

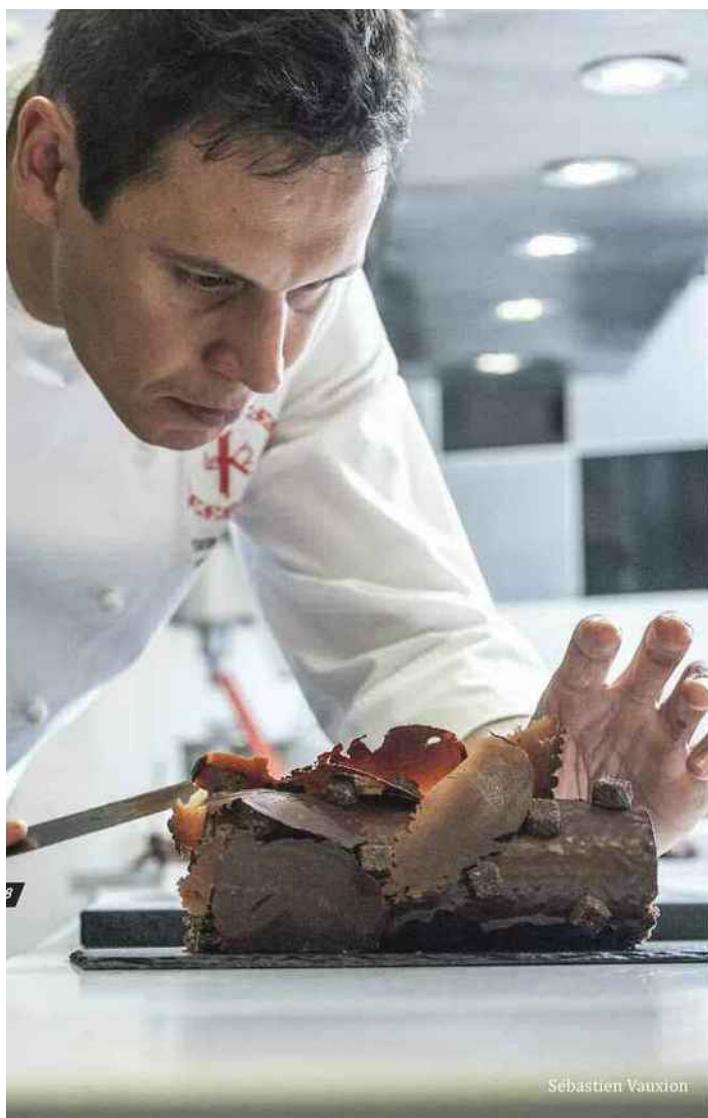
TENDANCE GASTRONOMIE  GASTRONOMY TRENDS

Sébastien Vauxion porte les desserts jusqu'au étoiles

PAR FANNY POURPRE



Au cœur du K2 Palace, dans le cadre enchanteur de Courchevel, le chef pâtissier exécutif Sébastien Vauxion accomplit l'impossible. En janvier dernier, il se voit attribuer une étoile au Guide Michelin, habituellement destinée aux chefs cuisiniers, pour le restaurant gastronomique de desserts Le SarKara. Réalisant une première mondiale, Le SarKara élève Sébastien Vauxion, au rang de 1er chef pâtissier reconnu par le guide.



