



*Sébastien Vauxion* seul Chef 2 étoiles Michelin de restaurant pâtissier gastronomique, remporte le titre de Chef Pâtissier de l'année Gault et Millau.

C'est donc somme toute logique pour saluer le talent de Sébastien Vauxion, qui invente une nouvelle façon d'aborder le dessert. Durant une épopée culinaire alternant saveurs douces et amères, salinité et rondeur, sensation et réflexion, il joue avec les textures et les associations, déconcertantes et gourmandes, brouillant les codes et inventant la nouvelle cuisine du XXI<sup>e</sup> siècle avec des entrées singulières, des plats modernistes, des desserts étourdissants.