

Alpage à Courchevel : immersion dans l'univers du chef Jean-Rémi Caillon

Une première étoile au Guide Michelin en quelques semaines à peine... Alpage est une promesse tenue. Le restaurant gastronomique de l'hôtel Annapurna rouvre le 18 décembre, l'occasion de faire l'ascension de ce nouveau sommet de la gastronomie, dans la station la plus étoilée des Alpes.



Alpage à l'Annapurna - chef Jean-Rémi © Alpage



Alpage à l'Annapurna © Antoine Guillou



Alpage à l'Annapurna © Foudimage

Un nouveau défi pour une famille de champions

Pour les habitués de la station, comme pour ceux qui viennent pour la première fois à [Courchevel](#), l'Annapurna a toujours été un endroit à part. Un refuge, loin de l'agitation et des paillettes du centre. C'est sans doute dû à sa position géographique sur les hauteurs, mais encore plus certainement à l'ambiance de pension de famille chic que les Pinturault (oui, la famille du champion Alexis) ont su lui donner au fil des ans, le plus naturellement du monde. D'ailleurs, des générations entières s'y succèdent, parmi les clients également. Ceux qui venaient autrefois avec leurs parents, reviennent aujourd'hui avec leurs enfants et se retrouvent même en grandes bandes d'amis, tous rencontrés ici, autour de tablées animées. C'est pour faire perdurer cet esprit de famille, tout en lui insufflant un vent de modernité et d'éco-responsabilité, que l'Annapurna a décidé de se lancer un défi de taille : renouveler entièrement son offre de restauration, en passant d'un seul restaurant à trois, avec chacun son univers propre, aussi bien dans la décoration que dans l'assiette.

Alpage © Florence Valencourt



Alpage © Florence Valencourt

Pour mener à bien cette mission dans les 3 Vallées, Sandra Pinturault (la soeur d'Alexis) et son équipe ont fait appel à un chef de talent, déjà bien établi à Courchevel : Jean-Rémi Caillon (auparavant au K2). Tout comme eux, il partage cette passion pour la montagne, la région et les produits locaux et de saison, qu'il sublime à travers sa cuisine inspirée, précise et respectueuse de l'environnement. S'il supervise l'ensemble de l'offre restauration de l'hôtel des Alpes, son écrin, son terrain d'expression est le tout nouveau restaurant gastronomique Alpage, auréolé d'une première étoile en quelques mois à peine. Un chef heureux.

Alpage est donc la table gastronomique de la maison. Conçue comme une expérience immersive, le chef invite ses hôtes à une soirée au clair de lune, dans laquelle le menu en cinq ou sept services est composé comme une balade dans les alpages, durant laquelle tous les sens sont convoqués. Sans dévoiler les secrets de la magie qui s'opère à cette table et qui ne se révéleront pleinement qu'à ceux qui choisiront d'en être, il convient quand même de planter un tout petit peu le décor pour mettre l'eau à la bouche des commensaux.

Alpage à l'Annapurna © Paul Bréchu



Alpage à l'Annapurna © Paul Bréchu

L'espace, pensé par l'Atelier Giffon et Jean-Rémi Caillon, est à la fois brut et sophistiqué, proche d'un cocon, mais avec une grande ouverture sur l'extérieur comme sur la cuisine du chef. Composé d'une petite vingtaine de couverts, il dispose à la fois de tables individuelles et d'une table d'hôtes de 8 places, disposée de telle sorte qu'on puisse à la fois admirer la nature et le geste du chef.

