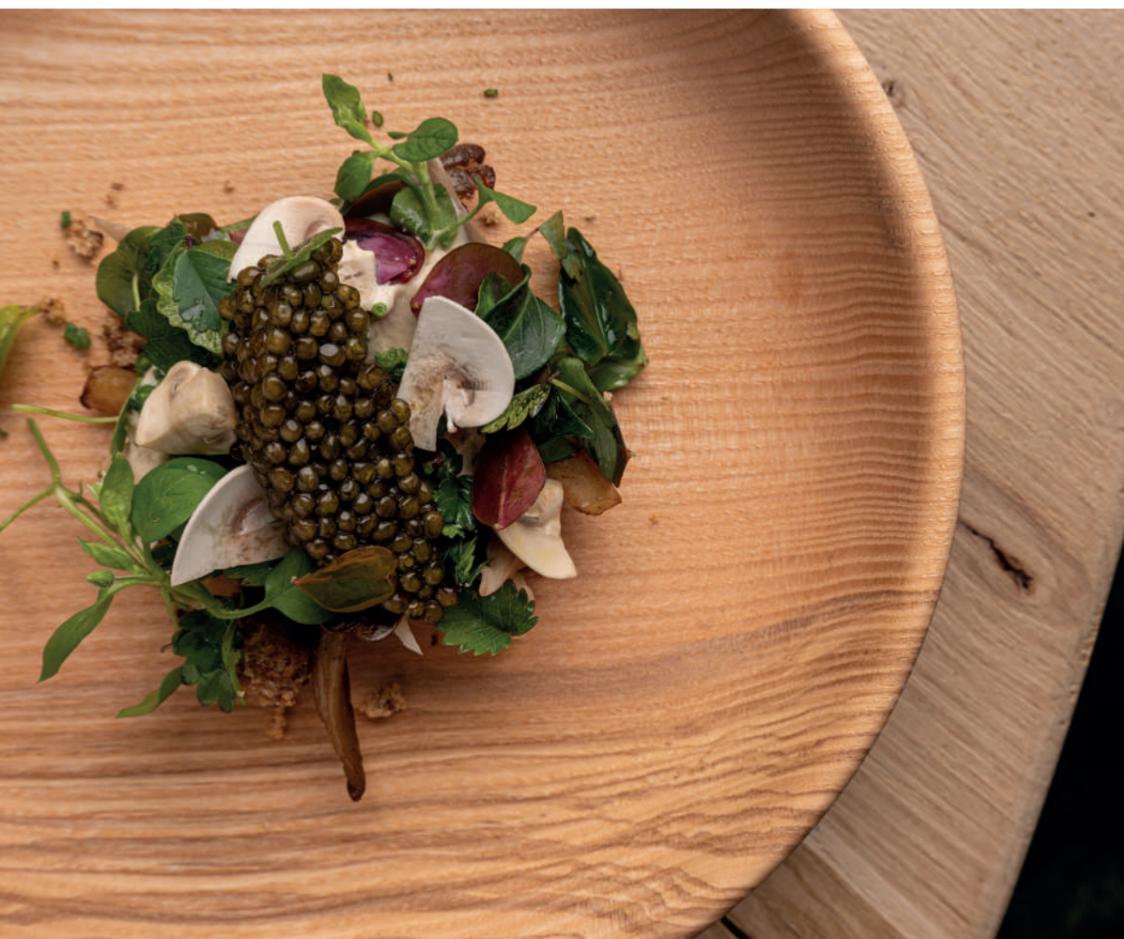
Conçu comme un instant de partage privilégié avec le chef, sa brigade et l'équipe de salle, **Alpage ne se révèle qu'à la nuit tombée**, invitant ses hôtes, une vingtaine seulement, à prendre place dans un décor apaisé et apaisant tourné vers la nature extérieure.

