



Pendant longtemps, le dessert fut le royaume incontesté des fruits, du chocolat et de la vanille. Mais dans les cuisines des restaurants gastronomiques, un vent de créativité souffle, emmenant avec lui des ingrédients inattendus. Si la carotte s'est depuis longtemps fait une place sur les cartes sucrées, d'autres légumes plus surprenants comme le panais, la betterave ou même l'oignon s'invitent désormais avec audace au moment du dessert.

En mots et en images, nous vous emmenons à la découverte de ces chefs pâtissiers qui réinventent le goût en explorant l'univers végétal sous un angle résolument original. Entre délicatesse, technicité et imagination, ces créations étonnantes redéfinissent les frontières du sucré et offrent une nouvelle palette de sensations.

Le céleri et le cerfeuil de Sébastien Vauxion

Est-il encore nécessaire de présenter Sébastien Vauxion ? Unique chef pâtissier doublement étoilé au Guide Michelin, il propose dans son restaurant Sarkara à Courchevel un menu entièrement à base de desserts, où le végétal occupe évidemment une grande place. Le chef en a même fait sa signature, avec des recettes à base de légumes travaillés version sucrée, comme le [céleri](#) et le [cerfeuil](#) (voir photos) ou même l'oignon et la pomme de terre. Une expérience unique à découvrir au moins une fois dans sa vie !

