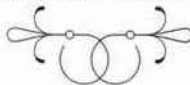






## Portrait de chef



# SÉBASTIEN VAUXION

## *L'artiste du dessert*

*Sébastien Vauxion n'est pas un pâtissier comme les autres. Chef travaillant sans balance, expert ne respectant pas de recettes précises... Le trentenaire est un instinctif qui fait confiance à son palais pour créer des desserts uniques. Depuis la naissance de son restaurant spécialisé dans les desserts, le Sarkara, il a réussi la prouesse d'obtenir deux étoiles au livre rouge en deux ans. Une première. Rencontre avec un artiste bouillonnant d'énergie, d'envies et de créativité.*

Par Pierre Lemerle, photos : Cyrille Quintard

**Au Sarkara, vous développez un concept unique : un menu déjeuner composé exclusivement de desserts. Comment arrive-t-on à ce concept ?**

Eh bien... Quand on ne sait faire que ça (rire). Je suis d'abord un pâtissier de formation boutique. Je n'avais jamais fait de restauration auparavant. Quand je suis sorti de chez Pierre Hermé, je suis allé au Meurice puis je suis rentré chez Pierre Gagnard. Huit années avec lui m'ont ouvert les yeux sur le champ des possibles avec le travail en cuisine. Puis, j'ai voulu me décrocher de ce personnage pour qui j'ai un profond respect et que j'admire. Je voulais savoir si j'étais capable d'écrire ma propre histoire.

**Et cette histoire commence au K2 en 2014...**

Parfaitement, sur la gamme des sucrés. Le travail dans le dessert gastronomique avec le légume, les plats assaisonnés, les choses fraîches... Je l'avais déjà initié dans mes précédentes fonctions. Parallèlement à ça, une réflexion est née avec mon directeur, Jean-Alain Bacon, sur les espaces *tea-time*. Ils fonctionnaient très bien, on sentait un engouement pour le sucré.

Or, il n'y a pas de lieu en France où l'on peut manger directement des desserts gastronomiques sans passer par le salé. On est parti comme ça.

**Sauf qu'un restaurant n'est pas un salon de thé !**

L'idée, c'était de faire un restaurant pour servir des desserts gastronomiques, instantanés. Pour moi, c'est la différence entre une pâtisserie et un dessert. Ce dernier n'a qu'une courte durée de vie. Ensuite, la question de la hiérarchie des plats s'est posée. Moi, je voulais travailler sur la puissance des goûts. Les desserts au chocolat, je n'allais pas les servir en premier pour ne pas trop impacter le palais, etc.

**Quelle est votre définition du dessert ?**

Je pense qu'il faut aller chercher dans l'imaginaire. Le côté sucré reste important. Même avec un dessert très vif, très amer, il y aura toujours une trame de sucre. C'est le partenaire du dessert. Le tout est de jouer avec. Après, c'est difficilement définissable étant donné que j'ai élargi la gamme du dessert. ▶



• Un dessert au citron et persil

• Une profiterole

► Il y a quinze ans, le dessert, c'était une succession de techniques, parfois au détriment du goût. Moi, je suis dans du produit et dans de l'émotion. J'essaie d'y faire ressortir ma sensibilité.

#### **Comment distingue-t-on un plat-dessert, d'une entrée-dessert ?**

Pour l'entrée, nous allons jouer sur ce mélange de légumes, fruits, crudités avec une vinaigrette et un peu d'acidité, sur du froid. Puis, à la montagne, les plats principaux sont plus consistants et chauds. Là, il y a eu un vrai travail de création sur un dessert chaud. Mon expérience auprès des cuisiniers m'a beaucoup inspiré. Ils ont cette approche de la flamme totalement différente des pâtisseries. Cela peut-être un oignon que je vais braiser dans un jus de sureau noir. Avec une pointe de beurre, un peu de vanille, deux clous de girofle que je fais cuire pendant trois heures... Le tout avec une poire rôtie avec une croûte de sucre acidulée. Le but est de diffuser un peu d'acidité dans la poire pour avoir le côté confit de manière à ne pas être trop dans le sucre. Si celui-ci peut être mon meilleur ami, il peut aussi être mon pire ennemi...

#### **Vous mettez un point d'honneur à utiliser le moins de sucre possible. Comment procédez-vous ?**

J'utilise des pointes de sucre pour parfumer les desserts. Pour le reste, le produit va se sucrer par lui-même. Si je fais un plat principal avec une crème de chou-fleur, dans 20 litres de lait, je mettrai 10 g de sucre pour amorcer le côté sucré. Le chou va être sucré par une cuisson lente, idem pour un oignon. Je travaille le produit tel qu'il est, et je vais chercher le sucre par des techniques. Rien n'a été fait dans ce milieu-là, je fais des découvertes tous les jours. Résultat : je m'éclate ! J'ai une équipe qui me suit

depuis six-huit ans là-dessus. Je sais que le jour où ils partiront, ils iront travailler pour eux-mêmes, car ce que je fais est très singulier. On sort de la pâtisserie.

#### **Quel est votre plat fétiche ?**

Il n'y en a pas, c'est avant tout un style de cuisine – nous sommes dans une pâtisserie cuisinée. Est-ce qu'il y a une œuvre qui définit Picasso ? Non, il y en a plusieurs. Mais il est reconnaissable à son style. Cela dit, je me lasse vite des choses. Les plats que j'ai à la carte, je les change rapidement. Pour certains

♥♥ **Les plats que j'ai à la carte, je les change vite. Pour certains cuisiniers, un plat a une jeunesse, une quintessence, et une fin. Moi, je n'y arrive pas.** ♥♥

cuisiniers, un plat a une jeunesse, une quintessence, et une fin. Pas pour moi. Je vais toujours repartir sur des tests. Si le client aime ça, il aimera découvrir et je l'emmènerai dans cette découverte. Ceci étant, je conçois que certains aiment revenir dans un lieu pour un plat. Avec le temps, je pense que je ressortirai des spécialités, pour me faire plaisir.

