

Au Sommet de l'Héritage : La Maison Pinturault Réinvente l'Art de Vivre à Courchevel pour l'Hiver 2026

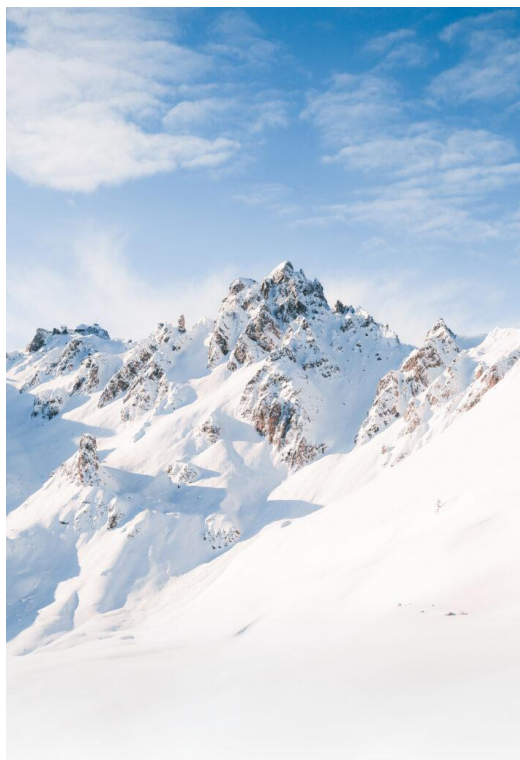
Dans la galaxie parfois trop polie de Courchevel, il est des étoiles qui brillent d'une lumière plus chaleureuse que les autres. Alors que la station s'apprête à célébrer ses quatre-vingts ans cet hiver, une dynastie locale continue d'écrire sa propre légende, loin des effets de mode éphémères. La Maison Pinturault, ancrée dans ces reliefs depuis 1961, n'est pas seulement une marque hôtelière ; c'est une affaire de famille, de transmission et de passion pour la montagne, orchestrée aujourd'hui par la troisième génération : Sandra à la direction générale et son frère Alexis, champion de ski au palmarès vertigineux. Pour la saison 2025-2026, cette institution alpine ne se contente pas de recevoir ; elle sublime l'expérience du séjour en altitude, entre le toit du monde à 1850 et l'âme villageoise du Praz.

L'épicentre de cette excellence demeure l'Hôtel Annapurna. Posé tel une sentinelle sur les hauteurs de la station depuis 1974, l'établissement classé 5 étoiles et récompensé d'une Clef Michelin refuse de s'endormir sur ses lauriers cinquantenaires. Cet hiver, le renouveau s'exprime par le design et la matière. Sous la houlette de l'Atelier Giffon, cinq suites, dont la magistrale suite Everest, ont été repensées pour dialoguer plus intimement avec les cimes. L'esthétique s'éloigne du folklore pour embrasser une modernité tactile : chêne clair, laine texturée et moquettes graphiques signées Ege Carpets composent un cocon où le luxe réside dans l'épure et la lumière naturelle qui inonde les lieux.

