

COURCHEVEL

Sébastien Vauxion, le sacre du sucré

Chef doublement étoilé du restaurant Le Sarkara à Courchevel 1850, Sébastien Vauxion vient d'être élu « chef-pâtissier de l'année » par le Gault et Millau. Une nouvelle distinction pour ce pionnier de la gastronomie qui emporte le dessert au sommet de son art.

Un honneur et une surprise. Mais aussi beaucoup d'émotion. À l'annonce de son titre de "chef-pâtissier 2023", décerné par le prestigieux Gault et Millau, Sébastien Vauxion a été envahi par une foule de sentiments. « Je ne m'y attendais vraiment pas, explique le chef du Sarkara, l'un des restaurants du K2 Palace à Courchevel. Depuis toujours, le Gault et Millau est une référence dans l'univers de la gastronomie. Quand j'étais petit, je me rappelle écouter les résultats à la radio dans la voiture de mes parents. Ça m'a toujours fait rêver. »

Ce nouveau titre, qui ré-

compense un style et un savoir-faire unique, le jeune chef de 39 ans le perçoit « comme un encouragement ». Dans son regard, on devine également une pointe de fierté. Même s'il n'est pas du genre à s'attribuer tous les lauriers. « C'est une distinction collégiale, elle appartient aussi à mes équipes. Mais ce n'est pas une fin en soi. Ma volonté est de continuer à travailler comme si de rien n'était. L'univers de la gastronomie m'offre le moyen de m'exprimer librement. » Mais sans faire n'importe quoi : « Je fais très attention aux produits et j'accorde une grande importance aux petits producteurs. En cuisine, je travaille comme si j'étais chez moi. »

« Je cuisine la pâtisserie »

À la tête d'une brigade de cinq pâtissiers, le chef pâtissier exécutif du groupe K2 Collections invente une nouvelle approche du dessert. Entre douceur et amer, salinité et rondeur, sensation et réflexion :



Sébastien Vauxion supervise tous les plats de A à Z. Du choix des produits, à la cuisson et au dressage dans l'assiette. « Le dressage est prépondérant dans le goût que l'on veut donner au plat. La quantité, la volumétrie, la texture, les épaisseurs... Tout est important pour la dégustation. »
Photo Le DL/Sylvain MUSCIO

« On ne vient pas au Sarkara pour manger. On y vient avant tout pour vivre une expérience. Je fais mon métier pour faire plaisir aux gens. Quand un client me dit : "J'ai eu des frissons en dégustant votre plat", c'est la plus belle des récompenses. Chaque jour, je veux aller plus loin dans mes plats et mes créations. »

Sébastien Vauxion,
chef doublement étoilé
du Sarkara



COLLECTIONS

LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ

SAISON 2022-2023

LE DAUPHINÉ
libéré

« J'accommode la cuisine et la pâtisserie, c'est un mélange subtil de ces deux univers. Je n'ai jamais été cuisinier. Cuire correctement un morceau de viande ou de poisson, je ne sais pas faire. Je me définis comme un pâtissier cuisinier. Je navigue dans un no man's land entre les cuisiniers et les pâtissiers. Moi, je cuisine la pâtisserie. C'est venu naturellement au fil de mon parcours professionnel. » Une carrière débutée auprès des plus grands comme Pierre Hermé, Yannick Alléno ou encore Pierre Gagnaire. « Progressivement, j'ai appris à donner du goût au goût, à assaisonner, à donner de la gourmandise aux légumes. » Diverses expériences qui lui permettent aujourd'hui de tutoyer les sommets de la gastronomie.

En réflexion permanente, le chef est toujours en quête de notes pâtissières. Comme un fil rouge tout au long du repas. « Je n'ai pas de processus de création défini. Je travaille un peu à l'instinct. J'aime tenter des choses, associer des goûts. C'est un long cheminement. Parfois, il n'y a pas

de logique, mais ça fonctionne. » Sébastien Vauxion aime aussi échanger avec ses équipes, voir la surprise dans leurs yeux. « Ils sont mes premiers testeurs. Si un plat ne plaît pas à mes gars, ça ne plaira jamais aux clients. » Passionné jusqu'au bout des doigts, il lui arrive même de se réveiller la nuit en pensant à des plats : « Je prends alors mon stylo pour écrire mes idées sur un bout de papier. »

Il casse les codes de la gastronomie

Artiste créatif en quête perpétuelle de goûts, le chef se plaît à casser les codes de la gastronomie. Dans ses créations, toutes sans viande et sans poisson, il s'amuse avec les textures et les associations : « J'aime surprendre, non pas pour le principe, mais pour emmener le convive dans mon imaginaire. Je me livre à travers mes plats. » Un travail d'orfèvre pour un chef qui cultive sa singularité : « On dit souvent qu'un plat est une association de bonnes choses. Je nuance cette idée. Parfois, des produits pas

très bons à manger peuvent devenir délicieux grâce à un savant mélange dans le plat. Par exemple, un suc de bière ambrée. C'est âpre et amer. Mais dans un plat avec du citron et du café, c'est extraordinaire. »

Amateur de sensations fortes et d'art, l'Orléanais aime vivre chaque moment intensément. Dans la vie comme en cuisine. Dans chacune de ses assiettes, il cultive sa singularité et livre sa sensibilité. Sans jamais oublier de se remettre en question : « J'ai encore tout à apprendre. Tant que la créativité est là et que je réussis à mettre en œuvre dans l'assiette ce que j'imagine comme goût, je continuerai dans cette voie. » Une voie royale vers la 3^e étoile ? « Ce n'est pas une obsession. Je préfère en avoir deux et satisfaire tous mes clients, plutôt que d'en avoir trois et faire des déçus. »

Guillaume ARMAND



Un exemple de dessert du chef : un parfait glacé à la chlorophylle de roquette, avec un mélange de fruits (ananas, grenadilles...) et des chips de céleri branche. Le tout accompagné d'une crème onctueuse à la vanille, de zestes de citron vert et d'un sorbet à l'ananas parfumé de menthe et de sansho. Photo Le DL/S.M.

RETROUVEZ LE
DIAPORAMA SUR
notre site
Internet **LE DAUPHINÉ**
libéré