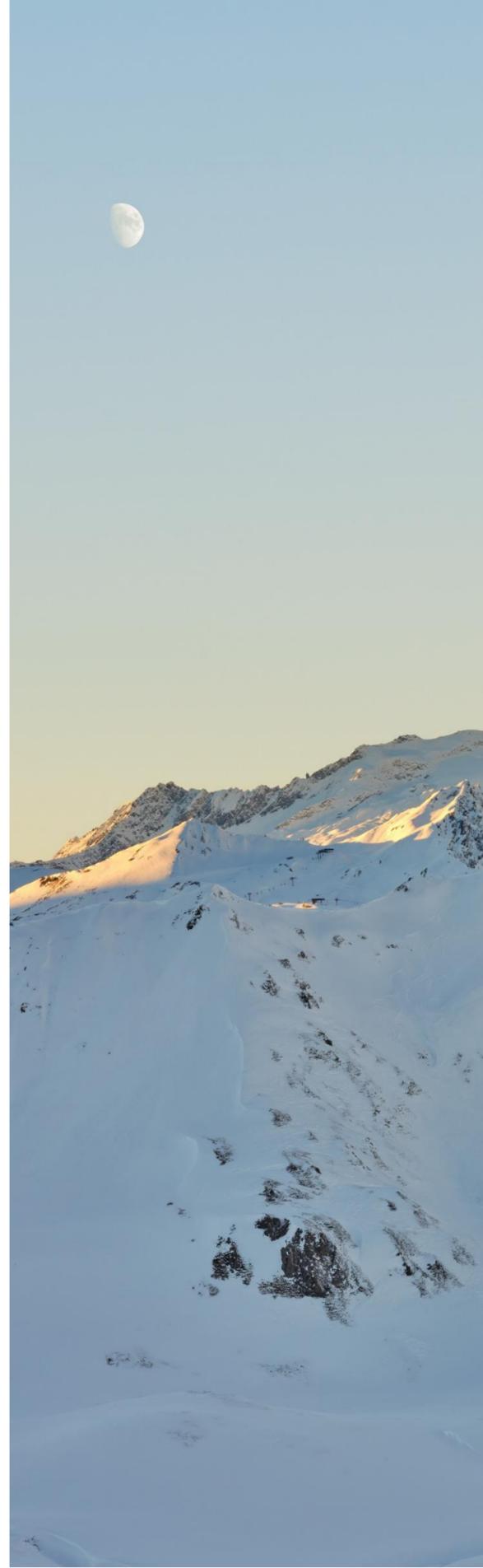


AIRELLES
COURCHEVEL

Adrien Trouilloud

Nouveau Chef Exécutif | New executive Chef



Septembre 2023 – Airelles a le plaisir d'annoncer l'arrivée d'Adrien Trouilloud en tant que Chef Exécutif pour l'hôtel Les Airelles et ses Chalets à Courchevel.

Connu pour son offre de restauration unique, l'hôtel abrite La Table des Airelles et son buffet légendaire; Le Coin Savoyard et ses spécialités régionales; La Trattoria et sa généreuse cuisine italienne et enfin La Cave des Grands Crus au sein des Chalets, une table de Chef où l'on déguste les plus grands vins de France et du Monde.

Le Chef Adrien orchestrera les cuisines au cours de la saison d'hiver qui débutera le 8 décembre prochain rythmant la symphonie des restaurants.

Né à Echirrolles en Isère (France), le Chef Adrien Trouilloud s'est d'abord formé à Grenoble et sa passion pour la cuisine s'est éveillée dans les moments passés en famille. « *La cuisine c'est plus qu'un métier, c'est du partage, c'est de la générosité, c'est aimer s'entourer et faire plaisir aux autres* ».

La « flamme » comme il l'appelle, s'exalte en 200G lorsqu'il intégra l'Abbaye de la Celle* en tant que Commis de Cuisine. Dès lors et durant ses 12 années passées au sein de la Maison Ducasse, le talent d'Adrien ne fera que croître et il rejoindra par la suite de prestigieux établissements en France et à l'étranger.

Parmi eux, le Louis XV*** (Monaco) en 2008, Le Jules Verne* (Paris), Le Bistrot de la Marine* (Cagnes-sur-Mer) aux côtés du Chef Jacques Maximin ou encore Alain Ducasse at The Dorchester*** (Londres) en tant que Sous-Chef, entre autres.

A son retour à Paris en 2012, Adrien reprendra les cuisines du Rech* (Paris) en tant que Chef et conduira le restaurant à l'obtention de sa première Etoile au Guide Michelin.

Trois ans plus tard, il travaillera en tant que Chef Exécutif au restaurant Lasserre* (Paris) qui décrochera lui aussi une Etoile.

