

Le portrait du dimanche. Sébastien Vauxion, le pâtissier révolutionnaire

« Le pâtissier au restaurant n'est plus un cuisinier loupé ». Dixit Sébastien Vauxion, récemment désigné « meilleur pâtissier de restaurant du monde ».



« Je suis pâtissier de formation et je n'ai jamais travaillé en cuisine. Seulement, année après année, mon travail sur les desserts a évolué : je me suis mis à travailler les fruits, puis les légumes, à la façon d'un cuisinier : en les faisant cuire, rôtir, en les braisant, en les associant ensemble, en créant des sauces et non plus des crèmes ou de simples coulis pour les accompagner. J'en suis venu à cuisiner la pâtisserie. » - AFP

Pourquoi parle-t-on de lui ?

Son titre honorifique de « meilleur pâtissier de restaurant du monde » est venu s'ajouter début février aux deux étoiles de son restaurant le Sarkara à Courchevel, la première en 2019, la seconde en 2020, inédit en pâtisserie. Une nouvelle consécration pour ce fils de maraîchers que le Gault et Millau présente comme un « pionnier » et pour ses créations qualifiées d'« ébouriffantes » sur le site du guide Michelin.

Qui est-il ?

Petit, Sébastien Vauxion allait « *embêter les pâtissiers* », à Orléans, dans la boutique de ses oncles. Ses parents étaient producteurs de plants de légumes. « *Je me souviens les week-ends de pièces montées. C'était exceptionnel. Il y avait le côté très gourmand avec ces odeurs de caramel, de choux, de crème pâtissière, mais il y avait aussi le côté artistique* », raconte-t-il.

À 14 ans, il sait qu'il veut devenir pâtissier. Il quitte le lycée quelques mois avant le bac et se lance : CAP, BEP, école de pâtisserie d'Yssingeaux (Haute-Loire). Le chef pâtissier s'est ensuite formé aux côtés de grands noms : Pierre Hermé, Yannick Alléno, et surtout chez Pierre Gagnaire, pendant une dizaine d'années.

Que faut-il en penser ?

« *Le pâtissier au restaurant n'est plus un cuisinier loupé, avant moi il y a plein de gens qui ont œuvré en ce sens* », explique Sébastien Vauxion depuis sa cuisine, sur les flancs de la vallée de la Tarentaise.

« *L'esprit que j'ai initié à travers ce restaurant se répercute dans beaucoup d'assiettes de pâtissiers, cet esprit très végétal, cette ouverture sur le légume* », dit-il.

Ouvert en 2017 au sein du K2 Palace, son « restaurant de desserts » propose des menus en plusieurs plats. Le chef pâtissier de 40 ans travaille arômes, cuissons et textures. Le céleri-rave rôti au beurre chante dans la poêle tandis que dans un coin, une pâtissière souffle des effeuillés de sucre. « *Il a révolutionné une partie de la façon de faire en cuisine en apportant un peu de mélange entre sucré et salé dans un restaurant, en étant un peu plus pointu qu'un chef* », observe Christophe Marguin, président des Toques blanches lyonnaises.