

Le K2 Collections, Le réveil de l'hiver

Après des mois de sommeil, les établissements saisonniers des stations viennent tout juste d'accueillir leurs premiers clients. C'est le cas des hôtels **Le K2 Collections** (trois hôtels à Courchevel et un à Val-d'Isère, ouverts de mi-décembre à mi-avril) qui, bien qu'opérant quatre mois par an, préparent ce moment toute l'année. Jean-Alain Baccon et Sébastien Vauxion, respectivement codirecteur et chef pâtissier exécutif du K2 Collections ce dernier est aussi notre Pâtissier de l'Année 2023, nous ont expliqué, quelques jours avant l'ouverture, comment ils préparent une nouvelle saison.



Image © Jerome Morin

Gault&Millau: Comment s'anticipe l'ouverture d'un établissement saisonnier?

Jean-Alain Baccon : Le K2 Collections, c'est, sur les quatre hôtels, 450 collaborateurs, dont 400 saisonniers. Comme vous pouvez l'imaginer, le recrutement est l'une des clés de la réussite de la saison. Bien que nous ayons la chance, surtout sur la partie gastronomie, d'être aujourd'hui une référence et d'attirer de nombreux jeunes, nous sommes toujours à l'affût de nouveaux associés. Nous avons, sur la partie culinaire, des objectifs fortement qualitatifs. Sébastien a besoin d'une équipe conséquente et performante pour travailler sur les univers pâtissier et boulanger des sept restaurants et sur l'expérience un peu onirique du Sarkara.

G&M: Sébastien, comment constituez-vous votre équipe ?

Sébastien Vauxion : Sur la partie pâtisserie, nous sommes 21. Malgré l'engouement pour nos restaurants et la notoriété du Sarkara, le renouvellement annuel de mes saisonniers est de l'ordre de 70%. En revanche, ceux qui reviennent le font pour longtemps. La plupart du temps, ils sont là pour quatre ou cinq ans, voire, pour certains, sept ans. C'est une force, car ils deviennent les piliers des équipes en les formant, en transmettant les savoir-faire dans tous les espaces et à chaque niveau. Une grande partie du recrutement se joue donc pendant l'ouverture, parce que ces personnes clés, qui ensuite partent en saison d'été, reviennent avec du personnel pour l'hiver. Ils sont nos meilleurs ambassadeurs. Les personnes qu'ils amènent ont des capacités, mais aussi l'état d'esprit qui convient. Ce qui fait qu'on a des collaborateurs qui ne connaissent pas nos maisons, mais qui sont tout de suite très efficaces.

G&M: Comment s'assurer de leur retour la saison suivante?

J.-A. B. : Nous les formons à tous les univers de l'hôtellerie et de la restauration avec des super pros, nos chefs de service, qui, eux, sont chez nous à l'année. C'est une garantie de qualité dans laquelle la maison investit beaucoup. Nous savons aujourd'hui que, pour qu'un collaborateur fasse vraiment partie de la famille du K2 Collections, quel que soit le domaine dans lequel il évolue, il faut trois saisons. Quatre mois, ça passe très vite. Ils appréhenderont certaines choses, mais ils n'auront pas encore intégré notre philosophie. Ce n'est que la troisième fois qu'ils vont réellement appliquer ce qu'ils auront appris pendant la deuxième. L'avantage, c'est que, là, ils seront prêts à prendre des postes supérieurs et à devenir à leur tour des formateurs.

En pâtisserie, et plus particulièrement en gastronomie, les gens sont passionnés. Mais ils ne s'attendent pas forcément à l'exigence requise par des établissements comme les nôtres. Il arrive qu'elle soit trop importante pour eux, et ils décident alors de nous quitter, parfois même avant que la saison ne commence. Ceux qui poursuivent l'aventure doivent être bien conscients que, durant ce marathon de quatre mois, ils doivent maintenir un niveau qualitatif équivalent à celui d'une maison ouverte à l'année. C'est pourquoi d'importants investissements sont faits sur les démarrages de saison. Dans les équipes de Sébastien, les premiers sont arrivés début octobre pour une ouverture le 15 décembre.

C'est aussi la raison pour laquelle nous avons pris la décision, avec nos propriétaires, de renforcer les équipes à l'année. Un investissement colossal puisque, pour une ouverture de quatre mois et demi, on signe avec des gens pour douze mois. Mais c'est ce qui contribue à la réussite, et il est impensable de fonctionner autrement, au risque de se retrouver dans les standards de l'établissement saisonnier qui fait rentrer ses collaborateurs quatre jours avant le lancement, avec des clients qui vont subir pendant des semaines, voire des mois, les réglages de l'entreprise.



G&M: Il faut aussi créer les conditions pour les accueillir...