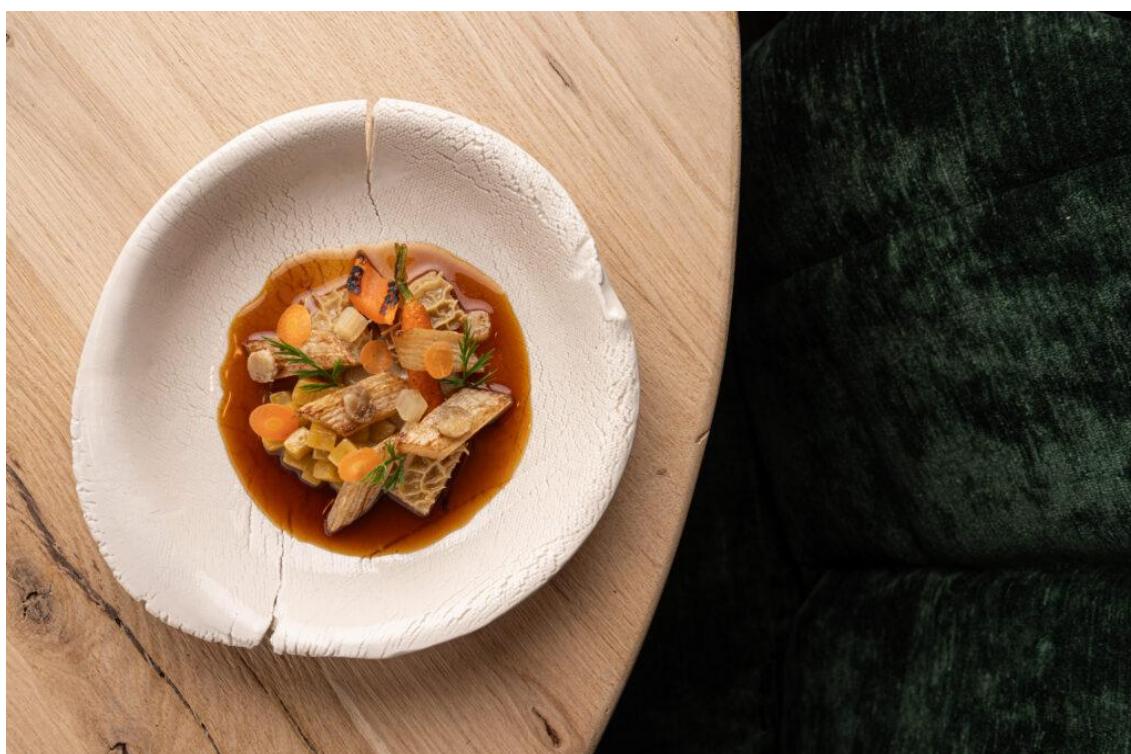
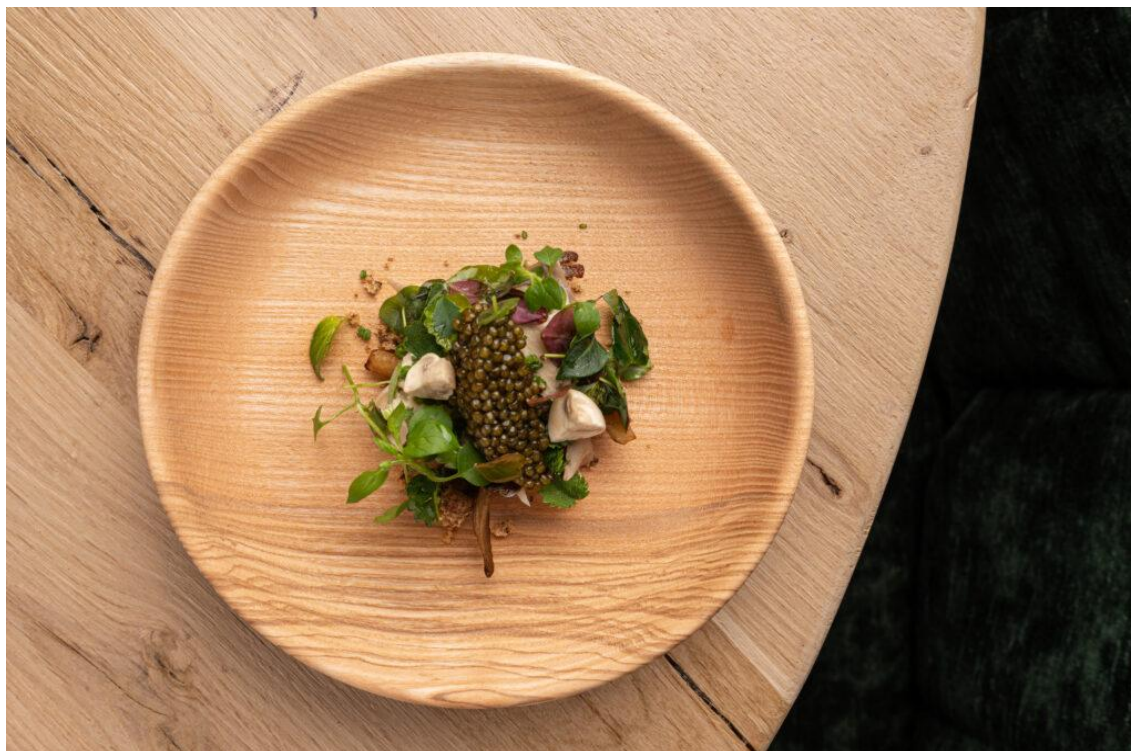
Mais l'émotion, chez les Pinturault, passe inévitablement par l'assiette. Au restaurant *Alpage*, le chef Jean-Rémi Caillon livre une partition gastronomique qui force le respect par sa sincérité. Étoilé au Michelin et détenteur du label Ecotable niveau 3 (la plus haute distinction), le chef ancre sa cuisine dans le terroir avec une radicalité douce. Ici, le végétal n'est pas une option, c'est une conviction, occupant 50% de l'assiette pour accompagner des poissons d'élevage responsable ou des viandes maturées. Pour prolonger l'expérience sensorielle, le bar de l'hôtel s'offre cette saison les services de Jérémy LeBlanche. Ce mixologue français, transfuge du Thyme Bar à New York, signe une carte de cocktails visuels et spectaculaires, promettant d'agiter les soirées d'après-ski.