Le vert de la forêt s'y pare de lumières féériques ou d'une magistrale suspension effet pleine lune pour des dîners au plus près des éléments et des étoiles, entre pierres et bois, à la rencontre des maraîchers, producteurs et artisans qui nourrissent la montagne de leurs gestes et de leur savoir-faire.

Entre le chêne d'Albertville, les blocs de granit du mont Blanc, les herbes fraîches et les fleurs séchées, les céramiques brutes de l'artiste Anne Marmottan et l'univers sonore du Couturier

du Son, qui ponctue chaque séquence, **les assiettes millimétrées du chef Jean-Rémi Caillon s'appuient sur la stimulation de tous les sens.**

Ce dernier célèbre l'accueil savoyard à coups de bougnettes et la cuisine française avec sa tartelette à la Gauloise. Dans son menu en cinq ou sept temps, il cueille mélilot, livèche et agastache, dévoile un poivre de Courchevel (si, si !) et invite ses hôtes à rencontrer tout au long du repas les éleveurs, pêcheurs, cueilleurs et producteurs de Savoie qu'il affectionne. Un travail autour des champignons et du gibier, des pois blonds, de la truite ou de la truffe, guidé par la quête du fameux umami, cette mystérieuse et ultime saveur nourrie de toutes les autres.



RESTAURANT RENDEZ-VOUS

[La Table de l'Annapurna,
une cuisine de tradition française]

Haut en couleurs avec son mix de teintes vert sapin, jaune, bleu glacier et terracotta, son papier peint forestier et sa multitude de tables conviviales, **le restaurant Rendez-Vous est le coeur gourmand, vivant et vibrant, de l'Hôtel Annapurna.**

Résidents et visiteurs s'y retrouvent autour d'une **cuisine de tradition française, nourrie de produits locaux et de saison**, inspirée des maîtres cuisiniers d'autrefois. « Nous allons essayer d'apporter un peu d'extraordinaire à des plats devenus ordinaires », glisse le chef Jean-Rémi Caillon qui y propose notamment un saumon à l'oseille, des œufs en meurette, de belles pièces de viandes ou poissons, des assiettes végétariennes et de grands classiques de la cuisine française servis au guéridon, découpés ou flambés en salle pour

le plaisir des yeux. Au dessert, le chef pâtissier Téophane Faucher réalise quotidiennement crêpe Suzette, soufflé à la chartreuse et autres pâtisseries françaises : flan pâtissier, tatin aux pommes ou déjà mythique Courchevelle, sa gourmandise-signature à base de pralines roses.

Bonus : fidèle aux valeurs et au public, familial et sportif, de l'hôtel, le restaurant joue l'ultra modularité (80 couverts) permettant aux équipes de composer facilement de grandes tablées, que ce soit au chaud, à l'intérieur ou à l'extérieur, sur la terrasse bordant les pistes.

Le soir, l'ambiance est encore plus chaleureuse, rythmée ponctuellement par la venue d'artistes, musiciens, chanteurs ou magiciens.



RESTAURANT LA FÈRMA

[Le goût de la Savoie]

Déguster en bonne compagnie raclette ou fondue alors que la neige tourbillonne au dehors fait incontestablement partie des plus grands plaisirs des séjours aux sports d'hiver. D'où la création de La Fèrma, restaurant de spécialités savoyardes, fromagères pour l'essentiel, au sein même de l'hôtel.

Un refuge sophistiqué, intimiste et chaleureux d'une quinzaine de couverts, pareil à une salle à manger de ferme savoyarde, qui s'habille de zelliges bleus, de laine et de bois pour sublimer les spécialités de Savoie, dans un parfait équilibre entre prestige et tradition.

Charcuteries artisanales, beignets de Vonezins et savoureuses raclettes (nature, ail des ours, Brézain...) complètent ainsi à merveille la palette de saveurs proposées au sein de l'Hôtel Annapurna. Déjà incontournable.





