



À LA CARTE

UN CHEF, TROIS QUESTIONS

Sébastien Vauxion - Sarkara** à Courchevel 1850

Il fait figure de proue dans le monde de la gastronomie. Sébastien Vauxion innove en proposant un restaurant gastronomique exclusivement de desserts ! Avec Sarkara, le pâtissier devenu chef s'inspire de la scénarisation du repas pour livrer une partition sucrée, de l'amuse-bouche aux desserts, en passant par le plat et les fromages, qui vient d'être salué de deux étoiles au guide Michelin.

Sur scène lors de la dernière cérémonie des étoiles, vous avez évoqué la fierté d'être pâtissier et de décrocher une telle distinction...

Sébastien Vauxion : Quand on est chef pâtissier, décrocher une étoile, c'est quelque chose que l'on ne s'imagine même pas ! J'ai déjà eu la grande chance l'an passé de monter sur scène mais cette année ce fut encore différent : l'apprendre en direct puis être appelé à titre individuel accompagné d'Anne-Sophie Berthe, notre maître d'hôtel, fut une expérience exceptionnelle.

Comment est née l'idée d'ouvrir le Sarkara, un restaurant uniquement de desserts ?

S.V. : Au bout de 3 années au sein du groupe [en tant que chef pâtissier exécutif des établissements K2 Collections, ndlr], nous avons eu l'idée de faire un restaurant de desserts avec Jean-Alain Baccon, co-directeur général. Nous en avons alors parlé aux propriétaires, Philippe et Suzanne Capezzone, qui nous ont donné une entière carte blanche ! Nous avons alors lancé Sarkara, un lieu où l'on puisse manger des desserts gastronomiques sans avoir à commander des créations salées. Cela n'existait pas en France ! Il y avait des établissements avec une offre tea time et de très belles pâtisseries

mais il ne s'agissait pas de desserts gastronomiques. Puis, je me suis rapidement aperçu qu'il manquait quelque chose : une chronologie. Or, la chronologie la plus évidente c'était le repas ! J'ai alors organisé toute ma carte des desserts en m'appuyant sur le schéma du repas classique : entrée, plat, fromage et dessert mais en sucré, tout en desserts avec des sensations complètement différentes à chaque fois. L'entrée va pouvoir être un clin d'œil aux crudités avec des légumes et fruits crus et une petite vinaigrette fraîche et vive ; quant au plat principal, étant à la montagne, je vais pouvoir imaginer un plat chaud telles des raviols de cerfeuil tubéreux servis dans un sirop au Chingon de pochage de poires. Il s'agira d'un dessert vraiment travaillé comme un plat salé classique mais toujours dans la recherche de cette gourmandise du dessert et de nouvelles sensations. Le restaurant a 3 ans et nous ne sommes qu'au début d'une belle histoire.

Proposition unique en France, qui plus est saluée de 2 étoiles Michelin, quels retours vous font vos clients ? Vos confrères chefs pâtissiers et chefs de restaurant ?

S.V. : Presque tous les clients indiquent que ce fut une véritable découverte ! Certains de mes clients me disent qu'ils se rendent



régulièrement dans de grandes tables mais qu'ils n'ont jamais été à ce point déconcertés de manière positive ! C'est la grande chance quand on propose quelque chose d'inédit. Du côté de mes confrères, la première année je pensais attirer la curiosité de mes collègues pâtissiers or j'ai surtout reçu la visite de chefs étoilés ! Aussi, l'année dernière avons-nous eu l'idée avec Jean-Alain Baccon d'inviter les 30 pâtissiers de la 1^{re} promotion Michelin Passion Dessert à leur faire découvrir l'expérience d'un repas de desserts. Je voulais un peu piquer leur curiosité pour leur dire : « si vous en avez la sensibilité et l'envie, faites-le parce que cela fonctionne ! Il y a de la place pour cette proposition qui est différente. Elle ne répond pas à une demande mais à un besoin sans qu'il y ait de demande ! En effet, les clients n'ont jamais demandé un repas de desserts mais, quand ils essayent, tous le disent : mais pourquoi ne pas l'avoir fait avant ?! »

■ Alexianne Lamy