



# SÉBASTIEN VAUXION, L'ÉTOILE DES NEIGES

**Installé à Courchevel dans le seul restaurant gastronomique de desserts au monde, le premier chef pâtissier étoilé au Guide Michelin élève la pâtisserie au sommet de son art, bouscule les codes et place le curseur de la gourmandise là où on ne l'attend pas.**

[Texte Emeline Durand]

**Au Sarkara, vous composez une carte uniquement à base de pâtisseries. Dans quel but ?**

Tout est parti d'une frustration : celle de voir les clients des restaurants du K2Palace ne pas prendre de dessert à la fin du repas. C'est frustrant pour les équipes qui travaillent toute la journée. On s'est aussi rendu compte de l'engouement pour le « tea time ». On proposait déjà des pâtisseries qui s'enchaînent avec des légumes, des goûts fins et légers. La pâtisserie, c'est faire plaisir aux gens ; on s'est dit pourquoi ne pas la décliner dans un repas complet ?

**Qu'est-ce qui détermine si un dessert sera servi plutôt en entrée qu'en fin de repas ?**

Il faut une chronologie dans les goûts, tout en reprenant les codes d'un restaurant gastronomique : le service en salle, les accords avec les vins, les champagnes, les cafés, le tout avec beaucoup de gourmandise. Je mets des légumes dans chaque entrée et j'y associe le côté gourmand d'un fruit. Le plat principal est forcément un dessert chaud. Par exemple une crème de châtaignes grillées, servie comme une purée avec une pomme rôtie et une galette de

● **Sa Madeleine de Proust**

« La madeleine, au miel de Savoie avec un glaçage citron. »

● **La cerise sur le gâteau**

« C'est ma meilleure expérience gastronomique depuis dix ans. Un compliment du chef Yannick Alléno qui m'a énormément touché. »

● **Le moment où il se fend la poire**

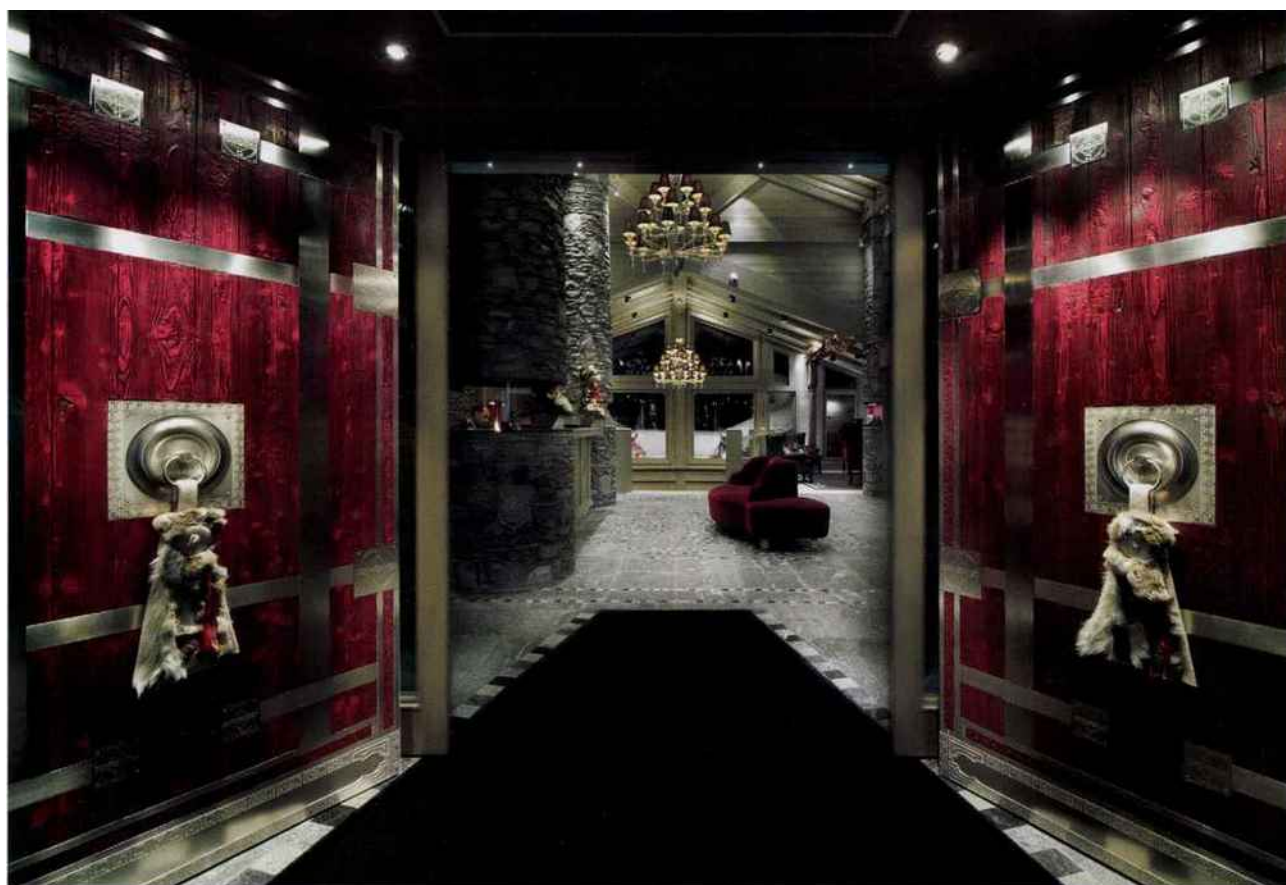
« Tous les jours avec mon équipe. »



DÉCOUVERTE







sarrasin caramélisée. Pour le fromage, le chèvre frais se marie avec un sorbet à la bergamote sur lequel on vient râper du chèvre sec. Le dessert se veut encore plus gourmand. On part d'un goût connu avec un clin d'œil aux classiques de la pâtisserie française, et on le décline avec de la simplicité, de la légèreté. De la mise en bouche aux mignardises, tout est une question d'équilibre.

#### Quels éléments guident votre inspiration ?

Derrière chaque dessert, il y a l'envie d'émouvoir. Pierre Gagnaire avec qui j'ai travaillé pendant dix ans m'a appris à développer ma propre sensibilité sans tenir compte des codes de la pâtisserie que l'on nous enseigne à l'école. Je me concentre sur les émotions que je cherche à transcrire. En pâtisserie, le secret, c'est de déséquilibrer.

Par exemple, on va venir contrebalancer des agrumes confits très sucrés et qui ont une longueur en bouche avec l'acidité d'un légume cru, macéré comme un pickles ou avec une crème onctueuse qui viendra tapisser le palais et apporter ces arômes rassurants qui font appel à l'enfance.

#### En pâtisserie, certaines associations paraissent périlleuses, voire impossibles. Laquelle nourrit votre imagination en ce moment ?

J'aimerais créer une tarte à partager à base de navets. Le défi, c'est de parvenir à casser le goût acide qui vient marquer le palais et de le rendre gourmand. L'idée serait de l'associer à des pruneaux et à des zestes de Bergamote. La prochaine étape serait de réussir à créer un dessert à base de poisson.

“  
**DEVENIR LE  
PREMIER CHEF  
PÂTISSIER  
ÉTOILÉ AU  
MONDE, C'EST  
SPLENDIDE !**

Sébastien Vauxion

”