DES SERVICES SUR-MESURE

Attaché à satisfaire et anticiper les besoins d'une clientèle exigeante, l'Hôtel Annapurna s'appuie sur une large palette de services et de

prestataires experts pour répondre à toutes les envies. Le gage de séjours parfaits pour toute la famille.

[Spa, forme et bien-être : pour déconnecter et récupérer]

Installée au même endroit depuis sa création mais renouvelée en 2019, la piscine intérieure en inox de 15 mètres s'ouvre largement sur les paysages enneigés environnants, offrant de faire quelques brasses récupératrices en regardant tomber la neige. **Un mur de sels, aux vertus apaisantes, un jacuzzi, deux saunas dont un panoramique, deux hammams et une douche sensorielle complètent l'offre spa.**

Pour des soins plus personnalisés, l'hôtel a également aménagé deux cabines de soins avec la marque Codage, offrant à ses résidents les meilleurs protocoles d'expertises facialistes.

Codage, marque made in France exigeante, a la particularité d'avoir été fondée par un frère et une sœur, Julien et Amandine Azencott. Un clin d'œil à la propre histoire de la famille Pinturault !

Réunis dans une même quête d'excellence, Codage et l'Hôtel Annapurna ont ainsi imaginé un partenariat exclusif pour implanter, au sein de l'hôtel, un laboratoire permettant d'élaborer pour chaque client un sérum personnalisé. Un soin-minute réalisé sur-place et sur-mesure en fonction des besoins de chaque peau, puis appliqué lors d'un soin ou d'une routine de soins complète et exclusive.

Également disponible : un cabinet de kinésithérapie-ostéopathie, un salon de coiffure et la possibilité de faire appel à un coach sportif au sein de l'espace fitness, accessible librement (machines de cardio-training, tapis de course...) ou lors de cours adaptés (aquaboxing, yoga, pilates, renforcement musculaire...).



[Des espaces kids et ados pensés pour les familles]

Hôtel familial par nature, l'Hôtel Annapurna abrite un adorable kid's club pour les 3-10 ans : la Banquise des Petits. Un espace « polaire » indoor, tout de blanc et de bleu vêtu, aménagé pour jouer, apprendre et exprimer sa créativité aux côtés d'un animateur dédié.

À l'extérieur, une autre aire de jeux, le Camp de Base IV, clin d'œil au dernier camp de base des alpinistes avant l'ascension de l'Annapurna,

abrite un véritable igloo, un toboggan de 21 mètres et un module de pêche à la ligne « sous la glace ». Le lieu rêvé pour jouer les explorateurs du Grand Nord et se lancer dans de folles constructions de bonhommes de neige.

Pour les plus grands, une **salle ados a été spécialement aménagée à l'étage** avec billard, baby-foot, consoles de jeux et jeux de sociétés.



[Le ski facile au départ du ski room]

Skis, chaussures, casques, masques et lunettes... Tout l'équipement nécessaire est disponible, à la location ou à l'achat, au Ski Shop Annapurna Sports, dirigé par Romain Dubost, qui a lui aussi repris la suite de son papa.

Le ski room original, rénové en 2019 a été agrandi de 40 m². Doté de grands casiers individuels haut de gamme et chauffants,

il permet de se chauffer confortablement installé, pendant que le ski valet dispose les skis et bâtons au départ de la piste de ski.

Au retour, ce dernier assure le rangement du matériel dans les casiers et procède si besoin à de petits ajustements de matériel.





[Bar et cigar lounge pour que vive la nuit]

Cœur vivant de l'Hôtel Annapurna depuis sa création, le bar 1974 est le royaume du chef barman Alain Péant, figure emblématique de la maison depuis 40 ans. A l'heure du thé, pour un déjeuner sur le pouce, une pause apéritive ou un dernier verre au coin du feu, c'est **le lieu où se retrouver en famille, entre amis et entre habitués** pour laisser le temps s'étirer au

rythme des goûters d'après-ski et des soirées musique live (piano, DJ, jazz...).

