



LA MAISON
P I N T U R A U L T
LE PARTAGE EN HÉRITAGE

Dossier de presse 2025-2026



De gauche à droite : Cédric, Claude, Alexis & Sandra Pinturault

Niché sur les hauteurs de Courchevel, à quelques flocons de l'Altiport, l'**Hôtel Annapurna** domine la station depuis 1974.

Cinquante ans d'histoire, de glisse et de panoramas grandioses sur la Saulire, la Grande Casse et l'Aiguille du Fruit, porté **par l'esprit pionnier de passionnés arrivés à Courchevel en 1961 : la famille Pinturault.**

Dans les pas de leurs grands-parents Christiane et André, puis de leur père Claude, Sandra Pinturault et ses frères, Alexis et Cédric, incarnent aujourd'hui la troisième génération installée à Courchevel.

Ensemble, ils perpétuent l'héritage familial que ce soit à Courchevel 1850, leur fief historique, avec l'Hôtel Annapurna et les restaurants Alpage*, La Fèrma, et Rendez-Vous mais aussi à Courchevel Le Praz où découvrir l'Hôtel Les Peupliers, les restaurants La Table de Mon Grand-Père et L'Étable des Lys, L'Épicerie du Praz et les trois Chalets Altaï, disponibles à la location toute l'année.

Une collection d'adresses authentiques réunies autour de valeurs fortes - **l'art de recevoir avec raffinement, le sens du service et le goût de l'excellence** -, qui font la renommée et la signature de La Maison Pinturault.

Une marque d'art de vivre, **hôtelière et gastronomique** principalement dirigée par Sandra Pinturault tandis que son frère, Alexis, poursuit sa carrière de skieur professionnel.

LA MAISON PINTURAUULT

L'art de recevoir à Courchevel depuis 1974

COURCHEVEL

Un domaine mythique

STATION DE LÉGENDE, PRISÉE DES PASSIONNÉS DE MONTAGNE ET DES ÉPICURIENS GLOBE-TROTTEURS, COURCHEVEL, FÊTERA CET HIVER LES 80 ANS DE SA CRÉATION !

Officiellement créée en 1946, la station alpine se compose de six villages : Saint-Bon-Tarentaise, berceau historique de la destination, le village du Praz où se trouve l'Hôtel Les Peupliers, Courchevel La Tania, Courchevel Village, Courchevel Moriond et enfin Courchevel 1850, point culminant de la station où se niche l'Hôtel Annapurna.

À chaque étage son identité, ses particularités et ses départs skis aux pieds (exception faite de Saint-Bon relié au domaine par navette), à la découverte des 3 Vallées, le plus grand domaine skiable du monde, qui relie Méribel, Brides-les-Bains, Saint-Martin-de-Belleville, Les Menuires, Val Thorens et Orelle, pour constituer un terrain de jeux alpins exceptionnel de 600 km de pistes dont 150 km uniquement à Courchevel.

Un domaine exceptionnel qui vaut à la station, 80 ans cette saison, d'accueillir en décembre 2025 le slalom dames de la Coupe du Monde de ski alpin, puis les épreuves masculines de Super-G et de descente en mars 2026. La station est également pressentie pour recevoir une ou plusieurs épreuves lors des Jeux olympiques de 2030 organisés dans les Alpes.

Des pistes directement accessibles depuis les établissements de La Maison Pinturault. Posté juste à côté de la remontée mécanique du Pralong, entre le Jardin Alpin et l'altiport, l'Hôtel Annapurna, à Courchevel 1850, bénéficie en effet d'une localisation ski in/out parmi les plus prisées de la station.

À Courchevel Le Praz, charmant village traditionnel de montagne avec habitations typiques et ruelles étroites, l'Hôtel Les Peupliers est pour sa part installé à proximité de la télécabine du Praz.

Quant aux Chalets Altaï, destinés à une clientèle en quête de calme et de quiétude, ils se lovent au bout du village de Courchevel Le Praz, par l'allée des Cerisiers, à quelques minutes de la télécabine du Praz, accessibles à pied ou via une navette privée dédiée.





Une station unique au monde

Hors-pistes, Courchevel est également réputée pour son offre lifestyle **sans équivalent dans les Alpes françaises**. Destination aux multiples possibilités, la station accueille chaque hiver galeries et expositions d'art contemporain en

plein air, incroyable palette d'activités outdoor (raquettes, promenade en chiens de traîneau, fatbike, ski joëring, luge, parapente...), offre gastronomique d'exception (sept restaurants étoilés), spas prestigieux et boutiques de luxe.





Sandra Pinturault, l'entrepreneuse

Après un cursus en école de commerce et une spécialisation en finance des marchés, Sandra Pinturault rejoint l'Hôtel Annapurna en 2013. D'abord réceptionniste, elle se forme au long cours, devient chef de réception puis responsable hébergement avant de prendre **la direction de l'Hôtel Annapurna en 2019.**

Cavalière émérite, amoureuse de la montagne mais aussi amatrice d'art, de gastronomie et de vins, **elle imprime désormais sa vision d'un certain art de vivre alpin** à l'Hôtel Annapurna créant, dès 2022, non pas un mais trois restaurants (!), dont **la table gastronomique Alpage, étoilée dès sa première saison.**

Femme de goût, on lui doit la rénovation d'une partie des chambres, du kids club façon banquise et de la salle ado ; la présence discrète de photos et d'œuvres de street art dont elle raffole.

Dirigeante de son temps, elle est aussi particulièrement engagée pour le bien-être de ses équipes et intimement persuadée de la nécessité, pour l'Hôtel Annapurna, de faire preuve d'exemplarité écologique, dans le choix de ses matériaux comme de ses fournisseurs.

Depuis décembre 2023, **Sandra Pinturault est également à la tête de la collection La Maison Pinturault** qui regroupe l'Hôtel Annapurna, ses restaurants mais aussi, à Courchevel Le Praz, les Chalets Altaï, l'Hôtel Les Peupliers, les restaurants La Table de Mon Grand-Père et l'Étable des Lys ainsi que l'Épicerie du Praz.



Alexis Pinturault, le skieur de haut niveau

Triple champion du monde, triple médaillé olympique (avec deux médailles de bronze en slalom géant et une d'argent en combiné), multi médaillé et vainqueur de plusieurs globes (cinq petits) et un gros globe de cristal, le cadet de la famille Pinturault a brillamment suivi les traces de ses grands-parents et parents, tous amoureux de ski.

