

**"Ça remue les tripes",
l'Orléanais Sébastien
Vauxion décroche le titre
de meilleur pâtissier du
monde 2024**



Le chef pâtissier, déjà distingué avec deux étoiles au Guide Michelin, a été couronné par Les Grandes Tables du Monde, ce 6 février, ajoutant ainsi une nouvelle récompense à son palmarès déjà impressionnant.

Une première étoile au guide Michelin en 2019, une seconde en 2022, puis le titre de meilleur pâtissier de l'année 2023 décerné par Gault & Millau et, désormais, le titre de meilleur pâtissier du monde. L'ascension du chef orléanais Sébastien Vauxion a quelque chose de fulgurant. *"Ce n'était pas un objectif, mais c'est une fabuleuse reconnaissance de ses pairs. Ça remue les tripes"*, se réjouit le pâtissier.

À la tête du restaurant gastronomique [Le Sarkara au K2 Palace à Courchevel](#), Sébastien Vauxion se distingue par une approche singulière. Son restaurant, [le premier à recevoir une étoile Michelin en 2019 pour des desserts exclusivement](#), propose une expérience unique : le repas entier est composé de desserts réalisés à partir de produits naturels, sans sel et sans sucre ajouté.

L'originalité de Sébastien Vauxion ne s'arrête pas là. Le pâtissier travaille avec des fruits... et des légumes ! Des aliments que l'on retrouve peu dans la pâtisserie traditionnelle : *"Ce prix encourage et valide des choix originaux qui ont été faits malgré les coups durs. Ça donne envie de continuer !"*, se félicite l'Orléanais.

Cette nouvelle reconnaissance qui le porte désormais au sommet de la gastronomie mondiale souligne encore un peu plus son influence durable dans l'univers de la pâtisserie.