Pour les amateurs de cigares, cigarettes et chichas, un espace fumeur complète le bar. Le soir, il n'est pas rare d'y croiser les joueurs de cartes lancés dans d'interminables parties de poker ou de tarot.



[Parking et flotte de navettes, pour un accès facilité]

Pour les clients arrivant à l'Hôtel Annapurna avec leurs propres véhicules, l'établissement met à disposition un **parking extérieur** mais aussi un **parking intérieur sécurisé**, avec voiturier, permettant de stationner très facilement durant toute la durée du séjour.

Sur-place, **une flotte de navettes hybrides Range Rover, conduites par voituriers**, permet aux clients de se déplacer très facilement pour faire du shopping ou flâner dans le centre du village.



HÔTEL LES PEUPLIERS

[Un hôtel historique
pour vivre la montagne toute l'année]

Si l'Hôtel Annapurna est l'hôtel le plus haut de Courchevel, **Les Peupliers****** est le plus bas, à 1300 mètres d'altitude.

Posté à l'entrée du village pittoresque de Courchevel Le Praz, en lisière de forêt et de ses sentiers de randonnées, presque les pieds dans l'eau du lac du Praz et la tête dans les tremplins olympiques de 1992 (et peut-être de 2030), l'hôtel **Les Peupliers fait partie des plus anciennes adresses de la station.**

Érigé dans les années 30 par la famille Blanc puis repris par la famille Gacon, la famille Pinturault en a fait l'acquisition en 2022, devenant **la troisième famille propriétaire seulement en presque un siècle d'existence.**

Si Alexis et Romane Pinturault devraient en prendre la direction dans quelques années, à l'issue de la carrière sportive d'Alexis, l'établissement s'appuie aujourd'hui sur la présence, en tant que directeur général, d'un proche de la famille : Julien Chamoux.

[Des chambres et suites cosy]

Décoré avec goût, dans un style montagne plus traditionnel avec bois, frisettes, motifs savoyards et fausses fourrures, l'hôtel Les Peupliers compte, dans le bâtiment principal, **18 chambres et suites ultra douillettes** (de 20 à 40 m²) avec vue sur le village ou le lac. L'atmosphère, très conviviale, se prolonge de l'autre côté de la rue, vers le lac, dans la Maison,

un bâtiment annexe dotée de 14 chambres aux entrées séparées, façon appartements hôteliers, situées à quelques mètres des remontées mécaniques et des pistes.

Toutes différentes, on y dort jusqu'à 6 personnes dans une ambiance pension de famille chic et charme parfaitement dosée.



Julien
Chamoux
Directeur général
de l'hôtel Les Peupliers

Passé par le groupe Accor et l'agence immobilière Cimalpes de Courchevel, c'est un grand amoureux de la destination Courchevel et plus particulièrement de Courchevel Le Praz dont il adore « l'ambiance familiale et la vie de village à l'année, avec les écoliers qui croisent les skieurs le matin ».

