

LE K2 À COURCHEVEL

Sébastien Vauxion repense Sarkara

Premier restaurant pâtissier gastronomique créé en 2017 au K2, à Courchevel, Sarkara était jusqu'alors ouvert le midi. En passant en service du soir, Sébastien Vauxion s'oblige à une remise en question poussée : comment adapter son menu très « dessert » au dîner sans se renier ? On le suit dans cette séquence réflexion !

Nous sommes en novembre 2022. Pendant que nos trois pâtissiers de montagne échangent à Flocons-de-Sel (voir page 25), nous attrapons Sébastien Vauxion au Cœur de Megève. Jean-Rémi Caillon vient de grimper à l'Annapurna, Sarkara va donc passer du midi au soir. Pour Sébastien, c'est le moment de repenser ses menus en s'adaptant aux attentes de sa clientèle au dîner, mais en gardant intacte son identité. Un énorme chantier de réflexion qu'il veut bien partager avec nous. Depuis, Sarkara a réouvert mais nous avons noté le fil de ses premières orientations pour saisir son raisonnement : comment ça se construit, un tel changement ? Absolument passionnant.

Son univers pâtissier

Sébastien n'est pas cuisinier. Il n'est pas spécialiste de la cuisson d'une viande ou d'un poisson. Par contre, il réalise une cuisine pâtissière. Comme il ne se retrouvait pas dans ce monde de la pâtisserie un peu mécanique, où les réflexes de construction prenaient le pas sur la dégustation, il s'est inventé une expression plus personnelle difficile à qualifier. En fin de compte, c'est « un pâtissier qui cuisine la pâtisserie » et il est toujours à la recherche d'un terme qui définirait cet univers. « Trop souvent, en pâtisserie, on se contentait de prendre des fruits, de les mixer, de les sucrer un peu, on gélfait, une petite quenelle de sorbet, un sablé, des biscuits, une succession de tex-

tures... On oubliait de cuire, de réduire, peut-être de fermenter, bref, on oubliait de se casser la tête à donner du goût aux choses. Parfois, on oubliait d'assaisonner et on ne goûtait même pas : pourtant c'est du bon sens et les cuisiniers l'ont compris depuis toujours. Dans ce no man's land d'une pâtisserie qui ne me ressemblait pas, j'ai essayé de tracer ma propre route. »

Végétarien corsé

« Puisque je ne cuisine ni viande ni poisson, Sarkara est par nature végétarien, mais pas végétalien puisqu'on a des œufs et des produits laitiers. Je ne le mettais pas en avant : il y avait une image un peu négative du "on mange des graines" qui ne nous ressemblait pas. Aujourd'hui, une cuisine végétarienne gourmande émerge avec des légumes qu'on va caraméliser dans une cocotte, qu'on associe avec des purées, des jus fermentés et corsés. C'est un mélange entre cuisine et pâtisserie. Mais si on note « dessert », on trouble la réalité. On pense « sucre » alors que parfois il n'y en a pas, c'est une ambivalence très compliquée. Quand je fais des petites ravioles de haricots coco à la réglisse, caramélisées, il y a des fruits confits, une crème de haricots liée à la crème pâtissière, de la réglisse bâton et de la poudre de réglisse. C'est vraiment un plat et c'est délicieux. Mais c'est difficile à mettre dans une case... "Cuisine pâtissière", ce serait réducteur car nous sommes sur des plats de création : il y a un côté

un peu artistique, insaisissable, et de l'attention portée à chaque détail. Il y a de la sensibilité, une certaine tendresse, de la puissance, de la force, parfois de la rage quand c'est corsé, on y met nos tripes, de la délicatesse, il y a tout ça ! »

