

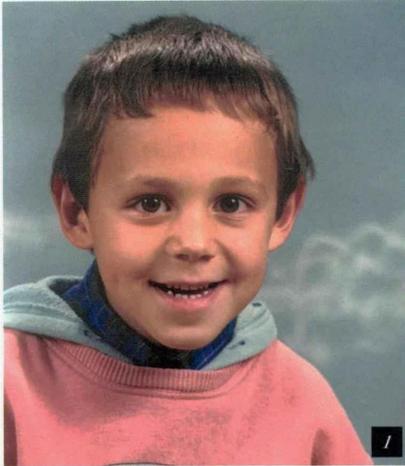
78 ••• L'ALBUM DU PÂTISSIER SÉBASTIEN VAUXION

L'ALBUM DU PÂTISSIER Sébastien Vauxion



LE SARKARA À COURCHEVEL

Sébastien Vauxion est un passionné, animé par la rigueur et une créativité hors normes. Formé auprès des plus grands noms de la gastronomie, il a acquis l'art des associations originales mais mesurées, le travail des textures, la justesse des goûts, auxquels il adjoint une sensibilité apte à éveiller les palais les plus exigeants au travers d'un menu tout en douceurs.



1. Sébastien à 5 ans - 2. 1^{re} rentrée des classes (3 ans) avec mon grand frère Baptiste - 3. À 7 ans, premiers tours de roue - 4. À 6 ans en Auvergne sur les pentes du pay de Sancy - 5. À 7/8 ans, avec le gâteau d'anniversaire des 90 ans de son grand-père en Corrèze avec mon grand frère Baptiste - 6. À 8 ans, luge d'été à Gérardmer



Enfant, Sébastien Vauxion grandit entre les terres agricoles exploitées par son père maraîcher, et la boulangerie-pâtisserie de ses oncles installés à Orléans, dans laquelle travaille sa mère. Après l'école, c'est donc dans l'arrière-boutique, et plus souvent dans le labo à « enquiquiner » ses oncles, que le petit garçon attend sa mère avant de regagner la maison. « Je pense que c'est de là qu'est venue la pâtisserie, les premières odeurs, mon oncle en train de fabriquer des pièces montées, des fraisières, de travailler le chocolat. Tout cela m'a certainement marqué de façon inconsciente. » Mais c'est à l'adolescence que ces images lui reviennent, lorsqu'il s'agit de faire un choix de formation quand au lycée on comprend qu'être assis derrière un bureau ne nous convient pas.

Vos parents étaient-ils d'accord avec votre choix d'études ?

Mon grand frère était reçu à l'école de l'armée de l'Air de Salon-de-Provence après avoir fait Math sup Math spé, j'avais à leurs yeux les mêmes capacités intellectuelles, ils me voyaient donc plus bachelier que pâtissier. Nous avons alors conclu un accord. Je passais mon CAP pâtisserie, et dans le même temps mon bac par correspondance... Je crois que je n'ai jamais renvoyé un devoir.

Quel était votre caractère étant enfant ?

Adorable (*il rit*) ! Étant gamin j'étais assez timide... plutôt réservé dans un premier temps mais une fois que j'avais trouvé ma place ça allait mieux. Je n'avais pas énormément de copains mais des amis fiables. Et j'étais bagarreur, prêt à déclencher des bagarres au collège parce que je trouvais ça drôle. Et j'étais très manuel. Je

ne manquais pas une occasion d'aider mon grand-père maçon à tailler les pierres et monter les murs. Le travail du bois me plaisait beaucoup aussi. Je crois que si je n'avais pas été pâtissier j'aurais été ébéniste.

À quel moment êtes-vous conforté par votre choix de carrière ?

Tout de suite. J'ai eu la chance d'avoir un patron d'apprentissage extraordinaire. Philippe Morin aimait transmettre. J'ai découvert à ses côtés le quotidien du métier de pâtissier, la réalisation des tartes, des gâteaux, de la pâte à chou, des viennoiseries, mais aussi le côté artistique, la confection de pièces en sucre, en chocolat. Ce côté artistique, ce travail des matières m'a animé, et j'ai même été surpris de découvrir que ce métier pouvait m'apporter encore plus que ce que je pouvais imaginer.

