

Sébastien Vauxion sacré Meilleur Pâtissier du Monde 2024

Sébastien Vauxion, chef du restaurant Sarkara ** situé à Courchevel, décroche le prestigieux titre de Meilleur Pâtissier du Monde 2024.



Sébastien Vauxion, chef au Sarkara** à Courchevel au sein du K2 Palace. Crédit Sarkara.

Le chef Sébastien Vauxion qui officie au [Sarkara**](#) à Courchevel au sein du K2 Palace est sacré Meilleur Pâtissier du Monde pour l'année 2024 par l'association des Grandes Tables du Monde. Tout débute en 2017 lorsque l'alliance créative entre Jean-Alain Baccon et le chef donne naissance au Sarkara, le premier restaurant gastronomique au monde entièrement dédié aux desserts. Niché au cœur du K2 Palace à Courchevel, l'établissement brouille les codes traditionnels et ouvre la voie à une nouvelle ère de la cuisine sucrée.

Il propose un menu en apparence classique, avec entrée, plat et dessert, mais préparé avec sa touche pâtissière. Sa cuisine se distingue par son caractère exclusivement végétalien, excluant viande et poisson, bien qu'elle intègre des protéines animales telles que les oeufs, le beurre, la crème et les fromages. Sébastien Vauxion travaille les fruits et les légumes, en se concentrant sur leurs composants naturels. L'utilisation du sucre est parcimonieuse, le chef privilégiant la sucrosité inhérente aux produits. Celui qui, comme il aime à dire, « *cuisine de la pâtisserie* » bouscule donc littéralement les codes de la gastronomie sucrée. Cette approche audacieuse lui a valu deux étoiles, faisant de lui le seul chef pâtissier au monde à décrocher ce prestigieux graal.

L'association Grandes Tables du Monde regroupe 177 restaurants dans 24 Pays sur les 5 Continents.