Sportif le plus victorieux de l'histoire du ski tricolore et 3^e skieur français seulement à remporter le classement général de la Coupe du Monde, après Jean-Claude Killy et Luc Alphand, Alexis devrait à terme prendre la direction des établissements de Courchevel Le Praz, aux côtés de son épouse, Romane.

Associé à sa sœur, Sandra Pinturault, dans le développement de La Maison Pinturault, **il s'est particulièrement investi dans la construction des chalets Altaï.** Il a également accueilli l'année dernière une petite fille représentant la 4^e génération de la famille Pinturault : Olympe.

50 ans d'histoire sur trois générations à feuilleter au sein d'un livre anniversaire auto édité l'an passé (à consulter sur place dans les établissements de La Maison Pinturault).

Un album de famille intimiste pour revivre en images la folle aventure de l'Hôtel Annapurna et les débuts de la plus prestigieuse station des Alpes.



HÔTEL ANNAPURNA*****

50 ans sur le toit de Courchevel

Érigé en 1974 par Christiane et André Pinturault, l'Hôtel Annapurna, récompensé d'une **Clé Michelin**, reste l'adresse culminante de la station de Courchevel.

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 sans perdre son âme.

Entreautesatouts, l'Hôtel Annapurna bénéficie de multiples ouvertures, fenêtres et grandes baies vitrées, ce qui lui donne la particularité d'être constamment baigné de lumière et de soleil et d'offrir **de superbes points de vue panoramiques à tous les étages**.

76 chambres de caractère

L'Hôtel Annapurna abrite **76 chambres et suites toutes singulières, réparties en 5 catégories**, de la chambre "Vallée Classique" (17 m²) à la suite "Everest" (145 m²) à deux chambres, avec terrasse sur les pistes et sauna privatif en passant par les chambres "Saulire". Les "Junior Suite", les "Familiales" aux expositions différentes, les suites "Annapurna" ou encore les suites "Makalu" et "K2", empruntent leurs noms et leurs volumes

XXL à de célèbres sommets de 8000 mètres, complètent la collection.

C'est là, toute la magie de l'Hôtel Annapurna : 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 Saulire ou de services exclusifs propres à un type de chambre (balnéo, sauna, terrasses, baignoires, salons...).



Cinq suites revisitées pour la saison 2025/2026

Maison de famille en mouvement perpétuel, l'Hôtel Annapurna évolue hiver après hiver pour continuer de satisfaire et surprendre une clientèle de fidèles, pour certains habitués à séjourner à l'hôtel depuis plusieurs décennies.

Parmi les grandes nouveautés de l'hiver 2025/2026, la rénovation de 4 Junior Suites et le nouvel aménagement de la suite Everest, la plus emblématique de l'établissement, par les équipes de l'Atelier Giffon.

Inspirées de l'esthétique initiée par Sandra Pinturault, les nouvelles suites reprennent la palette chromatique déjà déployée dans les suites, le travail du bois, dont le chêne clair et l'utilisation de matières naturelles et texturées, comme la laine. L'ensemble compose une ambiance chaleureuse et élégante avec une touche d'originalité du côté des revêtements de sols, toujours très graphiques au sein de l'Hôtel Annapurna. Ils ont ici été sélectionnés chez Ege Carpets, créateurs de moquettes d'exception.

« Afin de nous renouveler et de continuer à satisfaire nos clients saison après saison, nous réalisons chaque année des travaux au sein de l'établissement, que ce soit au niveau des chambres, du spa ou des restaurants. En attendant les travaux de la terrasse, la saison prochaine, nous nous sommes concentrés cet hiver sur le réaménagement de cinq de nos suites. Réalisées par les équipes de l'Atelier Giffon, elles ont été pensées dans le prolongement du relooking des chambres initié depuis ma prise de direction avec un gros travail autour du bois, de la pierre et des couleurs naturelles. »

Sandra Pinturault







DES SERVICES D'EXCEPTION

Un spa Codage réinventé

Déjà doté d'une superbe piscine intérieure en inox de 15 mètres, le spa de l'Hôtel Annapurna a été repensé cet hiver pour offrir un hammam plus spacieux ainsi qu'un nouveau jacuzzi tourné vers les sommets.

Un mur de sels, aux vertus apaisantes, deux saunas, dont un panoramique et une douche sensorielle complètent l'offre spa proposant aux visiteurs et aux résidents de l'hôtel une expérience de ressourcement au plus près des montagnes.

Pour une offre plus personnalisée, l'hôtel a également aménagé deux cabines de

soins avec **Codage**, marque made in France exigeante qui a implanté directement au sein de l'hôtel, un laboratoire permettant d'élaborer pour chaque client un sérum sur-mesure. Ce soin-minute, réalisé sur place et adapté aux besoins de chaque peau, peut ensuite être intégré à un soin complet ou s'inscrire dans une routine exclusive.

Également sur-place : 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...).

Des espaces kids et ados pensés pour les familles

Hôtel familial par nature, l'Hôtel Annapurna abrite un charmant kid's club pour les 3-10 ans : la Banquise des Petits. Un espace "polaire" indoor, tout de blanc et de bleu vêtu, aménagé par les architectes de l'Atelier Giffon pour jouer, apprendre et exprimer sa créativité aux côtés d'un animateur dédié.

À l'extérieur, près de la terrasse, une autre aire de jeux, le Camp de Base IV, clin d'œil au dernier camp de base des alpinistes avant

l'ascension de l'Annapurna, 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.

Une salle de projection permet également de profiter, en famille, d'une sélection de films grand public, d'animation ou d'aventure.



Le ski facile au départ du ski room

Skis, chaussures, casques, masques et lunettes... Tout l'équipement essentiel est disponible à la location, avec en complément une sélection d'accessoires haut de gamme proposée à l'achat au **Ski Shop Annapurna Sports**.

Quant au ski room, doté de grands casiers individuels haut de gamme et chauffants,

il permet de se chauffer confortablement pendant que le ski valet dispose les skis et bâtons au départ de la piste de ski. Au retour, ce dernier assure le rangement du matériel dans les casiers et apporte une attention particulière en aidant chaque client à se libérer de son équipement.



