

## Quand la gastronomie invite au voyage

### TARENTAISE

Si la gastronomie donnait envie aux vacanciers de découvrir le territoire de Savoie Mont Blanc ? C'est le pari fait par la destination ; qui a sollicité 4 chefs-ffes étoilés afin de créer des plats trompe l'œil, présentés en avant-première lors du festival Toquicimes et actuellement sur les réseaux. Parmi eux, deux chefs de Tarentaise, installés dans les 3 Vallées.

#### Faire saliver les vacanciers

« L'Agence Savoie Mont Blanc a souhaité utiliser les dimensions gastronomiques du territoire comme un cheval de Troie, afin de parler de la destination touristique. Quatre chefs de Savoie et Haute Savoie ont joué le trompe l'œil, en imaginant un plat inspiré par le territoire. Chacun a travaillé avec ce qui l'entoure. Les créations sont variées : un aspic comme un bois de cerf, un dessert en forme de chalet, une noisette à croquer et du givre sucré. L'objectif est de replacer le territoire comme une destination nature, culture, terroir et gastronomie », explique Christelle Ferrière, directrice adjointe de l'Agence Savoie Mont Blanc. Les vidéos des chefs et de leurs trompe l'œil sont actuellement diffusées

sur les réseaux.

#### Le givre délicat

#### de Sébastien Vauxion

Pour son trompe l'œil, Sébastien Vauxion s'est inspiré des paysages, à deux pas de son restaurant le Sarkara 2\*, à Courchevel. Il évoque notamment le site du lac de La Rosière, l'eau, les roches blanches de la réserve naturelle et le givre en hiver. Le chef pâtissier a imaginé un dessert magique et poétique. Celui-ci est composé d'une panacotta à la berce (plante cueillie par le chef pour son côté agrume), d'une gelée de Chignin au miel de Courchevel, d'un sorbet et d'un granité au citron ainsi que de meringue concassée pour l'aspect neige. Quant au givre, il est réalisé avec du sucre épais, soufflé par Sébastien Vauxion, il se transforme en une texture aérienne et translucide, qui est ensuite concassée afin d'apporter des effets de lumière, comme le givre au soleil.

#### Deux chefs des 3 Vallées

Sébastien Vauxion : restaurant Le Sarkara 2\* à Courchevel 1850 (K2 Palace). Il a la particularité d'être le seul restaurant de dessert étoilé au guide Michelin.  
[www.lek2palace.com/fr/deguster/le-sarkara.html](http://www.lek2palace.com/fr/deguster/le-sarkara.html)