

Art de vivre Destin de chef

Jean-Rémi Caillon UNE QUESTION D'ALTITUDE

ASCENSION Dans l'hôtel Annapurna, Jean-Rémi Caillon se voit moins en chef qu'en premier de cordée : il a trouvé dans la montagne des aspérités émouvantes

Jean-Rémi Caillon ressemble à ces montagnards, timides cueilleurs et poètes chantant les aiguilles de Courchevel. Pourtant, le chef de l'hôtel Annapurna est fils de la plaine de Roanne. Pas non plus d'héritage culinaire du côté parental : « Maman cuisine très mal », s'amuse-t-il. Alors comment est-il devenu une toque emblématique des Alpes ? Tout d'abord en faisant « la popote » pour les siens. Dès qu'il le peut, il court étudier derrière les fourneaux. Rapidement, les envies du commis ne sont plus roannaises. Il se cherche au bord de l'eau : un étoilé à Juan-les-Pins, un restaurant de plage à Saint-Tropez, l'Hôtel de Ville de Crissier et puis La Chèvre d'Or à Èze. À l'époque, les assiettes sont animées par un Philippe Labbé gourmand, qui met 70 ingrédients dans des plats loin de l'épure. « Mais techniquement, j'ai beaucoup appris : c'était 70 façons de travailler », analyse aujourd'hui Jean-Rémi.

En 2009, il fait sa première saison d'hiver à Courchevel et... c'est le coup de foudre. Un an après, il se lance dans sa carrière comme dans une ascension. Il arrive au Kintessence du K2 Palace, une institution de la vallée : avec Nicolas Sale et Glenn Viel, ils attrapent deux étoiles en moins de temps qu'il ne faut pour voir pousser du serpolet. Quand Nicolas Sale annonce son départ, Jean-Rémi Caillon pense quitter l'établissement, mais pas Courchevel : « J'aurais fait n'importe quoi, loueur de ski ou agent de mairie », pour rester dans ce coin de paradis avec ses filles. Avec joie, c'est finalement lui qui reprend les cuisines du K2 et, patiemment, il trouve son identité, aidé par une rencontre décisive : Stéphane Meyer, un cueilleur avec qui il reconnaît pousses, aromates, champignons. Ensemble, ils parcourent les Bauges, pour « réapprendre ce qu'on a oublié ». Par la cuisine incarnée qui en naît, il impressionne et se démarque.

Puis, après dix ans au K2, il arrive en 2023 à l'hôtel Annapurna. À

Alpage, sa nouvelle table, il apporte « ce territoire qui s'invite dans l'assiette. Cette région est comme mon frigo : je regarde ce que j'ai et je fais à manger avec. Les herbes sont des petits trésors : le carvi, je le ramasse sur les pistes de Pralognan, la berce, j'en cuisine les bourgeons en été, juste au beurre ». C'est de sa passion pour la nature que le « premier de cordée » tisse son réseau de producteurs, mis en avant dans le menu : éleveurs d'escargots, vigneron ou affineurs. Les montagnards ne seraient-ils pas si bourrus qu'on le dit en plaine ? Les amitiés naissent quand, comme un lagopède, on montre patte blanche : « À la montagne, les gens sont froids dehors mais chauds dedans. Je m'y retrouve peut-être. »

Menus coups de théâtre

L'inspiration ne vient ni d'un conservatisme forcené, ni d'une obsession de l'innovation, mais de partout : de la mélisse et d'une figue grignotées dans une chambre froide, d'un voyage lointain, d'un vin chaud aux airs de mélilot... Ces points de départ en pointillés se conjuguent ensuite aux techniques culinaires. « Ainsi, je ne réinterprète pas un classique, je me l'approprie », dit-il, l'Escoffier à portée de la main et le pied chez les voisins qui partagent sa vision : Emmanuel Renaut, Yoann Conte, Michaël Arnoult... Jean-Rémi Caillon fait son « petit bonhomme de chemin », emmenant avec lui non sa brigade mais sa « cordée », « une famille non de sang, mais d'esprit ». Ensemble, ils fomentent des dressages surprises et des menus coups de théâtre. Car, étonnement ou joie, ce que le chef veut lire dans les yeux des convives, c'est une émotion, comme celles qu'il laisse grandir en lui : « Je suis plus ému aujourd'hui qu'avant, par tout ce qui se passe autour de moi. » Une montée patiente, de l'émoi contenu à la liberté de la passion. Un pas après l'autre, nous voilà parvenus au sommet. ●

GEORGES GRANGE



8 QUESTIONS, CHEF !

Votre plus beau souvenir de convive ?
Récemment, le « calalard » de Glenn Viel.
Quelle émotion souhaitez-vous transmettre ?
Au lycée, mon groupe de copains s'appelait « Les marchands de bonheur ». C'est encore ça aujourd'hui !
Votre conseil pour un jeune chef ?
Amuse-toi !
La technique qui fait un chef ?
Savoir parler. Le plus dur n'est pas de faire, c'est de faire faire.
Votre adresse secrète ?
La ferme auberge de l'Ariondaz, au sommet de Courchevel.
Que faire à des amis venus à l'improviste ?
Ce que j'ai dans le frigo. L'autre jour, j'avais des œufs, de la truffe, de la vanille, des griottes, on a mis tout ça ensemble !
Votre plaisir coupable ?
Du beaufort avec de la moutarde. Mon père le faisait avec du comté, j'ai adapté l'idée.
Qu'est-ce qui vous rend heureux en cuisine ?
Tout ce qu'on y trouve : on goûte, on chante, on dit des conneries avec les copains. ●



Alpage*, Hôtel Annapurna****, 734, rue de l'Altiport, 73120 Courchevel.

S'ÉLEVER JUSQU'À TERRE

Nous sommes prévenus, le repas sera une « ascension ». Dans un décor délicat et brut (tables en mélèze, pieds de table en rochers), on s'enfonce dans la nature : d'une généreuse tartellette à la gauloise sortie de l'esprit d'Escoffier jusqu'au miel de fleurs, en attrapant au vol un pigeon en croûte de cacao, le chef nous prend par la main dans son alpage. Sous une dentelle ou dans une raviolle soufflée, on découvre des saveurs inattendues, franches et belles. Le sommelier Valentin Peyrard nous fait profiter du paysage : tout l'arc alpin est mis en bouteille, de la Suisse au Piémont. Entre les sentes qui serpentent, les verticales de Beaufort et la montagne qui, à fleur de terre, devient horizontale, entre les sapides saveurs de sapin, les herbes folles et les graminées, tout s'éclaire : les intentions du chef, les émotions des convives, la profusion du terroir apparaissent en lignes claires. ●



La décoration est à l'image de la cuisine : nette, naturelle, vivante.

PAUL BIECHU