Parking et flotte de navettes, pour un accès facilité

Pour les clients arrivant à l'Hôtel Annapurna avec leurs propres véhicules, l'établissement met à disposition un **parking extérieur** mais aussi un **parking intérieur sécurisé**, avec voiturier, permettant de stationner très facilement durant toute la durée du séjour.

Sur-place, **une flotte de navettes hybrides Range Rover, conduites par voituriers**, permet aux clients de se déplacer très facilement pour faire du shopping ou flâner dans le centre du village.





LES RESTAURANTS COURCHEVEL 1850

Une destination gourmande à part entière

« Dans nos restaurants, l'accueil est un élan. À nous de faire sentir à chacun qu'il est attendu et reconnu. L'essentiel réside dans la sincérité : un mot juste, un geste élégant, une attention au bon moment. Le service se vit dans la sensibilité et le cœur d'une équipe engagée. Notre vision de l'excellence place l'émotion au premier plan : celle qui crée du lien et donne envie de revenir. »

Marine Civalleri

RESTAURANT ALPAGE

Une cuisine étoilée au coeur des Alpes



Engagé depuis son ouverture dans une démarche de gastronomie durable, le restaurant Alpage (une étoile au guide Michelin) poursuit son chemin vers l'exemplarité. Déjà récompensé par trois macarons Écotable – plus haut niveau de distinction du label –, il renouvelle cette saison ses engagements écoresponsables en faveur d'une cuisine locale, vertueuse et exigeante signée Jean-Rémi Caillon.

Particulièrement ancrée dans son terroir, la cuisine d'Alpage se découvre comme une succession d'hommages à la montagne environnante dans des menus en cinq ou sept temps qui invitent à redécouvrir les liens noués avec les artisans, maraîchers et producteurs de la vallée, sublimant légumes racines,

poissons d'élevage responsable, fromages d'alpages ou pièces de viande maturées issus de circuits ultra-courts.

Une expérience singulière, proposée du mercredi au dimanche soir, au sein d'une salle immersive et intimiste, d'une vingtaine de couverts. Le vert de la forêt y répond au chêne d'Albertville et aux blocs de granit du mont Blanc utilisés pour la création des tables, aux herbes fraîches et aux fleurs séchées, aux céramiques brutes de l'artiste Anne Marmottan et à l'univers sonore du Couturier du Son, choisi pour ponctuer le service.

Un instant de partage privilégié avec le chef et sa "cordée" au plus près d'une montagne sauvage et nourricière.

« Alpage célèbre la noblesse des choses simples, la puissance du territoire et la beauté d'une cuisine sincère pensée pour durer. C'est une table née d'un besoin presque instinctif : celui de redonner du sens au geste, de faire parler la montagne sans l'habiller de trop. Ici, chaque produit porte un prénom, chaque plat est une main tendue. On cuisine doucement, comme on écoute, comme on regarde la neige tomber. »

Jean-Rémi Caillon





Jean-Rémi Caillon
 Chef exécutif de La Maison Pinturault,
 chef étoilé du restaurant Alpage

Originaire de Roanne, passé par la Côte d'Azur, Paris et le bassin du Léman, le quadragénaire s'est fait un nom... à Courchevel, installé quelques centaines de mètres en contrebas, dans un autre établissement de la station. Formé à la grande cuisine française, admiratif, entre autres, de Bocuse et Escoffier, il se révèle influencé par ses voyages (au Japon notamment) et le terroir alpin, "produits, recettes, habitudes et traditions paysannes", avec un goût affirmé pour la cueillette, les herbes sauvages et les végétaux. "La viande et le poisson auront toujours une place prépondérante dans ma cuisine mais il est important de donner au végétal toute sa place dans notre alimentation, soit 50% de l'assiette à minima", explique Jean-Rémi Caillon. Une approche que l'on retrouve sur l'ensemble des cartes de La Maison Pinturault, de la table étoilée d'Alpage à l'Étable des Lys en passant par La Table de mon Grand-Père, à Courchevel Le Praz.

Marine Civalleri
 Directrice exécutive de salle des
 restaurants de La Maison Pinturault

Arrivée à l'hôtellerie par passion, Marine Civalleri effectue sa première saison à l'Hôtel Annapurna en 2011. A l'époque, l'unique restaurant propose un buffet le midi et une carte réservée aux résidents le soir. « Il y avait beaucoup d'habitues qui avaient leur table, se sentaient chez eux, dans leur maison de vacances et dont on apprenait à connaître les petites habitudes pour leur faire plaisir », se souvient Marine. Elle tombe amoureuse de l'ambiance si particulière de l'Hôtel Annapurna, au point de revenir plusieurs années de suite. Après plusieurs expériences dans d'autres établissements, elle est finalement de retour depuis 2022, à l'invitation de Sandra Pinturault, qui lui a proposé de prendre la direction de la salle aux côtés de Jean-Rémi Caillon. Pour le plus grand plaisir des fidèles de la maison.



RESTAURANT RENDEZ-VOUS

La Table de l'Annapurna, une cuisine de tradition française

Lieu de rendez-vous et de rencontres où se retrouver entre deux descentes ou après le ski, l'espace restaurant de l'Hôtel Annapurna joue l'ultra modularité (avec une capacité d'accueil de 80 couverts) permettant aux équipes, sous la direction de Marine Civaleri, la directrice des restaurants de La Maison Pinturault, de composer facilement de grandes tablées, que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur, sur la terrasse bordant les pistes.

Au déjeuner comme au dîner, le lieu propose une généreuse cuisine de tradition française, à base de produits nobles : légumes de saison, poissons d'élevages durables, viandes choisies avec rigueur, fromages d'altitude. Les cuissons

sont maîtrisées, les sauces sophistiquées et les gestes, flambages, découpes au guéridon, se prolongent en salle dans l'esprit de la grande cuisine française.

Au dessert, le chef pâtissier Téophane Faucher réalise quotidiennement crêpe Suzette, tartes et grands classiques de la pâtisserie française comme le flan pâtissier, devenu en deux saisons le dessert-signature de la maison.

À la tombée de la nuit l'ambiance devient plus chaleureuse et conviviale encore, rythmée ponctuellement par la venue d'artistes, musiciens, chanteurs ou magiciens.