Sébastien Vauxion

Le K2 Palace



Atteindre le sommet constitue l'essence même des quatre maisons du village palace K2 Collections. Ensemble, elles souhaitent porter au plus haut hébergement, service et gastronomie. Pour parvenir à leurs fins, l'esprit d'équipe est le fil rouge. Un principe méticuleusement suivi par Jean-Alain Baccon, directeur de la gastronomie de K2 Collections, et son équipe, qui ont réussi à créer leur propre identité culinaire où l'art de la table, autant en cuisine qu'en salle, est essentiel. Suzanne et Philippe Capezzone, propriétaires de K2 Collections, sont aujourd'hui fiers de voir leurs efforts à nouveau récompensés grâce au restaurant de desserts Le SarKara. Une étoile qui les conforte dans leur idée de se différencier de la haute gastronomie internationale. Dans les montagnes blanches de Courchevel, Le SarKara brille désormais au sein d'une constellation culinaire et s'impose comme avant-gardiste d'un monde gourmand envoûtant. Le commun des mortels pourra l'affirmer, par définition le dessert marque le point final d'un diner ou d'un déjeuner. Mais pourquoi se satisfaire d'une place en bas de l'échelle alors que l'on peut en occuper tous les barreaux ? C'est en tout cas le raisonnement du Chef Sébastien Vauxion et Jean-Alain Baccon, lorsqu'ils ont imaginé Le SarKara ou « fragment de sucre » en sanskrit. Sur un principe de pâtisserie cuisinée, les desserts sont rois et déclinés en de véritables repas composés d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Le projet se concrétise en décembre 2017 pour obtenir tout juste un an plus tard, la célèbre étoile Michelin. Derrière le succès se cache un chef pâtissier passionné et créatif. Sébastien Vauxion a affiné son palais aux côtés de grands noms de la pâtisserie et de la cuisine, tels que Pierre Gagnaire et Yannick Alléno, développant une attirance particulière pour la créativité. Audacieux, il s'improvise alchimiste en herbe et joue avec les goûts et les saveurs tout en gardant une éternelle finesse et un juste équilibre dans ses mélanges. Son environnement devient une source d'inspiration inépuisable et les produits de grands terroirs, sa matière première. Dans son univers, guidé par un regard original, baies de sureau d'altitude de Courchevel, chocolat grand cru ou encore vanille de Tahaa se rencontrent pour ensorceler les palais des fins gourmets de passage dans la Savoie alpine. En effet, du sorbet pamplemousse-betterave, à la tarte tatin de potimarron rôti aux écorces d'orange, crème glacée de caillé et carvi, et l'intemporelle île flottante, il y en a pour tous les goûts. La carte entièrement orchestrée par les inspirations du Chef pâtissier-cuisinier forme une partition de saveurs sans fausses notes, bousculant les codes de la gastronomie traditionnelle et élevant les desserts au sommet. Une expérience d'un nouveau genre où la découverte de saveurs et délices sucrés saura ravir les plus gourmands.

238 Rue des Clarines, 73120 Courchevel
Tél : +33 4 79 40 08 80

**uk Sébastien Vauxion: The Proof Of The (Michelin-Starred) Pudding...**

At the K2 Palace, set in enchanting Courchevel, executive pastry chef, Sébastien Vauxion, has achieved what no-one thought possible: in January, he was awarded a Michelin Star – an honour hitherto reserved only for traditional chefs – for the fine-dining dessert restaurant, Le SarKara. In a world first, Sébastien Vauxion has become the only pastry chef to be recompensed by the Michelin Guide.

Being the best is at the very heart of the four hotels that make up the luxury K2 Collections brand. Together they aim high, offering nothing but the best accommodation, service and food and, to achieve this, team work has been a key factor and is a principle carefully adhered to by K2 Collections co-director, Jean-Alain Baccon and his team, who have succeeded in creating their own culinary identity in which the art of the table is as important as the food itself. K2 Collections owners, Suzanne and Philippe Capezzone, are proud to see that their desserts restaurant, Le SarKara, has been Michelin-endorsed and the coveted star reassures them that they were right to go ahead with this unusual gastronomic concept. Amongst the white mountains of Courchevel, Le SarKara shines forth from within a veritable culinary constellation, standing at the vanguard of a beguiling new world of gastronomy. Everyone knows that dessert is the finale of lunch or dinner; however, why be content with just one rung of the gastronomic ladder when you can actually occupy the whole thing? It was this type of reasoning that led chef Sébastien Vauxion and Jean-Alain Baccon when

they were developing the idea of Le SarKara, which means "fragment of sugar" in Sanskrit. Here, patisseries, puddings and desserts rule supreme and the menu is laid out with suggestions for starters, mains and sweets. Their project came to life in December 2017 and, just one year later, the famous Michelin Star was awarded. This success is due to Sébastien Vauxion's passion for creativity. He refined his palate working alongside such great patisserie names as Pierre Gagnaire and Yannick Alléno, developing a particular talent for creativity. His daring approach led him to improvise with different tastes and flavours, whilst always retaining the right, fine balance in his combinations. His environment became an inexhaustible source of inspiration for him, with local products as his raw materials: Courchevel elderberries, exceptional grand cru chocolate and Taha'a vanilla are all present in the chef's universe of originality, coming together to please the palates of many a passing gourmet in the Alpine setting of the Savoie. Here, there really is something for everyone, from the grapefruit and beetroot sorbet, the roast pumpkin pie with orange zest to the curd cheese and caraway ice cream and the timeless classic, the *île flottante*. The menu has been carefully orchestrated by this great pastry chef, forming a score in perfect, flawless harmony, breaking with culinary tradition to elevate desserts to a culinary crescendo. It is a new kind of experience, where gourmets will discover the sweet succulence of divine and delicious desserts.

