




MASTER CLASS



SÉBASTIEN VAUXION



Accompagner Sébastien Vauxion dans la conception d'un dessert, c'est suivre un artiste dans son processus de création. Allier les agrumes à la glace, redonner leurs lettres de noblesse à des fruits presque inutilisés... Passionné, le double étoilé nous a transmis quelques-uns de ses conseils de cuisine et beaucoup de sa philosophie. Nous avons fait notre possible pour les appliquer au mieux.

Par Pierre Lemerle, photos : Cyrille Quintard



Pas de cris de chefs ni de courses de commis... Les cuisines du K2 de Courchevel sont bien calmes en cette période de crise sanitaire.

Comme les autres institutions du palace, le Sarkara, restaurant de desserts du chef Sébastien Vauxion, est fermé.

Très égoïstement, je mesure la chance que cela représente pour un néophyte comme moi. Durant trois heures, le seul pâtissier de France ayant un restaurant étoilé au Guide Michelin va me guider dans une de ses recettes. Sans surprise, je stresse un peu. Travaillant à l'envie, Sébastien Vauxion a choisi la veille le plat que nous allions cuisiner : un dessert intitulé « Les herbes maraichères ». Il s'agit d'une crème onctueuse d'herbes mêlée à un sorbet citron-vinaigre balsamique blanc aux écorces confites. On le sait, le trentenaire est un original dans le secteur et il n'hésite pas à casser les codes du dessert pour mélanger des tons sucrés avec des légumes ou encore du vinaigre... Pour moi qui découvre

le milieu de la pâtisserie, le tout sonne assez exotique. En amont, le pâtissier a préparé une purée d'herbes et la crème pâtissière afin de gagner du temps pour la composition. Tout est préparé en cuisine. « Je n'ai pas de problème de conservation dans le temps comme en boutique par exemple. Je peux vraiment travailler les goûts, pointe-t-il. C'est une réelle chance de la restauration. » Habituellement, le chef peut s'appuyer sur ses assistants. Aujourd'hui, il n'a que moi pour lui donner un coup de main. Alors, forcément, ce grand gaillard débordant d'énergie court un peu. En préambule, nous avons confectionné des biscuits savoyards, pour accompagner les plats. Une petite mise en bouche avant d'attaquer le mets principal.

LA PASSION DES AGRUMES

Première étape : la préparation des agrumes, le chef en est particulièrement friand. Il a préparé en amont du gingembre confit, et il s'occupe de couper le cédrat. « Pour beaucoup, c'est loin d'être un bon fruit. Sauf que, s'il est bien confit, il l'est ! » Le gros citron est taillé

directement « en frites » pour le dessert avec un peu de zestes et un peu de zestes. Le tout est ensuite blanchi. Pour cela, les pièces sont mises dans une casserole d'eau froide portée à ébullition, lentement, de manière à ramollir la chair. Ils deviennent alors tendres et translucides. Avant cela, notre prof goûte l'agrume, cru, et sa peau. « J'adore l'amertume. Ça apporte de la fraîcheur », sourit-il. Un reste de son passage chez Pierre Gagnaire. Selon lui, le chef multi-étoilé va même jusqu'à croquer les pamplemousses avec la peau... Sans aller dans de tels extrêmes, Sébastien Vauxion a conservé l'idée d'utiliser des pointes d'acide comme assaisonnement. Pendant le cours, il jette l'eau des « frites » et les refait bouillir. Le processus permet de libérer de l'amertume. Je goûte ensuite le produit pour savoir s'il est prêt à être mélangé au sucre. Impossible pour moi de savoir. Le produit est encore amer. Plus pour longtemps cependant. Face à ma tête perplexe, mon professeur note simplement : « C'est là que l'expérience entre en jeu. » Avec le sucre, le pâtissier sait que l'ingrédient sera parfaitement confit. Aujourd'hui, il n'ajoute pas d'épices. Compte tenu du nombre d'aliments présents, la composition est simplifiée.





Avec une spatule, les tuiles sont retirées du silpat. Elles composeront la partie haute du dessert.



