



À TABLE

Sarkara, le sucre proche des sommets

GASTRONOMIE À Courchevel, le chef pâtissier Sébastien Vauxion vient de décrocher son deuxième macaron Michelin pour sa table entièrement dévolue aux desserts. Expérience audacieuse ou préciosité ridicule ?

EMMANUEL
RUBIN
ENVOYÉ SPÉCIAL
À COURCHEVEL

Une table « tout-dessert » ! Drôle d'idée pour un restaurant, aux premiers instants, on se dit que voilà, au mieux, une petite tocade caressant l'hédoniste contemporain dans le sens du velours et du sucré ; au pire, une préciosité de plus dans une gastronomie flirtant désormais régulièrement avec le ridicule. L'idée n'étant d'ailleurs pas des plus neuves puisque à Paris, à Londres, ailleurs, certaines adresses s'étaient déjà proposées à épater la galerie en osant, midi et soir, des cartes entièrement dévolues à la pâtisserie. Et la plupart de celles-ci d'avoir disparu sans jamais convaincre, hors quelques totos de la petite cuillère. Non seulement, après trois plats successifs, l'appétit y dévissait entre estomac à l'envers et cœur au bord des lèvres, mais surtout, le bon sens finissait par rappeler qu'un restaurant de desserts, de près, de loin, cela s'appelle un salon de thé !

Nous en étions donc là de cette vraie fausse audace lorsqu'il y a deux petites saisons, du côté de Courchevel, Jean-Alain Baccon et Sébastien Vauxion se découvrent l'envie commune de reprendre le fil. Le premier, codirecteur général des hôtels K2 Collections, le second, jeune chef pâtissier au parcours doré sur tranche (Hermé, Alléno, Gagnaire). Et l'un et l'autre de s'entendre conseiller, dans la coulisse du petit milieu, de surtout ne pas y aller. Est-ce l'en-

vironnement de Courchevel, station qui n'en est plus à un vertige près ? Est-ce encore cette proximité de cimes à pic, de précipices d'altitude et de massifs enivrants, toujours est-il que le duo ne s'en laisse pas conter et se lance dans ce frisson culinaire. Ce sera le Sarkara ! Une enseigne en façon d'intrigue, sonnante comme un petit nom de piste noire mais signifiant plus sûrement « fragment de sucre » en ouïgour.

La montagne s'invite dans le décor

Il arrive parfois que le critique (et le client) s'amuse des circonstances. En découvrant la salle du Sarkara, c'est d'abord la montagne qui s'invite dans le décor. Là, face à vous, pleine, entière, surgissant au balcon, aux grandes paupières des grandes baies vitrées, impérieuse à crever le regard comme à croiser les couverts. À belle distance les unes des autres, les tables fixent ces hauteurs avec ce sentiment hypnotique où l'on ne sait jamais très bien ce que les pics présagent : volupté de glisse ou cata d'avalanche. Comme en écho, l'appétit soudain de se murmurer : que va donc nous sortir cette carte ?

Et la voici, glissée d'une main légère et féminine. Charme de service qui, avant même la première page tournée, y joint la voix. Laquelle nous parle de voyage au pays des douceurs, de petit monde des délices et d'univers enchanté. Le ton est doux, le timbre suave. On a l'impression que la jeune fille nous fait la lecture, à mi-pente de Chantal Goya et d'un conte de

Grimm. Préambule déroutant aux premières secondes avant que d'installer un climat qu'accompagne studieusement cette allure d'isba contemporaine glissant, en confiance, son feu de cheminée et sa bibliothèque. Restaurant de desserts, donc, avec les mots pour le dire et les mets pour surprendre.

Champignon et noix de coco

Il aura suffi d'une mise en bouche cristalline : eau de coing et granité génépi. Le plus souvent, ces petites choses taquinent la papille sans plus d'à-propos. Elle alerte, ici, joliment des intentions car s'il est une faiblesse, du moins une réduction, au Sarkara, c'est de s'autoproclamer « restaurant de desserts ». On en est loin mais on y est mieux. À la recherche du sucré comme d'un continent trop longtemps inexploré hors ces frontières pâtissières. Il tient sa revanche à rejoindre l'amer, l'acide, le salé dans l'idée de faire repas, de composer menu, de soutenir un sincère rythme de table.

Le champignon-noix de coco est une entrée. Vraie de vraie. Plaisante à ouvrir le palais dans son frisson de champignons de Paris, sorbet et lait de coco, eau de cédrat et yuzu confit. L'oignon blanc cuit à l'étouffée au sureau noir, pincée d'épices et poire Williams en croûte de sucre s'affirme dans la force d'un plat. Sur-tout le sucré de se gagner un esprit



saucier (le beurre vanille-poivre de Sansho et crème fermière sur une pomme de terre grenaille confite), de creuser des harmoniques inédites (ravioles caramélisées de cerfeuil tubéreux, tombée d'airelles de Savoie, bouillon au chignin), de réinventer les matrices (velouté et sorbet de topinambour, crème anglaise à la truffe). Le sucre selon Sébastien Vauxion devient condiment, change d'expression à convoquer la ressource fruitière, exhausse le culinaire comme l'imaginaire. Un parti pris qui se distingue également à accompagner les nouveaux champs de la gastronomie contemporaine.

Sommellerie du thé

Il y a là un sucre bien sur les spatules du locavorisme (sorbet de céleri-rave d'Aix-les-Bains à la vanille Bourbon), à son aise à soutenir le souci végétal (ni viande, ni poisson pour l'heure), inspirant à convoquer une sommellerie du thé. À peine quelques vins dédiés au compteur mais une sélection de thés noir, vert, bleu-vert, blanc, rooibos, puisée aux meilleurs des feuilles de la planète et composée, en salle, avec des précautions horlogères. Les infusions rabaissées en température pour ne pas contraindre les recettes, la dégustation dans des verres à bourgogne histoire de sincèrement s'y accorder. Le plus déroutant restant peut-être qu'après la sensation fromagère d'un rare bleu de Termignon tombant son écume sur une pâte de raisin, gelée de pain grillé et sorbet de bière brune, le dessert arrive comme un dessert. On avait presque oublié qu'on était aussi là pour cela. Et le soufflé Mont Blanc de faire soudain son office, rattrapant les gourmandises dans son nuage à la châtaigne grillée, tombée de myrtilles d'été et crème glacée de chantilly.

Quant à savoir, à la rencontre et au final de ce déjeuner, si l'on y a sincèrement pris du plaisir. Allez

savoir ! Embarqué dans l'aventure, porté par l'intrigue, chahuté par l'inédit, ce n'est peut-être pas complètement certain. sûr, en revanche, qu'on y gagne de l'esprit et une expérience. Après tout, c'est peut-être tout ce que l'on attend d'un grand restaurant des années 2020. Dans sa dernière édition, le palmarès du Michelin, dont on pense suffisamment de mal pour pouvoir en dire du bien, a plutôt été bien inspiré : deux étoiles au sommet. ■

Sarkara à l'hôtel K2 Palace.

238, rue des Clarines, Courchevel (73).

Tél. : 04 79 40 08 80. Tlj de 13h à 16h.

Env. 110 -130 € à la carte,

menu à 110 €.



de ravioles
caramélisées de
cerfeuil tubéreux
(en haut à droite),
MATTHIEU CELLARD



Au Sarkara,
restaurant de
desserts du K2
Palace Courchevel,
le chef
Sébastien Vauxion
sert notamment
une entrée autour
des herbes
(en haut à gauche),
et un plat

