



Sébastien Vauxion : tout sur son restaurant de desserts doublement étoilés



Photo Matthieu Cellard

Lundi 27 janvier, **Sébastien Vauxion** n est monté sur la scène du Pavillon Gabriel pour recevoir **deux étoiles de la part du Guide Michelin** pour **Sarkara** , à **Courchevel** . Mais le trentenaire n'est pas un chef comme les autres puisqu'il est... pâtissier !

Dans son restaurant, installé au sein du K2 Palace , **Sébastien Vauxion propose un menu hors du commun composé uniquement de desserts** . Il ne s'agit pas d'un salon de thé ou du tea time de l'hôtel, mais d'un vrai restaurant gastronomique où les convives s'installent pour découvrir un menu dégustation pensés pour les becs sucrés, mais pas que. "Souvent, quand les gens viennent en couple, l'un me dit qu'il est venu pour faire plaisir à l'autre, car il n'aime pas vraiment les desserts. Mais la plupart du temps, cette même personne revient me voir à la fin du service pour me dire qu'elle a adoré. Ca, c'est une vraie victoire pour moi", se réjouit le chef pâtissier.

Ce concept vous intrigue ? Sébastien Vauxion nous dit tout sur **Sarkara** , de sa genèse au couronnement du Guide Michelin.

www.finedininglovers.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Qu'avez-vous ressenti lundi quand Gwendal Poullenc (directeur du Guide Michelin) vous a appelé sur scène pour recevoir deux étoiles ?

C'était une émotion incroyable ! Cela fait quelques jours et je crois que je ne réalise toujours pas. Je reçois énormément d'appels d'amis, de chefs, de gens que j'admire et qui me félicitent. C'est complètement dingue !

Comment est venue l'idée de créer un restaurant où le menu se compose uniquement de desserts ?

L'idée germe dans ma tête depuis des années. Généralement, les pâtisseries se contentent de proposer des desserts en accord avec le menu établi par un chef mais moi, j'avais envie de prendre la main, de m'exprimer de A à Z. Mais comme cela ne se fait jamais, je n'osais pas vraiment parler de ce rêve.

Quand je suis arrivé au sein du groupe *K2 Collection*, on a beaucoup travaillé sur le tea time du *K2 Palace* à tel point que l'on refusait du monde car nous n'avions pas assez de place. Finalement, en mars 2017, le directeur général de l'hôtel m'a demandé si j'avais envie de faire un restaurant de desserts et ça a été un vrai soulagement. Je me souviens lui avoir dit : "Vous avez attendu tout ce temps pour me le proposer !" (rires)

Pendant l'intersaison en 2017 - les établissements de montagne ferment à la mi-avril - mon travail s'est porté sur cette réflexion. Avant d'ouvrir, les tastings étaient déjà à 80% dans l'idée de ce que nous faisons aujourd'hui tellement les choses étaient claires dans ma tête.

[Visualiser l'article](#)

Vous ne proposez que des desserts et pourtant le menu propose "entrée, plat, dessert". Comment faites-vous la distinction ?

C'est vrai que dans la conception d'un restaurant classique, il n'existe pas de mots qui correspondent à cette idée. Habituellement, un dessert finit un repas mais moi, je voulais que le dessert constitue l'ensemble du menu. Il a fallu créer un système de différenciation et ma réflexion s'est placée sur un menu traditionnel, sans viande ni poisson bien sûr.

Généralement, les entrées sont une association d'un fruit et d'un légume, servis froids avec une petite sauce. C'est un gros clin d'oeil aux crudités.

Ensuite, les plats sont un dessert chaud. En ce moment par exemple, on propose un oignon blanc cuit à l'étouffée au sureau noir avec une pincée d'épices, de la poire Williams en croûte de sucre et de l'anis vert. C'est quelque chose qui ne pourrait pas être servi à la fin d'un menu gastronomique mais un plat à part entière dans le contexte du *Sarkara* .

On poursuit par le fromage travaillé comme une pâtisserie. Nous avons par exemple un Serac frais de La Bathie, pâte de raisins et gelée de pain grillé, sorbet de bière brune d'abbaye au thé noir, graines caramélisées et bleu de Termignon... C'est frais et sucré, avec le fromage subtilement râpé qui vient tapisser le palais.

On termine pas les "vrais" desserts, ceux qui donnent la sensation d'avoir fini le repas grâce à des goûts très simples comme le chocolat, la vanille ou le caramel. Pour cette partie je fais des desserts classiques comme une profiterole, une île flottante, un Mont-Blanc... Dès la première cuillère on reconnaît le goût et cela conclut naturellement le cycle gastronomique.

Pour le reste, on retrouve tous les codes du menu gastronomique classique avec les amuse-bouches, les pré-desserts et les mignardises.

www.finedininglovers.fr

Pays : France

Dynamisme : 1

[Visualiser l'article](#)

Ravioles de cerfeuil, tombée d'airelles de Savoie, poires pochées et bouillon au Chignin

Faites-vous des accords mets-boissons pour ponctuer le repas ?

On a fait un gros travail sur le thé. Je n'avais pas envie de proposer des thés brûlants qui viendraient "casser" les desserts glacés. On a travaillé sur des thés puissants mais qui n'impactent pas le palais, servis entre 45 et 65°C dans des verres à vin pour qu'ils s'oxygènent mieux. La dégustation est incroyable, très délicate !

Pourquoi avoir fait le choix d'ouvrir de 13h à 16h et non aux horaires habituels d'un restaurant gastronomique ?

L'idée, c'est de venir au *Sarkara* à l'heure où on a envie de manger du sucré. Les gens ne déjeunent pas avant car nous ne sommes pas un salon de thé donc il ne fallait pas ouvrir trop tard non plus.

Ma plus grosse crainte, c'était que les gens arrivent vite à satiété avec tous ces desserts, mais tous les plats sont sur un fil en terme de sucre. Je n'aime pas trop le sucre de toute façon. Du coup, on peut enchaîner cinq plats sans souci et ressortir en n'ayant plus faim, mais sans être gavé.

Est-il possible de venir pour goûter simplement une assiette ?

Oui, nous sommes vraiment comme dans un restaurant classique. On a des habitués qui viennent plus ou moins tard et prennent juste un dessert. Mais généralement, quand vous allez dans un restaurant gastronomique, ce n'est pas pour goûter juste une assiette mais vivre une expérience complète !

www.finedininglovers.fr

Pays : France

Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)

Où ? **Sarkara** , K2 Palace, 238 rue des Clarines, Courchevel.