



Gros plan sur les nouveaux étoilés du Michelin

Sébastien Vauxion, du restaurant Le Sarkara à Courchevel 1850, vient de glaner sa deuxième étoile

savoie Avec 18 restaurants distingués par le Guide Michelin en Savoie, le département présente la 5e plus grande concentration d'établissements gourmets du pays

Guillaume ARMAND

Il avait obtenu sa première étoile, l'an dernier. À 36 ans, Sébastien Vauxion, le chef pâtissier du restaurant Le Sarkara à Courchevel, vient de glaner sa deuxième étoile au Guide Michelin. Une reconnaissance pour ce passionné qui casse les codes de la gastronomie.

Au bout du fil, sa voix est encore pleine d'émotion. Quelques heures après avoir décroché sa deuxième étoile au Michelin, Sébastien Vauxion n'en revient toujours pas. « Je l'ai appris en direct à Paris lors de la cérémonie, lundi soir. Personne ne m'avait mis au courant. C'était beaucoup d'émotion. Je ne m'y attendais pas du tout. La surprise était telle que j'en ai pleuré de joie ».

Dans la course aux étoiles, Sébastien Vauxion fait figure d'exception. Sa première étoile, le chef l'avait obtenue en 2019 seulement un an après l'ouverture du Sarkara, au sein de l'hôtel K2 Palace, dans la station huppée de Courchevel 1850. Une première mondiale pour un restaurant de pâtisserie. Car le Sarkara n'est pas un établissement comme les autres. Ici le dessert est roi. Du début à la fin du repas. La pâtisserie est cuisinée sur l'instant et devient une entrée, un plat, un dessert. Une expérience gastronomique inédite qui a germé dans l'esprit de Sébastien Vauxion et de Jean-Alain Baccon, directeur général en charge de la restauration de K2 Collections. Un pari osé qui porte ses fruits et qui amène le dessert au sommet de son art.

Avec cette nouvelle distinction, Sébastien Vauxion devient le premier chef pâtissier du monde doublement étoilé. Mais l'homme n'est pas du genre à s'attirer tous les lauriers. Cette deuxième étoile, il la voit comme la récompense du travail de passionnés qui œuvrent au quotidien dans les cuisines de la station savoyarde. « Nous sommes une petite équipe avec trois personnes en salle et quatre pour la pâtisserie. Pour la remise de la deuxième étoile, j'ai été accompagné du maître d'hôtel. Sa présence était vraiment importante car c'est cette personne qui mène le bal en salle. Ce travail est vraiment complémentaire avec le nôtre, derrière en cuisine ».

Un temple du dessert où se mêlent audace, singularité et sensibilité

À chaque étape de ses créations, Sébastien Vauxion met l'audace au cœur de sa réflexion. Sa singularité et sa sensibilité s'expriment en mêlant les goûts et les saveurs

des fruits et des légumes. Car l'autre particularité du chef, c'est de ne pas cuisiner de viande ou de poisson. Tout provient du verger et du potager. Ainsi, il pourrait surprendre vos papilles avec des saveurs inédites. Un exemple? Un plat composé d'oignons cuits à l'étuvée pendant trois heures avec du sureau noir, quelques épices et servis avec une poire rôtie à la cannelle. Le tout accompagné d'un sorbet à l'anis vert. Audacieux! « Je n'ai pas de plat signature, confie cet alchimiste du goût. J'aime surtout bousculer les codes de la gastronomie et de sortir des sentiers battus. J'évolue dans un univers où il n'y a pas de cadre prédéfini. Ce qui me plaît, c'est de jouer avec les parfums et les saveurs, trouver des nouveautés, des équilibres... Je me laisse guider par mes sensibilités, mes envies. Je ne me fixe pas de limites ».

Cette ascension fulgurante, il l'accueille avec une joie non dissimulée. Une reconnaissance qui vient couronner une approche originale et précise de la gastronomie. « Suite à la première étoile, nous avons continué à travailler. Nous sommes allés plus loin dans la réflexion et dans l'élaboration des plats. Ils sont plus mûrs, notre carte a évolué. C'est peut-être ce qui a plu au guide Michelin », note le chef qui a fait ses gammes avec Pierre Gagnaire, tout en s'inspirant de grands noms comme Hermé, Lenôte, Conticini...

Première étoile en 2019, deuxième en 2020... troisième en 2021? « C'est un rêve mais ce n'est pas l'objectif premier. Conserver cette deuxième étoile serait déjà très bien. L'important, c'est de continuer à se faire plaisir tout en donnant des sourires et des émotions aux clients ».

