



Où dîner étoilé à Courchevel ?

Suite de notre feuilleton sur les grandes tables montagnardes, avec le K2 Palace et son génial chef...



Entretien avec Jean-Rémi Caillon, chef du Kintessence, deux étoiles.

Depuis quand êtes-vous en poste ?

Après une première saison au sein de la K2 Collection à Courchevel en 2009, j'ai eu l'opportunité d'intégrer l'équipe du K2 PALACE pour la grande ouverture en 2011. J'ai revêtu ma veste de chef de cuisine exécutif en mai 2015. Le premier service à ce poste s'est donc déroulé à la réouverture de l'hôtel pour la saison d'hiver, en décembre 2015.

Quels sont les principaux défis dans la réalisation de la haute gastronomie en montagne ?

La particularité à la montagne, c'est la saisonnalité ! C'est notre challenge !

Nous devons reconstruire une équipe autour de piliers fidèles et solides chaque année. Nous devons former tous les nouveaux collaborateurs en même temps, et en un temps record, au moment de l'ouverture de la station et de la plus grosse affluence de la saison. Nous n'avons pas le droit à l'erreur, de la première assiette à la dernière. Tout se doit d'être parfait à chaque instant, pour chaque client.



Combien de membres en brigades ? Est-il facile de la stabiliser saison après saison ?

L'humain est bien au cœur de la réussite d'une saison. Comme nos confrères, nous sommes également très concernés par les difficultés de recrutement dont souffre actuellement le secteur de la restauration. La main d'œuvre qualifiée est devenue rare. Nous misons donc désormais sur la motivation, plus que l'expérience de nos plus jeunes recrues.

L'équipe complète se compose de 45 personnes réparties entre la cuisine, la pâtisserie, la plonge et le restaurant du personnel. Avec Sébastien Vauxion, chef pâtissier, nous avons la chance d'avoir su créer un noyau fort et stable, de saison en saison, au sein de l'équipe. L'hiver 2018-2019 s'amorce avec une majorité d'anciens collaborateurs qui connaissent parfaitement notre maison et son fonctionnement.

Combien de couverts servis par jour ?

Le K2 PALACE est un hôtel ouvert 24/24 et 7/7 durant la période hivernale. Il n'est pas évident de définir un nombre de couvert exacte. Nous comptabilisons cependant une moyenne située entre 450 et 500 plats préparés dans les cuisines de l'hôtel pour nos clients. Nous proposons une offre complète entre tous les restaurants, le Kintessence**, le Black Pyramid et le SarKara, le 8611 bar et le room service, du petit déjeuner au dîner, à la nuit, au tea-time ou à l'apéritif.

A cela s'ajoutent les 250 repas quotidiens servis au restaurant du personnel pour toutes les équipes des différents services de l'hôtel.

Comment travaillez sur une carte qui n'est proposée que sur un laps de temps très court ?

J'observe, à mon niveau, un intérêt fort et évident à manger sain et local, dans le respect de l'environnement partout dans le monde. Les jeunes générations d'adultes me semblent y être de plus en plus sensibles et c'est dans cet esprit que s'épanouit l'équipe.

En plus d'étonnantes ressources naturelles et sauvages, la région bénéficie d'un vivier d'artisans attentifs au respect d'une production raisonnée. Les produits sont interprétés selon leur saisonnalité, avec une vraie attention portée aux origines : « le meilleur au plus près ».

Nous proposons une cuisine française, contemporaine et précise. Avec Sébastien Vauxion, dans nos parties respectives, les cartes des restaurants sont le fruit de nos parcours et de nos identités, généreusement inspirée de notre environnement « Montagne », en alliant ce terroir avec quelques produits nobles sélectionnés. Elles évoluent naturellement, pas à pas, au fil de la saison selon la disponibilité des produits.

Le contexte - la clientèle, par exemple, les produits... - exige-t-elle de repenser complètement votre attitude vis-à-vis de votre travail ?

