



FOOD & SENS

SAISON 2023-2024

Food&Sens
· DANS L'UNIVERS DES CHEFS ·



SÉBASTIEN VAUXION – Chef-pâtissier du **Sarkara**** au K2 Palace de Courchevel rafle un nouveau trophée. Lors du dernier Congrès des **Grandes Tables du Monde**, il a été sacré Meilleur Pâtissier de restaurant au monde, de l'année, et a reçu le prix **Valrhona**. *« C'est complètement fou. Je ne m'y attendais pas du tout, c'est fabuleux ! C'est une belle reconnaissance de mes pairs qui vient récompenser l'audace et la persévérance ».*

Le chef de montagne collectionne, sans rien perdre de sa simplicité et de sa créativité, trophées et médailles, étoiles et distinctions : le guide rouge lui a décerné deux étoiles, la deuxième étoile est tombée en deux ans, étonnant car **Michelin** n'a pas habitude à sacrer ainsi un pâtissier. Le guide jaune l'a élu meilleur pâtissier de l'année en 2023, trophée récompensant son audace et sa passion. **Gault&Millau** n'a pas résisté à ses plats d'étonnants et le guide des **Grandes Tables du Monde** vient de le sacrer et salue *« son immense talent », « sa vision novatrice et singulière de la haute gastronomie ».*

Le **Sarkara** est le restaurant pâtissier posé aux sommets enneigés de Courchevel, au sein de l'hôtel **Palace K2 à Courchevel**. Il est né de l'imagination de **Sébastien Vauxion et Jean-Alain Baccon**, directeur général en charge de la restauration pour le groupe K2 Collection, en 2017. Ils avaient la volonté de mettre en scène des menus de desserts imaginés comme un moyen d'expression sans limite, menus axés sur la pâtisserie. Ainsi ils bousculent tous les codes pour installer une expérience à nulle autre pareille. Au début, tous les clients été fortement étonnés avant d'être fort enchantés de voir défiler sur le Menu Sarkara (275€) en 5 temps ou le Menu Soma (350€) en 8 temps, *« Le Champignon brun café »* (crème glacée de champignons et noix de coco, rôpé de glaçon Moka, sirop de kumquats confits), *« L'Oignon châtaigne »* (velouté d'oignons à la vanille et Hojicha, raviole de polenta, farce de châtaignes grillées, oignons et marrons glacés), *« La Brebis »* (crème de brebis frais, baies de sureau noir, sorbet végétal aux herbes maraichères et zestes, écume de Chignin infusé aux « Écailles de Dragon » et rôpé de brebis sec) ou *« Le Citron »* (onctueux de jus de citron, écorces confites, sorbet poire-matcha, gingembre frais et confit)... Des plats qui évoquent les herbes des montagnes et des forêts, les trésors des sous-bois et des vergers. Pas de viande ni de poisson. Le restaurant est 100 % végétal, seul le lait et les oeufs sont utilisés.





FOOD & SENS

SAISON 2023-2024

Food&Sens
· DANS L'UNIVERS DES CHEFS ·

Sacré parcours et sucré palmarès pour celui qui a imaginé avec audace et fougue un menu pas comme les autres pour des moments magiques, singuliers, atypiques, doux, artistiques dans son restaurant pas comme les autres Le Sarkara** à Courchevel. Le chef est un artiste qui ne cesse de jouer avec les produits, les textures, les associations les saveurs, les goûts mais dans un profond respect sans dénaturer sans noyer l'adn du produit lui-même. Il pousse les limites de la création sans jamais tomber dans la faute, l'excès, il déconcerte, étonne, surprend et enchante, bouleverse, séduit furieusement des entrées aux desserts.

Sébastien Vauxion a eu le meilleur des professeurs, le plus grand des mentors, **Pierre Gagnaire**, qui lui a enseigné l'audace et a partagé sa fougue et sa passion. « *Vivre l'expérience Sakara, c'est s'abandonner et découvrir une cuisine singulière, inédite où le végétal est roi, le tout teinté de notes pâtisseries...* ». Le Sarkara incite à oublier ses codes, ses habitudes, ses à priori, ses convictions et ses certitudes, à laisser tomber ses croyances et se laisser emporter dans un autre univers culinaire, en montagne, et découvrir débarrassé de tout préjugé, une cuisine singulière, riche de surprises, furieusement magique, qui réveille et booste les sens, et entraîne vers les sommets de la pâtisserie.

Et ainsi il offre une expérience unique, comme une chanson douce qui mêle classicisme et modernité, simplicité et technique pointue, une « *expérience singulière et absolument moderne* » totalement bouleversante, addictive, surprenante. **Sébastien Vauxion** travaille avec passion et connaissance, les fruits et les légumes qui se voient transformer en dessert. Il a inventé un concept, une définition du repas et de son déroulement qui n'appartiennent qu'à lui, le dessert, le sucré ne se laissent pas cantonner à la fin du repas, il occupe le menu des entrées aux... desserts. Mais attention le Sahara n'est pas un restaurant de desserts, le chef s'insurge quand il lit son établissement défini ainsi. Dans son établissement, tous les plats sont accompagnés de notes pâtisseries. Tout simplement, le dessert peut commencer le repas et le finir,

Sarkara est un lieu d'expériences gustatives, un restaurant où un chef pas comme les autres, qui sait sortir des sentiers battus, prendre des chemins de traverse, qui ose un peu beaucoup passionnément car il sait maîtriser les écarts, « *c'est en imaginant un lieu de plaisirs gustatifs sur les fruits et les légumes, en centrant la recherche sur leurs composants naturels, et particulièrement les glucides. Sans sel, sans sucre ajoutés. Voilà l'idée ; ensuite, il suffit d'être un génie !* ». Et les clients adorent, furieusement surpris, décontenancés, désorientés au début, ils tombent tous follement en amour de cette cuisine haute-couture, haute-montagne et haute-pâtisserie signée par un pâtissier-cuisinier, comme il se définit lui-même, qui invente, crée, associe, travaille sans relâche, joue avec bonheur avec textures et arômes pour créer un goût unique.