#### **Comment créez-vous ?**

Parfois, j'ai un déclic. Je mange quelque chose et je me dis : « Je sais ce que je vais en faire. » Je passe alors dans une phase de test. Si cela me prend plus



de trois tests, je passe à autre chose. Quoi qu'il arrive, je me souviens de tous les goûts que j'ai eus. Et, un beau jour, je travaille un produit et je m'en sers. C'est un mélange des goûts que j'ai en tête que je peux associer. À mon avis, j'ai capté cette capacité chez Pierre Gagnaire qui travaillait comme ça. Du reste, créer, c'est aussi notre travail en salle. Par exemple, en fonction du thé que l'on a, le service est différent.

#### **Dans ce processus, quand est-ce que vous savez si un dessert est bon ?**

Mes bras droits, mon maître d'hôtel et mon directeur, m'aident là-dessus. C'est un ancien sommelier, et il a une très bonne analyse et dégustation. Je ne l'ai jamais pris au piège. Son retour va me permettre de transformer quelque chose de bon en très bon. Dans nos métiers, tout seul, on n'y arrive pas. C'est en travaillant à plusieurs que l'on arrive à faire des choses extraordinaires. Je vais chercher les points forts de chacun des membres de mon équipe. Là-dedans, je suis le chef d'orchestre.

#### **Vos parents étaient maraîchers, ils ont aussi tenu une pâtisserie. En quoi votre histoire familiale se retrouve-t-elle dans vos desserts ?**

Ma mère a tenu la boutique de boulangerie-pâtisserie familiale pendant seulement trois-quatre ans et j'étais très jeune. Mais j'ai gardé ces souvenirs. Ils ont créé les premières notes d'envie. Mon père était maraîcher, donc très tôt, j'ai donné des coups de main aux parents. Nous fournissions le « maraîcher des étoiles » à l'époque. Pour lui, nous faisons déjà des choses très particulières. Quand j'ai eu 15 ans, j'arrachais des poireaux avec mon père et mon plaisir consistait à aller manger quelques fraises des bois, avec mes mains qui sentaient le poireau. Je me souviens avoir dit à mon père : « Tu verras, plus tard, je ferai des desserts poireaux fraises des bois. » Et je l'ai fait (rire).

#### **C'est pour cette raison que le légume est si important dans vos plats ?**

Pour moi, il permet d'élargir le champ du possible du dessert.

#### **Vous êtes parti sur une terminal scientifique, puis vous avez opté vers une filière professionnelle.**

#### **Qu'est-ce que vous tirez de ces années de formation ?**

J'ai pu rapidement apprendre beaucoup de techniques. Quand je suis rentré dans la vie professionnelle, j'avais un *background* important. Engranger un maximum de savoir-faire, c'est la base sur laquelle on va jouer pour créer des plats.

#### **Avez-vous des projets culinaires pour les prochaines années ?**

Non, seulement des envies. Je suis en train de travailler sur la céréale. Le mouvement végane, on l'aime ou on ne l'aime pas, mais il m'interroge sur le travail du légume et de la céréale. Aujourd'hui, je la travaille trop peu.

#### **Quel serait votre prochain objectif ?**

Mon but serait d'ouvrir à l'année mon restaurant. J'aimerais aussi ouvrir le soir pour présenter une carte différente du déjeuner. C'est un travail de création qui m'inspire énormément. Cela me permettrait de rentrer plus dans l'accompagnement des vins. Au déjeuner, nous avons tendance à boire plutôt des vins légers. Je suis sûr que le soir, je pourrais davantage travailler cela. J'imagine bien un sarrasin un peu torréfié qui irait avec un bordeaux bien soutenu. J'en ai encore sous la pédale ! Je n'ai rien écrit.

#### **Vous avez une madeleine de Proust ?**

La bûche de ma mère, chocolat pistache. Je n'ai jamais réussi à la refaire aussi bien. Un Noël sans elle, ce n'est pas un Noël. Au moins, cette année, j'y ai eu droit.

#### **Le conseil du chef ?**

Goûter, goûter, goûter. Que le plat ne passe pas de la casserole à l'assiette sans ça. Tant que ce n'est pas dans l'assiette, servi au client, on peut rattraper un plat. ♦

## *Biographie*

### **38 ans, originaire d'Orléans**

- \* **2000** : à 17 ans, décide qu'il ne travaillera ni dans la céréale ni dans la mécanique. En formation scientifique, il choisit d'aller vers la pâtisserie. Il devient apprenti pâtissier chez Pierre Morin.
- \* **2003** : commence un brevet technique des métiers chez Pierre Hermé.
- \* **2006** : rentre chez Pierre Gagnaire.
- \* **2014** : quitte Paris et devient chef pâtissier exécutif au K2, à Courchevel.
- \* **2017** : devient chef du restaurant de desserts gastronomiques le Sarkara de l'hôtel K2 de Courchevel.
- \* **2019** : une première étoile au Guide Michelin. Il s'agit du premier pâtissier au monde décoré par le livre rouge.
- \* **2020** : le Sarkara obtient deux étoiles au Guide Michelin.