

**TERRITOIRES**

# Ils décrochent une (nouvelle) étoile Michelin

**GASTRONOMIE** C'est le rendez-vous de début d'année à ne pas manquer pour les chefs. Lundi 27 janvier, le guide Michelin dévoilait les noms de ses nouveaux étoilés. En ouverture de cérémonie, Florent Menegaux, président du groupe Michelin, a fait part de sa fierté « *d'accompagner les amateurs de la gastronomie, les chefs et tout cet écosystème de l'art gastronomique depuis plus d'un siècle. Cet esprit pionnier, nous le cultivons avec sincérité et continuons à le développer* ».

**UNE GASTRONOMIE DURABLE.** Directeur international des guides Michelin, Gwendal Poullennec a, lui, tenu à « *célébrer la gastronomie de la joie, la gastronomie qui partage, qui rassemble* » et de lancer « *la première étape d'un projet mondial pour le guide* » en mettant en valeur les chefs, les équipes qui s'engagent en faveur de la préservation de leur environnement. « *Fidèle aux valeurs du groupe, le guide a décidé de prendre à bras-le-corps un sujet qui dépasse largement les frontières*

*de la gastronomie* ». Parmi les Savoyards récompensés dans cette toute nouvelle catégorie, figurent notamment Clément Bouvier (L'Ursus, à Tignes), Yoann Conte (hôtel-restaurant Yoann Conte, à Veyrier-du-Lac), Jean Sulpice (L'Auberge du Père Bise - Jean Sulpice, à Talloires) ou encore Laurent Petit (Le Clos des Sens, à Annecy-le-Vieux).

**CES CHEFS QUI BRILLEN.** Côté nouveautés, deux nouveaux restaurants des Pays de Savoie font leur grande entrée au célèbre guide rouge : François Moureux, pour l'Azimut au Praz (Courchevel) et Florian Favario et Sandrine Deley de L'Auberge de Montmin (Talloires). Enfin, deux restaurants déjà étoilés reçoivent une deuxième étoile au cours de cette édition 2020 : Sébastien Vauxion pour Le Sarkara (de l'hôtel & spa Le K2, à Courchevel), le restaurant gastronomique de desserts qui avait décroché, il y a tout juste un an, sa première étoile Michelin ; et Anthony Bisquerra et Louis-Marie Robert de La Table de l'Alpaga (Megève). ●



**LE SARKARA.** Sébastien Vauxion est le chef du restaurant gastronomique de desserts Le Sarkara ayant reçu sa première étoile Michelin il y a un an. Ce restaurant du K2 Palace de Courchevel vient de décrocher sa deuxième étoile.