

À Courchevel, Alpage conserve son étoile Michelin et confirme la haute altitude du goût

Il y a des tables qui cherchent la lumière. D'autres préfèrent l'apprivoiser, lentement, comme on avance sur une arête enneigée avant l'aube. Alpage appartient à cette seconde famille : celle des lieux rares, presque secrets, où la gastronomie ne se donne pas comme un spectacle, mais comme une ascension intérieure. Au sommet de Courchevel, dans l'écrin feutré de l'Hôtel Annapurna, propriété de La Maison Pinturault, le restaurant du chef Jean-Rémi Caillon conserve son étoile au Guide Michelin France 2026, distinction confirmée lors de la cérémonie organisée le 16 mars à Monaco.

Cette étoile renouvelée ne vient pas couronner un effet de mode. Elle valide une trajectoire, une discipline, une manière de regarder la montagne non comme un décor, mais comme une matrice. Chez Alpage, le territoire n'est pas une citation. Il est la substance même de l'assiette : herbes de montagne, gibiers, poissons de lac, légumes racines, fromages d'alpages, pièces de viande maturées et produits issus de petits producteurs composent une cuisine précise, sensible, contemporaine, où le minéral, le végétal et l'animal trouvent un équilibre sans emphase.

Jean-Rémi Caillon parle de son équipe comme d'une « cordée ». Le mot n'est pas anodin. Il dit l'effort collectif, la confiance, la progression patiente. « Dans l'attente du palmarès, il y a toujours ce mélange étrange de doute et d'espoir. Cette distinction émerveille toute la cordée d'Alpage, les femmes et les hommes qui la font vivre à chaque service, comme celles et ceux qui cultivent ce territoire autour de nous. Nous avançons ensemble, pas à pas. La montagne nous apprend à regarder la hauteur sans vertige et à tracer notre chemin. Nous sommes touchés et fiers de la reconnaissance que nous accorde le Guide Michelin », souligne le chef.

L'image est belle, mais surtout juste. Car la cuisine d'Alpage ne semble jamais chercher l'esbroufe. Elle s'inscrit dans une forme de retenue alpine, cette élégance qui préfère la justesse au geste démonstratif. Les menus, proposés en cinq ou sept temps, rendent hommage à l'alpe dans ce qu'elle a de plus vivant : sa rudesse, sa fraîcheur, sa mémoire paysanne, sa saisonnalité brève et souveraine. Le luxe ici ne réside pas dans l'accumulation, mais dans l'attention portée à chaque détail, à chaque nuance, à chaque produit élevé au rang de langage.

Le Guide Michelin présente Alpage comme une table une étoile, portée par Jean-Rémi Caillon, dans un décor intime où l'expérience se veut exclusive. La page officielle du Guide souligne également l'atmosphère du lieu, entre baies vitrées et cuisine ouverte, confirmant cette idée d'un restaurant pensé comme un dialogue direct entre la nature, la salle et le geste culinaire.

Cette intimité est essentielle. Alpage ne compte qu'une vingtaine de couverts. Une échelle presque domestique, mais d'une exigence extrême, où chaque service devient un moment suspendu. La scénographie intérieure prolonge l'assiette : le vert de la forêt répond au chêne d'Alberville, tandis que les blocs de granit du Mont Blanc, utilisés pour la création des tables, ancrent le lieu dans une matérialité presque tellurique. Les herbes fraîches, les fleurs séchées, les céramiques brutes de l'artiste Anne Marmottan et l'univers sonore du Couturier du Son composent une atmosphère immersive, jamais décorative. Tout semble pensé pour ramener le convive à l'essentiel : la montagne, la matière, le silence, puis le goût.

Il faut replacer cette distinction dans un contexte plus large. Courchevel, depuis plusieurs années, n'est plus seulement une station de ski de prestige. Elle s'est imposée comme l'un des laboratoires les plus exigeants de la gastronomie alpine contemporaine. Loin de l'image parfois convenue d'une cuisine de montagne réduite à la générosité fromagère ou aux plaisirs de chalet, une nouvelle génération de chefs y défend une vision plus fine, plus territoriale, plus consciente. Alpage participe pleinement à ce mouvement : celui d'une haute cuisine qui ne

renie pas la rusticité, mais la polit jusqu'à révéler sa noblesse.

Dans cette perspective, l'étoile conservée par Jean-Rémi Caillon a valeur de confirmation. Elle récompense moins une performance isolée qu'un travail de fond : la fidélité aux producteurs, l'inscription dans les saisons, la maîtrise d'un vocabulaire culinaire personnel, la capacité à transformer une adresse hôtelière en expérience gastronomique singulière. À l'Hôtel Annapurna, Alpage ne se contente pas d'être le restaurant étoilé d'un établissement de montagne. Il devient l'une de ses raisons d'être, un point de gravité où l'hospitalité, le paysage et la cuisine se rejoignent.

La haute gastronomie, lorsqu'elle est sincère, a ceci de précieux qu'elle sait parfois ralentir le monde. Alpage semble appartenir à cette catégorie rare de tables où l'on ne vient pas seulement dîner, mais reprendre contact avec une forme de vérité sensible. Celle d'un bouillon profond, d'une herbe cueillie au bon moment, d'une céramique rugueuse sous la main, d'un service qui sait disparaître pour mieux faire exister l'instant.

À Courchevel, la montagne a souvent été associée à la hauteur sociale, aux palaces, aux silhouettes emmitouflées dans le cachemire et aux hivers les plus désirables. Alpage ajoute une autre altitude : celle du goût. Plus discrète, plus intérieure, mais peut-être plus durable. Une étoile, ici, n'est pas un sommet conquis. C'est une veilleuse dans la neige, tenue avec constance par un chef et sa cordée.



