



À la table de Sébastien Vauxion, Le Sarkara à Courchevel



À la table de Sébastien Vauxion, Le Sarkara à Courchevel

Nous voici de retour à Courchevel pour découvrir la cuisine de dessert de **Sébastien Vauxion** au **Sarkara 1*** au **Guide Michelin**. Mais qu'est-ce qu'une cuisine de dessert ? Est-ce forcément sucré ? À quoi ressemble un menu de desserts de l'amuse-bouche au dessert ? Food&Sens vous propose de découvrir cela en photo agrémenté d'une belle interview du chef Sébastien Vauxion.

Comment se construit un menu de dessert ?

Je dois garder en tête que je suis un restaurant de dessert et non pas un salon de thé ! Je crée donc des entrées-dessert, des plats-dessert, des fromages-dessert et des desserts-dessert. Les entrées sont froides et associent les fruits et légumes avec beaucoup de fraîcheurs, de l'acidité. Les plats sont automatiquement chauds et cuisinés et c'est ici qu'il y a un gros travail à effectuer, car on ne peut pas rester dans les codes classiques de la pâtisserie. Nous travaillons l'oignon et avons déjà travaillé l'endive, l'asperge de fin de saison... L'inspiration nous vient des plats et des valeurs du cuisinier, travaillons également énormément sur la saisonnalité et sur le locavore. – Petit apporté, j'ai entièrement enlevé les fruits rouges de la carte de

[Visualiser l'article](#)

l'hôtel alors qu'il y en avait énormément avant, nous avons proposé des solutions et les clients suivent nos recommandations ! C'est à nous de faire changer les choses !

Utilisez-vous des viandes et poissons ? Êtes-vous végétarien ?

Je peux faire du vegan assez facilement mais j'utilise tout de même de la crème et des oeufs. Je peux cuisiner une purée dans de l'eau à la place du lait, j'essaie de travailler des gelées et des infusions, mais pour faire des biscuits, le vegan n'est pas l'extase. Le vegan est un marché de niche et il est important de soutenir la démarche, mais ce n'est pas ma sensibilité de ne faire que du vegan. À savoir que je n'utilise pas de viande ni de poisson, car pour moi, on sort du registre du dessert.

Quel est le rapport par rapport au coût matière d'un plat dessert ? « Comme on va le voir ci-dessous, on peut comprendre qu'un menu dessert a forcément un coût matière plus faible qu'un menu classique, mais qu'au contraire le coût de la main d'œuvre est plus élevé. »

Oui, totalement, mais il y a également une différence dans la perception du dessert par le client. Dans de grands restaurants, on peut vous vendre une assiette de légumes à plus de 135 euros alors qu'il n'y a que quelques légumes dans l'assiette et les clients achètent. Mettez un dessert à la carte à 135 euros et vous aurez des chances que les clients crient au scandale alors que le coût matière est sensiblement le même. Dans l'inconscient du client, un dessert doit être moins cher que le reste.

Parlez nous de votre équipe !

J'ai 4 pâtisseries avec moi dont deux qui sont également sur le Quintessence ce soir. On tient un restaurant avec des feuilletés, un amuse-bouche, un second amuse-bouche, 4 entrées, 4 plats, 1 fromage et 4 desserts, les mignardises, etc... Et on fait 27 jusqu'à couverts !... C'est costaud quand même et mes gars son à fond tous les jours ! Il faut faire comprendre qu'un restaurant de dessert nécessite autant de temps et de personnes pour arriver à ce résultat. De plus, j'ai en général beaucoup de manipulations pour chaque plat et l'ensemble des dressages se fait à la minute. L'un des challenges concerne la saisonnalité de la station, car nous sommes ouverts 4 mois dans l'année et en fin de saison les équipes partent pour vivre une autre expérience. L'année suivante, il faut cependant réouvrir avec le même niveau ! Nous sommes dans une démarche de formation perpétuelle qui apporte une difficulté supplémentaire !

Comment vous voient vos amis pâtisseries ?

Ha, ha, j'ai une vision très singulière de la pâtisserie et beaucoup de mes amis pâtisseries me voient comme un extraterrestre et me disent toi, t'es hors du jeu ! En discutant avec eux, je constate que nous n'avons pas du tout la même approche. Je suis avant tout dans une recherche perpétuelle de sensibilité. Quand un de mes employés me dit : « Chef j'ai respecté la recette, je lui dis : eh bien, c'est exactement ce que je te reproche... » J'essaie aussi de partager cette approche de la sensibilité avec mes équipes. La sensibilité est un guide. L'exemple d'un fruit un peu trop cuit, car aujourd'hui il était un peu plus mure qu'hier,... Je suis entre la cuisine et la pâtisserie même si j'ai toujours un pied en pâtisserie et j'essaie d'apporter la sensibilité du cuisinier à l'univers de la pâtisserie alors même que je n'ai jamais fait de cuisine. J'ai cette fascination du lien que le cuisinier a avec le feu, car en pâtisserie, on ne l'a pas par essence même !

