

Sébastien Vauxion, chef pâtissier président du jury du Menu Signature Loiret : « Cuisiner pour les autres, c'est chercher à leur faire plaisir »

Élu meilleur pâtissier par le Gault & Millau en 2023, Sébastien Vauxion, chef du restaurant Sarkara à Courchevel et natif d'Orléans, a accepté d'être président du jury du concours culinaire Menu Signature Loiret.



Sébastien Vauxion pendant la conférence de presse de présentation des brigades engagées dans le concours culinaire Menu Signature Loiret

« La cuisine, pour moi, ça a commencé tout jeune, raconte Sébastien Vauxion. Ma mère tenait une boulangerie-pâtisserie dans les halles à Orléans. Avec mon frère, après l'école, nous attendions que maman finisse sa journée en enquiquinant les pâtisseries qui réalisaient une pièce montée dans le laboratoire ! Je me souviens encore des odeurs de la boutique. » Pourtant, la vocation du chef pâtissier va rester sous-jacente pendant encore des années... « Après, je me suis surtout passionné pour la Formule 1 ! »

Le tournant

C'est alors qu'il prépare un bac scientifique qu'a lieu le déclic. « Un jour, je n'ai plus eu envie... Toute la curiosité que je ressentais quand j'étais petit dans la boutique de ma mère est revenue. Je me suis bagarré avec mes parents pour arrêter mes études. Je trouve cela dommage de ne pas avoir été détecté avant. On ne valorise pas assez, en France, les métiers de bouche, de service... où l'on peut construire de belles carrières. Les jeunes doivent se faire confiance. »

Sébastien Vauxion entre donc au CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Loiret (aujourd'hui [Campus des Métiers et de l'Artisanat Centre-Val de Loire Orléans](#)). « J'ai eu la chance d'être formé par un maître d'apprentissage extraordinaire [Philippe Morin qui possédait une pâtisserie rue de Bourgogne à Orléans, NDLR] qui m'a appris que le métier de pâtissier, c'était avant tout de faire plaisir aux autres. C'est l'essence même de ce que j'aime faire au quotidien. Prendre plaisir comme si c'était pour moi et ma famille. »



LOIRET

SAISON 2023-2024



Sébastien Vauxion, chef pâtissier président du jury du Menu Signature Loiret : « Cuisiner pour les autres, c'est chercher à leur faire plaisir »

Le jeune homme entre ensuite dans de grandes maisons : d'abord Philippe Conticini, puis Pierre Hermé tout en suivant ses cours à l'École nationale supérieure de pâtisserie. *« Je n'ai pas compté mes heures, je n'ai jamais rechigné à la tâche. J'ai fait du mieux possible. Je crois aux rencontres mais rien ne vient sans rien. »* Il passe ensuite chez Yannick Alléno au Meurice, *« l'année des trois étoiles »*, puis chez Pierre Gagnaire. *« J'y suis entré comme commis, j'en suis sorti en tant que chef. Avec Pierre Gagnaire, on n'a pas affaire à un cuisinier mais à un artiste. Il possède une vision à 360°, une énergie incroyable et une capacité créative folle ! Il m'a vraiment inspiré et j'ai beaucoup appris à ses côtés. »*

Une décennie plus tard, Sébastien Vauxion ressent le besoin de se tester, de savoir s'il peut *« écrire une partition pâtissière »*. Il rencontre le directeur général du K2 à Courchevel. *« Un coup de foudre humain. »* Il prend alors le poste de chef pâtissier du groupe. *« C'est un gros challenge. Petit-déjeuner, cartes gastronomiques, tea time, chocolats, sorbets... Il y a des possibilités de créations infinies ! Je ne me lasse pas, je m'adapte à tout. C'est la richesse de l'hôtellerie : on peut utiliser toute la palette des techniques pâtissières. »* Trois ans après son arrivée, il se lance un nouveau challenge : ouvrir un restaurant de desserts, *« un lieu où l'on pourrait venir déguster un repas gastronomique uniquement composé de desserts mais qui ne serait pas un salon de thé. Il n'y a pas de mot dans la langue française pour définir ce que je fais. J'utilise des légumes, des fruits, du vinaigre... En France, on associe dessert à sucré. Mais je ne suis pas dans le sucre. Je suis dans l'équilibre. Des parfums, des arômes. Je pratique une cuisine d'auteur, une cuisine pâtissière. Ce concept n'existe nulle part ailleurs. Au [Sarkara](#), vous entrez dans un autre univers culinaire, c'est une nouvelle expérience gustative ! »*

Dans le Loiret, on profite d'une grande diversité de superbes produits. On a longtemps vu le fait de ne pas avoir d'identité culinaire marquée comme un handicap. Pourtant, pour nous autres cuisiniers, pâtissiers, c'est une force : il n'y a aucun carcan, on peut laisser libre cours à notre imagination, à notre inspiration...

Sébastien Vauxion

Celui qui a été élu cette année meilleur pâtissier par le Gault & Millau mesure la chance qu'il a d'exercer le métier qu'il a choisi : *« J'ai réalisé ce rêve incroyable d'être pâtissier. Je me suis exposé et ça a fonctionné. C'est extraordinaire et c'est un encouragement énorme parce que j'ai bien conscience que c'est spécial ! »*

Et Sébastien Vauxion l'assure : il y aura d'autres aventures... Sans doute pimentées autant que sucrées !

Sébastien Vauxion, président du jury du concours culinaire Menu Signature Loiret

« Être président du jury du concours [Menu Signature Loiret](#), c'est un grand honneur. J'apporte ma contribution à ce territoire pour lequel j'ai un véritable attachement. Je suis né les mains dans la terre [son père était maraîcher, NDLR]. Les producteurs sont des professionnels clés pour nous. Il est important de les mettre en avant. Être cuisinier, pâtissier, c'est aussi les rencontrer, comprendre leur métier, l'amour qu'ils mettent dans leurs produits... C'est essentiel ! On ne réalise pas un bon plat sans un bon produit. Ce que j'attends donc des quatre brigades, ce n'est pas que de la technicité, c'est du gourmand, du bien fait, des produits mis en valeur, bien cuisinés, bien assaisonnés... Je donne un tuyau aux équipes : il ne faut pas amener trop de produits différents dans la recette afin de conserver une bonne lisibilité des plats ! »