« Rendez-Vous, c'est cette grande table qu'on dresse chaque jour pour ceux qu'on aime. J'y pense comme à un salon de famille, ouvert sur le monde, mais fidèle à nos racines. Une cuisine franche, portée par des produits vrais, des équipes engagées et une envie simple : bien recevoir. On y vient pour se retrouver, se régaler, se laisser surprendre. »

Jean-Rémi Caillon





NOUVEAUTÉS HIVER 25/26

Les dîners Vignerons *CHAQUE MOIS*

Sous la direction de Valentin Peyrard, chef sommelier des restaurants de La Maison Pinturault, le restaurant Rendez-Vous organisera tout l'hiver, un dîner vigneron en partenariat avec un domaine coup de cœur (Champagne, Vallée de la Loire, Bourgogne, Alpes et Savoie, Côtes du Rhône, Bordeaux). Selon les cuvées proposées (de vieux millésimes sont annoncés !) et commentées

par le vigneron en personne, le chef Jean-Rémi Caillon et son équipe proposeront un menu sur-mesure.

Un parfait accord mets-vins destiné aux clients de l'hôtel mais aussi à tous les amateurs de vins et d'expériences intimistes.

Sur réservation. Menu-dégustation de 3h environ. Tarif variable selon les thèmes.

Les ateliers œnologiques *CHAQUE SEMAINE*

Le restaurant Rendez-Vous proposera également un atelier œnologique (4 à 5 vins savoyards, français voire transalpins selon les trouvailles), animé par le chef sommelier de La Maison Pinturault, afin de s'initier ou de se perfectionner à l'art de la dégustation.

Un moment d'échanges et de découverte autour du vin accompagné de quelques bouchées préparées par le chef.

Sur réservation. Durée : 1h à 1h30, de 4 à 10 participants, dès 40 €/personne.

RESTAURANT LA FÈRMA

Le goût de la Savoie

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 du restaurant La Fèrma, restaurant de spécialités savoyardes, au sein même de l'hôtel.

Un refuge soigné, 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, de banquettes confortables et de bois blond pour sublimer les spécialités de Savoie (charcuteries artisanales, beignets de Vonezins et savoureuses raclettes nature, ail des ours, Brézain...), dans un parfait équilibre entre prestige et tradition.



Une petite sélection de plats issus de la carte du restaurant Rendez-Vous sera proposée à chaque table afin que les non-amateurs de fromages puissent partager la magie des lieux et du plaisir d'être ensemble à La Fèrma.



BAR ET CIGAR LOUNGE

Pour que vive la nuit

Cœur vivant de l'Hôtel Annapurna depuis sa création, le bar est le royaume du chef barman Alain Péant, figure emblématique de la maison qui y propose ses cocktails-signature depuis 40 ans.

Des créations originales, signées par le Français Jérémy LeBlanche, mixologue du Thyme Bar à New York, rejoindront également la carte du bar cet hiver. Pensés comme de véritables expériences visuelles et gustatives, ces cocktails uniques et spectaculaires offriront aux clients un moment aussi surprenant qu'inédit.

Tout au long de la journée, le bar propose une cuisine raffinée et réconfortante. On y savoure des classiques revisités comme le croque-

tartine à la truffe noire ou le club sandwich fermier, mais aussi des propositions plus gourmandes, de la guédille de homard au burger à la raclette fumée. L'offre se complète de pâtisseries maison et d'autres douceurs sucrées.

Lieu où se retrouver en famille, entre amis et entre habitués pour laisser le temps s'étirer au rythme des goûters d'après-ski et des soirées concerts (musique live, piano, DJ, jazz...), le bar est complété d'un espace fumeur attenant destiné aux amateurs de cigares, cigarettes et chichas.

Le soir, il n'est pas rare d'y croiser les joueurs de cartes lancés dans d'interminables parties de poker, de tarot ou d'autres jeux à partager.





HÔTEL LES PEUPLIERS****

Une adresse familiale et emblématique
au cœur du village

Si l'Hôtel Annapurna est l'hôtel le plus haut de Courchevel, l'Hôtel **Les Peupliers** est le plus bas, à 1 300 mètres d'altitude.

Posté à l'entrée du village de Courchevel Le Praz, en lisière de forêt et de ses sentiers de randonnées, presque les pieds dans l'eau du lac et la tête dans les tremplins olympiques de 1992 (et peut-être de 2030), l'**Hôtel Les Peupliers fait partie des plus anciennes adresses de la station.**

C'est aussi le cœur vivant de Courchevel Le Praz, destination à part entière, chaleureuse et authentique, avec vraie vie de village, habitants à l'année et commerces de proximité.