Quelles formations avez-vous suivies ?

J'ai passé mon CAP BEP puis une mention complémentaire et un BTM à Yssingeaux, à l'ENSP. Une manière d'approfondir mes connaissances, d'apprendre la composition des ingrédients, des éléments et de leur interaction, ce qui permet de comprendre beaucoup de choses, d'anticiper les problèmes, et de les régler, car il y a un aspect très physique-chimie. C'était très chouette.

Vous aviez soif de connaissances ?

Peut-être parce que j'avais commencé deux ou trois ans plus tard qu'un apprenti normal. J'avais besoin de rattraper le temps. J'avais la capacité d'apprendre et de retenir rapidement, et conscient qu'ensuite, une fois rentré dans la vie active, ce serait moins facile. Là j'avais la chance de rencontrer des professionnels extraordinaires qui, chacun à leur niveau, transmettaient leurs savoirs. Ensuite, c'est nous qui devenons chefs et transmettons à notre tour.

Que retenez-vous de vos années de formation ?

Chez *Peltier*, avec Philippe Conticini, la découverte des produits auxquels je n'avais pas accès auparavant, comme le yuzu, l'immense diversité des ingrédients, et aussi les associations originales. De Pierre Hermé, je retiens cette intelligence, cette façon de créer, et surtout ses associations de goûts à la fois osées mais hyper réfléchies.

À quel moment faites-vous vos premiers pas en restauration ?

J'avais cette faim d'apprendre, je voulais absolument découvrir l'autre facette du métier de pâtissier. J'ai donc quitté Pierre Hermé pour rejoindre *Le Sketch* à Londres, pour Pierre Gagnaire. Moi qui sortais de pâtisserie pure, très carrée, très organisée, j'ai tout de suite su que ce n'était pas pour moi. J'ai donc immédiatement rappelé le chef et je ne suis resté que le temps nécessaire à ce qu'il trouve quelqu'un. De retour à Paris, j'ai travaillé au *Meurice* avec Camille Lesecq et Yannick Alléno. Le niveau d'exigence était extrême car c'était l'année où il basculait de deux à trois étoiles. Mais la pression ne m'effrayait pas, j'étais habitué avec mon père. Mais j'avais toujours dans l'idée de rejoindre les équipes de Pierre Gagnaire.

Que cherchiez-vous chez Pierre Gagnaire ?

Sa folie créative et une grande rigueur gustative. Et c'est ce que j'ai trouvé. Je suis arrivé au *Balzac* comme demi-chef de partie auprès de Johannes Bonin, mais il n'est pas resté longtemps. C'est donc moi, à 23 ans, qui me suis retrouvé avec la responsabilité du poste, avec en charge la pâtisserie du *Balzac*, celle du *Gaya* et du *Sketch* à Londres, où je me rendais une semaine par mois. Je suis resté presque dix ans sans rien voir passer.

Qu'avez-vous appris à ses côtés ?