Créer son univers en partant de rien, de tout

« Ce qui est génial, c'est que je n'ai pas de référence. Je ne suis pas né à Orléans mais j'y ai vécu longtemps. Or, il n'y a pas vraiment de patrimoine culinaire orléanais, hormis la pâte de coing et les pralines de Montargis. Heureusement il y a le vinaigre, que j'adore : j'en sélectionne plusieurs, je les aromatise avec des extraits de fruits, j'en ajoute dans des confitures et je crée des condiments. Mais je n'avais pas de culture culinaire bien ancrée comme les Bretons, les Basques ou mes amis du sud de la France. Aujourd'hui, j'en fais une force : je ne suis pas influencé par mes racines, j'ai une page blanche et c'est l'envie qui me guide. Comme je n'aime pas refaire la même chose, on change et on crée dans un processus qui n'a pas forcément de rythme imposé. N'ayant pas de frein culturel, j'ai une palette de goûts et d'arômes infinie. Évidemment, on joue avec les produits de la région, c'est du bon sens. Mais en pâtisserie, on travaille aussi du chocolat, de la vanille, des épices, des fruits exotiques. En local uniquement, ce serait très compliqué. »

CE QUI VA CHANGER

Maintenant que nous avons posé le cadre et tenté de cerner l'univers de Sébastien, on entre dans la réflexion pure du challenge à venir : comment va-t-il préparer cette nouvelle carte et avec qui ? C'est simple, on lui pose la question.

En sachant que tu vas passer Sarkara au dîner, quelle est la première chose qui te vient à l'esprit ?

« La première question que je me pose, c'est "qu'est-ce que j'ai envie de manger le soir". Je pense qu'on a envie de choses simples, réconfortantes et gourmandes, puis un peu de vivacité et enfin terminer sur quelque chose de léger qui laissera une appétence malgré la fin du repas. J'aime bien cette frustration du "j'en aurais bien repris un peu", quand même ! »

Que feras-tu le soir que tu ne faisais pas le midi ?

« Le midi, j'étais très incisif, ce qui pouvait poser un problème pour les accords. Aujourd'hui, je tiens absolument à associer mes plats avec le vin, alors on va donner une dimension différente à l'assiette et on va compléter l'univers gustatif et la palette aromatique avec un vin ou une autre boisson : thé, saké... Rien ne m'empêchera de faire du vif, mais on va contrebalancer avec la boisson idéale en face. »

Tu vas chercher une cohérence dans le déroulé du menu en alternant tes courbes d'acidité, de rondeur, d'amertume. C'est quelque chose que tu ne faisais pas le midi ?

« Ce n'était pas aussi réfléchi. C'est très important le soir de ne pas se sentir bousculé en sortant de table. L'idée est d'avoir le sentiment d'avoir dégusté des choses incroyables, très différentes, avec des accords dignes ! Et si on est bien en partant, on a juste envie de revenir. Vous venez à Sarkara pour vivre une expérience culinaire. Alors je vous prends par la main et je vous emmène. Vous vous laissez guider et pour ça, rien de tel

que le menu. J'ai envie de vous faire vivre tout ce que j'imagine dans mes séquences successives. Si je vous propose une carte, vous allez peut-être prendre une entrée qui n'ira pas avec le plat et vous passerez à côté de l'expérience. Le menu me libère aussi en termes de portions, puisque je détermine moi-même les volumes de chaque assiette. Je peux faire des tout petits plats avec quelques cuillerées de quelque chose d'assez puissant qui vient assaisonner le repas : on rafraîchit le palais, et hop, on attaque autre chose. »

Quel est ton principal point de vigilance ?

« Notre ennemi numéro un sur les desserts, c'est la satiété liée au sucre. J'en suis venu à très peu sucrer parce que les fruits et les légumes ont une sucrosité naturelle souvent suffisante. Parfois, un fruit confit peut fixer les goûts et apporter une longueur en bouche, mais ce sera contrebalancé par un sorbet un peu plus acide, une gelée ou des fruits frais. Je travaille aussi sur un bouillon qui va « rincer » un excès de sapidité de façon à vous emmener jusqu'à la fin du repas. Avant je mangeais beaucoup, mais moins maintenant. Il est dommage de sortir du restaurant avec le ventre retourné : ça gâche une grosse partie de l'expérience. Je suis persuadé que je peux réussir à rassasier les papilles mais pas l'estomac. Le gourmand qui a encore une petite faim va se lâcher

sur le chariot de mignardises, avec grand plaisir. Et pour moi, qui suis pâtissier, c'est super important ! »

Tu penses faire moins incisif dans les goûts pour être plus cocooning dans les papilles ?