UN PÂTISSIER SANS BALANCE

La constitution des tuiles d'herbes commence. 60 g de blancs, 60 g de farine, du beurre, de la chlorophylle, du sel et du sucre glace... Dans la recette, transmise *a posteriori*, Sébastien Vauxion détaille chaque gramme de sa recette. Aux fourneaux, rien de tout ça ne transparait. Le chef agit au *feeling*, sans peser, loin de l'image de chimiste qui colle à certains pâtisseries. « La cuisine m'a appris à m'affranchir de la balance », sourit-il. Je suis réquisitionné pour apposer les petites pointes du mélange sur la toile de cuisson Silpat, légèrement graissée. À l'aide d'une spatule, j'étale le mélange, de manière à faire des tuiles. « Il faut que le mouvement soit plus horizontal », me reprend-il. Mes œuvres sont loin d'être identiques, mais cela n'inquiète pas le chef. « Ce n'est pas gênant. C'est quelque chose de vivant », indique-t-il. Une fois passée au four à 120°, chaque tuile aura sa propre forme. Décollées, elles accompagneront le sommet du dessert. Avant cela, il faut déjà faire le fond. En parallèle, le chef prépare une gelée avec sa purée d'herbes composée de coriandre, de menthe, de cerfeuil, de zestes de citron vert et de persil. « Là, mes assistants me manquent, plaisante-t-il. Il faut tout faire tout seul ! » Le pâtissier fait sa propre gélatine, bien hydratée, afin d'éviter qu'un entremets, par exemple, dessèche rapidement. Le vert de la substance est magnifique. Avec du jus de citron, elle serait devenue kaki, nous explique l'artiste pâtissier. « Attention, je construis mes desserts en fonction du goût. Puis, quand j'ai ce que je veux, je vais chercher l'esthétique. Pas l'inverse. Mes desserts sont très peu "instagrammables" », affirme-t-il. On a vu pire. Nous sortons ensuite la crème pâtissière. Pour des équilibres de goût, une purée d'herbes avec d'autres dosages de plantes a également été préparée pour être mixée avec cette dernière. Je suis chargé de mélanger les deux. Sans balance, ces préparations peuvent légèrement varier suivant les pesées et les arrivages. La recette n'est pas suivie à la lettre, loin de là. « La purée d'herbes n'aura pas toujours le même goût. » Le chef rassure : l'important est de faire confiance à sa sensibilité et à son palais. Surtout quand celui-ci est bien exercé.



Fan d'agrumes, le chef n'hésite pas à rajouter du zeste de citron vert avec une microplane.

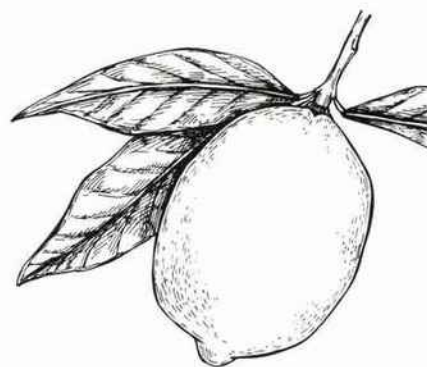
LE GOÛT DE TRANSMETTRE

Je me prépare à marbrer le fond du bol avec la crème. Objectif : faire une sorte de boule. Pas très adroit, je manque un poil mon premier rond. « Bon... Ce n'est pas grave, on ne le verra pas », plaisante, à moitié, le chef. Malgré mes deux mains gauches, il prendra le temps tout au long du dessert de répéter les bons gestes à avoir et d'inculquer sa manière de travailler. Un mot d'ordre : transmettre un savoir, des goûts et une sensibilité. « Humainement, cela m'a fait évoluer », confie celui qui se disait auparavant « un peu tête de con ». Entre deux préparations, il revient souvent sur le travail de son équipe qui l'a suivi depuis Paris. Tout en dissertant, nous apposons la gélatine. La base du dessert est prête. Nous taillons ensuite les derniers fruits. Personnellement, je suis chargé d'émettre le pamplemousse thaï - tâche de loin la plus simple du dessert. Le chef prépare les segments de citron nécessaires. Le tout doit faire une sorte de petite salade de fruits venant s'apposer

sur la gelée. « Essayez de vous tenir droit, sinon vous allez vous flinguer le dos... », me conseille le chef. Dans la préparation, les épluchures du citron sont conservées. En théorie, elles sont destinées à être confites pour d'autres plats. Les agrumes sont ensuite recoupés pour avoir des petits morceaux : « L'idée, c'est d'éviter d'avoir quelque chose qui choque lors de la dégustation. » Un dosage obtenu grâce à l'expérience et aux expérimentations. Les plus beaux éléments sont gardés pour le dressage. Les moins beaux, généralement les miens, iront dans le fond du dessert.

