

Hôtel Annapurna, Courchevel

Idéalement situé sur les pistes et les hauteurs de Courchevel, l'Annapurna est l'hôtel le plus élevé de la station. Depuis 50 ans, cet établissement se distingue comme une destination de choix avec, pour objectif principal, de vous offrir une expérience inoubliable, où le luxe et l'attention aux détails se marient harmonieusement pour créer des souvenirs durables.



Crédits photos ©Hôtel
Annapurna

Hôtel Annapurna Courchevel 1850
Maison Pinturault Clef Michelin 734
Route de l'Altiport 73120 Courchevel
+33 (0)4 79 08 04 60
<http://www.annapurna-courchevel.com>

Crédits photos ©Hôtel Annapurna, Foudimage, Paul Bréchu

Courchevel fait partie de ces destinations iconiques qui font rêver amateurs de ski, amoureux de la montagne et épicuriens globe-trotteurs. C'est dans cette station que la Famille Pinturault, lignée d'hôteliers indépendants, a choisi de construire, en 1954, un hôtel qui deviendra mythique : L'Annapurna. Un nom évocateur du sommet mythique de l'Himalaya gravi par les alpinistes Maurice Herzog et Louis Lachenal, ami de la famille Pinturault.

Un demi-siècle après sa création, l'Annapurna reste l'adresse culminante de la station. Idéalement placé sur le domaine, l'hôtel a été repensé au fil des ans, pour s'adapter aux évolutions des modes de vie et des pratiques, traversant les époques et les modes. C'est aujourd'hui l'un des deux seuls hôtels de luxe à Courchevel dont la famille fondatrice est toujours propriétaire.

L'Annapurna bénéficie d'un emplacement d'exception et de l'une des plus belles vues des 3 Vallées sur les sommets de la Croix du Verdon, de la Saulire et de l'Aiguille du Fruit. Sur les hauteurs de la station, l'Hôtel Annapurna est posté directement sur les pistes, entre le Jardin Alpin et l'altiport, juste à côté de la remontée mécanique du Pralong et de la piste du même nom.

Une localisation ski in/out qui en fait l'un des emplacements les plus prisés de Courchevel.