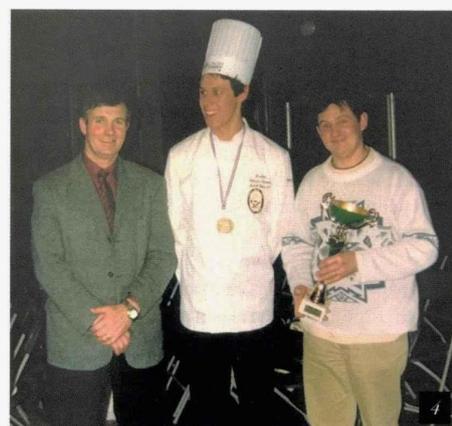
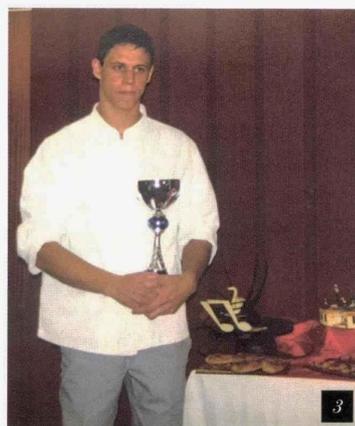
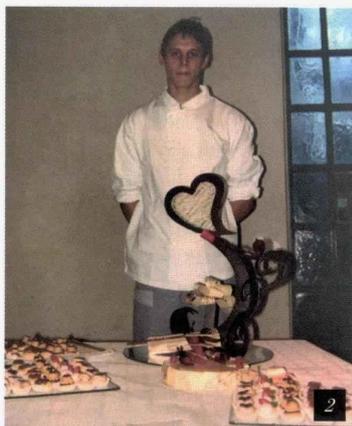
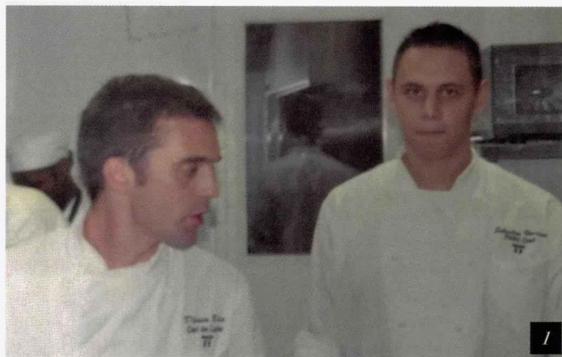
J'étais ses mains sucrées, mon rôle était de mettre en forme ce qu'il avait dans la tête. Avec lui j'ai appris à me passer de balance pour faire des crèmes, des gelées, des compotées, à donner du goût aux choses, à aller plus loin que ce que l'on peut imaginer, à associer des éléments qui ne sont parfois pas très bons à manger seuls mais qui ensemble prennent tout leur sens. Ça s'appelle des condiments, des assaisonnements, il a élargi mon regard.

Pierre Gagnaire a-t-il changé le pâtissier que vous étiez ?

À tel point qu'aujourd'hui encore la balance m'ennuie. Et j'ai surtout appris à goûter à chaque étape, et à ne pas forcément structurer un dessert comme peut l'imaginer un pâtissier. C'est-à-dire avec une mousse, une crème, un biscuit, un sablé, un glaçage. Il faut faire confiance à sa sensibilité, la développer. Durant toutes ces années, j'ai façonné mon palais, je me suis créé ma bibliothèque de goûts. Et puis avec monsieur Gagnaire il n'y a pas d'interdits, le seul est que ce ne soit pas bon. Il va vite, change souvent ses plats, ça m'a transformé.

À quel moment quittez-vous Pierre Gagnaire ?

J'avais toujours été le responsable ou le chef de quelqu'un, et je ne savais pas si moi, Sébastien Vauxion, j'étais capable de créer. Je me suis donc mis en quête, après 10 ans de collaboration, d'un lieu où j'aurais carte blanche. Et pour pouvoir être libre de m'engager ailleurs, j'ai démissionné.



1. En 2008 à Dubaï avec mon pote regretté Olivier Biles (chef du restaurant *Reflets* par Pierre Gagnaire) - 2. En 2002 buffet *Cap Pâtissier* - 3. En 2003, sélection régionale des meilleurs apprentis de France - 4. En 2003, finale Nationale des MAF à Tourcoing avec à gauche mon professeur Louis Leseigneur et à droite mon maître d'apprentissage Philippe Morin

1. Salon du Champagne et des pâtisseries fines au pavillon Ledoyen en 2019 avec Nina Métyer, Aurélien Rivoire, Yann Couvreur, etc. - 2. L'entrée du K2 Palace et le lobby - 3. Paul Keller producteur de légumes



Vous avez donc pris un gros risque...

Surtout que je me mariais 15 jours après avoir quitté Pierre Gagnaire. Néanmoins, le lundi suivant mon mariage, je passais mon entretien au *K2 Palace*. J'ai donc rencontré Nicolas Sale, chef de cuisine, et Jean-Alain Baccon, codirecteur de l'établissement et responsable de la restauration. Et là, j'ai eu un coup de cœur immédiat pour Jean-Alain Baccon. J'ai senti en lui la passion et quelqu'un de confiance. Et je ne me suis pas trompé, depuis le début notre binôme fonctionne à merveille.

Quelles étaient vos fonctions au départ ?