ALLER CHERCHER L'ACIDITÉ POUR RAFRAÎCHIR LE PLAT

Habituellement, son équipe fait 180 mises en place différentes chaque jour. Encore une fois, je mesure ma chance d'être seul pour ce cours particulier. Je me concentre pour préparer les herbes. Le cerfeuil, le persil... il s'agit de penser esthétique à présent. Ces dernières herbes se trouveront en haut du dessert. ▶





MASTER CLASS



Herbes, graines de chia,
glace, tuiles d'herbes...
le montage est lancé.



Le chef sort alors un ingrédient étonnant : une vinaigrette « sans vinaigre » à base de miel, de jus de citron vert et d'huile de persil. « L'acidité est produite par le citron au lieu du vinaigre », précise notre professeur, un peu chimiste malgré tout. À l'aide d'une microplane, il rajoute un zeste de citron vert puis un peu d'huile de persil. La vinaigrette est très liée, très végétale. Prête, elle sera le clou du dessert. En attendant, les fruits sont apposés sur le plat avec un peu de jus pour lier le tout. Par-dessus, les graines de chia vont donner une texture gluante

à l'ensemble. « On a vraiment quelque chose de très frais », commente le chef. Le professeur me donne deux plats à faire. Lui, s'occupe du troisième, histoire d'en avoir un correct pour la photo « au cas où ». Nous nous approchons de la dernière étape et de l'heure de sortir la glace. Dans ce sorbet citron, le chef a ajouté du gingembre, du cédrat... et un peu de vinaigre balsamique blanc. Plutôt qu'une boule, l'ordre est donné de faire de la glace un palet plat. Il faut que cette dernière ne soit pas trop froide pour ne pas gêner les papilles.

UN DESSERT-ENTRÉE
POUR OUVRIR LE PALAIS

Nous positionnons les tuiles de chlorophylle et de glaces royales. Pour ces dernières, le chef a utilisé des blancs d'œufs et du jus de citron. À l'inverse de leurs consœurs, vertes, ces dernières n'ont pas besoin d'être cuites. Nous les positionnons ensuite sur le dessert pour lui donner sa forme finale. Quelques fleurs, des herbes... « Ça va être tellement bon quand on va tomber dessus », salive le passionné. Au sommet : quelques pointes de neige de yaourt, comportant du citron vert et un peu de zestes, sont ajoutées. En salle, l'équipe sera chargée de servir la vinaigrette. À sa suite, je reproduis ses gestes, avec moins de brio. Avec ma paume de main, je chauffe le dos de la cuillère comportant la glace afin que le sorbet glisse plus facilement dans le plat. « Le but est toujours que le client ait un peu de tout », me rappelle-t-il. Un peu de jeu avec les tuiles, de l'herbe, quelques pétales de fleur, et le dessert prend sa forme définitive. Parfait. Pour





moi, du moins. Il me manque juste trente ans de cuisine, et une bonne dose de talent, pour faire un dessert ressemblant à celui du chef. Qu'importe, Sébastien Vauxion le revendique : aucun de ses desserts n'est semblable. Leur seul point commun : proposer un voyage original dans le monde du goût. Pour le développer, nous passons rapidement à la dégustation, avant que la glace ne fonde. Lors des jours d'ouverture, le dessert doit être servi avec un *timing* parfait. Au Sarkara, « Les herbes maraîchères » font office d'entrée. Pour cause, le mets éveille les papilles et ouvre le palais. Chaque cuillerée propose un goût différent au client. À mesure que Sébastien Vauxion me les rappelle, je reconnais chaque ingrédient ajouté, presque surpris par les capacités de mon palais. L'expérience est unique et à la mesure de ce que propose le pâtissier doublement étoilé : une véritable performance artistique. Pas de doute, je serai incapable de refaire pareil plat. Mais, à travers sa master class, le chef m'a au moins donné le goût de créer, ou du moins, d'expérimenter en pâtisserie. ♦



Le chef ajuste différemment ses ingrédients pour chaque dessert. Tous sont uniques.





Extrait
des entrées
du Sarkara
(15/10/2020).