Quelle est votre relation au sucre ?

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Le sucre représente pour moi le côté gourmand, et il est nécessaire dans un dessert ! J'assaisonne mes plats avec une touche sucrée, sans que le sucre vienne toutefois saturer le plat. L'entrée aux herbes est par exemple très peu sucrée, j'ai un sorbet avec une belle acidité avec une pointe de balsamique blanc. Dessus, je viens mettre une royale blanche avec une pointe de zestes de citron vert qui vient équilibrer le tout et apporter de la mâche. C'est comme ça que se fait l'assaisonnement par le sucre.

Sans plus attendre, voici ce à quoi ressemble notre expérience au **Sarkara** by **Sébastien Vauxion** :



Ce jour là, nous sommes les premiers à arriver au restaurant. Celui-ci est ouvert de 13h à 16h du Mercredi au Dimanche. Nous avons le choix de la table et nous décidons de nous installer sur la table centrale donnant directement sur « Le grand Bec », le sommet que vous pouvez apercevoir juste en-face. La vue est sublime ! ... et nous émerveillera tout au long de ce déjeuner.

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Le soleil traverse la salle du restaurant qui n'est autre que la salle du Quintessence le restaurant 2* du K2 tenu par le chef Jean-Rémi Caillon. Nous avons ainsi dans une même salle de restaurant 2 restaurants étoilés cumulant t 3* au Guide Michelin. Le Quintessence n'est quand à lui ouvert qu'au dîner. Nous

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

sommes maintenant confortablement installés et ne tardons pas pour nous approprier ce lieu lumineux et



chaleureux.

À peine la commande passée voici que l'on nous apporte quelques amuses-bouche. Nous y sommes enfin, voici que le moment tant attendu débute ! Sur l'assiette, on retrouve une eau de coin et pomme verte ainsi qu'un granité crémant de Savoie accompagné d'une gelée de génépi et billes de massepain, à droite sur la pierre une tuile myrtille et en-haut à gauche un mini biscuit de Savoie et crème légère qui vient remplacer le traditionnel « pain beurre »

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Focus sur l'eau de coin et pomme verte ainsi qu'un granité crémant de Savoie accompagné d'une gelée de génépi billes de massépain. On y voit la finesse et la précision du pâtissier. Les amuses-bouche sont en aucun cas sucrés ! Comme vous pouvez vous en douter, leur but est de venir ouvrir l'appétit du client, on retrouve ainsi beaucoup de fraîcheur et de délicatesse dans ce premier amuse-bouche.

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Le biscuit de Savoie, une touche locale qui vient remplacer le pain.

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Pour accompagner notre déjeuner, nous avons décidé de commander un thé Misty Mountain. Celui-ci aura été infusé 4 minutes dans une théière à la table du client. Les 4 minutes passées, le sommelier nous proposer de nous faire déguster le thé pour confirmer que l'infusion est à notre goût.

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Nous sommes alors servis dans un verre à vin, le reste de l'infusion est ensuite disposé dans une bouteille thermos à double paroi.

foodandsens.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

On continue ici avec un sorbet à l'artichaut et pamplemousse thaï.



Les Herbes – crème onctueuse d'herbes maraîchères, gelée verte aux notes d'agrumes, sorbet citron-vinaigre balsamique blanc aux écorces confites comme un condiment, feuilles fraîches et croustillantes.

