



LE BONBON

SAISON 2023-2024

le Bonbon

Le meilleur pâtissier du monde 2024 vient d'être élu et il est français !

Après Nina Métayer au mois d'octobre 2023, un nouveau Français a accédé au titre tant convoité de Meilleur pâtissier du monde, décerné cette fois-ci par l'association Les Grandes tables du monde. Et il s'agit de Sébastien Vauxion.

Décidément, entre le [meilleur restaurant du monde](#) (qui a sacré Guy Savoy), [Nina Métayer](#) il y a quelques mois, la coupe du monde de la [boulangerie](#), et maintenant ça, les Français ne déméritent pas côté cuisine ces derniers temps. Félicitations à Sébastien Vauxion, qui vient d'être couronné à son tour.

Une touche sucrée

C'est une nouvelle consécration pour le chef doublement [étoilé](#), qui gère depuis maintenant 7 ans [Le Sarkara](#), un restaurant prestigieux situé à [Courchevel](#). Sébastien Vauxion a été sacré meilleur pâtissier du monde 2024, le 6 février. Une distinction qui n'est pas vraiment une surprise, puisqu'il avait déjà été élu meilleur pâtissier par le *Gault et Millau* en 2023.

Et il faut dire que la [pâtisserie](#) n'a **absolument aucun secret** pour le chef, puisqu'il propose dans son restaurant **un concept unique**, où le sucre est roi, de l'entrée au dessert. Mais toujours de manière mesurée, attention. **Chaque plat (tous végétariens) contient des touches pâtissières**, ce qui permet au chef d'avoir une « *vision novatrice et singulière de la haute gastronomie* », selon l'association [Les Grandes tables du monde](#).

Son restaurant, qui n'est ouvert que 4 mois par an, comme la plupart des établissements de stations de [ski](#), est d'ailleurs **le seul à avoir été reconnu par le [guide Michelin](#) uniquement grâce à des desserts**. Une ascension fulgurante, donc, qui permet à Sébastien Vauxion d'asseoir un peu plus sa légitimité dans l'univers de la gastronomie mondiale.