



ART DE VIVRE / GASTRONOMIE



LE CROC'NOTES DE
LAURENCE HALOCHE



ALPAGE, À COURCHEVEL

À la table étoilée de Jean-Rémi Caillon, chef de l'hôtel Annapurna, vivez une vraie rencontre gastronomique.

Manger est un sentiment. Question de sensibilité, de disposition peut-être mais, à la table de Jean-Rémi Caillon, c'est une cordée d'émotions qui vous hisse dans l'Alpage de ce chef de talent (2 étoiles au K2). Tout contribue à l'ascension. Granit du Mont-Blanc, chêne massif d'Albertville, pénombre... La décoration du restaurant gastronomique de l'Annapurna (propriété de la famille Pinturault) restitue de façon efficace l'ambiance intimiste d'une nuit au clair de lune en montagne – service unique le soir, du mercredi au dimanche. Si le concept laisse penser à l'une de ces expériences immersives à la mode, les premières bouchées servies suffisent à vous faire quitter le plancher des vaches. Sans artifices. Relief d'associations originales, raffinement de compositions en ligne de crête... Et vous voilà à arpenter, tel le randonneur suivant la trace de son guide, le territoire de ce Roannais, expatrié à Courchevel depuis plus d'une douzaine d'années. Il la connaît cette montagne, il la vit, proche des hommes et des femmes qui la travaillent, la respectent. Le chromo de la station ultrachic masque une réalité paysanne, gardienne d'un patrimoine culinaire dont ce chef sait révéler la richesse. La crème de carvi des prairies de Pralong vient aniser ses aériennes bougnettes

salées ; l'omble chevalier façon katsuobushi délocalise un poireau sauce grenobloise, au vermouth savoyard ; une tartelette à la Gauloise, classique d'Escoffier, convoque une tomme aux fleurs savoyarde.

UNE CUISINE PAYSANNE ÉTOILÉE

Trois abrégés d'une cuisine plutôt portée sur le végétal mais à la gourmandise lyonnaise, condimentée, très enracinée, avec, pour touche personnelle, la présence de cet umami obtenu à partir des produits locaux. Quelques séquences émotion avec un plat de pois blonds oubliés, ravigote, échine de cochon, sauce charcutière, salade de moutarde ; au moment du service au guéridon d'un homard passé au fumoir par Marine, la grâce incarnée ; au passe de la cuisine pour voir préparer un plat d'herbes, bleu de Termignon, tuile, élixir végétal de la Grande Chartreuse... Sans frime, sublime ! Du pigeon aux desserts convoquant gentiane, brioche, glace au lait, génépi noir, rien ne dévisse. On sent l'implication d'une équipe, une démarche authentique et sincère. **Y revenir...** dans l'espoir de voir l'Alpage ouvert l'été pour découvrir d'autres créations de Jean-Rémi.

Annapurna. 734, route de l'Altiport,
73120 Courchevel (04.79.08.04.60 ;
Info@annapurna-courchevel.com).
Menus : 290 € et 370 €.