Les matériaux utilisés sont uniques, sur-mesure et locaux, à l'instar des tables, qui combinent du chêne massif d'Albertville pour le plateau à un pied en granit du Mont-Blanc, récupéré directement dans une carrière voisine. L'effet est saisissant, comme en pleine nature. Et il est décuplé encore par les dimensions sonores (Les Couturiers du Son) et olfactives voulues par ce chef-cueilleur. Sans oublier la vue, tout entière attirée vers le centre de la table, de l'assiette en céramique réalisée par l'artiste Anne Marmottan, avec un effet « cloche acoustique » surprenant. Pour le toucher, ce sont les moquettes en différentes textures qui donnent la sensation d'avancer sur de l'herbe fraîche ; et les sièges enveloppants qui donnent l'illusion d'être lové dans un lit douillet d'herbes hautes. La palette de couleurs utilisée est en adéquation avec l'esprit forêt de montagne, composée de gris clair à foncé et de verts mousse à sapin. C'est vraiment très réussi.



Alpage à l'Annapurna © Paul Bréchu

L'espace, pensé par l'Atelier Giffon et Jean-Rémi Caillon, est à la fois brut et sophistiqué, proche d'un cocon, mais avec une grande ouverture sur l'extérieur comme sur la cuisine du chef. Composé d'une petite vingtaine de couverts, il dispose à la fois de tables individuelles et d'une table d'hôtes de 8 places, disposée de telle sorte qu'on puisse à la fois admirer la nature et le geste du chef.

Les matériaux utilisés sont uniques, sur-mesure et locaux, à l'instar des tables, qui combinent du chêne massif d'Albertville pour le plateau à un pied en granit du Mont-Blanc, récupéré directement dans une carrière voisine. L'effet est saisissant, comme en pleine nature. Et il est décuplé encore par les dimensions sonores (Les Couturiers du Son) et olfactives voulues par ce chef-cueilleur. Sans oublier la vue, tout entière attirée vers le centre de la table, de l'assiette en céramique réalisée par l'artiste Anne Marmottan, avec un effet « cloche acoustique » surprenant. Pour le toucher, ce sont les moquettes en différentes textures qui donnent la sensation d'avancer sur de l'herbe fraîche ; et les sièges enveloppants qui donnent l'illusion d'être lové dans un lit douillet d'herbes hautes. La palette de couleurs utilisée est en adéquation avec l'esprit forêt de montagne, composée de gris clair à foncé et de verts mousse à sapin. C'est vraiment très réussi.



Promenade au clair de lune

Les deux balades proposées mettent à l'honneur le patrimoine culinaire et les savoir-faire locaux. Sans démystifier le menu du chef, on peut citer qu'il met à l'honneur les pois blancs, presque disparus, qu'il accommode dans un fricot avec de l'échine de porc, de la truffe et des herbes fraîches. Paysan et raffiné à la fois, un mariage des contraires qui décrit plutôt bien la volonté et la personnalité de celui qui fait toujours un voyage entre le terroir et les étoiles. Comme il le dit : « il n'y a pas de plat signature à proprement parler. C'est l'ensemble de l'expérience qui est signature ». De fait, l'expérience est des plus poétique, personnelle et gourmande.

Echine de porc et pois blancs © Florence Valencourt



Echine de porc et pois blancs © Florence Valencourt

Au gré de son « menu », on est ainsi séduits par les « bougnettes de Jeanne-Marie » avec crème au carvi, prune au sel, cidre de pomme fermentée, la betterave « Belle Oréade » sauce aigrette et omble fumé, sa tartelette à la gauloise, avec son fricot de crêtes de coq à la truffe ou encore les champignons chartreux glacés aux herbes des montagnes et caviar... C'est de la belle ouvrage, vraiment. Une carte étoilée, paysanne et moderne à la fois. Il n'y a que Jean-Rémi Caillon pour marier les contraires avec un tel brio.

Pour en saisir l'essence, rien ne remplace ses mots à lui quand il évoque la place du végétal dans son esprit, son menu : « Dans l'idée de remettre le végétal au centre de l'assiette, nous essayons de retranscrire soigneusement cet ensemble dans le service et la cuisine à travers des assiettes, à l'image du « Rutabaga en Pot-au-Feu - Crozet paysan, bonnet au consommé »

boeuf-carotte » : l'artisanat de la céramiste Anne Marmottant, la tradition paysanne avec les crozets savoyards, le travail du maraîcher pour le rutabaga, une recette de tradition avec le pot-au-feu et cette cuisine « canaille » que j'affectionne avec l'utilisation du bonnet de boeuf des élevages de la vallée ».

