



PURE

SAISON 2023-2024

Pure
saint-tropez
Since 1980

Sébastien Vauxion, le chef du Sarkara au K2 PALACE sacré Meilleur Pâtissier du Monde 2024

L'année 2024 démarre sous les meilleurs auspices pour Sébastien Vauxion** Michelin au Sarkara le K2 Palace à Courchevel ; il vient d'être sacré Meilleur Pâtissier du Monde par l'association des Grandes Tables du Monde. Cette association regroupe 177 restaurants dans 24 Pays sur les 5 Continents. Les Grandes Tables rassemble, depuis 1954, les meilleurs restaurants du Monde avec un leitmotiv : récompenser l'excellence en cuisine et le sens de l'accueil dans des lieux uniques et parfois historiques. Sébastien Vauxion : itinéraire d'un pâtissier visionnaire. Au Sarkara** Michelin, Sébastien Vauxion ressent et raconte sa propre histoire dans ses assiettes. Il livre sa sensibilité, c'est son meilleur moyen d'expression et exprime les saveurs les plus tranchées comme les plus douces. Il y a de la dualité, des extrêmes, des oppositions, du doux, de l'acide, de l'amer mais tout s'équilibre dans ses assiettes. Le Chef imagine un menu adapté au calendrier de chaque variété de légumes, tubercules ou fruits qu'il cuisine. Le plat, ainsi imaginé, raisonne d'une tonalité singulière, initiée par ces associations de goûts. Une dynamique et un équilibre s'établissent en cohérence parfaite. Sa vie personnelle, son attrait pour les chemins de traverses, sont en cohérence avec ce qu'il aime faire au Sarkara. « J'aime décontenancer, non pas pour le principe, mais pour emmener le convive dans mon imaginaire. Je me livre à travers mes plats. »

Sébastien Vauxion, with two Michelin stars at Sarkara in K2 Palace Courchevel, has been named the Best Pastry Chef in the World 2024 by the Grandes Tables du Monde association. This association brings together 177 restaurants in 24 countries on five continents. Since 1954, Grandes Tables has gathered the best restaurants in the world with a leitmotiv: rewarding excellence in cuisine and the sense of hospitality in unique and sometimes historical places. Sébastien Vauxion: Journey of a Visionary Pastry Chef At Sarkara, with two Michelin stars, Sébastien Vauxion expresses and tells his own story through his dishes. He delivers his sensitivity, which is his best means of expression, showcasing the most pronounced as well as the mildest flavors. There is duality, extremes, oppositions, sweetness, acidity, bitterness, but everything balances in his dishes. The chef imagines a menu adapted to the calendar of each variety of vegetables, tubers, or fruits he cooks. The dish, thus imagined, resonates with a singular tone, initiated by these taste associations. A dynamic and perfect balance is established. His personal life, his attraction to the paths less traveled, are in coherence with what he loves to do at Sarkara. « I like to unsettle, not for the sake of it, but to take the guest into my imagination. I express myself through my dishes. »