

## Le top 7 des restaurants d'altitude qui méritent la montée

Des Alpes françaises aux pentes piémontaises, en passant par l'Engadine et les pistes tyroliennes, certains restaurants justifient à eux seuls le déplacement. Et parfois le dénivelé.

Il y a la montagne qu'on descend à ski, et celle qu'on monte pour déjeuner. Ces deux pratiques ne s'opposent pas, elles se complètent... à condition de savoir quels restaurants d'altitude choisir. Car entre la cafétéria de station au service tarifé comme un palace et la vraie table d'altitude, il y a un monde. Un monde de chefs qui ont choisi l'inconfort logistique pour la grandeur du cadre et la singularité du projet. On a sélectionné sept adresses (françaises, suisses, autrichiennes, italiennes) où la cuisine est aussi sérieuse que la vue. Chaussez les spatules, on vous emmène !

### 7. Le Sarkara (Courchevel 1850)



À Courchevel 1850, dans l'hôtel K2, le Sarkara de Sébastien Vauxion est l'un des restaurants d'altitude les plus inattendus des Alpes. La singularité tient à un choix qui paraissait improbable sur le papier : un restaurant gastronomique uniquement dédié au dessert, dans un palace de ski, pour une clientèle en tenue de piste. Pari tenu, et brillamment : le Sarkara a décroché deux étoiles au Guide Michelin, un exploit rare à cette altitude. Sébastien Vauxion, ancien complice de Pierre Gagnaire, traque le sucre naturel dans les fruits et les légumes pour brouiller les frontières entre sucré et salé. Les associations légume-fruit, champignon-poire ou fromage savoyard-caramel en font davantage une expérience gastronomique à part entière qu'une simple fin de repas.

**Le petit plus :** Le Sarkara est le seul restaurant deux étoiles Michelin au monde entièrement consacré au dessert, ce qui lui confère un statut assez unique dans le panorama gastronomique européen.

**Le Sarkara,** Hôtel K2, 238 rue des Clarines, 73120 Courchevel 1850. [lek2palace.com](http://lek2palace.com)