Nous entamons aujourd'hui la 8ème saison du K2 PALACE. La préparation et la réussite de chaque saison exige un travail d'équipe à l'année. Avec la direction et les chefs de service, nous nous sommes adaptés progressivement aux demandes de nos clients pour réaliser un service sur mesure, avec les moyens disponibles, à chaque instant.

[Visualiser l'article](#)

Il est essentiel que notre attitude ne soit pas figée pour pouvoir faire face à chaque situation. Nous devons être prêts à faire preuve de souplesse pour solutionner chaque difficulté dans nos équipes, dans nos restaurants, dans nos approvisionnements...

Quelles erreurs avez-vous faites lors de votre première saison ?

L'erreur est un droit, mais pas un devoir! Nous devons simplement être capables d'offrir un moment de plaisir à nos convives à table. Nous sommes structurés pour que l'erreur n'arrive jamais jusqu'au client.

Au quotidien, avec le chef pâtissier et nos adjoints, nous sommes continuellement dans le contrôle des phases de préparation jusqu'à l'envoi de tous les plats. Nos équipes sont formées avec rigueur et exigence à notre image.

Chaque saison, chaque service, chaque instant peut apporter un lot de réflexions, une remise en question, pour améliorer notre fonctionnement, nos cartes, et notre offre pour la satisfaction de nos clients.

Quels sont vos produits préférés, que vous ne travaillez qu'en montagne ? Et ceux qui vous manquent le plus ?

Le beurre ! C'est un produit incontournable de la gastronomie française, et un ingrédient très utilisé dans la cuisine traditionnelle en Savoie. Nous le fabriquons nous même en cuisine, avec la crème de Beaufort, que nous allons chercher quotidiennement à la coopérative laitière au pied de Courchevel.

J'apprécie le travail du légume et de la garniture en général. En montagne, et en hiver, l'éventail n'est pas excessivement large. Les racines, notamment, proposent suffisamment de matière à la réflexion. Nous les travaillons sous toutes leurs formes, dans différentes textures pour les pousser dans leur tout dernier retranchement.

Il pousse naturellement autour de l'hôtel, dans nos montagnes à Courchevel, une impressionnante diversité de plantes et herbes sauvages dès la fonte des neiges. Ce sont d'étonnants produits que je rêverais de faire partager avec les équipes à nos convives sur une carte estivale dans notre restaurant.

Les enjeux économiques et stratégiques que j'imagine assez pensants sont-ils présents dans votre quotidien ?

Ces enjeux font effectivement partie intégrante du métier de chef. C'est aussi un travail quotidien et épanouissant.

Notre offre s'affine de saison en saison pour répondre au mieux aux exigences de nos hôtes. Nous gérons nos cuisines tous les jours au plus juste dans les approvisionnements, la main d'œuvre et nos charges globales.

Aujourd'hui, grâce à cette démarche, nous avons les moyens humains et matériels pour offrir un service de qualité à la hauteur des attentes de nos clients dans un Palace de montagne.

Quels objectifs sont-ils fixés ?

Nous sommes concentrés sur notre travail et le faisons par amour du métier. Nous essayons de proposer au quotidien ce que nous savons faire de mieux pour nos clients, et pour nos équipes. C'est ça l'objectif! Paradoxalement, la quête de distinction, elle, n'est ni un objectif, ni une finalité. Si notre travail mérite une récompense quelconque, nous l'accueillerons évidemment avec plaisir.



Quelles leçons en tirez-vous dans votre pratique de cuisinier au sens large ?

Un bon cuisinier doit être avant tout un peu philanthrope. Un chef de cuisine doit avoir la faculté de créer le bonheur de ses convives à sa table, la capacité d'élever son équipe vers la perfection et à son image, l'obstination d'une quête de produits sains et savoureux, pour en extraire la quintessence et l'obligation d'une vision écoresponsable dans le choix de producteurs et la gestion de la cuisine au quotidien.

Le K2 Palace - Rue des Clarines - 73120 ST BON TARENTEISE

04 79 40 08 80