



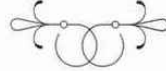
PÂTISSERIE ET COMPAGNIE

SAISON 2021-2022

Pâtisserie
et compagnie



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. ▶



► 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 déclin. 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