

Déjà distingué de deux étoiles au Guide Michelin, le chef pâtissier Sébastien Vauxion a été élu meilleur pâtissier du monde 2024, début février. Il nous reçoit dans son restaurant "Le Sarkara" niché dans la station de Courchevel, en Savoie.

Une nouvelle distinction s'ajoute au palmarès déjà impressionnant de Sébastien Vauxion. Distingué de deux étoiles au Guide Michelin et récompensé par le Gault et Millau en 2023, le chef pâtissier du Sarkara, au K2 Palace de Courchevel, a été nommé meilleur pâtissier du monde 2024 par Les Grandes Tables du Monde début février.

Cette récompense, le chef pâtissier la doit notamment... aux légumes : *"Je suis plus ou moins né dans les légumes avec des parents maraîchers. Je ne sais pas si j'étais un enfant normal, mais j'ai toujours aimé les légumes parce que, s'ils sont bien préparés, c'est goûteux et génial."*

Dans ses cuisines du Sarkara, le sucré devient donc plat en sauce au vin rouge, à la manière d'un gibier. Les herbes, les fruits, le chocolat se mélangent au vin flambé et aux légumes : *"Au niveau des odeurs, c'est fantastique"*, commente-t-il devant son plan de travail.

**“ Je n'ai pas de formation de cuisinier.
Donc par réflexion, envie et
sensibilité, j'ai créé des sauces. ”**

Sébastien Vauxion.

Vient le travail de la pièce maîtresse : le céleri. Un légume longtemps mésestimé, désormais magnifié notamment avec *"un peu de vergeoise brune qui va l'aider à caraméliser"*. *"Lorsque j'étais à la maison à faire à manger aux enfants, j'ai coupé un palet de céleri et je me suis mis à le cuire. Et alors que je devais surveiller les enfants en même temps, je me suis rendu compte que les morceaux avaient un peu sur-cuits. Ils étaient devenus un peu confits. Je me suis dit que ça pouvait être génial. Je n'ai pas de formation de cuisinier. Donc par réflexion, envie et sensibilité, j'ai créé des sauces. Des fois, je me dis que j'ai créé quelque chose, puis je me rends compte que ça existait déjà depuis 300 ans",* rigole-t-il.

Le "funambule"

Ses expériences et ce travail de recherche poussent le chef pâtissier de 40 ans sur un fil. Tel un funambule : *"L'image du funambule me conviendrait pas mal : être sur la crête de la montagne. Je suis sur un fil. C'est ce que j'adore. J'ai créé cet univers que je qualifie de pâtissier, mais ce n'est peut-être pas le bon mot. Car j'utilise ces arômes de la pâtisserie, qui me définissent, dans un univers de cuisine."*

"Saison après saison, plats après plats, j'emmène les clients dans une aventure. Je les amène aussi sur mon fil parce qu'ils n'ont pas toutes les références. Ils doivent se fier à moi et c'est moi qui les guide, poursuit-il. C'est une liberté qui est folle. Il n'y a rien d'écrit donc je peux aller n'importe où. Mais attention, si je glisse, la chute fait très mal. Donc je n'ai pas le droit à l'erreur. Chaque plat, chaque nouveauté doivent être sensés."

"C'est une chance. Quand les clients se laissent guider à 100 %, ils oublient tout et vont de surprise en surprise. Ça, j'adore. Je pense que dans nos vies, nous sommes trop peu surpris. En plus de les régaler et de les servir, j'ai la chance de pouvoir les surprendre." Au Sarkara, le chef a tracé sa propre voie : celle d'un pionnier, qui cuisine la pâtisserie.