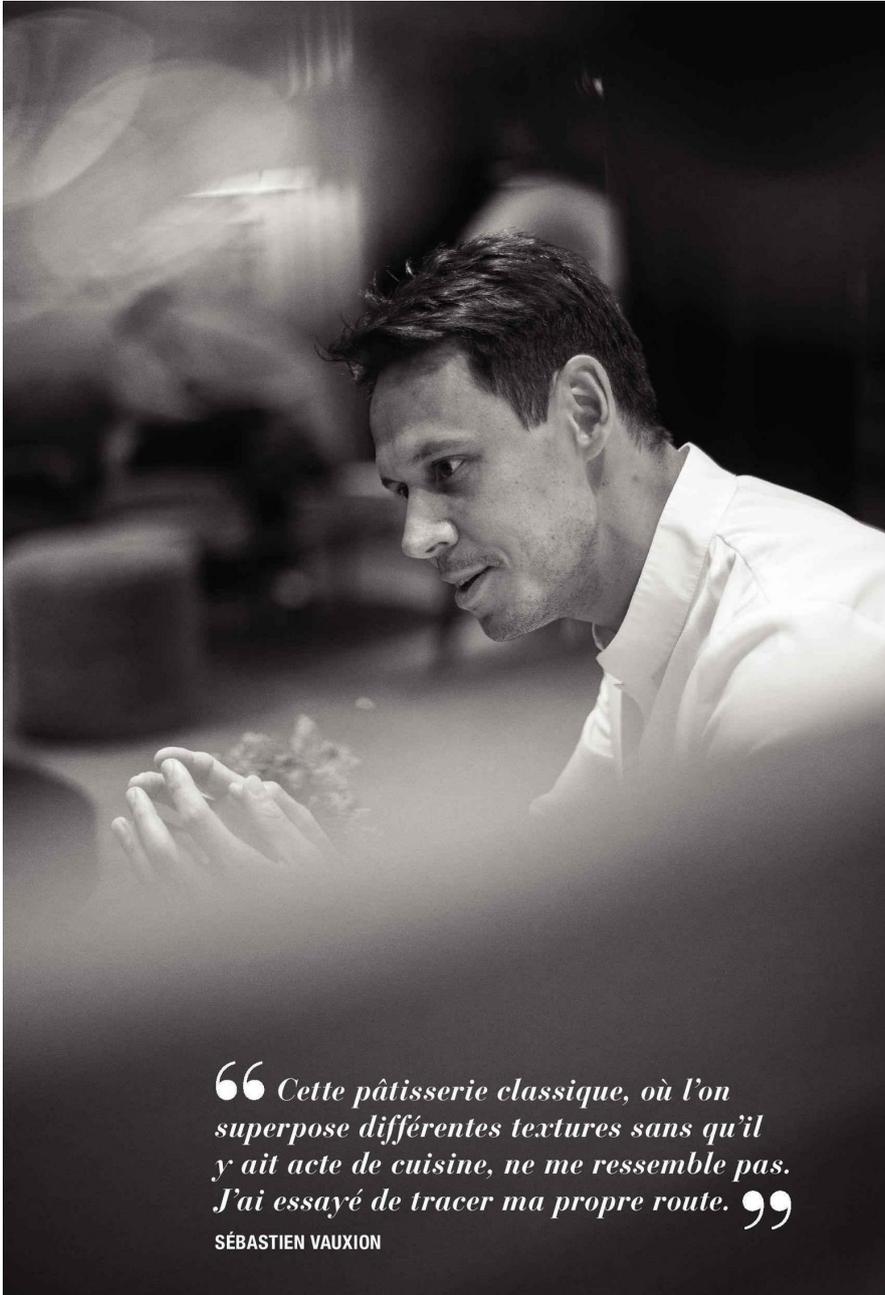
« Peut-être, oui. Je pense que je vais faire des plats plus chaleureux, plus gourmands et moins vifs. On peut être dans un côté un peu doux mais à la fois très puissant : une crème de café complètement folle avec un granité un peu vinaigré, mais soft. Je vais également travailler les températures successives. On va passer par cette séquence du froid au tiède avant de passer au chaud. Certains tubéreux rôtis déglacés avec un pamplemousse confit vont arriver à table à température ambiante. »

Quel est le premier plat que tu vas travailler ?