Crédits photos ©Hôtel Annapurna

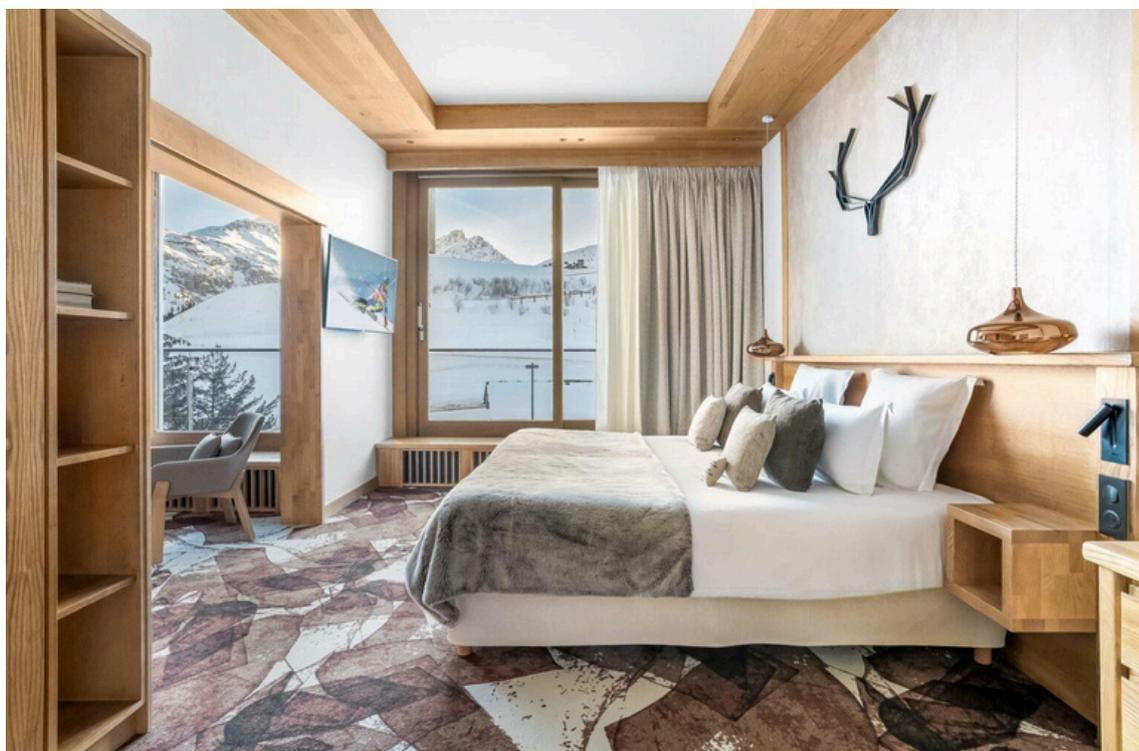




Crédits photos ©Hôtel Annapurna

Entre autres atouts, l'Hôtel Annapurna a la particularité d'être baigné de lumière et de soleil, Christiane et André Pinturault ayant multiplié dès la création de l'édifice, les ouvertures, les fenêtres et les grandes baies vitrées afin d'offrir à leurs hôtels d'innombrables points de vue panoramiques à tous les étages. Un parti-pris architectural qui a largement façonné le tempérament hors normes de l'établissement.

Loin des bâtiments standardisés des grands groupes internationaux, l'Annapurna abrite 76 chambres et suites toutes singulières, réparties en 5 catégories. C'est là toute la magie de l'hôtel : on peut y séjourner à de multiples reprises tout en le redécouvrant à chaque fois par le biais d'une nouvelle configuration de chambres, d'une vue inédite sur la vallée ou de services exclusifs propres à un type de chambre (balnéo, sauna, terrasses, baignoires, salons...).



Crédits photos ©Foudimage

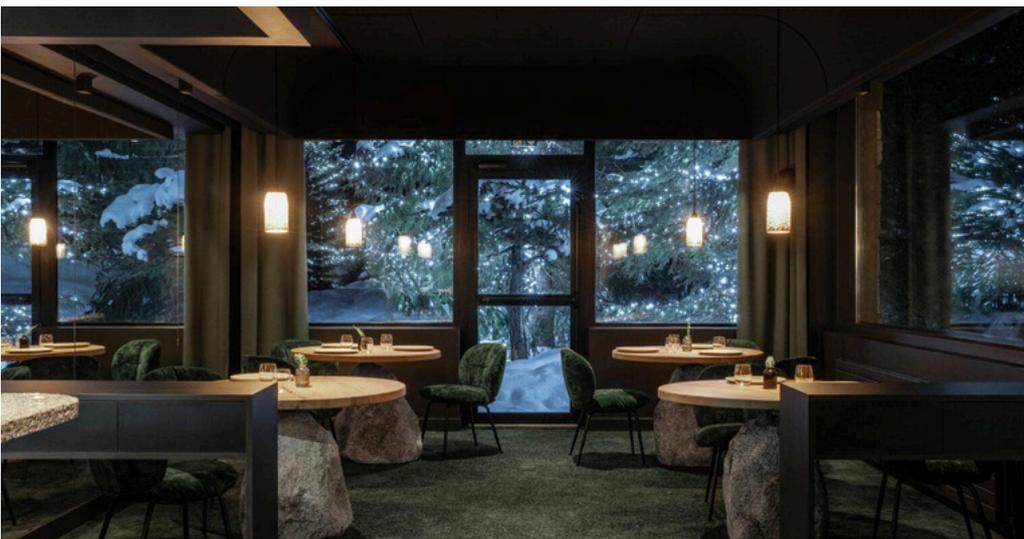




Suite Annapurna Crédits photos ©Paul Bréchu et Foudimage

Autant de facettes qui font la personnalité de cette adresse récompensée l'hiver dernier d'une clé Michelin. Cette nouvelle distinction prend en compte cinq critères d'excellence (architecture et design intérieur, qualité du service, personnalité et caractère, rapport qualité-prix et contribution à l'expérience locale). Une reconnaissance qui souligne son engagement pour une hospitalité d'exception. Sous la direction de Sandra Pinturault, cet écrin de luxe continue de se distinguer par l'art de Recevoir, son raffinement, son sens du détail ou encore le goût de l'excellence.

