

L'OFFICIEL

BELGIQUE



N° 33 HIVER 2025/2026
WWW.LOFFICIEL.BE

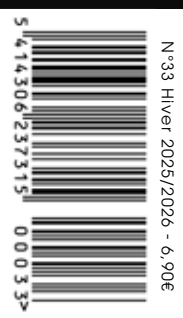
AMTD *IDEA*

Merry
MÉRIBEL
LA PLUS CHIC
DES STATIONS
DE SKI

QUI SONT
LES BELGES AUX
COMMANDES ?

*Matthieu Blazy,
Dina Ayada,
Sylvie Kreusch,
Anthony Vaccarello,
Glenn Martens...*

MODE, LUXE
& *avant-garde*



N°33 Hiver 2025/2026 - 6,90€

5 414306 237315 000333

L'OFFICIEL

BELGIQUE



N° 33 HIVER 2025/2026
WWW.LOFFICIEL.BE

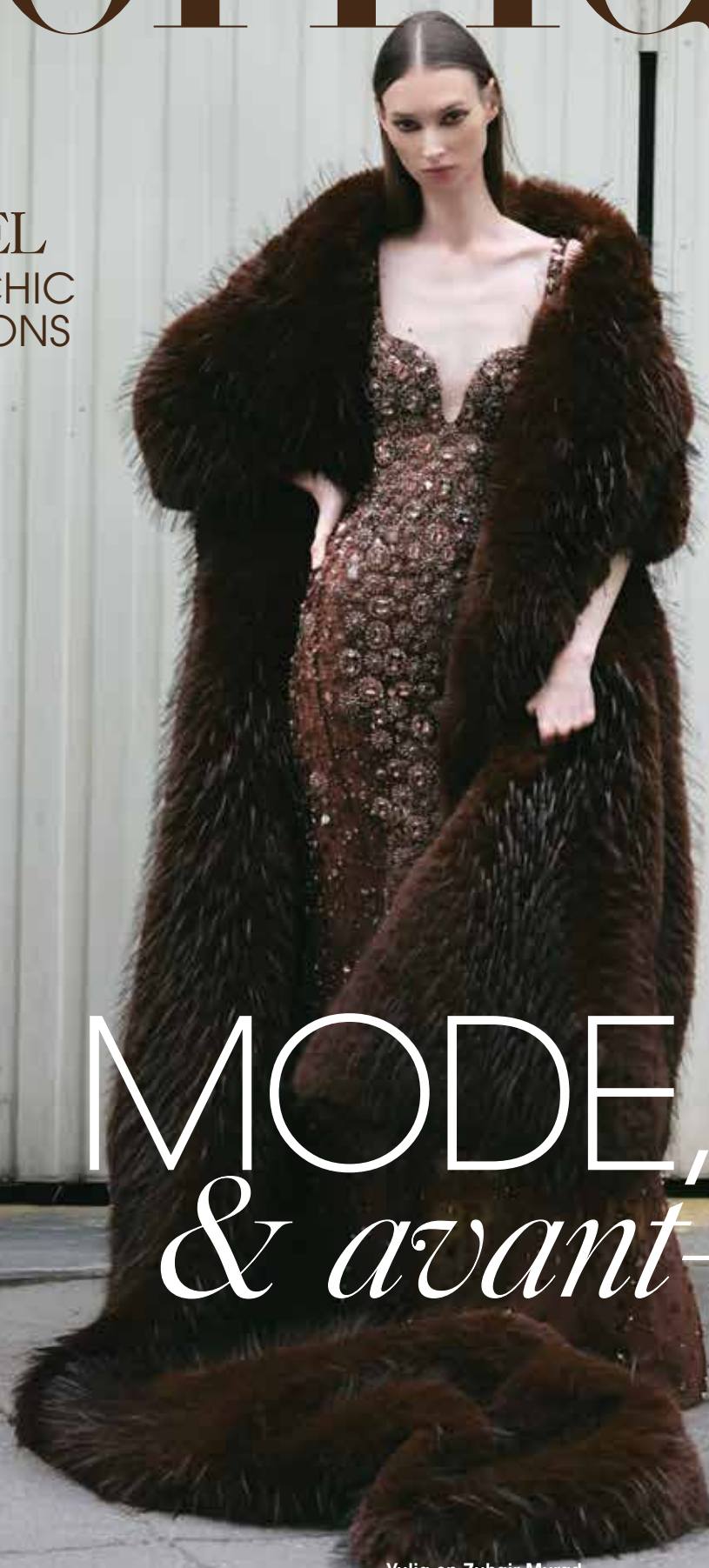
AMTD *IDEA*

Merry
MÉRIBEL
LA PLUS CHIC
DES STATIONS
DE SKI

QUI SONT
LES BELGES AUX
COMMANDES ?

*Matthieu Blazy,
Dina Ayada,
Sylvie Kreusch,
Anthony Vaccarello,
Glenn Martens...*

MODE, LUXE
& avant-garde



Yulia en Zuhair Murad

N° 33 Hiver 2025/2026 - 6,90€



Toujours plus HAUT



La Maison Pinturault célèbre ses 50 ans d'excellence hôtelière à Courchevel, du mythique *hôtel Annapurna* au charme feutré des *Peupliers*. Une histoire ancrée dans les traditions locales et tissée de valeurs familiales, de convivialité et de luxe.

