



MICHELIN
2019



Courchevel

Ticket moyen : 180 €
Couverts par jour : 25

Sébastien Vauxion

> Le Sarkara - K2 Palace

Tout petit, Sébastien Vauxion a baigné dans les odeurs et les saveurs gourmandes de la boulangerie familiale. Ces images lui sont revenues à quelques mois de passer son bac scientifique. Alors, "contre vents et marées, [il a] choisi le métier de pâtissier". Un choix de cœur et de passion, conforté par son maître d'apprentissage, Philippe Morin. "J'ai débuté chez Pierre Hermé où j'ai appris la qualité des produits. Je regardais avec des yeux d'enfant ces accords nouveaux." Au Meurice, à Paris, dans la brigade de Yannick Alléno, il découvre la haute gastronomie et poursuit l'expérience chez Pierre Gagnaire. "J'y suis resté dix ans, c'était comme un père pour moi, il m'a ouvert les yeux. Il a fait de moi autre chose qu'un pâtissier. Il a développé



L'ambiance est feutrée au Sarkara.



Sébastien Vauxion.

de desserts avait un sens." De 13 heures à 16 heures, le Sarkara dresse ses tables dans la salle du Kintessence, le restaurant 2 étoiles du K2 Palace. La carte comporte un choix d'entrées, plats et desserts. "J'aime travailler les légumes, je les associe souvent. Il fallait se différencier des desserts de la carte. J'ai choisi de travailler les grands classiques, de ne pas saturer le palais en sucre." Au Sarkara, un accord mets et vins ou mets et thés est proposé. Ces derniers ne sont pas servis brûlants pour préserver le palais. "Je me livre à chaque service. Le Sarkara est un lieu d'expression pour créer de nouvelles propositions. J'ai beaucoup de gratitude pour cette étoile Michelin. Je la dédie à mes équipes, composée à part égale de femmes et d'hommes, à la direction qui m'a soutenu. Je la dédie aussi à toutes les femmes de chefs, que l'on oublie trop souvent." ■

ma sensibilité, construit mes goûts." Il y a cinq ans, Sébastien Vauxion prend son envol pour le K2 (propriété de la famille Cappezzone) à Courchevel (Savoie). Chef pâtissier exécutif, il supervise la pâtisserie des

trois établissements du groupe (le K2Palace, le K2Altitude et le K2Djola). "J'ai pu m'épanouir, je suis totalement libre de mes créations", confie-t-il.

Haute gastronomie sucrée

Le Sarkara, le premier restaurant de desserts, distingué cette année d'une étoile Michelin, est né en 2011. "Le tea time faisait fureur. On refusait du monde tous les jours et je connaissais la frustration de tous les pâtissiers : voir les clients renoncer à leur dessert après un dîner gastronomique. Créer un restaurant



Sorbet pamplemousse, écorces confites, crème et suc de betterave crapaudine, givre d'estragon au vinaigre balsamique blanc

www.ihotellerie-restauration.fr/QR/RTR558106



Poser une question,
ajouter un commentaire

Fleur Tari



> www.ihotellerie-restauration.fr/QR/RTR458105