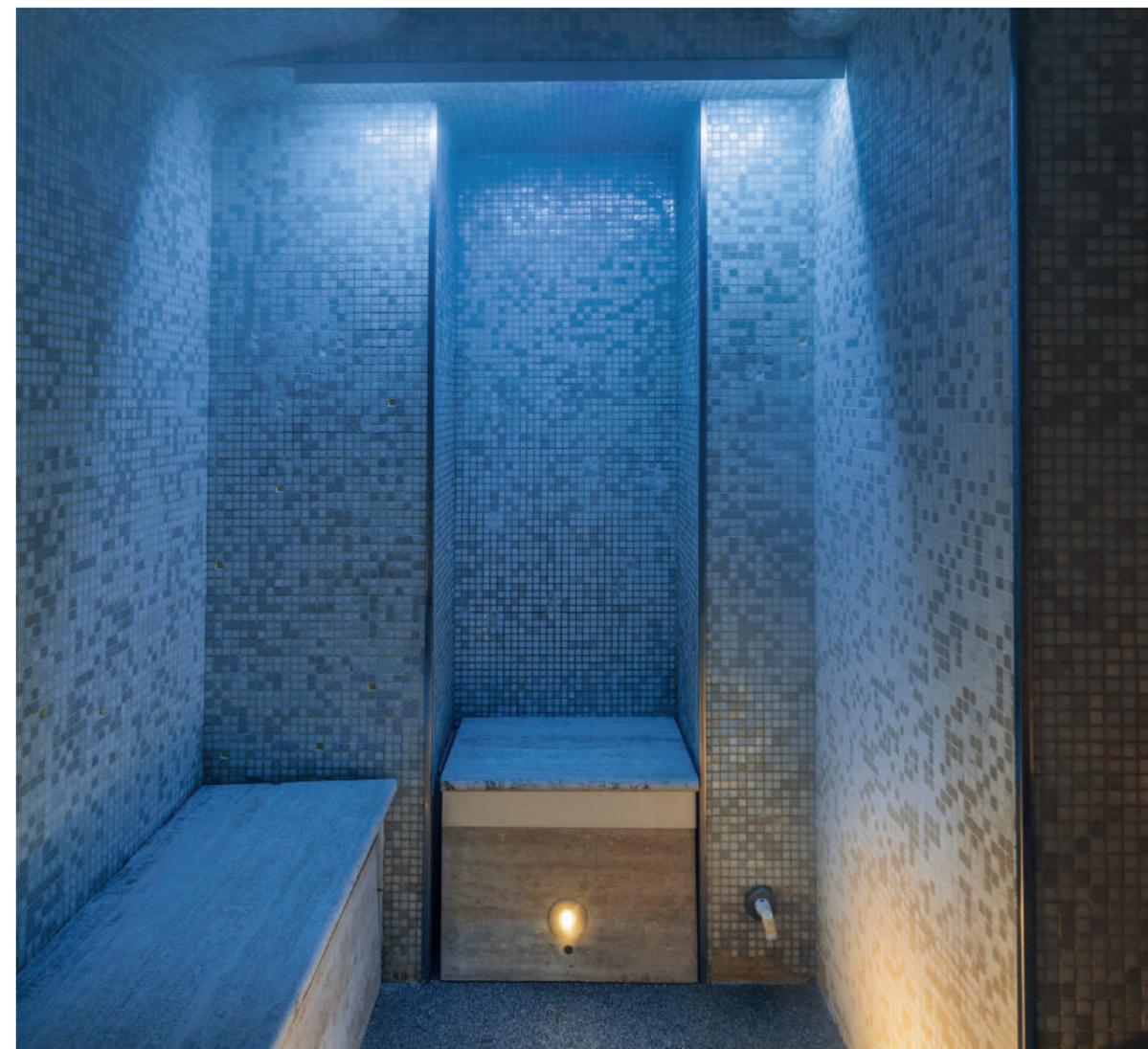
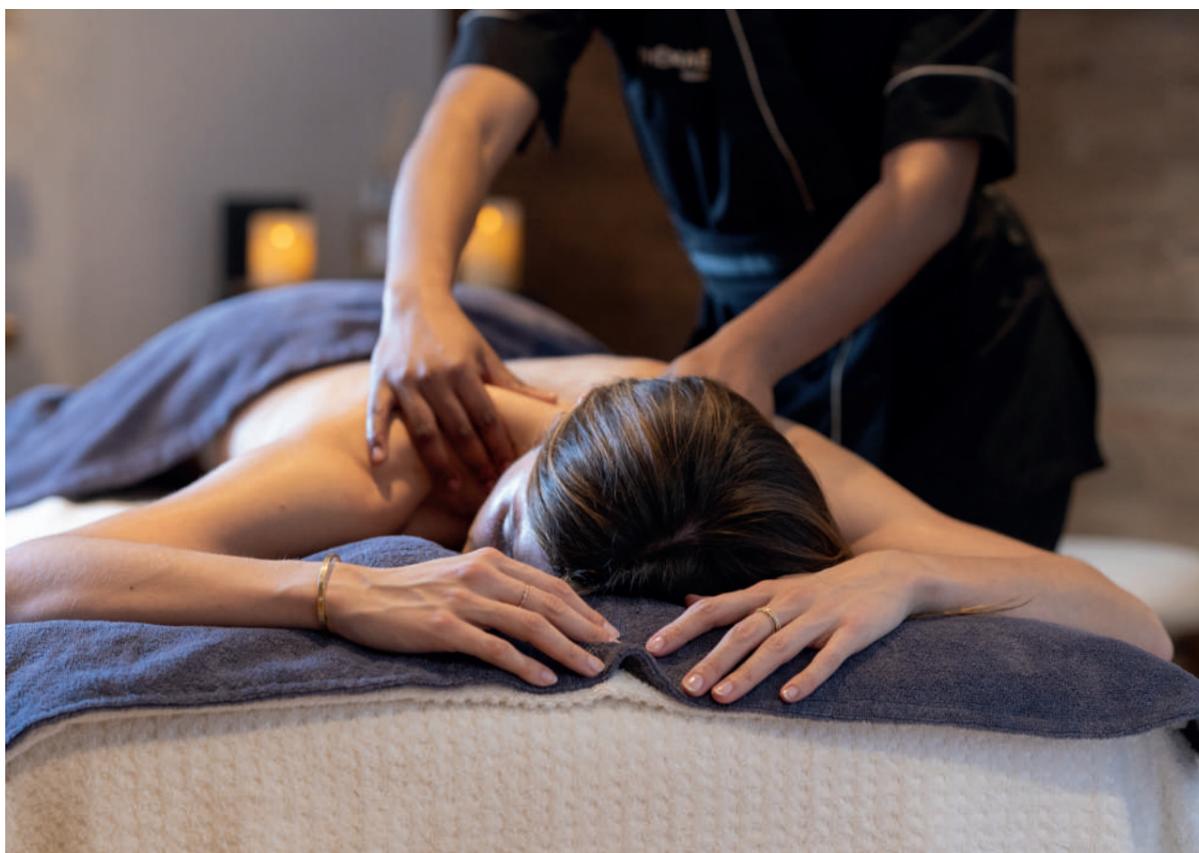




