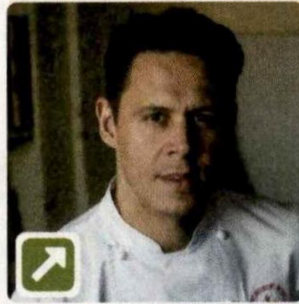


BAROMÈTRE Des hauts et des bas.



Sébastien Vauxion

est sacré Meilleur Pâtissier du monde pour l'année 2024 par l'association des Grandes Tables du monde. Le chef officie au Sarkara** à Courchevel (Savoie), au sein du K2 Palace. Ce restaurant, né d'une alliance avec Jean-Alain Baccon, a brouillé les codes traditionnels et a ouvert la voie à une nouvelle ère de la cuisine sucrée. Sarkara fut d'ailleurs, en 2017, le premier restaurant gastronomique au monde entièrement dédié aux desserts. S'il propose un menu en apparence classique avec entrée, plat et dessert, la cuisine de Sébastien Vauxion se distingue par son caractère végétalien, sans viande ni poisson, bien qu'elle intègre des protéines animales.