Des chambres et suites cosy

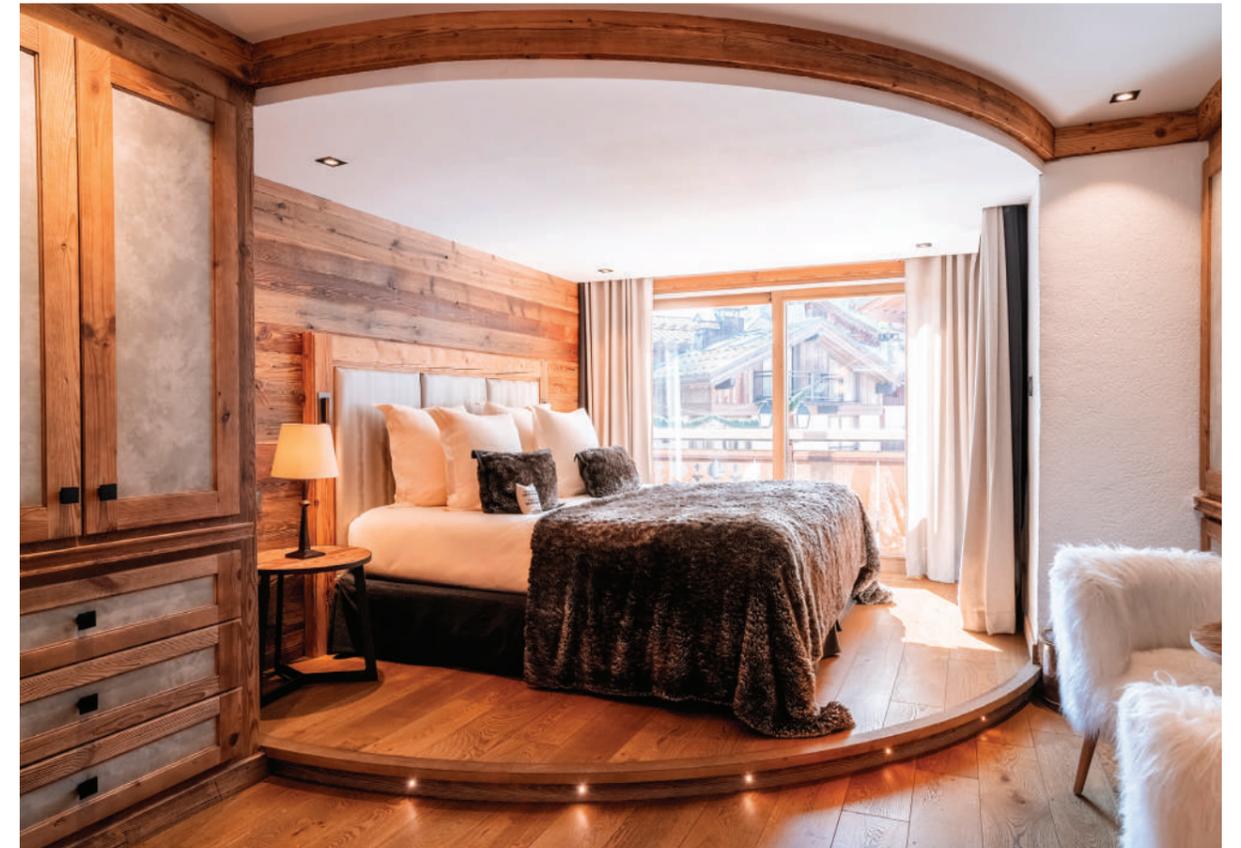
Décoré avec goût, dans un style montagne traditionnel entre pierres, bois et motifs savoyards, l'Hôtel Les Peupliers compte, dans le bâtiment principal, **18 chambres et suites ultra douillettes** (de 20 à 40 m²) avec vue sur le village ou le lac.

Un tout autre Courchevel à découvrir à quelques minutes seulement de Courchevel 1850 via la télécabine du Praz.

Érigé dans les années 30 par la famille Blanc/Gacon, la famille Pinturault a fait l'acquisition de l'Hôtel Les Peupliers en 2022, devenant la seconde famille propriétaire seulement en presque un siècle d'existence.

Si Alexis et Romane Pinturault devraient prendre la direction des établissements de Courchevel Le Praz à l'issue de la carrière sportive d'Alexis, l'établissement s'appuie aujourd'hui sur la présence de Julien Chamoux en tant que directeur général.

L'atmosphère, très conviviale, se prolonge de l'autre côté de la rue, vers le lac, **dans La Maison, un bâtiment annexe dotée de 14 chambres** aux entrées séparées, situées à quelques mètres du lac du Praz. On y dort jusqu'à six personnes dans une ambiance pension de famille chic et charmante.



Julien
Chamoux
Directeur général
de l'Hôtel Les Peupliers

Passé par le groupe Accor et l'agence immobilière Cimalpes de Courchevel, c'est un grand amoureux de la destination Courchevel et plus particulièrement de Courchevel Le Praz dont il adore « *l'ambiance familiale et la vie de village à l'année, avec les écoliers qui croisent les skieurs le matin* ».