[Un spa Thémaé inspiré par l'univers du thé]

Composé d'une tisanderie, d'un hammam, d'un sauna et d'une cabine de soin, le spa de l'hôtel Les Peupliers a choisi la marque française Thémaé. Engagée (bio, vegan, sans parabens...) et inspirée par les bienfaits ancestraux du thé,

cette dernière utilise ses actifs antioxydants et apaisants au sein de la gamme BioCosmétique pour proposer des soins sur-mesure, adaptés aux besoins spécifiques de chaque client.



RESTAURANT LA TABLE DE MON GRAND-PÈRE

[Bistronomie familiale et raffinée]



Dans un cadre montagnard soigné et largement agrémenté des trophées du nouveau propriétaire et champion de ski de la maison, Alexis Pinturault, le restaurant La Table de mon Grand-Père a su garder l'ambiance relax plébiscitée, hiver comme été, par les familles, les skieurs et les randonneurs séjournant sur place.

Le bar, haut lieu de rendez-vous des locaux et des moniteurs, est des plus chaleureux, à l'image du service et de la cuisine du chef Mathieu Canguilhem, qui ajoute, sous la direction de Jean-Rémi Caillon, de belles propositions bistro-bonomiques à sa cuisine du jour et de tradition (produits locaux et en circuit-court, respect des saisons).