Une expérience gastronomique réinventée



Restaurant Alpage Crédits photos ©Paul Bréchu

En quelques mois, l'Annapurna est devenu une destination gourmande à part entière avec la création, par Sandra Pinturault, d'une offre gastronomique à trois actes invitant les hôtes de la Maison mais aussi les visiteurs de passage, non-résidents de l'hôtel, à faire l'ascension pour découvrir, au sein de cet hôtel 5 étoiles, une cuisine portée sur les circuits-courts, la durabilité et la qualité des produits locaux. Métamorphosé en six mois de travaux, et le précieux travail d'architecte de l'Atelier Giffon, trois ambiances pour autant de concepts de restaurants y ont vu le jour dès l'hiver 2023 dans le prolongement du bar : Rendez-Vous, Alpage et La Fèrma.

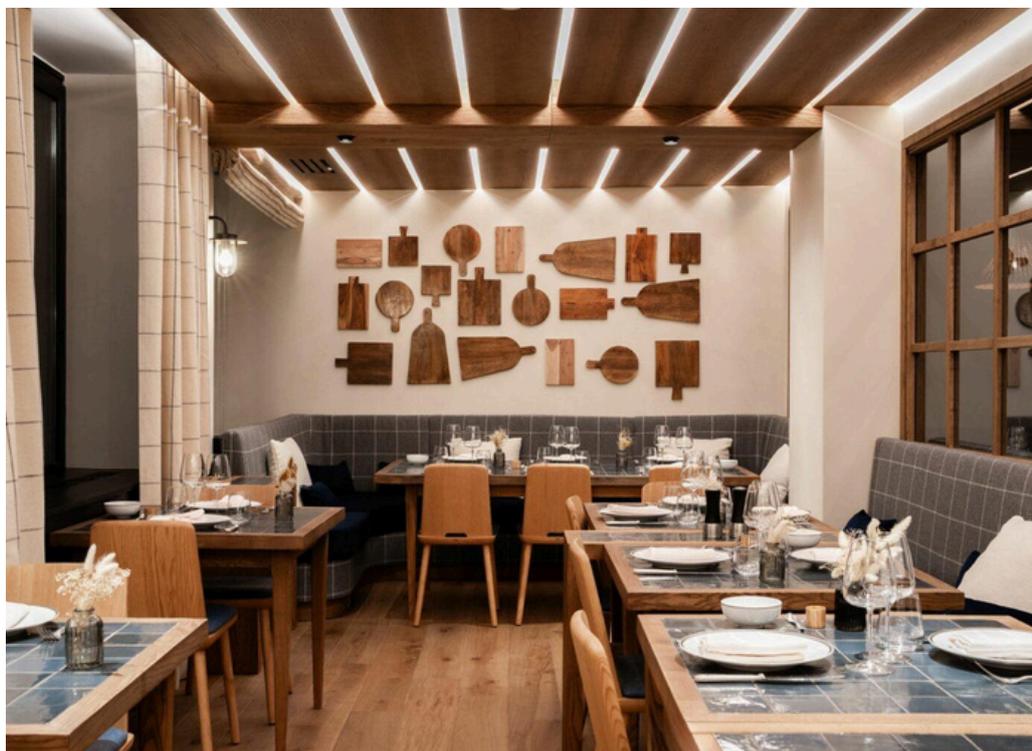
-Pour la saison 2024-2025, l'Annapurna dévoile Rendez-Vous, une nouvelle table mettant à l'honneur la cuisine traditionnelle française. Le chef Jean-Rémi Caillon revisite des classiques comme le saumon à l'oseille, les oeufs en meurette. Le pâtissier Téophane Faucher propose des créations sucrées emblématiques comme la crêpe Suzette et le soufflé à la chartreuse, sans oublier la Courchev'elle, pâtisserie signature aux pralines roses. Rendez-Vous offre 80 couverts modulables, à l'intérieur comme sur sa terrasse en bord de piste. Chaque jeudi soir, le restaurant vous propose une ambiance festive, en hommage aux célèbres soirées animées de l'hôtel d'autrefois.

Restaurant Alpage, une cuisine étoilée au coeur des Alpes. Conçu comme un instant de partage privilégié avec le chef, sa brigade et l'équipe de salle, Alpage ne se révèle qu'à la nuit tombée, invitant ses hôtes, une vingtaine seulement, à prendre place dans un décor apaisé et apaisant tourné vers la nature extérieure. Entre le chêne d'Albertville, les blocs de granit du mont Blanc, les herbes fraîches et les fleurs séchées, les céramiques brutes de l'artiste Anne Marmottan et l'univers sonore du Couturier du Son, qui ponctue chaque séquence, les assiettes millimétrées du chef Jean-Rémi Caillon s'appuient sur la stimulation de tous les sens.