SPA ESTIME & SENS

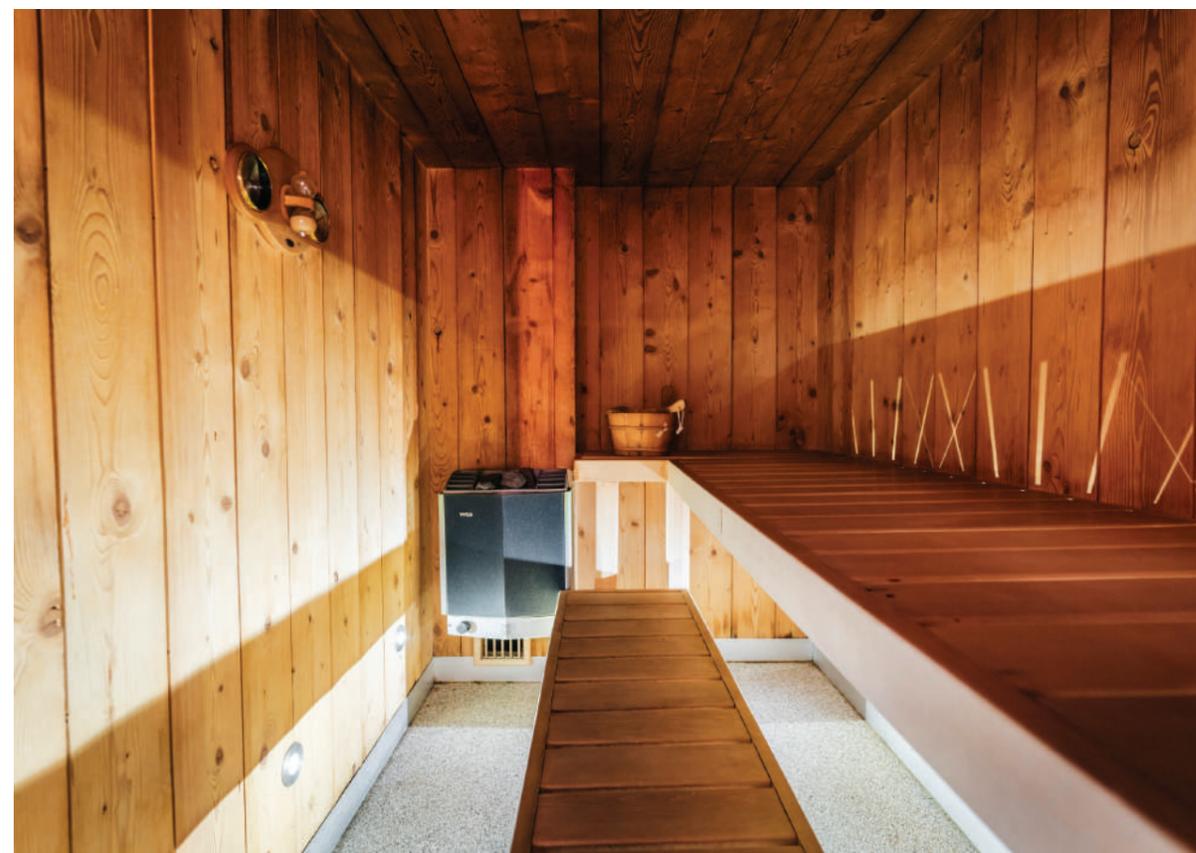
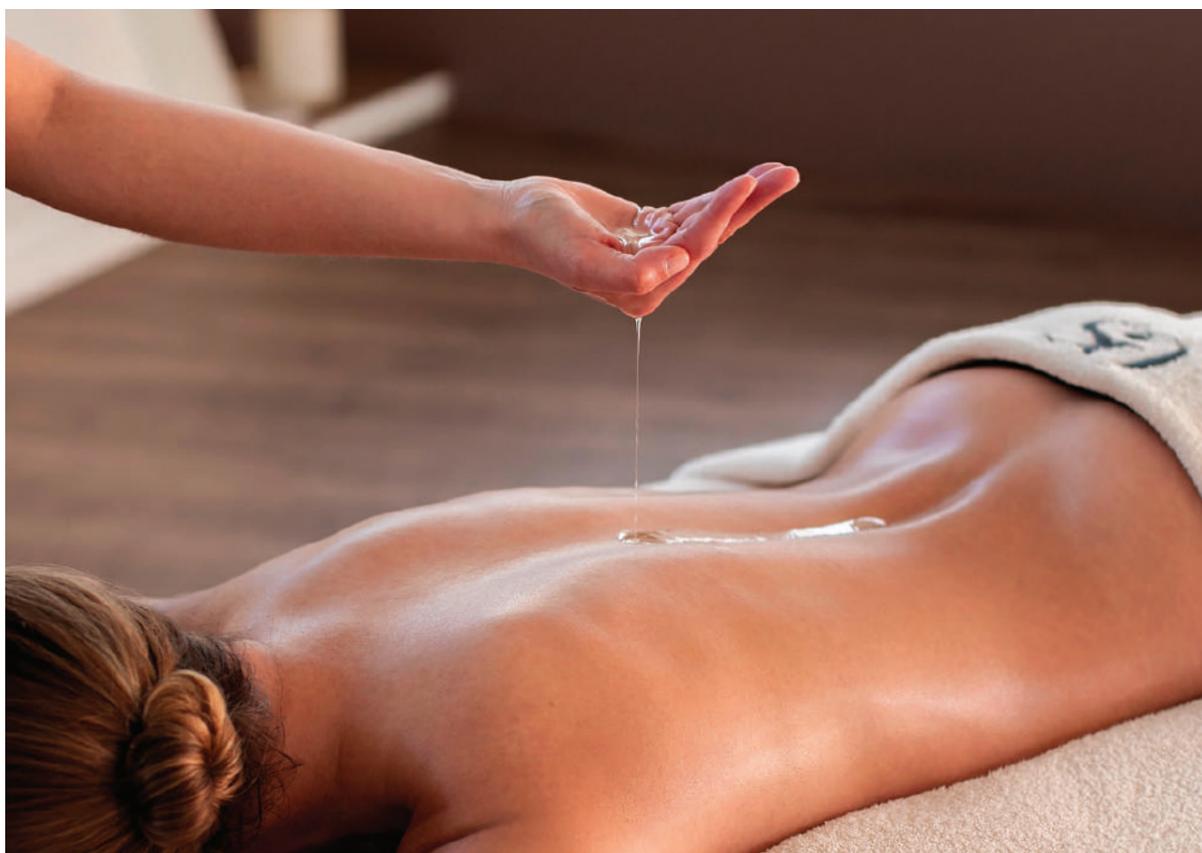
À la découverte d'une nouvelle marque engagée

Changement de partenaire pour le spa de l'Hôtel Les Peupliers qui s'associe dès cet hiver à la marque française Estime & Sens, certifiée Ecocert et labellisée Cosmébio.

Tisanerie, hammam, sauna et cabine de soins accueillent désormais les protocoles sur

mesure de la marque, utilisant des ingrédients 100 % bio, aux actifs naturels soigneusement sélectionnés, pour allier efficacité, sensorialité et respect de l'environnement.

Les rituels Estime & Sens sont également à retrouver dans les espaces bien-être des Chalets Altaï.



LE BAR

Lieu de vie et de convivialité

Véritable point de rencontre des locaux et des visiteurs, le bar incarne l'esprit convivial et animé de la maison.

Tout au long de la journée, il propose une petite restauration savoureuse, idéale pour une pause réconfortante ou un repas sur le pouce, avec des incontournables tels que le "très très gros burger", les pâtes de la montagnette, l'ardoise de fromages et charcuteries, ou encore la tartine savoisienne. Pour la touche sucrée, pâtisseries maison, crêpes et gaufres viennent compléter la carte.





RESTAURANT LA TABLE DE MON GRAND-PÈRE

Bistronomie montagnarde et cuisine de partage

Dans un cadre montagnard soigné et largement agrémenté des trophées du nouveau propriétaire et champion de ski de la maison, Alexis Pinturault, **le restaurant célèbre une cuisine généreuse et conviviale, inspirée par la montagne et les produits locaux.**

On y retrouve des plats savoureux et généreux : mijotés de saison, pièces de bœuf maturées, poissons d'eau douce et légumes

des maraîchers de la vallée. Une sélection de créations signature vient compléter cette offre, comme la Truffiflette ou le Crozotto. Le grand menu de partage reste l'incontournable à découvrir.

Chaque premier jeudi du mois, les lieux s'animeront le temps d'une soirée musicale avec concert et ambiance festive : Les Peupliers Winter Live.

« À La Table de Mon Grand-Père, on partage tout : les plats et les histoires. La cuisine y est sincère, enracinée, joyeuse. On dîne comme on se retrouve après une journée dehors : les joues fraîches, le cœur ouvert, l'appétit fidèle. Une montagne à taille humaine. »

Jean-Rémi Caillon



L'ÉTABLE DES LYS

Au cœur du terroir paysan



À quelques enjambées de l'hôtel, au détour d'une charmante ruelle du Praz, L'Étable des Lys se dévoile dans une ancienne étable du village piochant dans les fruitières et les fermes avoisinantes pour offrir les meilleurs fromages de la région.