Si l'Annapurna domine, l'Hôtel Les Peupliers, acquis par la famille en 2022, ancre la Maison dans la terre. Situé à Courchevel Le Praz, à 1300 mètres, cet établissement incarne une vision plus bohème et villageoise du luxe. C'est ici, face aux tremplins olympiques, que l'on retrouve l'esprit de « maison de famille » cher à Alexis Pinturault, dont les trophées ornent discrètement *La Table de Mon Grand-Père*. Pour les tribus en quête d'intimité absolue, les Chalets Altaï offrent une alternative exclusive : des écrans éco-conçus nichés en lisière de forêt, dotés de services hôteliers complets et, pour le Chalet Khoton, d'un spa privé de 120 m² digne des plus grands palaces.

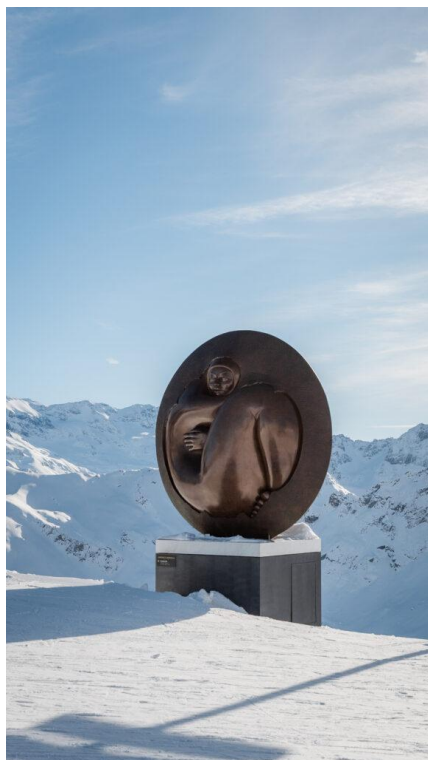
Entre performance sportive - avec l'accueil des épreuves de Coupe du Monde en décembre et mars - et exigence environnementale, La Maison Pinturault aborde 2026 avec la sérénité de ceux qui savent d'où ils viennent. Une invitation à vivre la montagne non pas comme un décor, mais comme un héritage vivant.



