

## LE RESTAURANT "LES EXPLORATEURS\*" RÉCOMPENSÉ PAR LE PRIX "PASSION DESSERT" DU GUIDE MICHELIN



À Val Thorens, c'est en 2017 que le talentueux chef Josselin JEANBLANC obtient une étoile au guide Michelin dès l'ouverture du restaurant gastronomique « Les Explorateurs\* » au sein de l'hôtel Pashmina Le Refuge\*\*\*\*. Sous sa houlette, naissent les recettes les plus gourmandes. Il propose des créations culinaires délicates, renouvelées chaque saison qui s'inspire de ses voyages... Un exploit à cette altitude où l'art de cuisiner et d'accommoder n'est plus vraiment le même.

Côté pâtisserie, c'est Sébastien DELÉGLISE qui o icie en tant que chef pâtissier depuis son ouverture en 2015. Il propose des créations tout droit sorties de son imagination, toujours très bien maîtrisées et savoureuses... Et cela n'a pas échappé au Guide MICHELIN ! Le célèbre guide dévoilait hier les noms des 7 restaurants récompensés par le prix "**Passion Dessert**". Ce prix met en lumière les établissements qui portent le dessert au plus haut niveau gastronomique emmenés par des chefs pâtissiers de talent .

Et la table des Explorateurs\* fait partie des 7 tables " Passion Dessert" récompensées cette année : Bravo Sébastien et Josselin !

[TÉLÉCHARGER LE DOSSIER DE PRESSE VAL THORENS / HIVER 22-23](#)

### LE MOT DE SÉBASTIEN DELÉGLISE, LE CHEF PÂTISSIER

Aussi étonnant soit -il, Sébastien Deleglise ne possède pas de diplôme en pâtisserie ! C'est lors de son cursus scolaire que l'un de ses professeurs de pâtisserie va devenir son mentor et confirmer son envie de se consacrer au sucré. Avant d'arriver au Pashmina, il a fait ses armes dans des maisons étoilées un peu partout en France.

*« Pour moi, cette récompense est surtout le fruit du travail de plusieurs années, de l'engagement fourni depuis l'ouverture de l'hôtel Pashmina\*\*\*\* en 2015 , de l'obtention de l'étoile Michelin pour le restaurant Les Explorateurs en 2017 ainsi que mes di érentes expériences passées. Toutes ces expériences, cumulées, m'ont énormément apportées.*

*Les produits régionaux ont une place primordiale dans mes desserts aux Explorateurs, c'est indispensable aujourd'hui d'avoir cette démarche locale ; même si je reste un grand fan de chocolat.*

*J'aimerais vraiment remercier Stefanie et Cédric Gorini (les propriétaires de l'établissement), ainsi que le chef Josselin Jeanblanc de me faire confiance depuis bientôt 8 ans pour créer et réaliser toute l'o re sucrée de l'Hôtel Pashmina\*\*\*\*. »*

Les desserts à découvrir au restaurant Les Explorateurs\* :

- **Pistache de Sibie**  
Croustillant Pistache, Crème et biscuit à la Fleur d'Oranger, sorbet Citron
- **Café du Pérou**  
Crèmeux Chocolat, confit de Cassis et émulsion Tiramisu
- **Pomme de Savoie**  
En tarte fine, sorbet Granny et verveine du Dauphiné

