

# Sébastien Vauxion

Pâtissier unique en son genre, il décline tout un menu « pâtiss-tronomique » au Sarkara, à Courchevel. Un repas étonnant, déroutant, mais résolument moderne, auréolé de deux étoiles. Élu chef pâtissier de l'année 2023 par Gault et Millau, il fête cette année ses dix ans en tant que chef pâtissier exécutif du groupe Le K2 Collections.

texte **Marion Sauveur**  
photographie @Foudimages

## **FOU DE PÂTISSERIE : CHEF D'UN RESTAURANT « PÂTISSIER GASTRONOMIQUE », QU'EST-CE QUE ÇA VEUT DIRE ?**

**Sébastien Vauxion :** C'est une cuisine d'auteur inédite. Je la définis par « cuisine pâtissière ». Je ne propose pas une succession de desserts, je propose un repas végétal avec des entrées, plats, fromages et desserts. Je n'ai pas envie de cuisiner de la viande ou du poisson, mais j'ai l'envie de travailler autre chose que seulement les fruits, comme les légumes et les tubercules. Le restaurant est ouvert uniquement en saison d'hiver, donc mon panel de légumes est relativement restreint. Souvent, je me tourne vers les légumes de garde. Ils sont fabuleux, parce qu'ils préservent une certaine sucrosité, comme le cerfeuil tubéreux. Dans chaque plat, j'apporte des notes en référence à l'univers pâtissier. Ça peut être une note de caramel ou de fruits confits. Et ces associations de goûts donnent un univers qui n'existait pas.

## **FDP : VOUS ÊTES CUISINIER OU PÂTISSIER ?**

**S.V. :** Je cuisine selon mon inspiration. Je suis pâtissier de formation. J'ai travaillé de longues années aux côtés de nombreux chefs. C'est sûrement ce qui m'a donné l'envie de travailler les produits différemment, avec le feu notamment. J'ai une mémoire des goûts et une capacité à imaginer un goût avec un visuel. Le plus difficile, c'est de le trouver.

## **FDP : AVANT DE DÉCLINER VOTRE PROPRE MENU, VOUS ÉTIEZ FRUSTRÉ D'ÊTRE DANS L'OMBRE D'UN CHEF CUISINIER ?**

**S.V. :** Je n'étais pas frustré de terminer le menu d'un chef cuisinier. J'étais frustré quand les clients ne prenaient pas de dessert. Il y a beaucoup de restaurants où les pâtissiers servent seulement 50 % de la clientèle en dessert ! Quand on est pâtissier, on n'intervient que sur une partie minime du menu et on ne regarde pas forcément ce qui se passe avant. Le fait d'être à la tête d'un menu dans son ensemble, c'est différent. C'est un challenge, parce que je me livre.

## **FDP : À TABLE, ÇA SE DÉCLINE COMMENT ?**

**S.V. :** En entrée, avec une salade de pommes de terre tièdes. Les pommes de terre sont cuites au beurre et vanille, déglacées avec un jus de citron et un poivre de Sansho. Elles sont servies avec des herbes, une tombée d'échalotes réduite au vin de Savoie chignin et une vinaigrette légèrement sucrée avec un sirop de main de

bouddha confite. En plat principal, le céleri-rave est rôti au four, truffé. Il est servi avec une sauce de vin rouge et accompagné d'un condiment oignon-pamplemousse avec de la vanille, un peu de fève tonka. Chaque plat a sa place. L'expérience se vit dans son ensemble.

## **FDP : EST-CE QU'IL FAUT ÊTRE UN BEC SUCRÉ POUR VENIR AU SARKARA ?**

**S.V. :** Non... Dans tous les plats, il y a des notes sucrées, mais pas de sucrosité. Je vais chercher les notes de sucre dans les légumes. Par exemple, la betterave crapaudine qui a naturellement ce côté un peu plus sucré. Je vais la cuire dans une papillote, sur la braise, pour faire évaporer l'eau, concentrer les goûts, et qu'elle brûle un peu. Sans même avoir fait quoi que ce soit, j'ai tellement cherché le sucre par la cuisson, qu'on a presque un produit pâtissier. Je vais l'assaisonner avec un jus de citron, avec une goutte de gentiane et ainsi apporter de l'amertume et de l'acidité. Elle sera servie tiède et, avec les notes fumées, elle fera une entrée. Souvent les personnes qui n'aiment pas trop le sucré avouent, en fin de repas, qu'ils le craignaient... mais qu'ils ont passé un super moment.

## **FDP : VOUS NE VOUS EXPRIMEZ PAS QU'AU SARKARA. ON PEUT AUSSI DÉCOUVRIR NOTAMMENT DEUX TEA TIME, DONT UN GASTRONOMIQUE.**

**S.V. :** À l'origine, j'avais cette envie de faire manger des desserts aux clients, sans passer par une phase salée. Dans mon élan créatif et fougueux, le Sarkara est devenu un restaurant à part entière, complètement différent. Cette envie de pouvoir avoir un lieu où vous ne venez manger que des desserts gastronomiques existe avec le tea time : cinq desserts à déguster. Par exemple, une poire ivre de vin, avec une émulsion de châtaignes grillées et un tajine de pommes, poires et amandes, avec un peu de cannelle, de la menthe poivrée, le tout relevé au gingembre frais. Un soufflé vanille et truffe noire. Ou encore des churros avec une sauce chocolat, une belle confiture de myrtilles et une crème légèrement vanillée.

## **FDP : ET À LA MAISON, VOUS PÂTISSIEZ ?**

**S.V. :** Je n'ai pas le matériel. Je fais très peu de desserts ou très simples, comme des fruits poêlés. En revanche, je cuisine le salé. C'est surtout pour faire plaisir à mes enfants. Par exemple, je leur ai fait du chou farci, bien caramélisé. Ils se sont régalés.