



guide.michelin.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

Le chef du Sarkara, Sébastien Vauxion, débarque dans Top Chef 2021.

Disciple rebelle de [Pierre Gagnaire](#), le pâtissier [Sébastien Vauxion](#) débarque dans la saison 12 de Top Chef. Dans son restaurant le Sarkara (Courchevel), ce pâtissier subjugué ses convives avec ses créations bluffantes autour des fruits et des légumes. Un voyage gustatif inédit dans le premier restaurant de desserts du Guide MICHELIN, qui a décroché en 2020 une seconde étoile.

Visuel indisponible

Un restaurant qui ouvre vers treize heures et qui ferme vers dix-huit heures, un menu composé uniquement de "desserts" d'un nouveau genre, autour des fruits, des légumes et même des... champignons, des accords mets et thés de haute volée : voilà qui méritait bien une seconde étoile pour le Sarkara, l'un des restaurants du K2 Palace à Courchevel. À sa tête, le chef et pâtissier [Sébastien Vauxion](#), un garçon pressé à la tête bien faite, qui désormais "raconte sa propre histoire". Sa philosophie ? : "Comme un chef, ma cuisine réside dans les ingrédients, les préparations et les cuissons."



©Matthieu Cellard/Sarkara

Avant de tutoyer les cimes des Alpes, [Sébastien Vauxion](#) a pris ses marques à Paris, à la pâtisserie Peltier, quand le "génie" Conticini en signait alors la carte ; on l'a vu vivre deux années décisives dans la brigade de Pierre Hermé pour s'enivrer de produits différents et d'accords nouveaux. Il vit ensuite le choc de la haute gastronomie au Meurice aux côtés de Yannick Alléno, avant, enfin, de rencontrer son mentor, [Pierre Gagnaire](#), "le grand chef atypique qui ne fait rien comme les autres" – un compagnonnage de près de 10 ans. Au Sarkara, ce fan d'enduro a désormais trouvé sa voix. L'appui inconditionnel du responsable de la restauration Jean-Alain Baccon l'a poussé à ouvrir ce "restaurant de desserts" unique en son genre.



guide.michelin.com

Pays : France

Dynamisme : 0



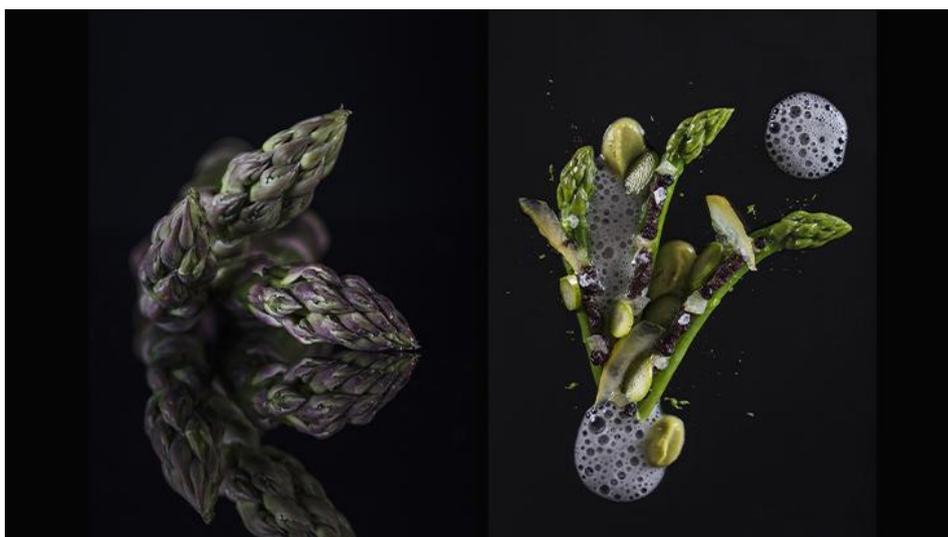
Page 2/3

[Visualiser l'article](#)

Des desserts qui mêlent légumes et fruits... © K2Collection

“Un biscuit de Savoie ou des chips de pain à la myrtille remplacent le pain ; un lait caillé légèrement vanillé se substitue au beurre.”

Au fil du menu, le convive va de surprise en surprise en découvrant ces desserts si peu sucrés, se jouant de tous les produits (fruits, légumes, chocolat, fromage et même champignons), de toutes les textures et de toutes les températures. Sébastien Vauxion marie ainsi un sorbet aux champignons de Paris avec du lait de coco sur un sablé de râpé torréfié, de l'eau de Cédrat, du yuzu confit et des herbes fraîches ; il cuisine aussi des ravioles à la carotte blanche ou au cerfeuil-tubéreux, avec des poires pochées et des airelles dans un bouillon au chignin. Un biscuit de Savoie ou des chips de pain à la myrtille remplacent le pain ; un lait caillé légèrement vanillé se substitue au beurre. Au final, le Sarkara (éclat de sucre en sanskrit) offre un voyage aussi décalé que savoureux, qui bouscule les repères gustatifs et met les papilles en émoi.



©Matthieu Cellard/Sarkara



guide.michelin.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Le plat qui a séduit les inspecteurs : **Ravioles au cerfeuil-tubéreux, poires pochées, bouillon au chignin bergeron**. Voilà un plat exemplaire de l'art de Sébastien Vauxion d'accommoder les textures et les goûts mais aussi d'aller chercher le sucre naturel là où l'on ne le soupçonne guère, comme dans le cerfeuil-tubéreux, ce légume-racine légèrement sucré, entre pomme de terre et châtaigne. Les ravioles à peine caramélisées sont accompagnées de dés de poires pochées et fondantes, le tout dans un délicat bouillon au chignin bergeron – une tombée d'airelles y infuse pour diffuser une note d'acidité, atténuée par de petites touches de gelée vanillée très goûteuse. Textures subtiles, saveurs imaginatives, produits de saisons et locaux : on est conquis.