L'ÉTABLE DES LYS

[Au cœur du terroir paysan]



A quelques enjambées de l'hôtel, au détour d'une charmante ruelle du Praz, l'Étable des Lys se dévoile dans **une ancienne étable du village** piochant dans les fruitières et les fermes avoisinantes pour offrir les meilleurs fromages de la région. On y dîne en toute simplicité **des spécialités fromagères, paysannes savoyardes** comme le potchon (pommes de terre et fromage de chèvre) et la matouille (à base de tomme) dans un cadre rustique, authentique du plus bel effet avec son plafond voûté en pierre et son mobilier en bois.





L'ÉPICERIE DU PRAZ

[Le repaire des gourmets]



Située en face de l'hôtel Les Peupliers, on retrouve à l'Épicerie du Praz une sélection de produits finement sourcés, et utilisés dans les restaurants de La Maison Pinturault, par le chef Jean-Rémi Caillon : pain de la Marmottine, fromages, charcuteries de Savoie ou miels mais aussi poissons fumés, crozets, belles bouteilles de vins, jus de fruits artisanaux et condiments. Des casse-croûtes maison, sandwiches, salades, pasta box et desserts sont également proposés sur place.

Ne pas rater la Mousse du Chef, une bière artisanale créée par Jean-Rémi Caillon et brassée par les Mousses du Dahu, blonde douce et rafraîchissante, délicatement parfumée de gentiane et d'agrumes. Ou encore le café de spécialité de La Maison Pinturault, un blend sur-mesure caractérisé "par sa douce intensité, sa rondeur délicate et ses notes subtilement chocolatées", élaboré par Le Panier à Café à Annecy, dans le respect des petits producteurs et de la traçabilité de chaque grain.







LES CHALETS ALTAÏ

[Une pure création La Maison Pinturault]

Là où l'Hôtel Annapurna, comme Les Peupliers, sont des fleurons historiques à réinventer, **les chalets Altaï incarnent un nouveau champ d'expression** pour Sandra et Alexis Pinturault, libres d'exprimer avec ces constructions neuves leurs goûts pour **l'architecture, le design et l'éco-conception**.

C'est dans un petit hameau du village de Courchevel Le Praz, tout au bout d'une petite route menant à la forêt, que l'ensemble Altaï, du nom d'un massif eurasien caché entre la Russie, la Mongolie, la Chine et le Kazakhstan a vu le jour, sous la forme de **trois chalets sécurisés aux parkings communs**.

Un **emplacement confidentiel** où profiter de fugues discrètes, au calme et en pleine nature, loin de l'agitation et des festivités de Courchevel 1850.

Une certaine conception du luxe incarné dans le choix des équipements (chauffage bois, triple vitrage, isolation éco-responsable...), des matériaux (bois local thermobrossé, laine et tissus naturels, pierres régionales...) et dans la sélection d'un mobilier design de seconde main déniché avec le site Selency et la complicité des architectes en charge du projet : l'Atelier Ciffon.

Privilégiant **l'artisanat d'exception, le raffinement mais aussi la fonctionnalité** dans un luxe de détails et de petites attentions (poignées sous forme de bâtons de skis au ski room, livres, jeux, mobilier et vaisselle minutieusement choisis...), chaque chalet bénéficie d'équipements exclusifs mais ont en commun de disposer de **superbes pièces de vie panoramiques**.



[Le Chalet Beloukha]

D'une superficie de 397m², le mont et le chalet le plus élevé de l'Altaï abrite 4 chambres doubles et une astucieuse chambre dortoir avec toboggan de 4 couchages.

Ski in, il peut accueillir jusqu'à 8 adultes et 4 enfants et cache une vaste salle de jeux suréquipée destinée aux plus jeunes.

