

Tarentaise

Sébastien Vauxion meilleur pâtissier de l'année !

Sébastien Vauxion était le premier pâtissier à entrer dans le guide Michelin, avec sa table entièrement sucrée, le Sarkara. Cette année, il décroche le titre de meilleur pâtissier du Gault et Millau. Rencontre à Courchevel, au K2 Palace.

COURCHEVEL

Sébastien, vous vous attendiez à ce titre de meilleur pâtissier ?

Non, être choisi comme chef pâtissier français de l'année, c'était une surprise. Je suis entré dans le guide Gault et Millau en 2022 et je savais que j'étais suivi.

Suivi, c'est-à-dire ?

Il y a un cycle d'inspection. Le directeur est venu nous rendre visite afin de créer un lien. Le Gault et Millau, c'est une institution au-delà d'un simple guide. Je peux partager ma vision de la gastronomie singulière et le guide n'y est pas réfractaire. Je suis un chef pâtissier atypique. J'ai ma table gastronomique où je suis le seul à signer la carte de A à Z.

Que vous apporte ce titre ?

C'est une reconnaissance sur le plan national et international. Cela permet d'être reconnu à l'étranger. C'est une plus-value, une certification et une chance. Le Sarkara enregistre un beau remplissage, il y a en moyenne 3 semaines d'attente. Cela est aussi dû à la configuration du Sarkara : 25 couverts avec une ouverture seulement de 4 mois par an. La petite capacité me permet de tout maîtriser, avec une équipe réduite. Le titre va également faire parler du restaurant, notamment dans la presse.

Sébastien, qui sont vos clients ?

Ils sont de toute nationalité. Il y a toutes sortes de profil. J'ai grand plaisir à accueillir tout le monde. Il y a des Français qui traversent la France pour venir. Et j'adore recevoir des jeunes, passionnés de gastronomie.

Parlez-nous de l'expérience au Sarkara...

La table est désormais ouverte pour le dîner. Le soir, c'est différent, on assied plus l'expérience. Au déjeuner, on prend moins le temps, les envies ne sont pas les mêmes. J'ai imaginé des plats inédits adaptés au soir, comme le cerfeuil rôti au beurre et velouté de céleri avec condiments oignon et pamplemousse ou encore le



Une jolie reconnaissance pour Sébastien Vauxion. Photo : Hugo Clair pour Gault et Millau.

céleri rôti et garni d'une émulsion céleri à la truffe. Dans chaque plat, il y a toujours cette note pâtissière. Le céleri est cuit simplement au beurre, on a ce côté gourmand et cette sucrosité naturelle qui ressort. Je suis toujours sur le fil et peut-être plus équi-

libriste qu'avant. C'est mon univers, ma signature entre un pâtissier et un cuisinier. Je propose toujours des plats végétariens, je n'ai pas l'envie d'autre chose. J'ai par exemple réussi une « sauce chasse » sans aucun

morceau de viande.

Sébastien, vous avez fait de jolies trouvailles en Savoie ?

Oui, il y a le safran de Tincave, de Sylvie Herard. J'achète 80 % de sa production. Je pense aussi au fromage de chèvre à Yenne, avec diffé-

rents affinages et serois avec un sorbet à la Roussette du domaine Blard et fils, des airelles, du salsifis et une tuile de pain caramélisé.

ENTRETIEN RÉALISÉ PAR
LORÈNE HERRERO

Portrait chinois

Une couleur : le bleu

Une occupation préférée : la moto d'enduro

Un fruit : le citron

Un légume : le céleri rave

Un plat : le bœuf bourguignon

Une boisson : le thé

Une musique : The Rolling stones

Un artiste : Jackson Pollock

Une devise : tout est possible à celui qui rêve, ose, travaille et n'abandonne jamais.

Les nouveautés de l'hiver

Sébastien Vauxion est chef pâtissier exécutif au K2. Il est responsable de la table étoilée du Sarakara mais aussi des petits-déjeuners et du tea time. Cet hiver, la formule tea time a changé. « Au K2 Palace on propose une petite carte de desserts gastronomiques, comme l'ananas chlorophylle, sorbet as-saisonné et parfait chlorophylle

et roquette, chocolat noisette, et des gâteaux de voyage, cakes, cookies, beignets... Les desserts à l'assiette permettent d'éviter le gaspillage d'un buffet. Nous avons arrêté l'offre de demi-pension, au profit de restaurants à thème, en optant pour des concepts forts afin d'attirer des clients de la station. Il y a l'Altiplano, une table péruvienne où

j'ai réalisé une carte de desserts d'inspiration péruvienne (poivrons, maïs...). Au K2 Altitude, c'est un Libanais. J'ai travaillé avec le chef et mon interprétation des desserts libanais lui a tout de suite plu. Il y a plusieurs projets dans les cartons, des extensions, un restaurant avec plusieurs possibilités. On sait tout faire du classique français au japonais,

alors le champ des possibles est large. Notre clientèle aime à la fois le changement mais aussi retrouver des valeurs familières. Il faut trouver le juste équilibre. L'avantage d'avoir plusieurs maisons permet de préserver des univers. Nous nous remettons tout le temps en question et j'aime bien le challenge ! », explique Sébastien Vauxion.



Pour Sébastien Vauxion, le champ des possibles est illimité ! (Photo Matthieu Cellard)