



Photos : *Fey d'images
Textes : Propos recueillis par Chefs & Saveurs

« AUJOURD'HUI, LE VRAI LUXE, C'EST LA TERRE. »

Au cœur de la gastronomie de haute altitude, un passionné nous partage son addiction : Jean-Rémi Caillon. Son parcours culinaire débute à l'âge de 14 ans, lorsqu'il embrasse la vocation de cuisinier. Il se forme dans une école hôtelière tout en perfectionnant ses compétences dans des restaurants de sa région natale, nichée aux alentours de Riomme. À seulement 19 ans, il plonge tête la première dans l'univers des étoiles Michelin, une expérience qui transformera à jamais sa perception de la cuisine. La brigade de cuisine devient son domaine de prédilection, l'excellence dans la préparation, la maîtrise des cuis-

sons, les subtilités des assaisonnements et la précision des dressages deviennent son credo, un coup de foudre radical. Le feu de la grande cuisine est devenu son addiction. De là, le chef a suivi une trajectoire étoilée, se rapprochant des majestueuses montagnes du Léman et de la Côte d'Azur avant de conquérir Paris. Cette appétit culinaire l'a exposé à une palette infinie de produits saisonniers : des pickles de boucherie, des gibiers, des abats, des volatiles, des poissons de roche, des crustacés, des coquillages, des fruits et des légumes cultivés dans le terroir français.

Une diversité incroyable qui s'est révélée formatrice, du point de vue technique, à une époque où il a forgé son art dans le feu des cuisines. Cependant, ce n'est pas uniquement la cuisine qui a façonné Jean-Rémi Caillon, mais aussi les rencontres fascinantes avec des femmes et des hommes venant de cultures diverses. Ces expériences ont agité sa curiosité et ont élargi son horizon passionné du métier. Les voyages à travers le Levant ont apporté de nouvelles perspectives et une compréhension enrichissante des différentes gastronomies, saveurs, techniques et approches culinaires.

COLLABORATION AU SOMMET : LA FAMILLE PINTURAUT X JEAN-RÉMI CAILLON

Aujourd'hui, il vit dans les montagnes, s'inspirant au quotidien de l'artisanat, des traditions et des produits de Savoie. Sa cuisine, d'une élégance rare, accorde une place prépondérante aux saveurs végétales, reflétant une philosophie gastronomique résolument axée sur la durabilité. Collaboration au sommet : la famille Pinturaud Jean-Rémi Caillon Au cœur de Courchevel, une alliance exceptionnelle se dessine entre une famille de Courchevel et un fervent Montagnard, Jean-Rémi Caillon,

portée par une passion commune pour la cuisine française. Leur objectif commun est de mettre en lumière la richesse de la cuisine française au travers des tables de La Maison Pinturaud, créant une expérience culinaire mémorable. Cette année, la collaboration entre la famille Pinturaud et le chef Caillon, qui a brillamment orchestré les cuisines lors de la saison précédente. Cette nouvelle ère repose sur des valeurs familiales et traditionnelles solides. Partageant une affection profonde pour la montagne, la région, et les produits locaux, le chef transforme ces éléments en

une symphonie gustative raffinée, apaisante, et élégante, comme en attestent ses menus. Dans un monde de plus en plus préoccupé par la préservation de l'environnement, cette collaboration s'engage à promouvoir une cuisine durable. Jean-Rémi Caillon privilégie les produits de saison de qualité, exclusivement avec des fournisseurs locaux. En adoptant ces mesures et en poursuivant dans une quête constante d'amélioration, la Maison Pinturaud et le chef s'unissent pour sensibiliser leur équipe à la réduction du gaspillage alimentaire, tout en continuant à perfectionner leur