J'étais le chef pâtissier du *K2 Palace* et de l'hôtel *Le Kilimandjaro* (rebaptisé le *K2 Altitude* - ndlr). J'avais donc la responsabilité des offres sucrées des deux hôtels mais aussi des desserts des deux tables doublement étoilées, *Le Kintessence*, et *Le Montgomerie*. Je suis arrivé mi-septembre, en 2014, avec l'objectif d'être prêt pour les ouvertures mi-décembre.

Avez-vous facilement trouvé votre style ?

Je me suis beaucoup inspiré de ce que j'avais pu faire, en associant des éléments qui dans ma mémoire fonctionnaient entre eux. Mais très vite j'ai trouvé un fil conducteur, en intégrant de la vivacité, de l'acidité, des déséquilibres de goûts mais qui s'équilibrent à la dégustation. Je crée des desserts vivants, riche en textures, en goûts, et qui laissent des parfums plein la bouche.

Comment est née l'idée d'un restaurant de desserts ?

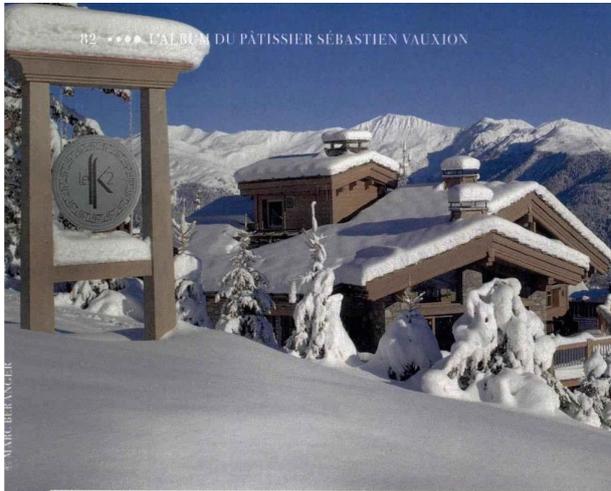
À mon arrivée, il ne se passait pas grand-chose au niveau du taïme, et c'est pourtant, à mon avis, un bon terrain d'expression du pâtissier et la porte d'entrée d'un palace. Car plus accessible que la table gastronomique. J'ai donc axé mon travail sur une pâtisserie très gourmande et surtout des prix doux. Mon idée était de toucher les saisonniers, et de favoriser le bouche-à-oreille dans la station. Et ça a marché, nous avons vite rencontré le succès et nous nous sommes même vus refuser du monde. La table du *Kintessence* ne servait qu'au dîner, la vue et la lumière étaient incroyables, Jean-Alain Baccon m'a alors proposé de créer un restaurant de desserts en l'utilisant à l'heure du déjeuner.

L'idée vous a immédiatement séduit, j'imagine ?

Je lui ai même dit : « Mais pourquoi avez-vous attendu 3 ans pour me le proposer ? » Nous avons ouvert *Le Sarkara* mi-décembre 2017, avec comme concept de proposer des desserts gastronomiques sans passer par la phase salée du repas. Ce qui n'existait pas ! Et cela avec tous les codes de la gastronomie, à savoir être assis à table, et servi en respectant toutes les séquences d'un repas.

Comment avez-vous organisé votre premier menu ?

J'ai commencé par une carte exclusivement composée de desserts et orientés par thème. Les desserts du jardin, avec les herbes et les légumes, les desserts créatifs à base d'épices, de chocolat, et les classiques, soufflé, île flottante, profiterole. Le client choisissait et moi j'ordonnais pour harmoniser la dégustation. Ça plaisait beaucoup mais je constatais que les clients étaient un peu perdus, ils ne savaient pas quoi choisir.



Quelle solution avez-vous trouvée ?

Je me suis rappelé que dans un restaurant le client vient manger un repas composé d'une succession de plats : entrée, plat, fromage et dessert. J'ai par conséquent réfléchi à créer des desserts qui rappellent des entrées, des plats, le fromage. Pour les desserts, c'était plus facile. Pour l'entrée, j'ai travaillé l'idée de crudité, d'un élément froid ou glacé, avec des sauces un peu vinaigrées, quelque chose d'un peu acide pour ouvrir l'appétit. En plat principal, quelque chose de chaud et d'un peu plus copieux pour l'hiver. J'ai donc appliqué des techniques de cuisinier et imaginé un oignon braisé avec un jus de sureau noir, légèrement vanillé, auquel j'ajoutais un peu de laurier. Le jus de cuisson était lié au beurre à la minute et servi avec de petites Arlettes pas trop sucrées. Et à table on venait déposer une crème glacée à la poire à la texture très souple. J'ai ainsi créé une gamme de plats à la fois desserts et plats.

