

Récompense

Le chef Sébastien Vauxion, originaire d'Orléans, élu meilleur pâtissier du monde pour l'année 2024





LA RÉPUBLIQUE

SAISON 2023-2024

LA RÉPUBLIQUE
DU CENTRE

Sébastien Vauxion, le chef du Sarkara, restaurant gastronomique doublement étoilé, situé à Courchevel vient d'être élu meilleur pâtissier pour l'année 2024 par l'association Les Grandes Tables du Monde.

L'association Les Grandes Tables du Monde a décerné ses prix pour l'année 2024 dans plusieurs catégories lors de son gala annuel organisé au Musée d'Art Moderne de Paris ce mardi 6 février. Les différentes catégories prisées étaient donc les suivantes : le meilleur restaurateur, le meilleur directeur de salle, la meilleure sommelière et enfin le meilleur pâtissier de restaurant.

Et dans la catégorie du meilleur pâtissier de restaurant, c'est le chef originaire d'Orléans, Sébastien Vauxion qui a été récompensé. Chef de son propre restaurant gastronomique, le Sarkara situé dans le Palace K2 à Courchevel, le chef originaire du Loiret n'a cessé d'évoluer.

Une ascension fulgurante jusqu'aux deux étoiles

Sébastien Vauxion intègre en 2014 les rangs du groupe K2 collections avec comme objectif de superviser la pâtisserie des trois établissements de la chaîne. Puis, en 2017, le Sarkara est créé sous l'impulsion de Jean-Alain Baccon, directeur général en charge de la restauration pour le groupe K2 Collections. Ainsi, les deux hommes vont poser les bases d'un nouveau restaurant ayant la volonté de casser les codes de la gastronomie en créant une carte atypique et originale axée autour de la pâtisserie.

C'est en 2019, que le Sarkara passe un cap en obtenant sa première étoile au Guide Michelin, qui est alors une première pour un restaurant de desserts. Puis, en 2020, Sébastien Vauxion obtient sa seconde étoile, le signe d'une cuisine reconnue et appréciée. Enfin, en 2023, il remporte le prix de pâtissier de l'année. Un prix qui lui a été décerné par le guide Gault&Millau.

Sébastien Vauxion gagne ici son tout premier titre de meilleur pâtissier du monde pour cette année 2024. Une récompense qui devrait en appeler d'autres pour ce chef qui se réinvente et est en perpétuelle évolution culinaire.