

PORTRAITS



PORTRAITS

Jean-Rémi Caillon

Alpage à Courchevel 1850 (74)

« LE VRAI LUXE, C'EST LA TERRE »

Né à Roanne, c'est pourtant en Savoie que Jean-Rémi Caillon s'est révélé en tant que chef. Un environnement inspirant menant à la création d'Alpage, table immersive où forêts, montagnes et produits du terroir s'animent et se répondent. Une expérience gastronomique où le temps et l'espace se confondent, le souffle est suspendu et la nature prend vie.

Issu d'une famille de gourmands comptant, entre autres, cuisinier et boulanger, Jean-Rémi Caillon a très tôt fréquenté les restaurants. C'est littéralement sur le sol d'une table étoilée qu'il a fait ses 1^{ers} pas, « pour mon 1^{er} anniversaire, j'avais 1 an ! », sourit le chef. En grandissant, il prend plaisir à cuisiner pour ses frères et sœurs et s'oriente sans hésiter dans les métiers de l'hôtellerie-restauration à 14 ans. « Je n'ai pas eu l'impression de faire un choix. Je me suis naturellement engagé dans un CAP/BEP à Verrières-en-Forez (42), et mes différents stages m'ont conforté dans cette carrière. Celui effectué au Juana notamment, au cap d'Antibes, avec Christian Morisset à l'époque. J'ai découvert des gens passionnés et rigoureux, une organisation sans faille, des assiettes extraordinaires... Je crois que c'est à ce moment-là que j'ai eu le véritable déclic, celui qui vous fait basculer de la cuisine vers la gastronomie. »

Après ses études, Jean-Rémi recherche du travail et sélectionne plusieurs établissements étoilés parmi lesquels le Château de Divonne à Divonne-les-Bains (01), près de Genève. C'est là qu'il rencontre sa 1^{re} compagne, japonaise, « qui m'a ouvert sur cette culture. Au cours de mes différents voyages au Japon – une bonne dizaine – j'ai pu découvrir une gastronomie à part entière, qui m'a marqué et beaucoup inspiré ».

Il tente ensuite l'expérience de l'Hôtel de Ville de Crissier avec Philippe Rochat, mais celle-ci ne s'avérant pas concluante, Jean-Rémi quitte les lieux au bout de trois mois. « J'ai tout de même eu le temps d'acquérir de bonnes bases, et de comprendre ce qu'est véritablement une cuisine triplement étoilée. Et puis, je suis parti sans regret car peu après, j'ai été contacté par Philippe Labbé à la Chèvre d'Or (Éze). »

PREMIÈRES RESPONSABILITÉS

Cuisine méditerranéenne, « lieu inspirant et cuisine ultra technique » séduisent Jean-Rémi qui y restera 3 ans, comme chef de partie. « Le chef pouvait utiliser jusqu'à 70 ingrédients par plat, soit 70 façons de travailler ! Ça n'est plus vraiment pertinent aujourd'hui, mais à l'époque, ça l'était. C'était une sacrée expérience, très formatrice. J'ai gagné du temps là-bas. » En 2009, Philippe Labbé quitte les lieux pour intégrer quelque temps plus tard le Shangri-La Paris. « Il me propose de le suivre, ce que j'accepte. Mais il y avait 1 an de battement entre-temps. » C'est là que le Kilimandjaro à Courchevel le contacte, lui offrant une première place de chef dédiée aux 5 chalets K Collection (Prestige Property). « Je commence la création de la carte, de fiches techniques, le contact avec les fournisseurs... j'avais 25 ans, et j'ai tout donné ! » L'été, Jean-Rémi le passe aux Palmiers à Saint-Tropez, avant de faire l'ouverture du Shangri-La Paris comme chef de partie en octobre 2010. « Je travaillais davantage sur la partie administrative, la connexion entre la salle et la cuisine, la rédaction de fiches techniques. Et puis, nous avons ouvert l'Abeille, une belle table... Une belle époque ! C'est là que j'ai compris qu'en restauration, Paris est la "vitrine" de la France. Nous ne sommes pas "bloqués" par un terroir ou l'utilisation de produits particuliers. C'est une ville au sein de laquelle on propose une cuisine française tous azimuts, un joli terrain de jeux. J'y suis resté 1 an, mais les montagnes me manquaient ! »

