PUBLICITÉ

PIGUET
ENCHÈRES I INVENTAIRES I EXPERTISES

EXPERTISES GRATUITES SANS RDV

LAUSANNE PALACE – VENDREDI 7 FÉVRIER, 10H-17H
Expertises gratuites toute l'année à Lausanne sur RDV

BIJOUX I MONTRES I TABLEAUX I MAROQUINERIE

LAUSANNE PALACE I 7 RUE DU GRAND-CHÊNE I 1002 LAUSANNE
PIGUET HDV LAUSANNE I PLACE SAINT-FRANÇOIS 4 I 1003 LAUSANNE
LAUSANNE@PIGUET.COM I +41 21 613 71 11

VOYAGES ET CULTURE
Je vous emmène...

...EN ÉTHIOPIE
Des églises de Lalibela aux mosquées de Harar
Voyage du 6 au 23 novembre 2020, prix p/p : CHF 6'780

SOIRÉE DE PRÉSENTATION
le 11 février 2020 à 18h30

Lieu :
VOYAGES ET CULTURE
Rue de Bourg 10 - 1003 Lausanne

Entrée libre, inscription auprès de :
info@voyages-et-culture.ch - Tél. +41 21 312 37 41
www.voyages-et-culture.ch

CATHÉDRALE DE LAUSANNE
JEUDI 6 ET VENDREDI 7 FÉVRIER 2020 • 20h00

MESSA DI GLORIA GIACOMO PUCCINI
FÉLIX MENDELSSOHN PSAUME 95

SINFONIETTA DE LAUSANNE
CHŒUR VIVACE LAUSANNE
ENSEMBLE CHORAL DE LA CÔTE NYON
Direction: GARRETT KEAST

Vivace choeur lausanne
Ville de Lausanne
BILLETTERIE
• www.monbillet.ch
• Lausanne Tourisme
• à l'entrée du concert
• par tél.: 078 710 14 96
(Lu-Ve 9h-12h/13h30-17h)
OUVERTURE DES PORTES À 19H
PRIX DES PLACES
CHF 20.- à 50.-
(tarif réduit pour les enfants, étudiants, apprentis)
WWW.CHOEURVIVACE.CH
canton de vaud
CATHÉDRALE DE LAUSANNE
FONDATION MARCEL REGAMEY

Le Palais Oriental
Restaurant (Saveurs d'Iran, Liban, Maroc) • Salle de banquet
Veranda • Galerie d'Art • Caviar d'Iran • 1820 Montreux
Tél. 021 963 12 71 • www.palaisoriental.ch • Fermé le lundi

Dans son restaurant Le Sarkara, le pâtissier deux étoiles compose des desserts inventifs mêlant céleri, café et clémentine. *(JÉRÔME MORIN)*

SÉBASTIEN VAUXION, LE CHEF PUR SUCRE

PAR ÉDOUARD AMOIEL
@EAmoiel

Le pâtissier phénomène de Courchevel vient d'être consacré par l'édition 2020 du Guide Michelin. Rencontre en douceur

C'est un déplacement qui vaut amplement le détour; un périple gourmand au cœur de la Savoie. Doté d'une sensibilité hors norme, Sébastien Vauxion surfe sur les cimes avec ses spatules, ses siphons et ses fouets pour offrir de folles créations sucrées. Ses desserts uniques accordent la génoise avec des champignons, le céleri avec une clémentine et le topinambour avec du café. Une inventivité tout en douceur qui n'a pas échappé au Guide Michelin qui vient de décerner au pâtissier de Courchevel une deuxième étoile à son restaurant Le Sarkara. «Quand j'ai reçu la première, l'année dernière, j'avais les jambes qui tremblaient, se souvient le phénomène. C'était la première fois que mon père me disait qu'il était fier de moi.»