J.-A. B. : Nous mettons tout en place pour qu'ils soient reçus le mieux possible. 99% d'entre eux sont logés par le groupe. Cela nous coûte très cher parce qu'aujourd'hui vous imaginez bien que des lits sur Courchevel, ça n'est pas donné! Mais c'est aussi la clé d'une bonne saison, et ce qui va faire que le collaborateur, qui s'est senti considéré, va revenir et nous recommander aux autres.

G&M: Cette attention a-t-elle toujours été présente au sein du groupe ou est-elle renforcée à cause des difficultés actuelles de recrutement?

J.-A. B. : Elle a toujours été là, car c'est la philosophie des propriétaires, monsieur et madame Capezzone. Un exemple: madame Capezzone est ici depuis deux semaines pour s'occuper personnellement des cadeaux de Noël des 450 collaborateurs. On vient de commander une palette de 500 bouteilles de champagne pour que chacun puisse en avoir une avec sa boîte de chocolats. Elle prend en charge les cadeaux des équipes, mais aussi de ceux des clients et de leurs enfants. Le père Noël, qui arrive le 25 avec ses chiens de traîneaux, les distribue de façon nominative. Pendant cette soirée, les enfants des clients et des collaborateurs se mélangent joyeusement. Cela fait vingt-deux ans que je suis là, et ma fille, qui avait alors 6 mois, a reçu tous les ans son petit paquet et sa photo avec le père Noël.





GAULT & MILLAU

SAISON 2022-2023

Gault & Millau

G&M: Sébastien, à quel moment vous attentez-vous à la conception de vos plats?

S. V. : Sur la partie chef pâtissier exécutif du groupe, certaines choses sont calées d'année en année. Par exemple, les bases pour les viennoiseries. En début de saison, un collaborateur lance des essais sur ces bases et sur deux ou trois idées de création, que nous allons tester. Pour les desserts des tables péruvienne et libanaise, c'est quelque chose que j'ai anticipé en amont, quand on a fermé les maisons, fait l'inventaire, etc. Après quelques jours de repos, je me remets directement dedans parce que ça me projette dans les moments d'automne au tout début de la saison. En revanche, je n'arrive pas à créer les plats gastronomiques en pleine chaleur. Je l'ai déjà fait mais, à l'automne, ils ne me plaisent plus. J'attends donc les premiers coups de froid, les premières neiges, et l'inspiration apparaît spontanément.

G&M: La plupart des chefs attendent avec impatience la belle saison. De votre côté, vous avez à composer avec un répertoire différent...

S. V. : Oui, un répertoire hivernal. Mais on a plein de choses avec lesquelles travailler. Les fruits secs, les agrumes, dont c'est la plus belle période. Les fruits exotiques, de moins en moins, parce que ma sensibilité se porte vraiment sur les produits locaux. En revanche, il y a toute l'opération de préservation des fruits. Être ici à l'année me permet de faire des cueillettes de graines, d'herbes, de baies, de fruits rouges, que je travaille en amont en les transformant en coulis, en fruits au sirop, en fruits confits... Ils vont enrichir ma palette de goûts pour l'hiver. C'est l'essence même de notre métier et du bon sens paysan que de faire des conservations logiques et d'un réel intérêt. Je le fais tout au long de la saison, jusqu'aux premières neiges, au K2 Palace. J'y ai mon labo de pâtisserie, que je ne ferme jamais complètement.

G&M: Dernière question, êtes-vous prêts?

J.-A. B. : On est en plein tasting. Tous les jours, on goûte les plats de chaque univers, pour être sûrs qu'on n'oublie rien et qu'ils seront au niveau souhaité. Ce sont parfois des dizaines d'essais pour parvenir à une cohérence au niveau des cartes. Les sommeliers sont dans les caves pour ranger les commandes, livrées quotidiennement. Les barmans affinent leurs derniers

S. V. : Et puis, il y a toute la production des chocolats, cakes et autres desserts de Noël, la supervision des équipes hôtels, qui doivent reproduire nos recettes de base à l'identique afin que les premiers clients, qui s'installeront à 10h30 le premier matin, aient, avec leur café, une parfaite petite madeleine tout juste sortie du four.

K2, collection Hiver 22/23

En plus de ses emblématiques restaurants Le Sarkara (3 toques) et Montgomerie (3 toques), le groupe inaugure cette année de nouveaux espaces au sein de sa collection d'hôtels. Fort de son succès au K2 Chogori de Val-d'Isère, le restaurant péruvien Altiplano s'installe désormais aussi au K2 Palace de Courchevel, tandis qu'une table libanaise Aïnata et sa version décontractée Base Kamp by Aïnata, placées sous la supervision d'Alan Geaam, et un comptoir végétarien, avec une carte signée par Peter Riedijk et Sébastien Vauxion, ouvrent au cœur du K2 Altitude.

[Lire le portrait de Sébastien Vauxion](#)

[Lire la chronique sur Le Sarkara](#)

[Lire la chronique sur Le K2 Altitude](#)