

Un Français élu meilleur pâtissier au monde : qui es Sébastien Vauxion ?



Le 6 février dernier, le chef français Sébastien Vauxion a été élu meilleur pâtissier au monde par Les Grandes Tables du Monde. Ce qu'il faut savoir sur le lauréat.

La pâtisserie française n'en finit pas de briller à l'international. Après Nina Métayer élue meilleure pâtissière mondiale par l'Union internationale des boulangers et pâtissiers en 2023, **c'est au tour de Sébastien Vauxion d'être sous la lumière**. Celui qui a décroché le titre de meilleur pâtissier de l'année attribué par le Gault & Millau en 2023 vient tout juste d'ajouter une nouvelle ligne à son CV culinaire.

Le 6 février dernier, lors de son 68ème Congrès, **l'association Les Grandes Tables du Monde a sacré le chef français natif d'Orléans meilleur pâtissier au monde**. Cette cérémonie s'est tenue au Musée d'Art Moderne de Paris, devant la fresque La Fée Électricité de Raoul Dufy, illustrant la notion de Progrès. *"C'est complètement fou. Je ne m'y attendais pas du tout, c'est fabuleux ! C'est une belle reconnaissance de mes pairs qui vient récompenser l'audace et la persévérance"*, a confié **le chef à la tête du restaurant pâtissier gastronomique du K2 Palace à Courchevel (Savoie), Le Sarkara**. Si la vue panoramique sur les montagnes et la vallée de Courchevel vaut le détour, ce sont bien ses pâtisseries qui volent la vedette au paysage.

Le Sarkara : un menu de desserts imaginé comme un moyen d'expression sans limite

Au Sarkara, établissement auréolé de 2 étoiles Michelin, Sébastien Vauxion incarne une vision novatrice et singulière de la haute gastronomie. Pour cause, le chef français propose **un menu entièrement axé sur la pâtisserie**. Une destination d'excellence redéfinissant les normes culinaires où **le dessert est érigé au sommet de son art**. Jouant des textures et des associations, le chef passé par les cuisines de Pierre Hermé et Pierre Gagnaire, écrit un repas étonnant, déconcertant et gourmand. Des entrées singulières, des plats modernistes, des desserts étourdissant de gourmandises, Le Sarkara fait du repas **une expérience singulière et absolument moderne**.

Sur les tables déambulent Le Champignon brun café (crème glacée de champignons et noix de coco, râpé de glaçon Moka, sirop de kumquats confits), L'Oignon châtaigne (velouté d'oignons à la vanille et Hojicha, raviole de polenta, farce de châtaignes grillées, oignons et marrons glacés), La Brebis (crème de brebis frais, baies de sureau noir, sorbet végétal aux herbes maraichères et zestes, écume de Chignin infusé aux "Écailles de Dragon" et râpé de brebis sec) ou encore Le Citron (onctueux de jus de citron, écorces confites, sorbet poire-matcha, gingembre frais et confit). Les convives ont le choix entre **le Menu Sarkara (275€) en 5 temps** ou **le Menu Soma (350€) en 8 temps**.