GRANDE GUEULE

Entre la bûche de Noël chocolat-pistache de sa grand-mère, le millefeuille de son oncle boulanger-pâtissier et les légumes du jardin de ses parents maraîchers, Sébastien Vauxion a grandi dans la gastronomie. Doué à l'école, il renonce pourtant à ses études au seuil du baccalauréat pour se consacrer à sa passion. Adieu bouquins, bonjour ramequins! Reste à convaincre papa et maman. «Ils voulaient que j'aie, non pas un meilleur avenir, mais un parcours plus facile que le leur. Etre maraîcher, ce n'est pas une passion, c'est un sacerdoce.» Après un apprentissage dans sa ville natale d'Orléans, il fait le grand saut parisien en intégrant la brigade de Pierre Hermé. A coups de rose-framboise-litchi ou de pistache-orange-nougatine, il découvre les premières associations de goûts et textures. Il quitte ensuite le monde des macarons pour l'univers feutré de l'hôtel Meurice, où officie Yannick Alléno. Avant de tout plaquer sur un coup de tête. «Je suis quelqu'un de fidèle, mais j'ai une grande gueule. Il faut que ça avance, c'est dans mon tempérament.»

Sa réputation de caractère bien trempé le précède dans les cuisines parisiennes. Sébastien Vauxion prend son courage à deux mains et postule chez l'immense Pierre Gagnaire. «Si je voulais rentrer chez lui, il a exigé que je coupe mes cheveux longs. C'était pour voir si j'étais motivé.» Le pâtissier et sa boule à zéro partent trois ans à Dubaï. Au retour, chef et jeune prodige composent les desserts dans le restaurant triplement étoilé de la rue Balzac. Entre eux, la sauce prend. «Au fil du temps, je suis devenu les mains sucrées de Pierre Gragnaire.» Ensemble, ils écrivent des centaines de recettes avec ce maître mot: l'exigence. Son mentor lui apprend à ne jamais se montrer satisfait, le libère des carcans imposés par la théorie de la profession et lui permet ainsi de s'affranchir des codes. «Au début, vous pensez qu'il veut vous briser et vous empêcher de faire votre métier, mais c'est tout le contraire. C'est grâce à lui que j'ai appris à maîtriser ma sensibilité et réussi à l'exprimer.»

BRIOCHE À TABLE

Sébastien Vauxion prend de l'altitude. Il devient le chef exécutif en pâtisserie pour le groupe hôtelier K2 à Courchevel en commençant par assurer au quotidien la confection des viennoiseries et des desserts du restaurant gastronomique. De saison en saison, il règle sa partition sucrée, affûte les textures, affine les accords, aiguise la sucrosité. Le directeur de l'établissement, Jean-Alain Baccon, lui propose bientôt de créer, au sein du K2 Palace, un restaurant entièrement dédié à ses douceurs. L'idée est originale, c'est même une première dans le monde de la haute gastronomie. Il s'appellera Le Sarkara, ce qui veut dire «fragment de sucre» en sanskrit. Mais tout reste à faire.

Le chef pâtissier apprend les codes d'un restaurant deux étoiles et les adapte à sa vision sucrée. «Il ne faut surtout pas donner aux clients l'impression qu'ils se trouvent dans un salon de thé», explique Sébastien Vauxion. Sur la table, le pain et le beurre sont remplacés par une brioche de Savoie et une crème légère à la vanille. Les amuse-bouches sont transformés. Il imagine une suite logique sous forme de carte traditionnelle avec entrée, plats, fromages et desserts. La réflexion s'oriente autour des fruits et de leur association avec des légumes, mais toujours avec le moins de sucre possible. «Ce que je fais est à la croisée des chemins de mon enfance, entre le maraîcher et le pâtissier.» Les entrées, servies froides, sont des clins d'œil aux crudités. A l'image du champignon de Paris, escorté par un sorbet et lait de noix de coco, eau de cédrat et yuzu confit. L'hommage à l'oignon blanc est tout aussi renversant: accompagné d'une poire williams en croûte de sucre, le légume est cuit à l'étouffée, servi al dente, avec un sirop de sureau noir des Chavonnes. Et les desserts? Ils se font aussi plus classiques, voire rassurants, comme l'île flottante, les profiteroles ou encore le soufflé.

À DÉGUSTER
Restaurant Le Sarkara,
Le K2 Palace,
rue des Clarines 238,
73120 Courchevel,
+33 4 79 40 08 80,
www.lek2palace.com

À CONSULTER
Le site d'Edouard Amoiel,
www.crazy-4-food.com