On y dîne en toute simplicité **des spécialités fromagères, paysannes et savoyardes** comme le potchon (pommes de terre et fromage de chèvre) ou la matouille (à base de tomme) dans un cadre rustique et authentique du plus bel effet avec son plafond voûté en pierre.

« On entre ici comme dans une maison amie. C'est rustique, oui, mais d'une grande justesse. Le bois grince, la braise crépite et le fromage réchauffe. Je voulais un lieu où l'on puisse se retrouver sans façon pour rire et manger sans artifices. »

Jean-Rémi Caillon





L'ÉPICERIE DU PRAZ

Le repaire des gourmets

Située en face de l'Hôtel Les Peupliers, on retrouve à L'Épicerie du Praz **une sélection de produits soigneusement sourcés utilisés dans les restaurants de La Maison Pinturault** : pain de la Marmottine, fromages, charcuteries de Savoie ou miels mais aussi poissons fumés, crozets, belles bouteilles de vins, huiles, bières, café de spécialité, jus de fruits artisanaux et condiments.

Des sandwiches et pâtisseries maison sont également proposés sur place.

Lancé avec succès l'hiver dernier, Les Rencontres Gourmandes de L'Épicerie du Praz sont reconduites pour cette nouvelle saison. L'occasion de profiter d'un rendez-vous convivial autour d'un artisan ou producteur régional : vigneron, fromager, primeur, chocolatier...



LE KIOSQUE

Délices sucrés et salés

Situé sur le parvis de l'Hôtel Les Peupliers, le Kiosque invite à une pause gourmande à savourer entre deux descentes ou au détour d'une balade au cœur du village.

Pensé pour combler petits et grands, il propose des douceurs, sucrées comme salées : crêpes minute, gaufres dorées, barbabapas légères, sucres d'orge, guimauves artisanales et incontournable vin chaud.





LES CHALETS ALTAÏ

Le savoir-faire de La Maison Pinturault en version exclusive

C'est dans un petit hameau du village de Courchevel Le Praz, tout au bout d'une petite route menant à la forêt, que l'ensemble des Chalets Altaï, du nom d'un massif eurasiens caché entre la Russie, la Mongolie, la Chine et le Kazakhstan a vu le jour, sous la forme de **trois chalets éco-conçus et sécurisés aux parkings communs.**

Un emplacement confidentiel où profiter de fugues discrètes, au calme et en pleine nature, loin de l'agitation et des festivités de Courchevel 1850.

Une certaine conception du luxe incarné dans le choix des équipements (chauffage bois,

triple vitrage, isolation éco-responsable...), des matériaux (bois local thermobrossé, laine et tissus naturels, pierres régionales...) et dans la sélection d'un mobilier design de seconde main déniché avec le site Selency et la complicité des architectes en charge du projet : l'Atelier Giffon.

Privilégiant **l'artisanat d'exception, le raffinement mais aussi la fonctionnalité** dans un luxe de détails et de petites attentions (poignées sous forme de bâtons de skis au ski room, livres, jeux, mobilier et vaisselle minutieusement choisis...), chaque chalet bénéficie d'équipements exclusifs mais ont en commun de disposer de **superbes pièces de vie panoramiques.**



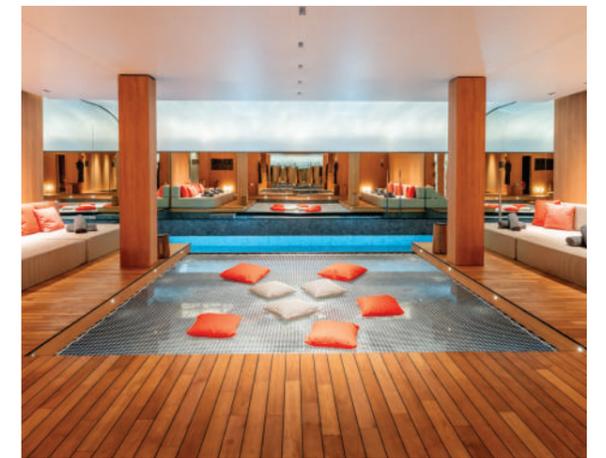
Le Chalet Beloukha

D'une superficie de 430 m², le mont et le chalet le plus élevé de l'Altaï abrite 4 chambres doubles et une astucieuse chambre dortoir avec toboggan de 4 couchages.

Ski in, il peut accueillir jusqu'à 8 adultes et 4 enfants et cache une vaste salle de jeux destinée aux plus jeunes.

Le Chalet Irbis

Empruntant son nom à la panthère des neiges, ce chalet « zen » de 356 m² peut accueillir 10 personnes (5 chambres avec salles de bains). Ski in, on y retrouve un hammam, un sauna et une tisanderie.



Le Chalet Khoton

Le lac d'altitude Khoton, en Mongolie a inspiré le cœur du vaste Chalet Khoton (506 m², 5 chambres, 10 personnes) qui recèle un spa d'exception de 120 m² avec piscine intérieure, parcours bien-être complet avec bains japonais, hammam, sauna et sauna norvégien dans l'esprit d'un catamaran.

Une salle de massage (soins Estime & Sens), une salle de sport et un ski room (le chalet est ski in) sont également mis à disposition.

Rattachés à l'Hôtel Les Peupliers, tous les Chalets Altaï bénéficient des mêmes services hôteliers : navettes, service petit-déjeuner, ménage quotidien, conciergerie, accès au spa Estime & Sens.

« Il n'y a rien de mieux que se retrouver entouré de ses proches pour partager de vrais moments de bonheur et c'est dans cet esprit que nous avons pensé les Chalets Altaï. Nous sommes vraiment partis de tout ce que l'on aime retrouver lorsque l'on part ensemble, en famille : une ambiance chaleureuse, naturellement réconfortante, propice à partager des moments conviviaux et de repos après des journées passées au grand air, sur les pistes, l'hiver, les sentiers de randonnée, l'été. J'avoue un faible pour l'incroyable spa du Chalet Khoton et un vrai coup de cœur pour les vues dégagées offertes par chacun des chalets. »

Alexis Pinturault



DURABILITÉ ET POLITIQUE RSE

La Maison Pinturault s'engage pour la planète

Intimement persuadée de la nécessité de faire bouger les lignes en matière de protection de l'environnement, La Maison Pinturault se mobilise au quotidien et sur la durée pour responsabiliser clients et équipes aux bonnes pratiques.