En 2017, Adrien quittera la France pour aller s'installer à Beyrouth (Liban) et opérera en tant que Chef Exécutif pour un groupe de restaurants où il découvrira non seulement une nouvelle cuisine, mais également une autre façon de travailler.

C'est enfin en 2019 aux côtés de son épouse Maud qu'il ouvrira son tout premier restaurant, PINSON, situé à Chambéry (Savoie).

Si Adrien Trouilloud intègre cette année Les Airelles afin de transmettre son amour du lieu ainsi que l'authenticité et la convivialité de sa cuisine, sa motivation est tout d'abord née de sa rencontre avec Jean-Pierre Lerallu – Directeur Général des Airelles, au sein de son restaurant à Chambéry. En effet, si pour Adrien « *être Chef c'est cuisiner tout en donnant de la joie à ses équipes afin que les clients vivent de grands moments en passant à table* », c'est aussi pour lui évoluer dans la bienveillance et l'excellence, valeurs partagées par Jean-Pierre.

September 2023 – Airelles is delighted to announce the arrival of Adrien Trouilloud at Courchevel’s Les Airelles hotel and its Chalets.

Known for its unique restaurants, the hotel houses the legendary buffet of La Table des Airelles, Le Coin Savoyard and its regional dishes, indulgent Italian cuisine at La Trattoria, plus La Cave des Grands Crus in the heart of the Chalets, featuring a chef’s table where you can taste some of the best wines from France and around the world. Chef Adrien is joining Airelles for the next winter season which starts on December 8.

Born in Echirolles in Isère, France, Chef Adrien Trouilloud trained in Grenoble, his passion awakened by time spent with family. « *Cooking is more than a job, it’s sharing, generosity, it’s surrounding others with pleasure and making them happy* ».

The « flame » as he calls it, intensified in 2006 when he joined l’Abbaye de la Celle* as a kitchen porter. During his time here and 12 years at prestigious Ducasse establishments both in France and abroad, Adrien’s talent grew and grew.

These include, among others, Le Louis XV*** in 2008 (Monaco), Le Jules Verne* (Paris), Le Bistrot de la Marine* (Cagnes-sur-Mer) alongside Chef Jacques Maximin and also as Sous-Chef at Alain Ducasse at the Dorchester*** (London).

On his return to Paris in 2012, as Chef at Rech* (Paris), he led the restaurant to gain its first Michelin star. Three years later, he was awarded a Michelin Star once again as Executive Chef for Lasserre* (Paris).

In 2017, he left France for Lebanon to take a post as Executive Chef for a group of restaurants where he not only discovered nouvelle cuisine, but also a different approach to working. Finally in 2019, he opened his own restaurant PINSON in Chambéry (Savoie) with his wife Maud.

This year Adrien Trouilloud will be bringing his love for the region and for authentic and friendly cuisine to Les Airelles, his enthusiasm motivated by a meeting at his Chambéry restaurant with Les Airelles’ General Manager Jean-Pierre Lerallu. While for Adrien « *to be a chef is to bring joy to your team and to your clients while they have a wonderful time at their table* », he will also be bringing Jean-Pierre’s values of warmth and excellence to the table.

Airelles

Airelles crée pour ses hôtes les expériences les plus extraordinaires au sein de ses sept propriétés, toutes reconnues pour leur emplacement unique et leur histoire en lien avec le riche patrimoine français. La générosité de la marque se retrouve dans un hébergement élégant et chaleureux, des offres culinaires exceptionnelles, des expériences de bien-être sur-mesure et des activités inédites. La prestigieuse collection Airelles comprend Les Airelles (Courchevel), Airelles Val d’Isère, La Bastide (Gordes), Château de la Messardière (Saint-Tropez), Pan Deï Palais (Saint-Tropez), Le Grand Contrôle (Château de Versailles), Château d’Estoublon (Les Baux-de-Provence) et Villa Baulieu (Aix-en-Provence).

Tournée vers l’avenir, Airelles souhaite créer une collection exclusive d’hôtels de luxe en France et à l’étranger. L’ouverture en 2025 d’une propriété à Venise marquera la première propriété de la marque hors de la France.

A legacy of French refinement, Airelles offers experiences of the finest French hospitality and the art of living well, at carefully curated stately homes and grand residences, by welcoming guests with the warmth, kindness and generosity of a family home.

The Airelles collection comprises Les Airelles (Courchevel), Airelles Val d’Isère, La Bastide (Gordes), Château de la Messardière (Saint-Tropez), Pan Deï Palais (Saint-Tropez), Le Grand Contrôle (Château de Versailles), Château d’Estoublon (Les Baux-de-Provence) and Villa Baulieu (Aix-en-Provence).

Looking to the future, Airelles hopes to create a remarkable and exclusive collection of luxury hotels in France and abroad. Projects in the pipeline include: a property in Venice in 2025 which will mark the brand’s first property outside of France.

