



Tourisme / Gastronomie - 2019/04 17:3

Christophe Bacquié va signer un dîner à quatre mains avec l'unique chef pâtissier étoilé

(Relaxnews) - Les chefs de cuisine n'ont pas le monopole des dîners à quatre mains. La preuve, le chef triplement étoilé Christophe Bacquié invitera au mois de mai dans son restaurant du Castellet Sébastien Vauxon, le chef du SarKara à Courchevel, l'unique table à se consacrer aux desserts.

On se souvient du menu tout sucré de Claire Heitzler chez Lasserre, ou plus récemment des dîners pour la Saint-Valentin signés par le chef pâtissier du Ritz, François Perret. Si la superstar des viennoiseries à New York, Dominique Ansel, a lui aussi déjà succombé au concept du restaurant tout sucré, aucun de tous ces maîtres du dessert n'avait assez séduit les papilles des inspecteurs Michelin au point de les convaincre de l'attribution d'une étoile.

En janvier dernier, Sébastien Vauxon a été le premier chef pâtissier à décrocher le Graal en tenant pourtant une table concentrée uniquement sur la matière sucrée.

Le chef du K2 Palace de Courchevel quittera les sommets enneigés le 17 mai prochain pour rejoindre les rangées d'oliviers de la Provence et fournir un "quatre mains" aux côtés de Christophe Bacquié, le chef triplement étoilé de l'Hôtel & Spa du Castellet, dans le Var. Ce dernier osera marier son "aïoli moderne" à la signature Vauxon. Le menu proposera par exemple un sorbet pamplemousse, écorces confites, crème et suc de betterave crapaudine, givre d'estragon au vinaigre balsamique blanc.

Mieux vaut réserver au préalable pour participer à ce dîner, où il faudra compter 260 euros par personne, hors boissons.