« Je suis vraiment dans les prémices, mais j'aimerais travailler le champignon, aller chercher le côté crémeux de la mousse de lait d'un café latte et le chatouiller un peu avec de la noix de coco, en ajoutant peut-être un zeste confit : pendant qu'on mangera le dessert, on aura cette mâche d'agrumes qui diffusera ces arômes très fins, très persistants, qui vont donner une dimension folle au plat. Enfin, je l'espère ! Je peux aussi me planter ! Je me remets toujours en question. J'ai une formation de pâtissier hyper technique, avec des connaissances en

DES ACCORDS PLUS OUVERTS LE SOIR

« Aujourd'hui, les gens boivent moins à midi. Le service du soir va me permettre de mieux réfléchir aux accords. J'aimerais bien travailler un menu tout champagne, j'adore ça, ou avec de grands blancs. Je ne connaissais rien au vin mais j'ai appris à déguster. On la chance extraordinaire d'avoir cette proximité avec Clos Vidélot qui nous fait découvrir de très grands vins de Bordeaux. Cela m'a permis de prendre la mesure de cet univers passionnant. »



“ Cette pâtisserie classique, où l'on superpose différentes textures sans qu'il y ait acte de cuisine, ne me ressemble pas. J'ai essayé de tracer ma propre route. ”

SÉBASTIEN VAUXION

chimie, la science des ingrédients et de leurs interactions, mais je manque de techniques de cuisine. Cette période de travail me fait les découvrir. Je suis presque autodidacte de ce côté-là, alors j'ouvre des livres et je vais chercher les réponses à mes questions. »

Quand tu penses à un plat, tu réalises ce que ça va donner ?

« Je l'ai complètement en bouche. Le plus dur, c'est de transcrire en réel ce que j'ai dans la tête : tout se joue à la première dégustation. J'ai une création assez spontanée et je ne fais pas

un milliard d'essais : si j'ai 80 % du plat tout de suite, le reste sera du réglage. Sinon, j'arrête là. Plus tard, je repense à ce qui n'allait pas dans mon dessert et je le ressors. J'ai la chance d'avoir dans mon entourage des personnes qui me comprennent. Ils savent comment je déguste et lisent ce que je ressens sur mon visage : "C'est bon, chef, on a compris, ça ne marche pas. On passe à autre chose." »

Avec qui vas-tu travailler ta nouvelle carte ?

« Celui qui me connaît par cœur, depuis quinze ans, c'est François Rakoto. Nous travaillions tous les deux pour Pierre Gagnaire, lui à Moscou et moi à Paris. Quand il venait au Balzac, on échangeait beaucoup sur les cartes. Cette année, il revient à mes côtés on va passer trois semaines à créer ensemble. Juste nous deux dans la cuisine et personne d'autre. De mon côté, j'ai écrit ce que je souhaite faire et on va se poser une demi-journée sur chaque plat. Je vais lui dire ce que je vois et il va rebondir. Le fait de partager cette étape ensemble décuple le plaisir. Avec certains adjoints, on a la même sensibilité, d'autres sont très techniques. C'est la force de l'équipe. Avec François, c'est un feeling naturel. Il ose me dire les choses. On travaille plus vite, on avance mieux et on s'éclate. »

Quel est ton plus gros stress ?

« J'espère réussir à sortir une carte qui soit à la hauteur de ce que j'ai en tête. Pour l'instant, j'intériorise beaucoup mais une fois qu'elle prendra forme, je serai soulagé. Comme je ne veux pas me simplifier la vie, je ne prendrai pas les plats de l'année dernière sauf peut-être un ou deux qui me plaisent particulièrement mais avec lesquels on peut encore aller encore plus loin. J'aime me secouer à chaque fois. Mais tant que ça n'a pas pris forme dans l'assiette, j'ai toujours le ventre un peu serré. Créer sa carte, c'est comme gravir un col. » ■



LE COEUR DES CHEFS

SAISON 2022-2023

le
Cœur
DES CHEFS