© Florence Valencourt



© Florence Valencourt

Son humilité n'est pas feinte : « La réflexion reste constante pour l'évolution de l'assiette, du service et du moment. En cuisine, il y a des idées sur le papier, qui ne sont pas toujours bonnes à mettre dans l'assiette. J'ai besoin de temps et d'échange avec ma cordée, maintenant que mes saisonniers prennent leurs postes pour l'hiver. Difficile de se projeter sur une finalité concrète aujourd'hui. Nous devons essayer, nous tromper, réessayer... pour arriver à faire toujours mieux »

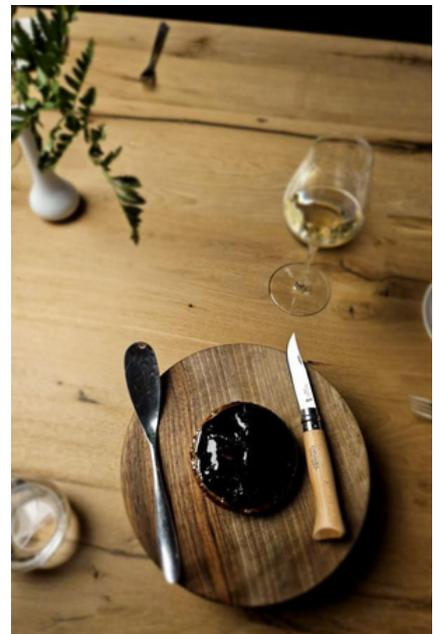
Un conseil, ne passez pas à côté de cette table poétique et de ce chef à la sensibilité profonde, qui trouve dans la gastronomie une possibilité de la sublimer.

- " La Dent du Villard 2285 Première Rencontre, en 5 Temps, 290€
- " L'Aiguille du Fruit 3048", Deuxième Rencontre, en 7 Temps, 350€

© Florence Valencourt

boeuf-carotte » : l'artisanat de la céramiste Anne Marmottant, la tradition paysanne avec les crozets savoyards, le travail du maraîcher pour le rutabaga, une recette de tradition avec le pot-au-feu et cette cuisine « canaille » que j'affectionne avec l'utilisation du bonnet de boeuf des élevages de la vallée ».

© Florence Valencourt



© Florence Valencourt

Son humilité n'est pas feinte : « La réflexion reste constante pour l'évolution de l'assiette, du service et du moment. En cuisine, il y a des idées sur le papier, qui ne sont pas toujours bonnes à mettre dans l'assiette. J'ai besoin de temps et d'échange avec ma cordée, maintenant que mes saisonniers prennent leurs postes pour l'hiver. Difficile de se projeter sur une finalité concrète aujourd'hui. Nous devons essayer, nous tromper, réessayer... pour arriver à faire toujours mieux »

Un conseil, ne passez pas à côté de cette table poétique et de ce chef à la sensibilité profonde, qui trouve dans la gastronomie une possibilité de la sublimer.

- " La Dent du Villard 2285 Première Rencontre, en 5 Temps, 290€
- " L'Aiguille du Fruit 3048", Deuxième Rencontre, en 7 Temps, 350€

© Florence Valencourt

Ce qu'il faut retenir ?

La famille Pinturault redonne un nouveau souffle à son bel hôtel de Courchevel et choisit Jean-Rémi Caillon pour le porter au firmament. Une première étoile en quelques mois et des planètes bien alignées pour une expérience qui convoque tous les sens. Bravo.

Alpage

734, route de l'Altiport, 73120 Courchevel

Restaurant ouvert du mercredi au dimanche, pour le service du dîner, à partir de 19h30

annapurna-courchevel.com/restaurant-alpage

© Florence Valencourt