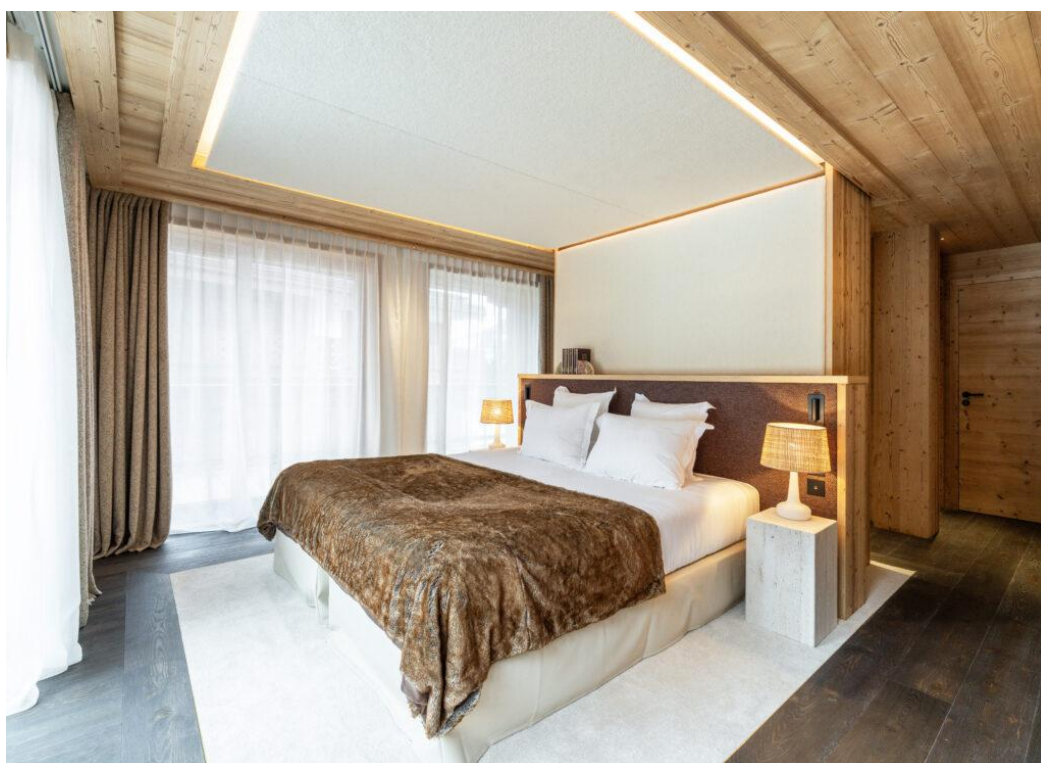




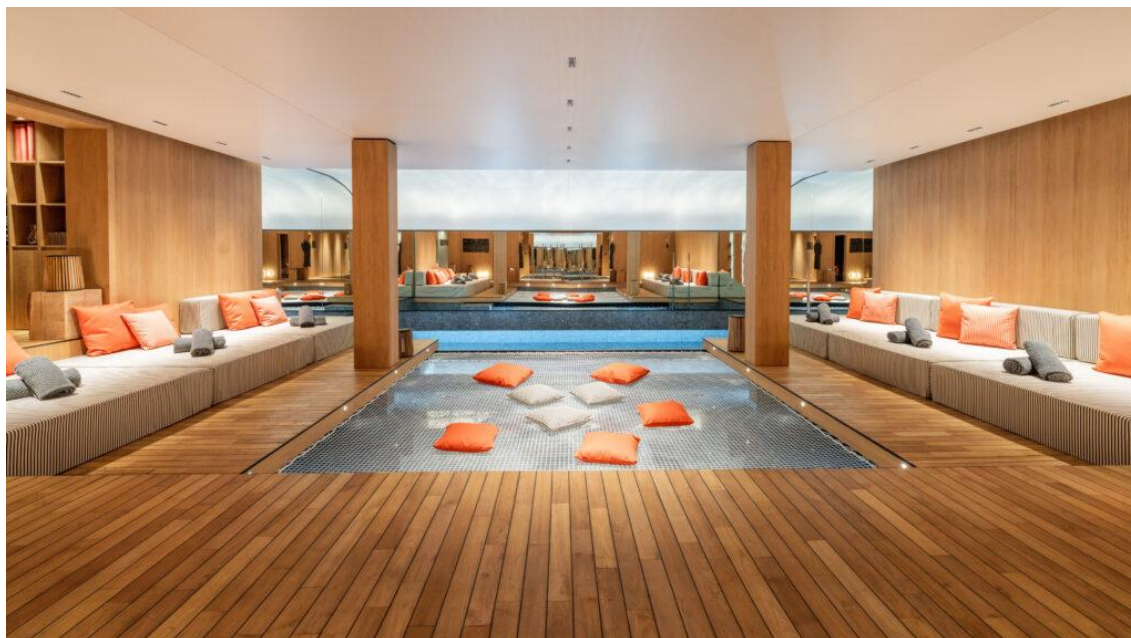


