

Le déjeuner du dimanche de... Sébastien Vauxion



Sébastien Vauxion Foudimages

Si la saison ne lui laisse guère de temps libre pour profiter d'un déjeuner du dimanche, il se régale d'avance à l'idée d'un repas partagé avec ses enfants autour *«d'un poulet-frites avec beaucoup de beurre, du thym, du romarin, du laurier...»*

Il n'en revient toujours pas. *«C'est complètement fou!»* confie Sébastien Vauxion qui ne cache pas son plaisir. L'association Les Grandes Tables du monde vient de lui décerner le titre de meilleur pâtissier du monde 2024. Une reconnaissance qui n'étonne pas vraiment lorsque l'on connaît la créativité du chef doublement étoilé du Sarkara, premier restaurant gastronomique de desserts, situé dans le K2 Palace, à Courchevel *. Si la saison ne lui laisse guère de temps libre pour profiter d'un déjeuner du dimanche, il se régale d'avance à l'idée d'un repas partagé avec ses enfants autour *«d'un poulet-frites avec beaucoup de beurre, du thym, du romarin, du laurier... Et, dans la farce, du pain qui va se gorgier du jus de cuisson.»* Pas de dessert, mais des crêpes préparées vers 16 heures pour le soir. On insiste. Aucun gâteau, vraiment? La réponse ne tarde pas: *«L'hiver, c'est une feuille d'automne meringuée au cacao et mousse au chocolat, et l'été un fraisier à la pistache.»*

Ses restaurants du dimanche: sur la terrasse du Base Kamp by Ainata (Le K2 Altitude), *«pour déguster des mezze libanais en plein soleil face à la montagne. À La Tania, chez Julien Machet ou au Praz, au Bistrot du Praz tenu par le sympathique Antoine. On y est toujours très bien accueilli.»*

* Le Sarkara. Le K2 Palace, 238, rue des Clarines, 73120 Courchevel (04.79.40.08.80 ; Lek2palace.com).