

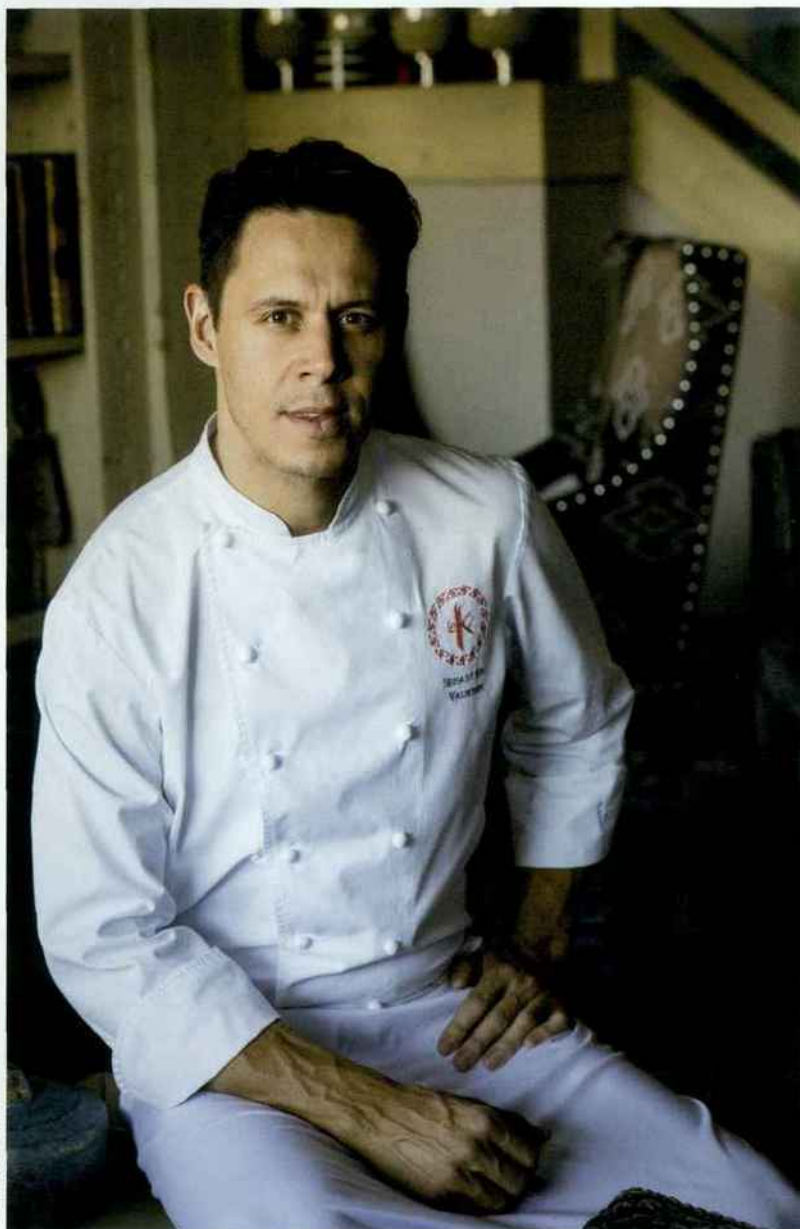


ILS FONT L'ACTU

Créatifs créateurs et audacieux entrepreneurs, ces acteurs de la station renouvellent sans cesse le champ de leurs passions. Faites avec eux le plein de nouveautés !

These creative, daring entrepreneurs are the leading players in the resort, and are constantly developing and pursuing their passions. Find out just why they're making the news in Courchevel!

Textes : Béatrice MEYNIER



© Jérôme Morin

SÉBASTIEN VAUXION

GRANDS TITRES !

Officiant au sein de La K2 Collections depuis 4 ans, Sébastien Vauxion se voit doublement consacré en 2018. Ce véritable "alchimiste du goût" vient d'être élu chef pâtissier de l'année au 11ème trophée de la gastronomie et des vins de Lyon et chef pâtissier d'Auvergne Rhône Alpes par le Guide Gault & Millau. Distingué par quatre étoiles au guide Michelin, Sébastien Vauxion a créé - avec Jean-Alain Baccon - Le Sarkara. Unique au monde, cet écrin du K2 Palace dédié à la gastronomie sucrée, propose une pâtisserie cuisinée sous la forme d'un déjeuner (entrées, plats et desserts).

After working with K2 Collections for four years, Sébastien Vauxion has been awarded two prizes this year. The alchemist of flavour has just been voted Chef-Pâtissier of the Year in the 11th Gastronomy and Wines Competition in Lyon, as well as the Best Chef-Pâtissier of the Auvergne Rhône Alpes region by the Gault & Millau Guide. Also buoyed by his four stars in the Michelin Guide, Sébastien Vauxion has launched the Le Sarkara restaurant with Jean-Alain. This totally unique setting at the K2 Palace hotel is fully devoted to sweet culinary creations, and offers patisseries served in a lunch format with starters, mains and desserts.