- Trisélectifrigoureux, avec récupération du pain pour les animaux et valorisation des déchets organiques via éco-digesteur transformant les déchets en compost redistribué aux maraîchers locaux.

- Approvisionnement local avec l'utilisation stricte de produits de saison en provenance de fournisseurs et producteurs locaux, avec la mise en place d'une logistique d'approvisionnement adaptée.

- Obtention en 2024 du label 3 macarons Écotable pour le restaurant Alpage. Fruit d'une analyse complète et rigoureuse des pratiques mises en œuvre au sein de l'établissement, c'est le plus haut niveau de distinction du label.

- Produits d'entretien 100 % EcoLabel pour un impact minimal sur l'environnement, travail en cours pour obtenir la labellisation 100% EcoCert.

- Réduction des emballages et remplacement des plastiques jetables par des alternatives durables, produits d'hygiène et de soins proposés en grand conditionnement sans parabens, silicones et autres composés chimiques.

- Installation d'équipements économes en eau et en électricité.

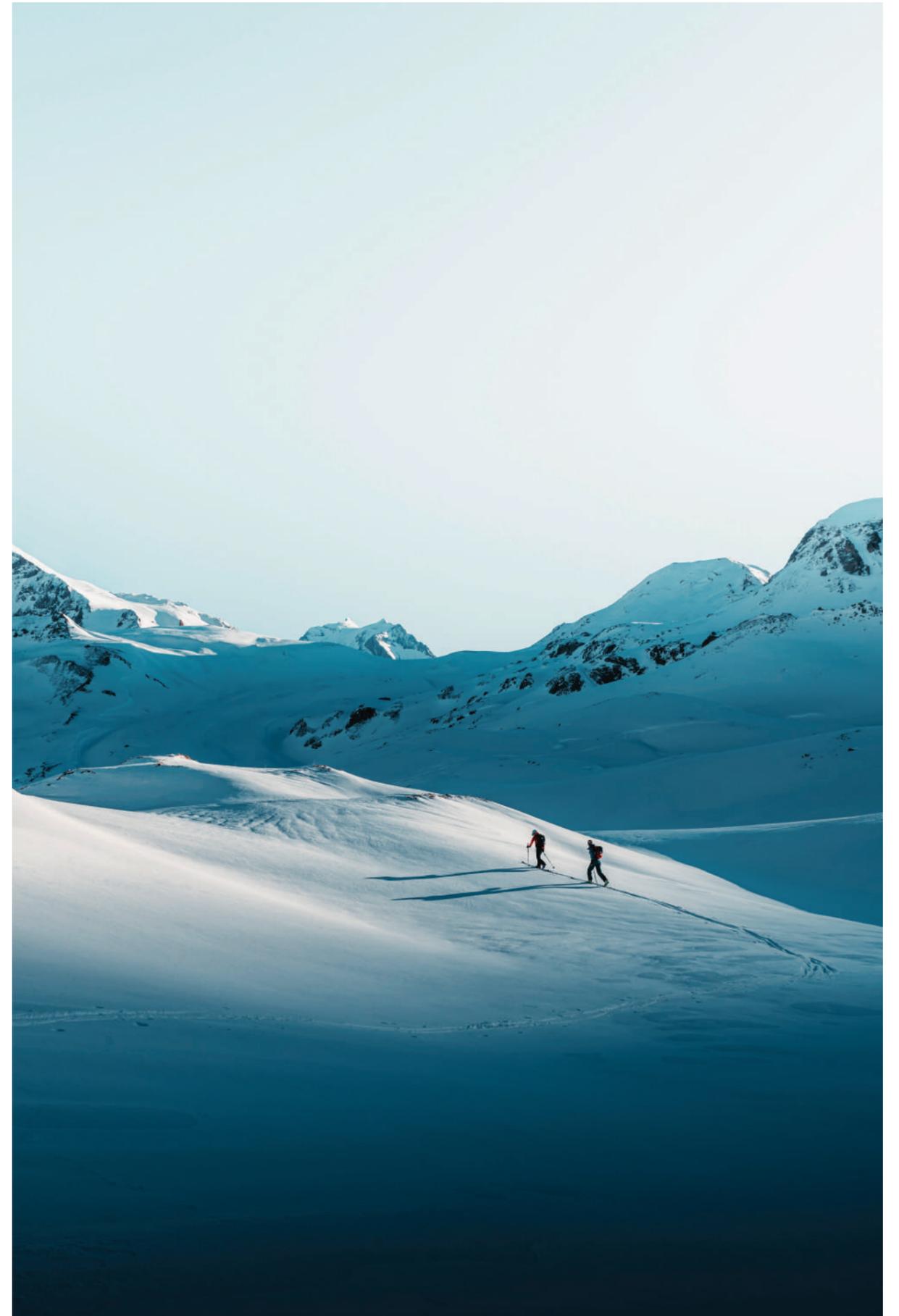
INFORMATIONS PRATIQUES

Hôtel Annapurna*****

et les restaurants Alpage, Rendez-Vous, La Fèrma, L'Étable des Lys,
Le Kiosque du Praz : du 12 décembre au 12 avril 2026

Hôtel Les Peupliers****

le restaurant La Table de Mon Grand-Père et L'Épicerie du Praz (fermeture le 12 avril) :
du 3 novembre au 19 avril 2026



LA MAISON
PINTURAUT
LE PARTAGE EN HÉRITAGE

CONTACTS

HÔTEL ANNAPURNA
734, route de l'Altiport
73120 Courchevel

HÔTEL LES PEUPLIERS
119, rue du Lac Le Praz
73120 Courchevel

Alexandra Teyssier d'Orfeuille

+33 (0)6 08 02 53 08

alexandra.tdo@agencefoodforthought.com

Hayat R'ghif-Bassoul

+33 (0)7 83 67 51 63

hayat.rgb@agencefoodforthought.com

Agence Food for Thought

Anne Frison-Roche

+33 (0)7 48 88 23 87

anne@lamaisonpinturault.com