Ce n'est pas compliqué de bousculer l'inconscient collectif, les habitudes des mangeurs ?

C'est très compliqué. Une fois qu'ils ont dégusté, c'est facile. Le plus dur c'est d'expliquer. Parce que le dessert définit pour tout le monde la fin du repas. Alors que moi je compose un menu à base de desserts... mais sans qu'ils en soient vraiment. J'ai donc beaucoup travaillé sur chaque étape. Beaucoup de chefs cuisinent le fromage, je me suis par conséquent dit que j'allais le préparer en version dessert. J'ai réalisé un sorbet sur une base de pommes vertes avec mélisse, coriandre, menthe et un peu de persil, servi avec un fromage de chèvre frais, une gelée d'argousier, une chips de pain. Et en salle on venait râper de petits pétales de fromage de caractère, qui fondaient en bouche et tapissaient le palais.

Comment votre offre a-t-elle évolué ?

En 2018 et 2019, j'avais établi une carte avec 4 entrées, 4 plats, 1 fromage et 4 desserts, mais je rencontrais encore des difficultés. Ne sachant pas à quoi s'attendre, laisser le choix au client lui créait toujours un problème. Et deuxièmement, lorsqu'on vient déjeuner, c'est pour vivre une expérience, donc si on ne prend que plat et dessert, l'expérience est tronquée, on ne comprend pas tout. J'ai donc fait le choix d'un menu unique, même si la tendance est au retour de la carte. Le client peut désormais choisir 5 ou 8 plats et se laisser guider.

Les étoiles accordées par le guide Michelin ont-elles changé quelque chose ?

Les retours des clients. Sans distinction on me demandait : « Mais pourquoi avez-vous fait ça ? » J'étais donc obligé de me justifier.



Après l'étoile, les gens savaient où ils venaient et me demandaient : « Pourquoi ne l'avez-vous pas fait avant ? » Ces retours validaient le bien-fondé de ma démarche, j'ai donc continué en ce sens. Au deuxième macaron, j'ai vu une évolution de la clientèle, l'arrivée de clients habitués aux grandes tables, et là je me suis demandé s'ils allaient aimer, s'ils n'allaient pas être déçus. Car il y avait désormais une attente...

Quelle fut leur réaction ?

Ils ont adoré car je les surprenais. Dans d'autres tables, les clients savent parfois à l'avance ce qu'ils vont manger. Ici ils sont tout le temps surpris. Et certains me confient qu'à leur niveau, on ne les surprend que très peu, et trop rarement.



1. En 2019, première étoile Michelin - 2. En 2020, deuxième étoile Michelin accompagné d'Anne Sophie Vocanson directrice de salle du SarKara

Vous avez été surpris par l'obtention de votre première étoile ?

C'était complètement dingue, car en tant que pâtissier, on travaille pour des chefs étoilés, donc notre implication est réduite. Comme chef, on n'a plus la même part de satisfaction client, aujourd'hui j'en porte toute la responsabilité. Les premiers services, j'avais mal au ventre avant d'aller saluer les clients en salle. Et encore aujourd'hui, quand je change les menus. J'ai toujours le stress de savoir si mes plats plaisent. Je me souviens du jour où les inspecteurs se sont présentés à la fin d'un déjeuner, ils souhaitaient me rencontrer avec la direction, curieux de savoir s'il s'agissait d'un pop-up ou d'un restaurant pérenne, de connaître les investissements. J'ai pris conscience à ce moment qu'on s'intéressait à nous, et que tout était possible.

Il est donc permis de rêver à la troisième...

La deuxième était complètement inattendue. Je suis le premier restaurant de desserts étoilé. La seule chose que je me dis est qu'il faut continuer à travailler et à se faire plaisir. J'ai encore des idées plein la tête, de nombreux plats que j'aimerais créer et servir, et s'ils valent 3 étoiles, je les accueillerai avec plaisir. Mais je ne suis pas dans une course aux étoiles. Ma priorité est d'être bon à chaque service, et si des inspecteurs sont dans la salle, je veux qu'ils puissent vivre la même émotion que celle que je transmets à tous nos clients.