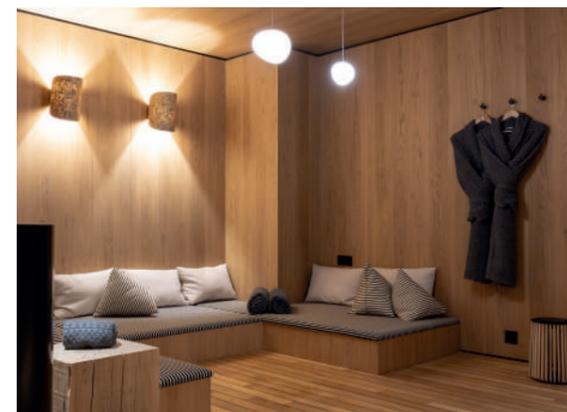


[Le Chalet Khoton]

Le lac d'altitude Khoton, en Mongolie a inspiré le cœur du vaste Chalet Khoton (506 m², 5 chambres, 10 personnes) qui recèle un spa spectaculaire de 120 m² avec piscine intérieure, parcours bien-être complet avec bains japonais, hammam, sauna et sauna norvégien dans l'esprit d'un catamaran.

Une salle de massage (soins Thémaé), une salle de sport et un ski room (le chalet est ski in) sont également mis à disposition.

Rattachés à l'hôtel Les Peupliers, tous les chalets Altaï bénéficient des mêmes services hôteliers : navettes, service petit-déjeuner, ménage quotidien, conciergerie, accès au spa Thémaé.



[Le Chalet Irbis]

Empruntant son nom à la panthère des neiges, ce chalet « zen » de 356 m² peut accueillir 10 personnes (5 chambres avec salles de bains).

Ski in, on y retrouve un hammam, un sauna et une tisanderie.



LA MAISON PINTURAUT

[s'engage pour la planète]

Intimement persuadée de la nécessité de faire bouger les lignes en matière de protection de l'environnement, La Maison Pinturault se mobilise largement, au quotidien et sur la durée, pour responsabiliser clients et équipes aux bonnes pratiques. Parmi les nombreuses initiatives mises en place citons par exemple :

- La suppression du papier dans les chambres et la mise en place d'une application pour remplacer le Guest Room Directory.

- Le remplacement des bouteilles en plastique à usage unique par des bouteilles en verre réutilisables.

- Les restaurants de La Maison Pinturault utilisent des produits de saison en provenance de fournisseurs et producteurs locaux, avec la mise en place d'une logistique d'approvisionnement adaptée. Fruits exotiques et produits du bout du monde ont été bannis. La carte compte systématiquement des alternatives personnalisées notamment des plats et menus végétariens et/ou végétaliens proposés à la demande.

- La mise en place dans les cuisines, d'un tri sélectif (pain pour les animaux, déchets organiques déposés dans un digesteur avant envoi du digestat à des maraichers; d'équipements réduisant la consommation d'eau et d'électricité).

- La réduction des emballages et des plastiques jetables et non recyclables en cuisine pour le staff et les résidents.

- L'obtention en 2024 du label 3 macarons Écotable pour le restaurant Alpage. Fruit d'une analyse complète et rigoureuse des pratiques mises en œuvre au sein de l'établissement, c'est le plus haut niveau de distinction du label.

- Les produits d'hygiène et de soin proposés en grand conditionnement ont été réalisés sur-mesure sans parabens, silicones et autres composés chimiques.

- Le choix d'utiliser des produits de nettoyage éco-certifié, 100 % EcoLabel en cuisine.

- Le programme de recyclage et utilisation d'un éco-digesteur pour transformer en compost les déchets organiques.

- L'utilisation de chasses d'eau à double capacité et de limiteurs de débit pour les robinets et les douches dans les chambres afin d'économiser l'eau.

LA MAISON
PINTURAUT
LE PARTAGE EN HÉRITAGE

CONTACTS

Alexandra Teyssier d'Orfeuil

+33(0)608025308

alexandra.tdo@agencefoodforthought.com

Hayat R'ghif-Bassoul

+33(0)783675163

hayat.rgb@agencefoodforthought.com

Agence Food for Thought

Anne Frison-Roche

+33(0)7 48 88 23 87

anne@lamaisonpinturault.com