



STYLE

Je n'ai mangé que le dessert

Au Sarkara, à Courchevel, le chef pâtissier Sébastien Vauxion concocte uniquement du sucré tout au long du repas. **PAR THIBAUT DANANCHER**

Une avalanche sucrée déboule à table : mini-beignets à la compotée de coings ; tuiles au sarrasin et aux amandes ; granité de crémant parsemé de gelée de génepi et de billes de massepain ; sorbet artichaut et ses voiles à cru nappés de miel... On ne sait plus où donner de la cuillère face à cette montagne de canapés savoyards. Pour ceux qui croiraient se trouver dans un salon de thé, perdu !

Bienvenue au Sarkara – « fragment de sucre » en sanskrit –, restaurant exclusivement dédié aux desserts qui a écloso à Courchevel en 2018 au K2 Palace, à 1 850 mètres d'altitude. Un pari : les autres restaurateurs à s'être lancés dans l'aventure ont fermé ou changé de concept. Ici, ce sont deux étoiles Michelin – en deux ans – qui ont été décrochées par Sébastien Vauxion.

Ce chef pâtissier de 36 ans, passé chez Pierre Hermé, Pierre Gagnaire et Yannick Alléno, montre le midi qu'il a plus d'un tour dans ses spatules pour ses sept tables. En attendant de faire pénétrer sur scène ses surprenantes créations, l'artificier des douceurs a eu l'astucieuse idée de substituer à l'habituel pain un biscuit de Savoie et au traditionnel beurre une crème légère à la vanille de Tahiti. Une vingtaine de thés sélectionnés dans le monde entier (Chine, Népal, Vietnam...), dont le rarissime pu-erh, sont servis en accord dans des verres à vin.

Cette expérience est construite comme un vrai repas – entrée, plat, fromage et dessert – qui excite la curiosité. À l'image de la vivifiante entrée baptisée « les herbes », coiffée d'une tuile de chlorophylle et d'une autre de glace

Variation autour du cerfeuil tubéreux, tombée d'aireselles (en haut).
Crème d'herbes maraichères, sorbet citron-vinaigre balsamique blanc (au centre).
Velouté et sorbet de topinambour, crème anglaise à la truffe (ci-contre).



royale au citron vert. En dessous, la crème onctueuse qui rassemble un rafraîchissant quatuor d'herbes maraichères (menthe, coriandre, persil, cerfeuil) tranche avec l'amertume des agrumes dans tous leurs états (main de Bouddha, citron confit, pamplemousse thaï...), les perles du Japon et le sorbet au citron et au vinaigre balsamique blanc.

En guise de plat principal, des quartiers de pommes de terre grenailles, confits au beurre noisette, à la vanille Bourbon et au poivre sancho, fricotent avec de la crème fermière, un sablé de farine torréfiée et une confiture de cynorhodons (baies de l'églantier). En bouche se révèle une subtile harmonie entre la légère sucrosité de la grenaille

Ici, ce sont deux étoiles Michelin – en deux ans – qui ont été décrochées par Sébastien Vauxion.

et l'aigre de la crème. Une impression renforcée par la petite quenelle de purée de pommes de terre agria, dressée à côté et associée comme un condiment à l'ensemble.

Place désormais au déroutant fromage : du sérac frais marié à une pâte de raisins, de la gelée de pain grillé et un sorbet de bière brune au thé noir, le tout enneigé d'une râpée de bleu de Termignon séché. En dessert, un grand classique réinterprété à la sauce Vauxion. Le Mont-Blanc, dans l'esprit d'un soufflé à la châtaigne grillée qui s'encanaillie d'une tombée de myrtilles de l'été et d'une crème glacée à la chantilly constellée de brisures de marrons glacés. Un plaisir régressif et gourmand, forcément gourmand ■

Le Sarkara au K2 Palace, 238, rue des Clarines, Courchevel (Savoie). 04.79.40.08.80. Uniquement le midi. Menus : 110 €. Carte : de 65 à 135 €.