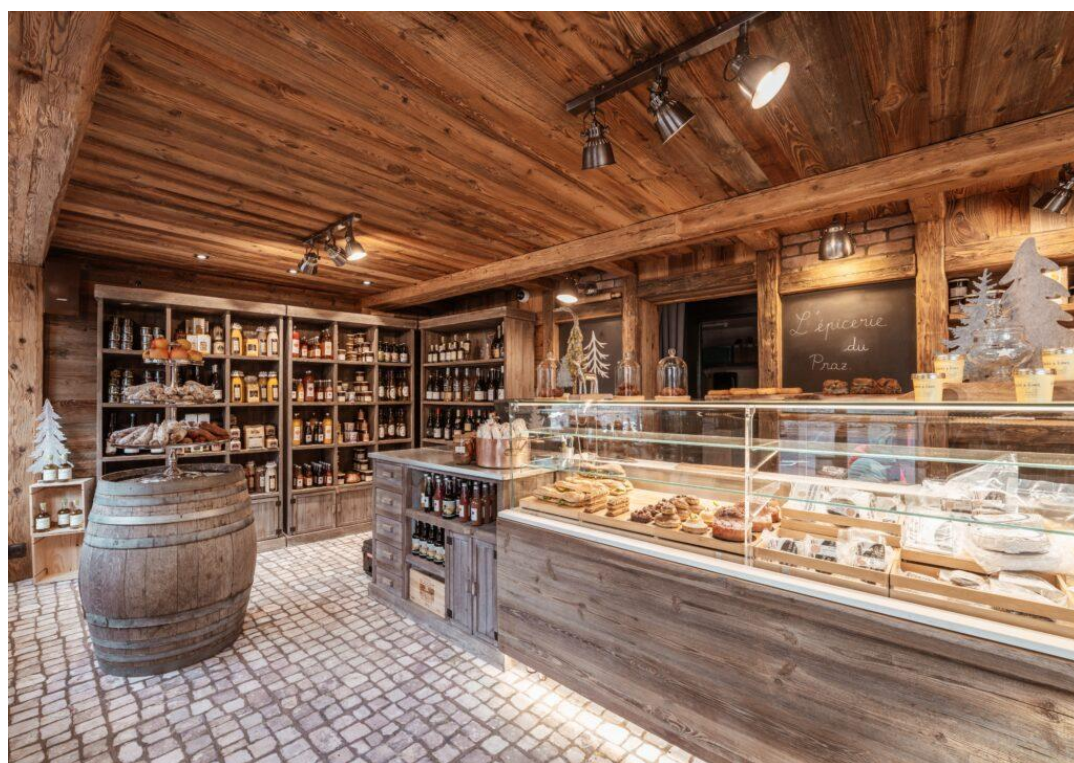


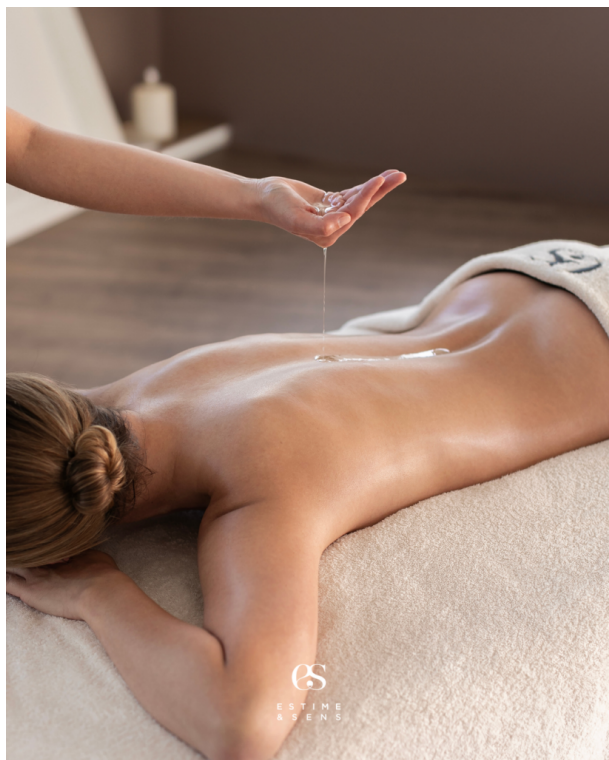


