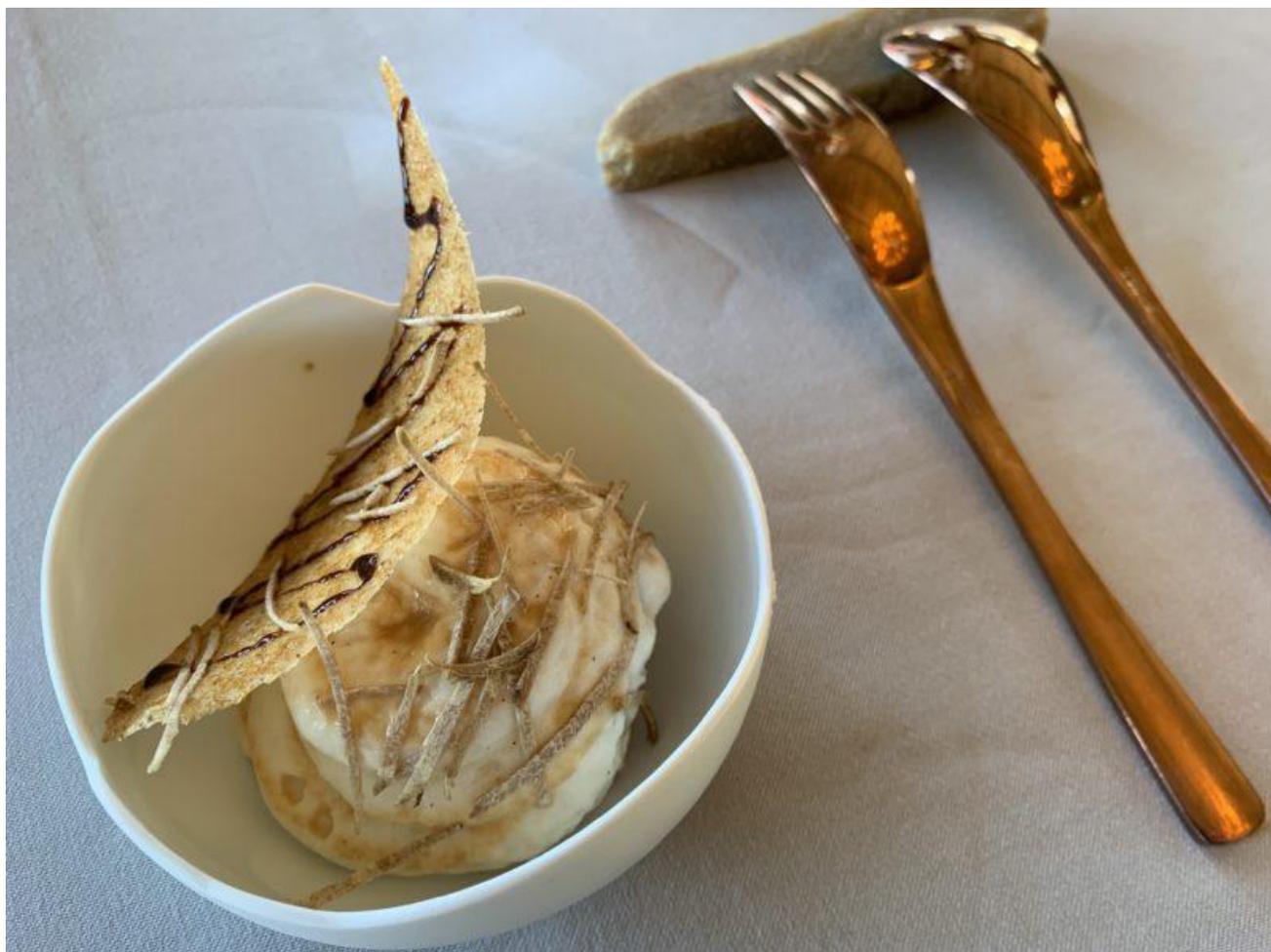
foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Le Topinambour-Café – velouté et sorbet blanc de topinambour, crème soyeuse au pur Colombie Excelso, pâte de noix de Grenoble, lamelles de truffe blanche d'Alba

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Nous décidons d'aller en cuisine. Lorsque nous arrivons, Sébastien Vauxion est au piano, entre les casseroles de fonds pour finir la cuisson du plat suivant. De tous, ce plat est peut-être l'un qui demande le moins de manipulations. Les choses vont vite, très vite mais on note le souci de perfection et la précision du pâtissier dans chacun de ses gestes. La première peau autour de l'oignon délicatement retirée puis celui-ci est coupé délicatement en 4 sans qu'il ne se s'abîme ou ne s'écrase. Le chef retire ensuite avec minutie le coeur. La cuisson de l'oignon est parfaite !

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Les poires préalablement pochées sont disposées sur une assiette pour être envoyée directement envoyée en salle. L'organisation et le timing est parfait, il faut faire vite de sorte que le plat ne refroidisse pas.

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Après avoir été pochées, les poires auront été confites au sucre gros grain sous la salamandre. Elles sont ici présentées avant le dressage de l'assiette au guéridon.

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Le dressage du plat au guéridon.

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



L'Oignon – oignon blanc des jardins du Nant cuit à l'étouffée au sureau noir des Chavonnes, pincée d'épices, poire Williams en croûte de sucre, Arlette d'anis vert

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Déjeuner à une telle table est un rêve dont nous vous laissons admirer la vue !

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Le Fromage comme un Dessert – 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

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Mon Soufflé Mont Blanc – biscuit soufflé à la châtaigne grillée, tombée de myrtilles de cet été aux zestes de clémentine, éclats de marrons glacés, crème glacée de chantilly

foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



foodandsens.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Ce repas se termine avec ce chariot d'infusions et de mignardises duquel nous ne prendrons qu'une modeste petite guimauve restera à jamais gravée dans nos esprits pour son élégance, sa douceur et sa



légèreté !

En plus du chariot, on nous apporte ces quelques chocolats au sarrasin et mignardises.

Le Sarkara au K2, 238, [rue des Clarines](#), [Courchevel](#) / +Contacts 33 (0)4 79 40 08 80 / welcome@lek2palace.com

Copyright Food&Sens / Guillaume Erblang