Restaurant Alpage : Champignons Chartreux Les Cardons à la Moelle Crédits photos ©Paul Bréchu

Restaurant La Fèrma : Déguster raclette ou fondue alors que la neige tourbillonne au dehors fait incontestablement partie des plus grands plaisirs des séjours aux sports d'hiver. D'où la création de La Fèrma, restaurant de spécialités savoyardes, fromagères pour l'essentiel, au sein même de l'hôtel. Un refuge sophistiqué, intimiste et chaleureux d'une quinzaine de couverts, pareil à une salle à manger de ferme savoyarde, qui s'habille de zelliges bleus, de laine et de bois pour sublimer les spécialités de Savoie, dans un parfait équilibre entre prestige et tradition.



Restaurant La Fèrma Crédits photos ©Paul Bréchu

Bar et Cigar Lounge

Le bar 1974 est le royaume du chef barman Alain Péant, figure emblématique de la Maison depuis 40 ans. A l'heure du thé, pour un déjeuner sur le pouce, une pause apéritive ou un dernier verre au coin du feu, c'est le lieu où se retrouver en famille, entre amis et entre habitués et se détendre au rythme des goûters d'après-ski et des soirées musique live (piano, DJ, jazz...). Pour les amateurs de cigares, cigarettes et chichas, un espace fumeur complète le bar.

Espace Bien-Etre



Crédits photos ©Paul Bréchu

Installée au même endroit depuis sa création mais rénovée en 2019, la piscine intérieure en inox de 15 mètres s'ouvre largement sur les paysages enneigés environnants. Un mur de sels, un jacuzzi, un sauna panoramique, deux hammams et une douche sensorielle complètent l'offre Spa.

Pour des soins plus personnalisés, l'hôtel a également aménagé deux cabines de soins avec Codage. La marque française de cosmétiques et l'Annapurna ont imaginé un partenariat exclusif pour implanter, au sein de l'hôtel, un laboratoire permettant d'élaborer pour chaque client un sérum personnalisé. Un soin-minute réalisé sur-place et sur-mesure en fonction des besoins de chaque peau, puis appliqué lors d'un soin ou d'une routine de soins complète et exclusive. Également disponible : un cabinet de kinésithérapie-ostéopathie, un salon de coiffure et la possibilité de faire appel à un coach sportif au sein de l'espace fitness, accessible librement (machines de cardio-training, tapis de course...) ou lors de cours adaptés (aquaboxing, yoga, pilates, renforcement musculaire...).

Espaces kids et ados

L'Hôtel Annapurna abrite un Kid's club pour les 3-10 ans : la Banquise des Petits, un espace « polaire » indoor, aménagé pour jouer, apprendre et exprimer sa créativité aux côtés d'un animateur dédié.

À l'extérieur, une autre aire de jeux, le Camp de Base IV, abrite un véritable igloo, un toboggan de 21 mètres et un module de pêche à la ligne « sous la glace ». Pour les plus grands, une salle ados a été spécialement aménagée à l'étage avec billard, baby-foot, consoles de jeux et jeux de sociétés.

Espace Bien-Etre

50 ans d'histoire

Christiane et André Pinturault, déjà propriétaires et directeurs de l'hôtel Les Sherpas à Courchevel, décident de construire un second établissement. Entrepreneurs dans l'âme, ils créent le premier hôtel de luxe « nouvelle génération ». Après deux étés de construction complexe, c'est en décembre 1974 que l'hôtel est inauguré. Au fil des années, l'hôtel continue de se développer, notamment à travers la création des premières suites et la rénovation générale de l'établissement dans un style plus contemporain. Pour perpétuer la tradition de l'hôtel, Sandra Pinturault, fille de Claude, rejoint l'équipe en 2013. Elle initie d'importants projets de rénovation tels que l'espace bien-être, le ski room...

Plus de 50 ans se sont écoulés depuis l'ouverture de l'Hôtel Annapurna, et c'est aujourd'hui l'un des deux seuls hôtels de luxe à Courchevel dont la famille fondatrice est toujours propriétaire