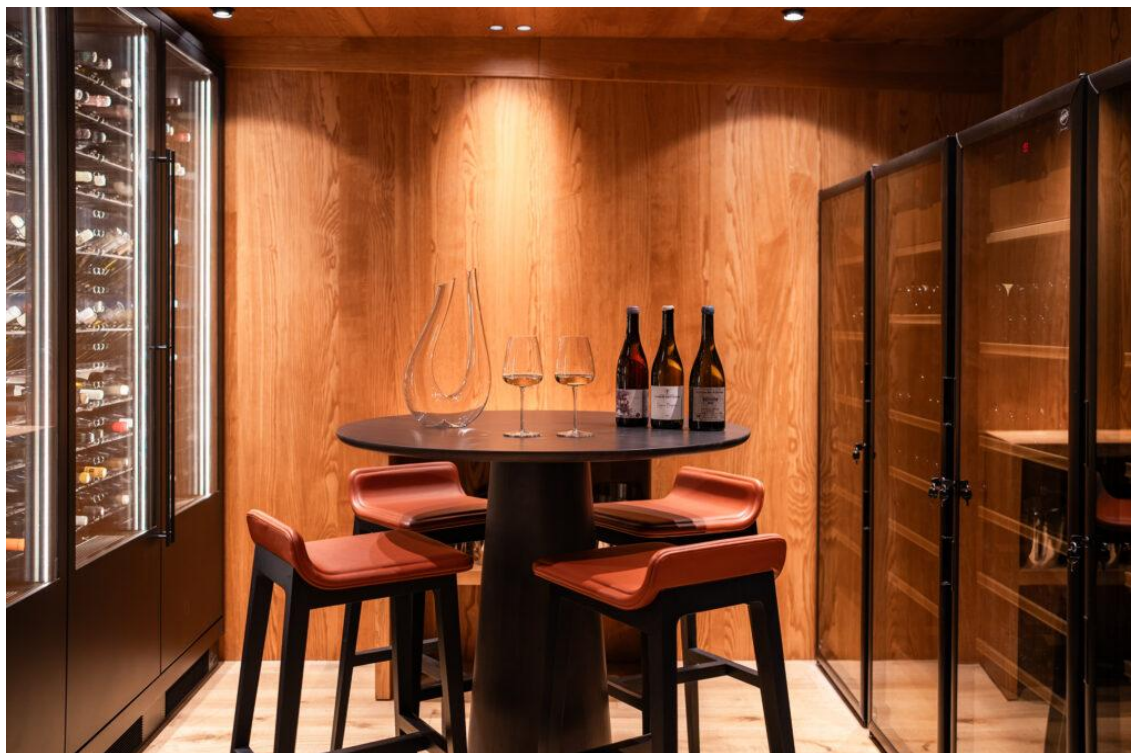
















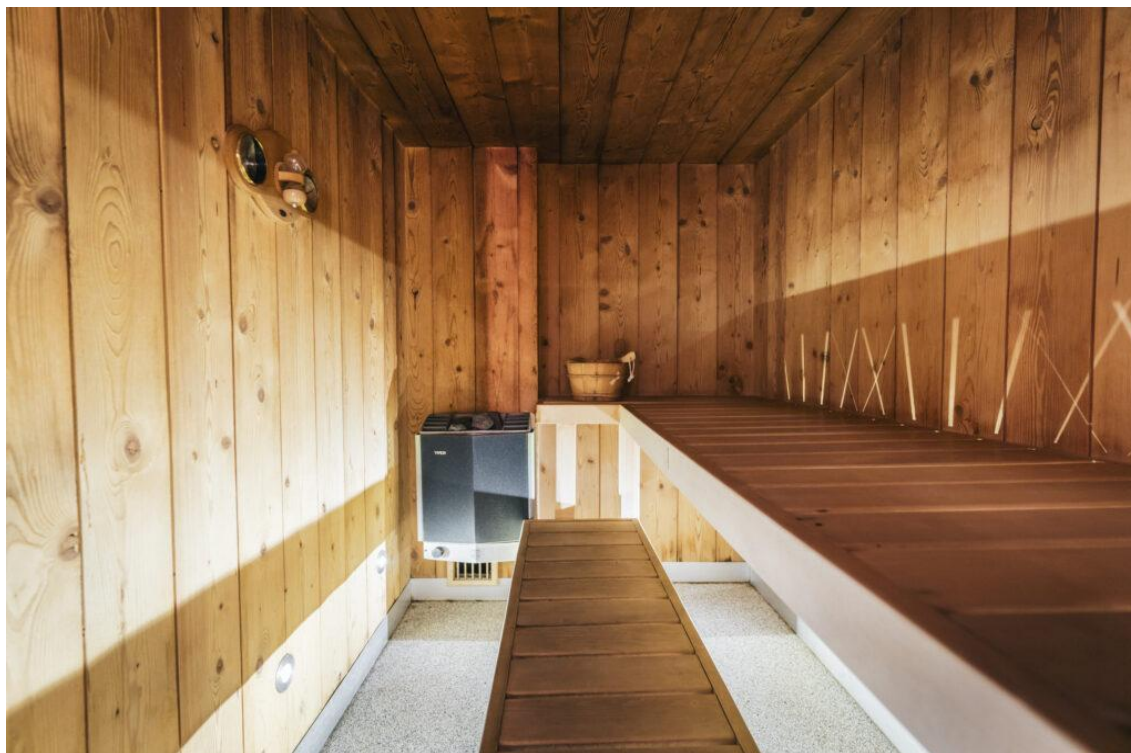




















