

Savoie : immersion dans les cuisines du K2, le palace de Courchevel étoilé au Guide Michelin

Guide Michelin



Les équipes de salle et de cuisine du K2, le palace de Courchevel / © JG / France 3 Alpes

Il est à la fois une institution et une vitrine. Le K2, célèbre palace de Courchevel, est connu pour ses Chefs : Jean-Rémi Caillon, deux étoiles au Michelin, et Sébastien Vauxion, premier pâtissier au monde à avoir été décoré par le Guide rouge. Des Chefs qui font rimer audace et goût du terroir.

Reportage. Dans le monde très feutré du luxe, l'établissement dénote un peu. Loin des grands palaces propriétés de grands groupes internationaux, le K2 pourrait faire figure de petit poucet, lui qui est resté un hôtel familial dans tous les sens du terme. Familial car propriété d'un couple de passionnés, l'établissement l'est aussi dans son état d'esprit. Il en résulte, dans les cuisines, un état d'esprit convivial qui fait la part belle à l'audace des Chefs.

Les Chefs, justement. Jean-Rémi Caillon, deux étoiles au Michelin, veille sur les cuisines gastronomiques de l'établissement depuis une dizaine d'années. Sébastien Vauxion, lui, s'occupe avec brio de la pâtisserie. Il est le premier pâtissier au monde à avoir été décoré, l'an dernier, par le célèbre Guide rouge. Une récompense pour son travail et son audace. Sous l'impulsion des propriétaires et de Jean-Alain Baccon, co-directeur du

[Visualiser l'article](#)

Palace au regard à la fois bienveillant et exigeant, il oeuvre au Sarkara, le tout premier restaurant uniquement consacré aux desserts .

Ici, de l'entrée au plat de résistance, tout est sucré. Tout est mélange de saveurs. *"Une expérience d'un nouveau genre"* , pour les inspecteurs du Guide Michelin. L'artichaut devient sorbet, la pomme de terre prend un goût vanillé et céleri et topinambours se dévoilent comme jamais lorsqu'ils s'associent à la clémentine où au café.

Le céleri-clémentines, nouveau dessert du Chef Vauxion, a été mis au point pour la carte 2019/2020. / © JG / France 3 Alpes

L'audace, donc. Déclinée sous toutes ses formes. Toutes ses saveurs. Une audace au bon goût de terroir. A contre-courant des palaces classiques et un tantinet standardisés, les Chefs du K2 misent en effet sur les Alpes, leurs terres et leurs produits, pour élaborer cartes et recettes. L'agneau tarin est ainsi magnifié. Le sel, minéral, vient d'une mine suisse. Le beurre, forcément fait maison, est travaillé à partir d'une crème venant directement de la coopérative du Beaufort, dans la vallée. Ainsi, le meilleur lait du monde est sublimé par le savoir-faire de Chefs dont le talent et la créativité éblouissent chaque assiette.

Le palace devient une vitrine, un ambassadeur. Le porte-drapeau de la Savoie, de son terroir, servis à la table de l'un prestigieux établissement de la région. Une découverte pour les clients, pas toujours habitués mais systématiquement conquis par ces goûts authentiques. Un amour de la région qui permet aussi de tirer vers le haut, vers l'excellence, des dizaines de petits producteurs dont le travail se voit alors reconnu de la plus belle des manières : les étoiles Michelin du K2 sont aussi un peu les leurs.

Premier épisode. En plein coeur de l'automne, les Chefs terminent une tournée à la rencontre de leurs producteurs et fournisseurs. Une promenade gourmande sur les routes de Savoie à la découverte de passionnés qui, chaque jour, donnent le meilleur d'eux-mêmes et de leurs terres, pour contribuer à la quête d'excellence du K2.

Vidéo : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/savoie/savoie-immersion-cuisines-du-k2-palace-courchevel-etoile-au-guide-michelin-1766945.html>

Les Chefs du K2 à la rencontre de leurs producteurs

Deuxième épisode. Alors que l'hiver lance son premier assaut sur Courchevel, les Chefs s'affairent en cuisine. L'ouverture, prévue dans quelques semaines, doit s'accompagner de quelques nouveautés. Des recettes inédites ou revisitées qu'il faut travailler, peaufiner, en attendant l'arrivée des équipes. L'heure est à la créativité.

Vidéo : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/savoie/savoie-immersion-cuisines-du-k2-palace-courchevel-etoile-au-guide-michelin-1766945.html>

Les secrets des nouvelles recettes du K2

Troisième épisode. A sept jours de l'ouverture, la pression monte doucement dans les cuisines du Palace. Commis et chefs de partie entrent en jeu. Les Chefs, eux, finalisent une dernière fois leurs nouvelles recettes. Et reconstituent les réserves : jus de viande, chocolats, viennoiseries... Tout, ici, est fait maison. Jusqu'au beurre. Une question d'exclusivité mais aussi de goûts.

Vidéo : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/savoie/savoie-immersion-cuisines-du-k2-palace-courchevel-etoile-au-guide-michelin-1766945.html>

Au K2, la pression monte avant l'ouverture

france3-regions.francetvinfo.fr

Pays : France

Dynamisme : 124



[Visualiser l'article](#)

Quatrième épisode. Cette fois, ça y est! A la veille de l'ouverture du Palace, les Chefs se livrent à un drôle d'exercice : une dégustation générale. L'idée est simple : quelques heures pour préparer l'ensemble des plats présents à la carte et les faire déguster, découvrir, aux équipes de la salle. Une façon efficace et généreuse pour les Chefs de partager leurs inspirations, leurs émotions, leurs créations avec ceux qui seront au contact direct des clients.

Vidéo : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/savoie/savoie-immersion-cuisines-du-k2-palace-courchevel-etoile-au-guide-michelin-1766945.html>

Répétition générale au K2, à la veille de la grande ouverture Reportages : Jordan Guéant, Maxime Quéméner et Philippe Caillat.