

## Courchevel. le Savoyard Sébastien Vauxion, élu meilleur pâtissier du monde

Il n'en finit plus d'accumuler les distinctions. Déjà doublement étoilé au Guide Michelin, Sébastien Vauxion, chef du Sarkara à Courchevel 1850, vient d'être élu meilleur pâtissier du monde 2024 par Les Grandes tables du monde.



Sébastien Vauxion continue sa fulgurante ascension. Après une première étoile au Michelin en 2019, [suivie d'une seconde en 2020](#), puis un titre de " chef pâtissier 2023 attribué par le Gault & Millau... Sébastien Vauxion accroche une nouvelle récompense à son CV avec le titre de " meilleur pâtissier du monde 2024 décerné par Les Grandes tables du monde\*.

Derrière les fourneaux de son restaurant gastronomique (ouvert en 2017) dans la station de Courchevel, le jeune chef de 40 ans se voit, une nouvelle fois, récompensé pour son style novateur, son univers créatif et son savoir-faire unique. Car son restaurant n'est pas un établissement comme les autres. Au Sarkara, le sucré est roi.

Du début à la fin du repas. Au sein du prestigieux [K2 Palace](#), l'Orléanais et ses équipes proposent un menu entièrement composé de plats aux notes pâtisseries, mêlant fruits, légumes et condiments « J'accorde la cuisine et la pâtisserie, c'est un mélange subtil de ces deux univers. Je n'ai jamais été cuisinier. Cuire correctement un morceau de viande ou de poisson, je ne sais pas faire. Je me définis comme un pâtissier cuisinier », nous avait-il confié, dans ses cuisines, fin 2022.

Avec cette nouvelle consécration, Sébastien Vauxion marque encore un peu plus la gastronomie de son empreinte.

\*Les Grandes tables du monde est une association française, fondée en 1954, qui réunit près de 200 restaurants prestigieux (2 et 3 étoiles) dans plus de vingt pays à travers le monde.