

france3-regions.francetvinfo.fr
 Pays : France
 Dynamisme : 172



[Visualiser l'article](#)

Michelin 2020 : Sébastien Vauxion, chef pâtissier au Sarkara de Courchevel, obtient sa deuxième étoile en deux ans



Sébastien

Vauxion, chef pâtissier au Sarkara, a obtenu sa deuxième étoile Michelin ce lundi. / © MARTIN BUREAU / AFP

Sébastien Vauxion obtient sa deuxième étoile en deux ans, fait d'autant plus rare que le chef est pâtissier. A Courchevel (Savoie), il est à la tête du Sarkara, premier restaurant au monde uniquement consacré aux desserts. Une prime à l'audace et à la passion.

est une signature, une marque de fabrique pour le chef savoyard Sébastien Vauxion chez qui tout est fait maison. Du dessert le plus élaboré au simple praliné, il s'agit pour lui d'une question de goût, d'exclusivité. Une exigence et une audace récompensées par le guide Michelin qui a remis une deuxième étoile à son restaurant de Courchevel le Sarkara , lundi 27 janvier.

"C'est déjà une chance de pouvoir tout faire (maison), ça nous permet de faire la qualité qu'on cherche , estime le chef. On va chercher sélectionne nos amandes, on va les caraméliser comme on le souhaite et moi, j'aime aller chercher la gourmandise dans leur côté grillé."

Visuels indisponibles

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

Premier pâtissier étoilé

france3-regions.francetvinfo.fr
Pays : France
Dynamisme : 172



Page 2/3

[Visualiser l'article](#)

A 37 ans, il fut le premier pâtissier au monde décoré d'une étoile du guide rouge, à l'hiver 2018. Le voici désormais doublement étoilé avec le Sarkara, restaurant unique au monde car consacré exclusivement aux desserts. Un établissement qui se veut vitrine du terroir savoyard car son chef mise tout sur les producteurs locaux.

Vidéo: <https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/savoie/michelin-2020-sebastien-vauxion-chef-patisier-au-sarkara-courchevel-obtient-sa-deuxieme-etoile-deux-ans-1780217.html>

Courchevel (Savoie) : rencontre avec le premier chef pâtissier étoilé au guide Michelin

"Pour moi c'est l'essence de la vie, on naît dans la terre, on est issu de la terre, on fait des produits relativement simples avec une certaine intelligence qui nous permet d'aller faire des choses d'exception" , ajoute Sébastien Vauxion.

Au Sarkara, le mélange des saveurs est érigé en art avec des plats comme le sorbet aux artichauts ou du topinambour au café. Et même un céleri-clémentines, nouvelle création de Sébastien Vauxion. Des premiers essais au résultat final, il nous avait ouvert, il y a quelques semaines, les portes de sa cuisine, de son imaginaire . *"C'est un petit peu comme un écrivain qui travaille sur ses chapitres et qui voit son oeuvre se réaliser et prendre sens" ,* nous expliquait-il.



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

Souvent contesté ces dernières semaines, le Michelin envoie en fait un signal fort. Mais aussi une prime à l'audace, à la passion. Cette deuxième étoile du chef Vauxion en est le plus bel exemple.

france3-regions.francetvinfo.fr

Pays : France

Dynamisme : 172



Page 3/3

[Visualiser l'article](#)

Vidéo:<https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/savoie/michelin-2020-sebastien-vauxion-chef-patisserie-au-sarkara-courchevel-obtient-sa-deuxieme-etoile-deux-ans-1780217.html>