



## Tarentaise

# Gastronomie : de nouvelles étoiles scintillent sur la Tarentaise

Fin janvier, le Guide Michelin a annoncé son nouveau palmarès. Savoie Mont Blanc compte désormais 35 restaurants étoilés avec 54 étoiles. Quatre nouveaux établissements savoyards ont été récompensés.

### TARENTEISE

**L**e nouveau palmarès a également créé des déceptions, Raphaël Vionnet à Thonon-Les-Bains perd son étoile et L'Albert 1<sup>er</sup> à Chamonix rétrograde de deux à une étoile.

#### Pluie d'étoiles à Courchevel

Dans les 3 Vallées, à Courchevel, deux établissements ont été de nouveau distingués par le célèbre guide rouge. Au Praz de Courchevel, le chef François Moureaux retrouve son étoile. En effet l'an dernier le restaurant l'Azimut avait perdu son macaron. Le travail du chef et de toute son équipe est aujourd'hui de nouveau salué par le guide. A Courchevel 1850, après seulement 3 années, le chef pâtissier Sébastien Vauxion décroche une deuxième étoile pour sa table Le Sarkara. C'est le premier restaurant de

desserts imaginé au cœur du K2 Palace. On y vient pour déjeuner et on se laisse guider par la voix chantante d'Anne Sophie Berthe, présentant cette expérience originale.

#### Une table atypique

Les desserts sont imaginés comme des plats composant un menu : entrée, plat et dessert. Les légumes s'invitent dans l'assiette sucrée : oignon, céleri, betterave, herbes aromatiques... Les beaux verres à Bourgogne se remplissent de grands thés. Le soir de la cérémonie, Sébastien Vauxion a remercié Jean Alain Bacon et les propriétaires de K2 Collections, la famille Capezzone. Le chef ne cachait pas son émotion : « *Quand on est pâtissier, se retrouver à ce niveau-là, c'est inimaginable ! Il y a trois ans, ce fut un pari audacieux, rendu possible grâce à une équipe soudée, de précurseurs, à qui je casse les pieds car jamais rien n'est joué. Le sucre, c'est du plaisir,*



L'équipe de K2 Collections lors de la cérémonie, de gauche à droite : Pieter Riedijk, Jean Alain Bacon, Anne Sophie Berthe, Sébastien Vauxion et Jean-Rémi Caillon.

du bonheur ! ».

### Un nouveau trophée pour une cuisine engagée

Alors que de nombreux établissements utilisent à tout va le « fait maison » et « à base de produits locaux », le guide Michelin a également créé

une nouvelle étoile (ou trèfle vert), saluant les chefs pour leur engagement. Cette reconnaissance distincte des étoiles met en lumière les initiatives favorables à une gastronomie durable. En Savoie Mont Blanc, cinq chefs ont reçu ce nouveau trophée : Laurent

Petit, Yoann Conte, Jean Sulpice, Clément Bouvier et Frédéric Molina. Ces chefs qui allient écologie et gastronomie ont reçu un cube de verre rempli d'un peu de terre du Poitou.

LORÈNE HERRERO

### Le saviez-vous ?

Le guide Michelin a été imaginé au début du XX<sup>e</sup> siècle pour vendre des pneus. Le guide rouge invitait les rares automobilistes de l'époque à découvrir la France, en leur distribuant un guide pratique avec la liste des garagistes, des médecins, le plan de quelques villes, les curiosités et quelques adresses d'hôtels et restaurants.