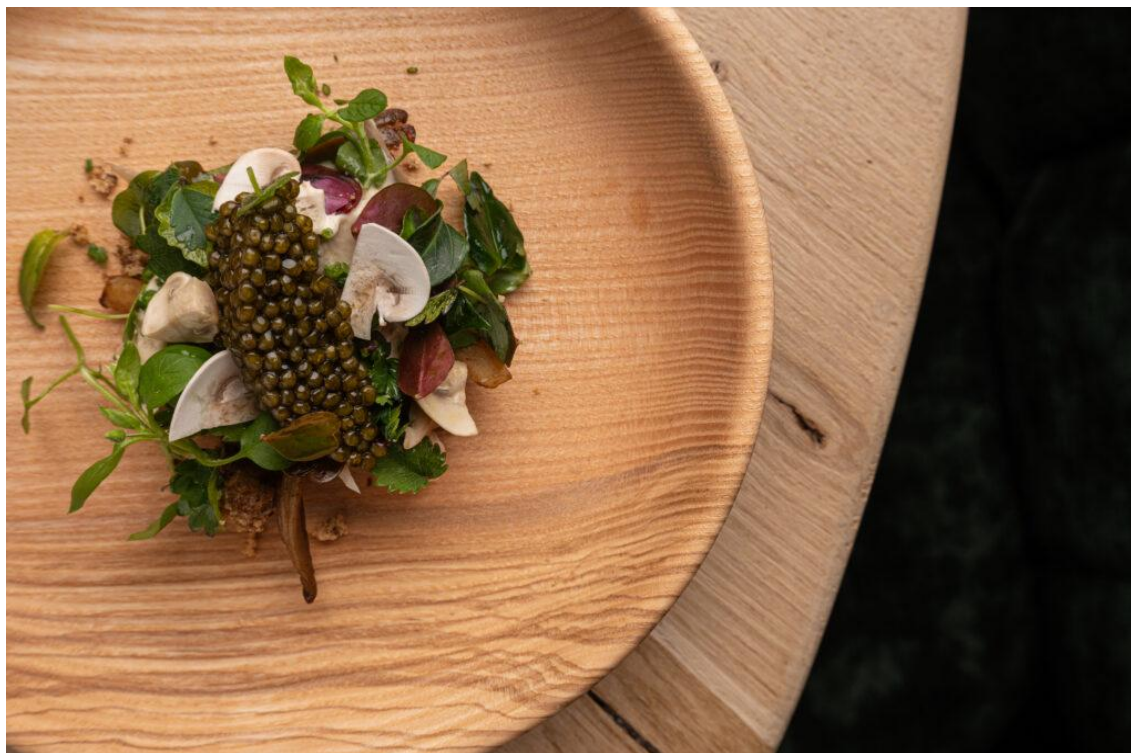






















FANNY-REYNAUD







