



PALACE
COURCHEVEL

Communiqué de presse

29 Novembre 2022



” ”

Sébastien Vauxion, Chef du Sarkara (** Michelin)

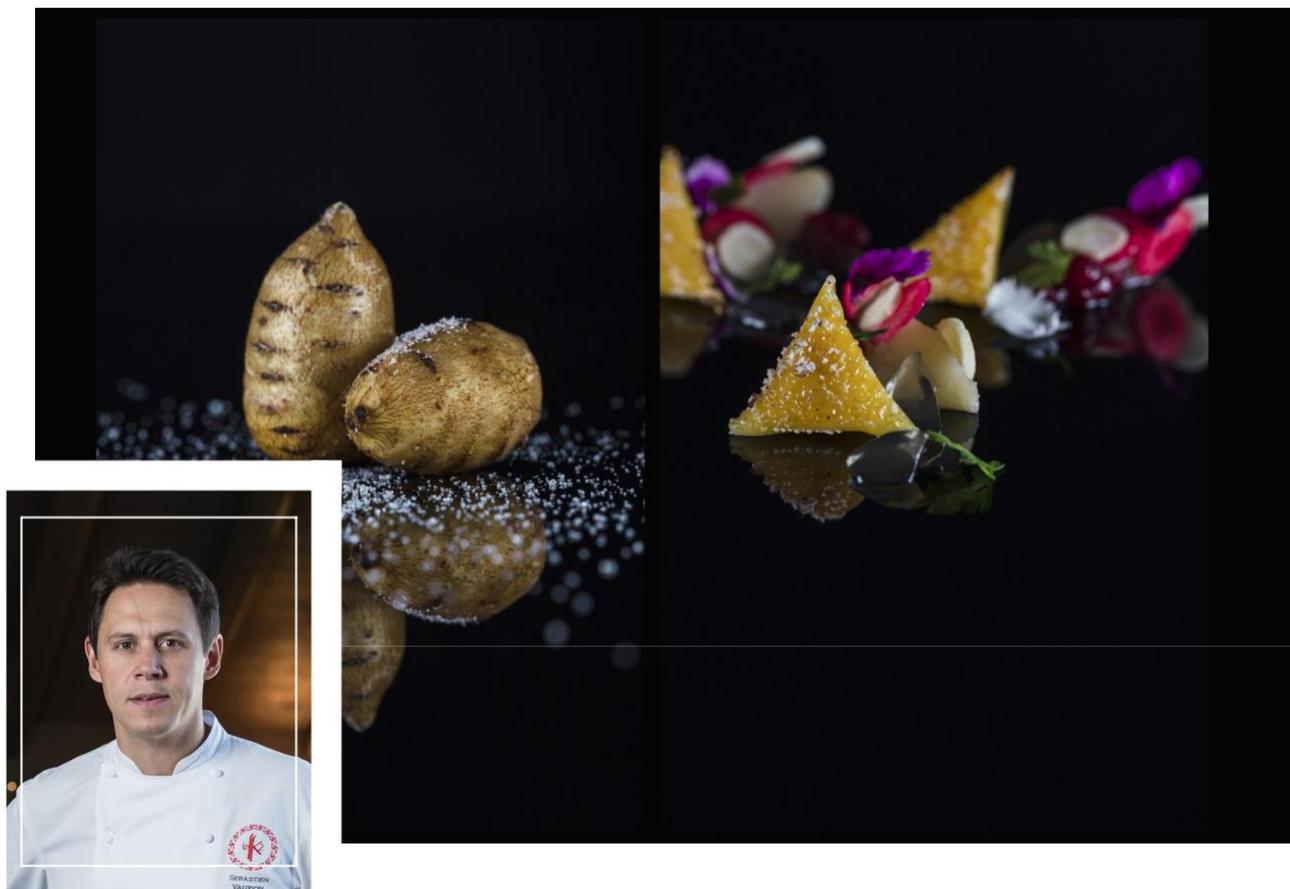
” ”

de K2 Collections, remporte le titre de Chef-Pâtissier
Gault et Millau

de l'année

SÉBASTIEN VAUXION

Sébastien Vauxion, seul Chef ** Michelin de restaurant pâtissier gastronomique vient d'être élu Chef-Pâtissier de l'année par le Guide Gault & Millau. Ce titre récompense un style et une cuisine hors-norme racontant une « expérience singulière et absolument moderne. »



PENSER DIFFÉREMMENT LE REPAS

Sébastien Vauxion imagine un menu adapté au calendrier de chaque variété qu'il utilise, légumes, tubercules, fruits...

Le Chef 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 plat finit sur 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 S'APPRÉCIE DÉSORMAIS POUR LE DÎNER

Désormais ouvert pour le dîner, Le Sarkara, restaurant pâtissier gastronomique ** Michelin, signe des moments incomparables. Dans ce lieu magique et feutré, lové au cœur de l'établissement, le Chef Sébastien Vauxion invente une nouvelle façon d'aborder le dessert. 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, Le Sarkara fait du repas une « expérience singulière et absolument moderne »



PALACE
COURCHEVEL

LE K2 PALACE

238 rue des Clarines
73120 Courchevel - France

www.lek2palace.com
+33 (0)4 79 40 08 80

welcome@lek2palace.com

