



Grande toque



*L'interview
à la carte de...*

SÉBASTIEN VAUXION
Chef pâtissier au Sarkara

“La créativité
autour des desserts
est sans limites”

**Expliquez-nous comment
naissent vos recettes ?**

Il n'y a pas de processus défini. C'est d'abord l'envie d'un produit, d'une cuisson, d'une consistance, puis j'imagine l'alliance des textures et les parfums. Si les techniques connues ne me permettent pas d'y parvenir, j'en invente. Je me suis façonné un domaine de créativité sans limites.

**Comment donner un esprit
« dessert » aux plats de fêtes ?**

On peut mettre en vedette un légume. Un céleri-rave rôti avec un beurre noisette aux notes de fève de Tonka et de vanille. On le relève d'une pointe de fleur de sel, quelques grains de sucre Muscovado et une crème fermière déposée sur un parfait glacé de cresson.

**Quel dessert convient à
un menu aux accents sucrés ?**

J'aime la fraîcheur d'une glace, d'un sorbet dans un mets léger avec des fruits frais acidulés. Le chocolat aussi, à condition que le dessert soit fort en cacao et digeste. Comme la bûche chocolat-pistache et pleine d'amour que ma mère prépare !

A 37 ans, il est l'unique Vauxion, le je

Au K2 Palace de Courchevel, ce génie des saveurs hisse le sucré au sommet. Sa

Un céleri-clémentine ou un champignon-noix de coco en entrées. Des pommes de terre grenailles confites dans un beurre vanillé et une gelée de Malvoisie en guise de plat. Un bleu de Termignon escorté d'une pâte de raisins, d'une gelée de pain grillé et d'un sorbet à la bière à l'heure du fromage... Bien sûr, cela surprend mais, très vite, les papilles sont conquises. L'artisan de ces mariages incongrus est un tout jeune chef pâtissier, Sébastien Vauxion. Abolir les frontières entre salé et sucré est depuis toujours une évidence pour ce pionnier.

Une vocation enracinée dans l'enfance

DES PARENTS MARAÎCHERS, des oncles pâtissiers... Du plus loin qu'il s'en souvienne, Sébastien Vauxion a grandi en s'émerveillant des couleurs et senteurs des légumes et des fruits, en respirant les effluves vanillés, chocolatés ou citronnés de la pâtisserie où sa mère secondait ses frères. Comment la tête bien faite de cet Orléanais volontaire pouvait-elle ignorer le chemin qu'on semblait, avant même sa naissance, avoir tracé pour lui ? Après une terminale scientifique, le jeune homme s'inscrit à une formation de pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur. En 2002, à 19 ans, il choisit pour son apprentissage l'option cuisinier en desserts de restaurant. « C'est là, se remémore le trentenaire, que j'ai compris la base du métier : faire plaisir aux gens. »



Un lieu magique
et feutré avec vue sur
les montagnes et la
vallée de Courchevel.

Pommes de
terre confites au
beurre vanille-
poivre de Sancho.



INSOLITE !

Deux étoiles filantes

Il n'a fallu que trois ans à Sébastien Vauxion pour rejoindre le cercle fermé des grands de la gastronomie hexagonale. Après une étoile obtenue en 2019, le *Guide Michelin* lui a décerné, cette année, un second macaron. Le mets qui a conquis les dégustateurs est le cerfeuil tubéreux. Le chef pâtissier travaille ce légume-racine en raviolos avec une tombée d'airelles et de poires pochées. Le croquant des poires contraste avec l'onctuosité des raviolos. Adoucie par des éclats de gelée vanillée, l'acidité des airelles ajoute du peps. Un jeu d'une grande subtilité.



chef pâtissier étoilé une prodige

carte gastronomique le met en vedette d'un bout à l'autre du repas.



Premier
restaurant
gastronomique
de desserts
au monde, le
Sarkara ne
propose que des
créations sucrées.



Exigeant et audacieux jusqu'au bout

Ile flottante, profiterole, soufflé Mont Blanc... Au Sarkara, Sébastien Vauxion renoue avec les grands classiques en les revisitant ! Ce perfectionniste met un point d'honneur à sélectionner les meilleurs produits, de la vanille Bourbon au chocolat Fortunato du Pérou, pour tout préparer maison. Jusqu'au praliné pour lequel il fait venir ses noisettes du Piémont. « Parce que j'aime la gourmandise de leur note grillée », explique-t-il.

Casser les codes

JUSQU'EN 2005, LE FUTUR CHEF enchaîne les formations, engrange les diplômes, puis il travaille à Paris auprès des plus grands : Pierre Hermé, Yannick Alléno et Pierre Gagnaire, qui devient son mentor en cuisine « hors-piste ». Un parcours qui, heureux hasard, mène notre pâtissier aux cimes de Courchevel où la famille Capezzone lui offre d'œuvrer au sein de ses établissements. Le succès est tel que naît, fin 2017, dans le 5 étoiles du K2 Palace, le Sarkara (fragment de sucre, en sanskrit). Le seul restaurant gastronomique au monde à proposer une carte 100 % desserts ! Les artichauts et topinambours s'y dégustent en sorbets. La truffe vient parfumer une crème anglaise. Pour associer légumes, herbes et fruits en douceurs inédites (et peu sucrées), l'iconoclaste vole aux cuisiniers leurs jus et bouillons concentrés, leurs gelées délicates, leurs sauces qui embaument. Il invente ainsi sans limites, hors des codes. Mais qu'on ne s'y trompe pas : faire du dessert une superstar ne laisse aucune place au dilettantisme. Ici, tout est précis et technique. Du grand art. ●

Béatrice Dangvan



Ravioles caramélisées de cerfeuil tubéreux, tombée d'airelles de Savoie.

Crème onctueuse d'herbes maraichères, sorbet citron-vinaigre balsamique blanc aux écorces confites.