Texte ISABELLE VANDER HEYDE



Courchevel, une nuit de décembre 2024. L'émblématique hôtel Annapurna fête son demi-siècle d'existence en grande pompe et sous les acclamations. Ceux qui, comme nous, étaient présents ce jour-là se souviennent du feu d'artifice qui a catapulté Courchevel jusqu'au-dessus des nuages, mais aussi du style des coiffures. Pour l'anecdote, la moitié du personnel travaille dans l'établissement depuis des décennies, comme en témoignent les photos accrochées au mur, où on les revoit, frétilants de fierté et de jeunesse, avec leurs moustaches tout droit sorties d'un film des années 1970 ou leurs permanentes vertigineuses, sculptées à l'époque par Anne, la coiffeuse de la maison. Si cette dernière privilégie aujourd'hui des chignons plus sages, elle évoque, avec un sourire en coin, l'époque où elle échafaudait de véritables nuages capillaires sur la tête de ses clientes. Une parfaite illustration de l'esprit familial qui règne dans cet hôtel, où l'on sent que les gens vivent et évoluent ensemble, au même rythme que l'établissement. Bâti en 1974 par Christiane et André Pinturault, l'Annapurna trône sur les hauteurs de Courchevel 1850, tel un phare, symbole de grandeur et d'hospitalité. Aujourd'hui, Sandra, Alexis et Cédric, les petits-enfants de ces entrepreneurs pionniers, ont repris le flambeau. Si l'hôtel a fait l'objet d'une rénovation méticuleuse pour offrir confort et modernité, un parfum de glamour rétro des années 1970 flotte toujours entre les poutres. Cinquante ans d'histoire, des premières remontées mécaniques à la haute technologie avec, en toile de fond, Courchevel et ses plus beaux points de vue: la Saulire, la Grande Casse et l'Aiguille du Fruit. L'Annapurna se profile donc comme un refuge doublé d'un observatoire. Depuis ses 67 chambres et suites, le regard plonge sur les montagnes, mais on les sent aussi se rapprocher, comme si elles s'invitaient à l'intérieur. L'expérience va au-delà des hébergements et du spa Codage, qui n'a pas son pareil pour dégeler le corps et l'esprit. L'âme de l'Annapurna bat aussi dans ses restaurants. Son joyau, L'Alpage, est même couronné d'une étoile Michelin. Le chef Jean-Rémi Caillon ne se contente pas de cuisiner, il compose. Dans tous les sens du terme. Sa table cultive la sensation de manger au cœur des alpages au clair de lune. Une expérience orchestrée

Photos LMP, Courchevel Tourisme, Unduo



jusque dans les moindres détails: une lampe gigantesque en guise de lune, des tapis de couleur mousse sous les pieds, des pieds de table en pierre du Mont Blanc et une bande sonore enregistrée par le chef Caillon en personne à l'occasion d'une expédition de plusieurs jours en montagne. On entend le bêlement lointain des chèvres, le craquement des chaussures de randonnée, le chant d'un oiseau solitaire ou encore le silence majestueux des cimes. Tout est pensé, tout est émotion. Les plats sont une ode à la nature et aux recettes traditionnelles du terroir. Le chef Caillon profite de son temps libre pour cueillir des plantes aromatiques comme le carvi (ou cumin des Alpes), qu'il trouve sur le pas de sa porte. Il a déjà passé dix jours à faire le tour des agriculteurs locaux à vélo afin d'en savoir plus sur leurs champs, leurs produits et leurs préoccupations. Lorsqu'un agriculteur fait face à une mauvaise récolte, il rachète sa production et inscrit le produit sur sa carte durant une semaine. Le terroir n'est donc pas considéré comme un argument marketing, mais comme un pacte vivant entre l'homme et la montagne. Ces mêmes valeurs irriguent la Maison Pinturault, ce groupe familial d'hôtels et d'adresses à Courchevel. Un peu plus bas, dans le charmant village du Praz, l'hôtel Les Peupliers déploie un cocon chaleureux où le charme rétro et le confort contemporain se rencontrent. Ici, pas de panoramas grandioses, mais l'intimité de la place du village et de l'orée du bois. C'est là que se niche La Table de Mon Grand-Père, qui sert une bistronomie raffinée et réconfortante dans une ambiance conviviale, sous la houlette créative du même chef Caillon. Juste à côté, l'Épicerie du Praz est un petit bijou rempli de trésors alpins sélectionnés avec soin par le chef. Fromages, salaisons, confitures, miel: le meilleur de ce que la région a à offrir au fil des saisons. Bien plus qu'un groupe hôtelier, la Maison Pinturault est l'incarnation d'un art de vivre, fondé sur l'accueil et le respect de la montagne, saupoudrés d'une pointe d'humour familial. Il existe peu d'endroits où, après une journée revigorante sur les pistes, on peut savourer un menu cinq services au clair de lune tout en croissant, au détour d'un couloir, une permanente dans le style 1974.

lamaisonpinturault.com