Jean-Rémi contacte alors la direction du K2 Palace à Courchevel, et devient le second de Nicolas Sale au Kintessence. « On me propose ensuite le poste de chef adjoint. La 1^{re} étoile Michelin arrive lors de ma 2^e saison et la seconde, l'année suivante. Nicolas, qui affichait alors 2 fois 2 étoiles – au Kintessence mais aussi à La Table du Kilimandjaro – décide ensuite de partir pour le Ritz Paris en 2015... La même année, on me propose son poste au K2 Palace. »

TROUVER SON IDENTITÉ

« Je connaissais bien les équipes du Kintessence, je n'avais pas peur de reprendre le flambeau, même si j'étais tout à fait conscient de ce que cela impliquait à 30 ans seulement. J'ai dû beaucoup travailler la carte pour tenter de me trouver une identité. Il m'a fallu 2 ans pour y parvenir. » Les années passent, les 2 étoiles perdurent mais Jean-Rémi sent qu'il est temps pour lui de vivre



©Paul Brechu

REPÈRES

Couverts/jour

18

Brigade

5 en cuisine dont Vaimiti de Chazeau (seconde) et Théophile Faucher (pâtissier), 3-5 en salle

Ticket moyen

225€

Fournisseurs

Christophe Valaz (herbes sauvages), Paul Keller (maraîcher), Pierre François (poissons bretons)

de nouvelles aventures, de s'affirmer au travers de nouveaux challenges. « Le timing est idéal : Christophe Aribert me présente Sandra Pinturault, DG de l'Hôtel Annapurna (Maison Pinturault - Courchevel 1850) avec laquelle je m'entends tout de suite. Nous avons les mêmes valeurs, la même sensibilité face à la nature, l'environnement, le végétal... Nous sommes sur la même longueur d'onde. Elle voulait refondre totalement l'offre de restauration de l'hôtel, ouvrir 3 tables en lieu et place de l'unique restaurant existant depuis 25 ans. Les lieux avaient besoin d'être bousculés, renouvelés. C'est ce à quoi nous avons travaillé, ensemble. »

En 2023, Jean-Rémi devient ainsi le chef des 3 nouvelles tables de l'Annapurna : Guinguette à la cuisine populaire régionale ; La Fèrma, table fromagère aux spécialités traditionnelles de Savoie et, depuis décembre dernier, le restaurant gastronomique Alpage.

UNE EXPÉRIENCE IMMERSIVE

« La carte y est largement inspirée de la montagne, du terroir, de la nature », explique le chef pour lequel « le vrai luxe aujourd'hui, c'est la terre ». Admiratif des Bocuse et autres Escoffier, il insuffle à ses créations d'altitude toute la technicité propre à la haute gastronomie française. Poétiques et délicates, ses assiettes reflètent son univers, son parcours, ses expériences et ses coups de cœur – d'où la présence discrète mais non moins récurrente de notes asiatiques à l'image de son plat signature, la Truite shioyaki, endive à l'or rouge, yuzu des Alpilles. « Je trouve des parallèles entre produits japonais et locaux afin de provoquer l'umami (5^e saveur), au travers de consommés, fruits ou légumes à maturité. Cette recherche est constante et capitale pour moi. » Mais le chef ne retranscrit pas uniquement son environnement via ses assiettes : « Je souhaite que l'expérience client soit immersive. Nous avons donc travaillé sur une ambiance sonore, avec un son diffusé, séquencé calqué sur le service des différents plats », mais aussi des arts de la table illustrant toute l'étendue du savoir-faire artisanal local, et une ambiance générale plongeant le convive au cœur d'une forêt – un projet architectural signé Insight Lyon/HASAP Atelier Giffon. « Nous échangeons en permanence avec la directrice des restaurants Marine Civarrelli et le sommelier Valentin Peyard, pour développer et faire évoluer cette table – notamment en matière de service en salle et de proximité client. J'écoute aussi la clientèle, ma direction... Les choses se mettent doucement en place, mais les bases sont posées. Maintenant, nous allons nous laisser du temps en nous donnant les moyens d'aller toujours plus loin ! »

» **Emilie Niel**