Quel regard portent vos concurrents et confrères sur vous ?

J'ai suscité l'intérêt des chefs de cuisine très rapidement, les deux premières années j'ai eu la visite de 80 % des grands chefs. Et ils m'ont soutenu, me disant que c'était génial et qu'il ne fallait rien lâcher, continuer à avoir confiance en moi et dans ce que je faisais car c'était unique. À l'inverse, très peu de pâtisseries sont venues. Il faut néanmoins expliquer que nous ne sommes ouverts que 4 mois par an et situés à Courchevel, ce qui ne facilite pas l'accès. Les pâtisseries sont peut-être un peu moins curieuses que les cuisiniers... En cuisine, on est toujours en alerte afin de savoir ce qui se fait ailleurs. C'est, je crois, moins le cas en pâtisserie.

Comment abordez-vous chaque nouvelle saison ?

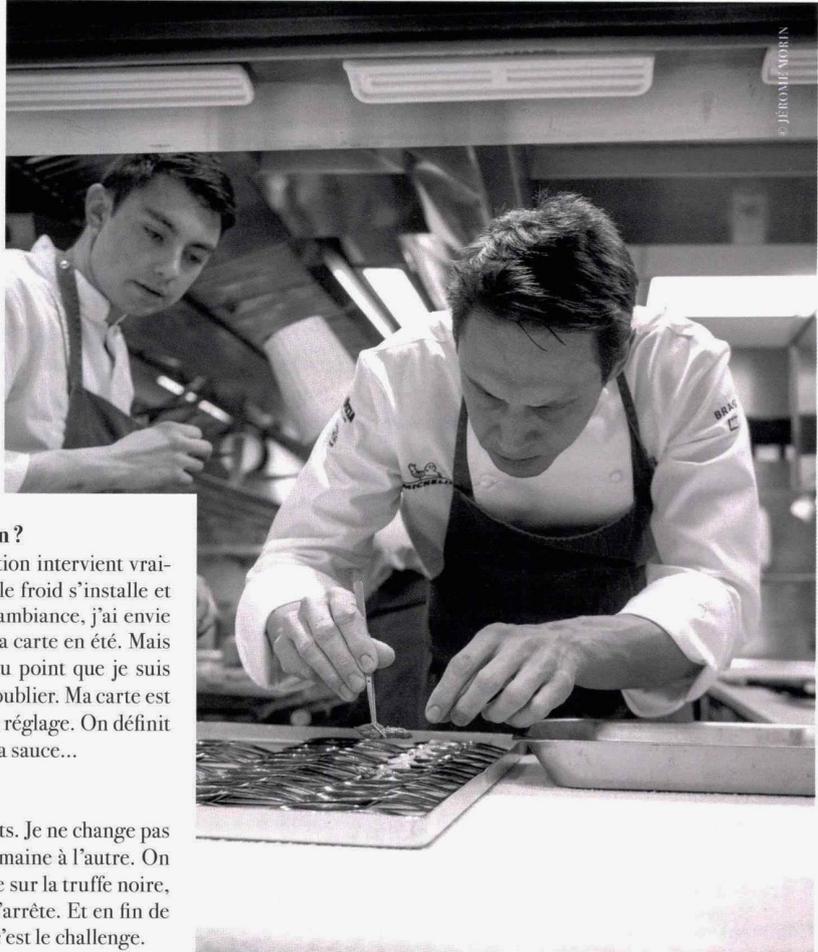
J'ai tout d'abord une phase de création. Une période où je ne suis pas tranquille, je ne dors parfois pas de la nuit. Il m'est même arrivé de faire un cauchemar et d'imaginer qu'on servait du thon dans mon restaurant. Les plats changent d'une année sur l'autre, mais pour cette saison, la grande nouveauté est que pour la première fois, nous passons du déjeuner au dîner. Sachant qu'on n'a pas forcément les mêmes envies au déjeuner et au dîner, ma phase de création m'a amené à réfléchir pour le soir, à des choses un peu plus gourmandes.

Vous pouvez nous donner un exemple ?

