



Fou d'Images

Comment intégrer les légumes en pâtisserie ? Les conseils de Sébastien Vauxion, chef doublement étoilé du restaurant Sarkara

19 MAI 2025



PAR MATHILDE BOURGE
JOURNALISTE

SAUVEGARDER



À Courchevel, perché dans l'écrin du palace Le K2, le restaurant Le Sarkara est unique en son genre. C'est l'un des seuls établissements au monde dédié exclusivement à la pâtisserie gastronomique, et il est doublement étoilé au Guide Michelin. À sa tête, Sébastien Vauxion, ancien de chez Pierre Hermé et du groupe Savoy, bouscule les codes : ici, le dessert devient un plat à part entière, souvent bâti... autour de légumes.

Fils de maraîcher, Sébastien Vauxion a grandi au milieu des potagers. Et ce lien intime avec le végétal irrigue toute sa cuisine sucrée. Il nous livre ici ses conseils et techniques pour intégrer les légumes dans des desserts, avec justesse, originalité, et gourmandise.

1. Pourquoi les légumes ont leur place en pâtisserie ?

"Je suis né dans les légumes", résume le chef. "Et en travaillant aux côtés des cuisiniers, j'ai vu comment ils transforment les légumes de mille façons. J'ai eu envie de les intégrer en pâtisserie : crus, confits, rôtis..."

Selon lui, le légume offre ce que le fruit ne peut pas toujours apporter : complexité aromatique, texture croquante ou fondante, fraîcheur herbacée ou notes légèrement salines qui donnent de la profondeur. "Un poivron confit au sucre, avec du safran, de la vanille et du citron... c'est extraordinaire." Le légume, en pâtisserie, devient terrain d'exploration.

2. Quels légumes choisir pour commencer ?

Le choix du légume est essentiel. Certains s'y prêtent plus naturellement : carotte, betterave, patate douce ou fenouil ont déjà une douceur ou une texture intéressante.

Pour les débutants, le chef recommande de commencer l'été, quand les légumes sont à leur apogée : "Le concombre, finement tranché dans une tarte au citron, apporte du croquant et de la fraîcheur. Une tomate cerise mûre, pochée dans une huile d'olive vanillée, posée sur une panna cotta... c'est d'une élégance folle."

Il suggère aussi de se laisser guider par les producteurs : "Aller au marché, discuter... Le producteur va vous raconter son légume, et ça, ça donne envie de le travailler."

Cerfeuil tubéreux

Vous voulez essayer le légume en dessert ?
Sébastien Vauxion dévoile sa recette au
cerfeuil tubéreux.

→ À VOUS DE JOUER



3. Quelles méthodes de cuisson pour sublimer un légume en sucré ?

La cuisson est capitale. Pas de friture, qui évoque immédiatement le salé. À la place : rôtir, confire, glacer, ou même servir cru, râpé ou mariné.

"On veut du fondant, du crémeux, du croquant", précise Sébastien Vauxion. Il cite le fenouil, qu'il confit puis marie à la framboise, ou encore le navet, avec lequel il a créé une tatin sur une crème d'amande et un feuilletage caramélisé : "Ce n'était pas gagné, mais c'était extraordinaire."

4. Comment assaisonner un dessert aux légumes ?

Équilibrer un dessert de légume, c'est jouer avec le sucre sans tomber dans l'excès. Le chef évoque un "travail d'équilibriste" : "On a besoin d'un peu de sucrosité, mais le goût du légume doit rester présent."

Pour cela, il utilise :

- Des épices : vanille, cannelle, clou de girofle, poivres rares.
- Des plantes : persil, menthe, livèche, capucine, souvent en infusion.
- Des alcools bien choisis : "Pocher un légume dans un joli vin blanc ou une bière légère, ça peut être sublime."
- Des produits laitiers : pour apporter de l'onctuosité. "Une mozzarella mixée avec un peu de lait devient une écume légère qui s'accorde parfaitement avec certains légumes."

5. Les légumes à éviter (ou à manier avec prudence)

Tous les légumes ne passent pas la barrière du sucre. L'oignon, la cébette, les poireaux ou l'ail sont plus complexes à intégrer : "Ce sont des produits puissants, qui tirent trop vers le salé. Quand on débute, il faut mieux éviter."

La friture ou la coloration excessive sont aussi à éviter : "Une pomme de terre frite, ça ramène tout de suite à l'univers du salé. Il faut savoir doser, lisser les aspérités."

Céleri travaillé

Pour aller plus loin dans votre démarche, Sébastien Vauxion vous propose sa recette de céleri à travailler en dessert pour toujours plus de gourmandise.

→ À VOUS DE JOUER



6. Texture et surprises : oser les associations inédites

Le chef invite à rester curieux. Même des légumes inattendus peuvent se révéler : "Le navet, le cerfeuil tubéreux, la pomme de terre... ce sont des merveilles si on prend le temps."

Il raconte aussi une assiette étonnante composée de purée de pommes de terre tamisée, surmontée de zeste de main de Buddha, de sorbet citron-persil et d'une tombée d'échalotes confites - une construction sucrée, acidulée, herbacée et totalement végétale.

Légumes + fruits : une alchimie gagnante

Souvent, le légume révèle tout son potentiel en association avec un fruit. Une salade de fraises râpée de fenouil cru, un concassé de tomate avec de la fraise et une pointe de citron, ou encore une betterave confite au cassis... les accords sont nombreux.

Sébastien Vauxion ne fait pas des desserts aux légumes, mais bien une pâtisserie végétale, dans laquelle le légume est une matière première noble, au même titre qu'un grand chocolat ou une vanille d'exception.

Son mot d'ordre : oser, mais respecter. Respect du produit, de sa saison, de sa nature. "On peut faire simple, beau, bon et végétal. Et surprendre, toujours."