

Courchevel : Sébastien Vauxion élu meilleur pâtissier du monde

Mardi 6 février, l'association Les Grandes Tables du Monde a décerné ses prix pour l'année 2024. Le chef de Courchevel, Sébastien Vauxion décroche le titre convoité de meilleur pâtissier du monde.



La table de Sébastien Vauxion, le Sarkara, a ouvert en 2017, au sein du K2 Palace, sous l'impulsion du directeur Jean Alain Bacon et de la famille Capezzone, à la tête du groupe K2 Collection. L'établissement est ouvert seulement en hiver, durant 4 mois, comme la majorité des hôtels de Courchevel. En 2019, le Sarkara devient le premier restaurant de dessert auréolé d'une étoile au guide Michelin. En 2020, le célèbre guide rouge lui décerne une deuxième étoile. En 2023, le chef est élu pâtissier de l'année par le guide Gault & Millau.

Mais, il serait réducteur de qualifier le Sarkara de simple « restaurant de dessert ».

Une expérience unique

Diner au Sarkara, c'est vivre un voyage gastronomique atypique et de haute volée. La salle (d'une capacité d'une vingtaine de places) et la petite équipe en cuisine permettent au chef de tout maîtriser. Sébastien Vauxion a un univers unique. Entre pâtissier et cuisinier, la frontière s'efface. Fruit, légume, sorbet, émulsion, sauce... Tous ses plats sont végétariens, avec en fil rouge, la signature du chef, une note pâtissière que l'on retrouve dans chacune des assiettes.

À table, on retrouve des produits (bien) sourcés et beaucoup de créativité. La Savoie n'est jamais bien loin: le safran qui relève le cerfeuil tubéreux, la polenta déclinée en raviole, le vin de Chignin transformé en écume, le génépi qui parfume le sorbet de bière blanche... Les plats sont accompagnés de jolis flacons mais également de grands thés, soigneusement sélectionnés et servis à température dans des verres à Bourgogne.