

L'OFFICIEL

BELGIË



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

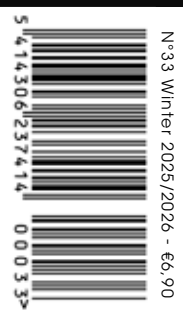
AMTD 100%

Merry
MÉRIBEL
FEEËRIEK
HET NIEUWE
JAAR IN

BELGEN AAN
HET ROER

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

MODE, LUXE
& *avant-garde*



N° 33 Winter 2025/2026 - €6,90

L'OFFICIEL

BELGIË



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

AMTD *IDEA*

Merry
MÉRIBEL
FEEËRIEK
HET NIEUWE
JAAR IN

BELGEN AAN
HET ROER

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

MODE, LUXE
& *avant-garde*

Yulia in Zuhair Murad

N° 33 Winter 2025/2026 - €6,90



In de WOLKEN



La Maison Pinturault viert vijftig jaar gastvrijheid in Courchevel, van het iconische *Hôtel Annapurna* tot de knusse charme van Les Peupliers: familiewaarden, gezelligheid en luxe, geworteld in lokale tradities.

Tekst ISABELLE VANDER HEYDE



Courchevel, een decembernacht in 2024: onder luid gejuich en met de nodige toeters en bellen wordt de 50^{ste} verjaardag van het iconische Hotel Annapurna gevierd. Wie er net als ons bij was, herinnert zich niet alleen het vuurwerk dat Courchevel even boven de wolken tilde, maar ook de kapsels. Je leest het goed: foto's aan de muren bewijzen dat de helft van het personeel hier al decennia meedraait. Daar staan ze, trots en jong, met snorren die recht uit een seventiesfilm komen en volumineuze permanenten die destijds door huiskapster Anne werden opgedraaid. Tegenwoordig houdt ze het bij ingetogener chignons, maar met een grijns blikt ze terug op die tijd dat ze halve wolken boven de hoofden van hotelgasten schikte. Het tekent de familiale geest die door dit hotel waait: hier voel je dat mensen samen leven en evolueren, net als het huis zelf. Sinds 1974 prijkt Annapurna, bovenaan Courchevel 1850, als een baken van gastvrijheid en grandeur. Het hotel werd gebouwd door pionier-ondernemers Christiane en André Pinturault, vandaag zijn hun kleinkinderen Sandra, Alexis en Cédric aan zet. Het hotel mag dan grondig gerenoveerd zijn om comfort en moderniteit bij te benen, de retro glamour van de jaren '70 hangt er nog steeds tussen de balken. Vijftig jaar geschiedenis, van de eerste skiliften tot hypermoderne high-tech, maar steeds met hetzelfde fabelachtige decor: Courchevel en haar mythische pieken, de Saulire, de Grande Casse en de Aiguille du Fruit. En de Annapurna is tegelijk uitvalsbasis én observatorium: vanuit de 67 kamers en suites kijk je niet alleen naar de bergen, je voelt ze dichterbij komen, als waren ze onderdeel van je eigen salon. Toch gaat de ervaring veel verder dan de suites of de Codage spa die je spieren en geest tegelijk ontdoeien. De ziel van Annapurna klopt ook in haar restaurants, waarvan L'Alpage de met Michelinster bekroonde parel is. Chef Jean-Rémi Caillon doet veel meer dan koken: hij componeert. Letterlijk. Bij hem dineren, moet aanvoelen alsof je in een met maanlicht overgoten bergweide eet. Een ervaring

Foto's LMP, Courchevel Tourisme, Unduo



die tot in de details wordt georchestreerd: een gigantische lamp als maan, moskleurige tapijten onder de voeten, tafelpoten uit steen van de Mont Blanc, en een soundtrack die Caillon zelf opnam tijdens een dagenlange trektocht door de bergen. Je hoort het verre geblaat van geiten, het kraken van wandelschoenen, een eenzame vogel of nog de pure, majestueuze stilte van een berglandschap. Alles is bedacht, alles is gevoel. De gerechten vormen een ode aan de natuur en aan de traditionele recepten van het terroir. Caillon gaat in zijn vrije tijd foerageren, karwijzaad (*“le cumin des Alpes”*) plukt hij gewoon voor de deur, en ooit fietste hij tien dagen langs lokale boeren om hun velden, zorgen en producten te leren kennen. Wanneer een boer met een mislukte oogst kampt, koopt hij alles op en zet hij er een week lang gerechten mee op de kaart. Op die manier is het lokale terroir geen marketinglabel, maar een levend pact tussen mens en berg. Diezelfde waarden waaien verder door in Maison Pinturault, de familiecollectie van hotels en adressen in Courchevel. Iets lager, in het charmante Le Praz, vind je Hôtel Les Peupliers: een warm nest waar retro charme en hedendaags comfort elkaar ontmoeten. Geen grootse panorama's, maar de intimiteit van dorpsplein en bosrand. Hier huist La Table de Mon Grand-Père, een bistro-chic restaurant dat de gemoedelijkheid van een familietafel uitstraalt - opnieuw onder creatieve leiding van Caillon. Net ernaast: l'Épicerie du Praz, een kleinood vol alpine schatten, zorgvuldig geselecteerd door de chef zelf. Kaas, vleeswaren, confituren, honing: alles wat de streek in haar beste seizoenen voortbrengt. Zo is Maison Pinturault méér dan een verzameling hotels en restaurants. Het is een manier van leven, gebouwd op gastvrijheid, respect voor de bergen en een vleugje familiale humor. Toegegeven: er zijn weinig plekken waar je na een deugddoende dag op de pistes een vijfgangenmenu onder de maan ervaart én op de gang een permanent uit 1974 kruist.

lamaisonpinturault.com