J'ai travaillé sur un céleri que je vais servir avec une sauce gibier, inspirée des plats de chasse. Je n'ai pas du tout d'appétence pour les plats de viande ou de poisson, je ne sais d'ailleurs pas les préparer, et je n'en ai pas envie. Mais j'aime travailler cet esprit de légume cuit et confit pendant des heures... auquel je vais adjoindre des fruits roulés dans la farine de châtaigne et colorés au beurre, mouillés au vin avec un peu de porto, des épices et de l'oignon et que je fais réduire jusqu'à sortir le suc des fruits et à créer ma base de sauce. Je veux une sauce très généreuse, légèrement liée au chocolat et montée au beurre à la minute. Un plat très réconfortant du soir. Je me rapproche de la cuisine, je cuisine la pâtisserie.



1. Réunion annuelle des grandes tables du monde 2020. De gauche à droite : Anne Sophie Vocanson, Jean Remi Caillon, David Sinapian, Jean Alain Bacon, Yannick Alléno, Pieter Riedijkjr - 2. Cueillette animée par Stéphane Meyer « le druide de Paris » à gauche Jean Remi Caillon - 3. de gauche à droite : Marvin Brandao, Florent Marini, Corentin Lipovac, Yann Odic, Arnaud Donckele, Yannick Alléno, Jean Remi Caillon - 4. Événement Hennessy à Cognac : Arnaud Donckele et Mathieu D'Izargny-Cargas



Comment s'organise votre travail de création ?

Les idées me viennent sans arrêt mais la création intervient vraiment au mois d'octobre/novembre, parce que le froid s'installe et que les produits sont disponibles. Dans cette ambiance, j'ai envie de plats d'hiver. Je serais incapable d'écrire ma carte en été. Mais à l'approche de la saison, mes idées fusent, au point que je suis capable de les écrire sur les murs pour ne rien oublier. Ma carte est prête à 80 % à la mi-novembre, ensuite c'est du réglage. On définit l'appoint de cuisson, le vin pour accommoder la sauce...

Le menu est-il unique sur la saison ?

Le menu évolue au fil de la saison et des produits. Je ne change pas forcément tous les plats. Ils s'affinent d'une semaine à l'autre. On commence sur la truffe blanche puis on bascule sur la truffe noire, on a un peu de courge au début, ensuite cela s'arrête. Et en fin de saison, on a les asperges. Jouer avec la saison, c'est le challenge.

Quels sont vos produits, disons, favoris ?

L'année dernière c'était l'oignon, cette année, c'est le céleri. J'adore son goût, surtout lorsqu'il est coloré au beurre noisette. J'ai même déjà réalisé des ganaches avec cette cuisson de céleri, c'est extraordinaire. J'aime aussi beaucoup les herbes. Je travaille la mélisse, le carvi et l'ortie sur des ravioles de haricots cocos, c'est hyper fin, avec un tout petit peu de citron pour relever. C'est un plat aux arômes d'une incroyable finesse.

Et qu'en est-il du tea time ?

Cette année, j'arrête les petits gâteaux type boutique, et je crée une carte de desserts gastronomiques exclusivement dédiés au tea time. Un mélange entre desserts ayant bien fonctionné sur des cartes précédentes, et créations originales, il n'y aura pas de règle. Je veille simplement à ce qu'il n'y ait pas de confusion avec *Le Sarkara*. Je peux par exemple vous citer le soufflé vanille truffe noire, un dessert chocolat avec une mousse de lait et glace vanille, ou encore un sorbet ananas avec de la menthe infusée et du poivre Sansho et un parfait à la chlorophylle de roquette et à de la grenadille.



Sébastien Vauxion



Arrivé en 2014 au



K2 Collections :
K2 Palace / K2 Altitude
K2 Djola
Le Chogori à Val-d'Isère

Le K2 Palace
11 étages, 20 000 m²
1 suite de 350 m²
7 chalets de 600 m²

Deux enfants
Chloé et André



**13 pâtissiers, 19 cuisiniers,
6 plongeurs dans l'équipe
au K2 Palace**

**6 pâtissiers
au K2 Altitude**

**Sa maman, Marianne
Son père, Benoît
Son frère aîné, Baptiste ;
Paul, le cadet**

