











## SÉBASTIEN VAUXION\*\* MICHELIN LE SARKARA AU K2 PALACE EST SACRÉ MEILLEUR PÂTISSIER DU MONDE 2024

## **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. »



## **LE SARKARA** AU K2 PALACE

En 2017, Jean-Alain Baccon et Sébastien Vauxion "renversent la table" : ils imaginent Le Sarkara, premier restaurant gastronomique de desserts au monde.

Dans ce lieu magique et feutré, lové au cœur de K2 Palace, le Chef Sébastien Vauxion invente une nouvelle façon d'aborder le repas d'un restaurant pâtissier. Durant une épopée culinaire alternant douceur et amer, salinité et rondeur, sensation et réflexion, Sébastien s'impose comme un précurseur. Jouant des textures et des associations, le Chef écrit un repas étonnant, déconcertant et gourmand, brouillant les codes et inventant la nouvelle cuisine du XXIème siècle. Des entrées singulières, des plats modernistes, des desserts étourdissants de gourmandises, Sébastien fait du repas une « expérience singulière et absolument moderne ».



## LE K2 PALACE

238 rue des Clarines

73120 Courchevel - France

www.lek2palace.com

welcome@lek2palace.com

ROUGE GRANIT - Laurent COURTIAL

sgrissolange@rouge-granit.fr