



MARMITON

SAISON 2023-2024

 marmiton

L'association Les Grandes tables du monde a désigné le vainqueur du titre du meilleur pâtissier du monde, et il est français !

L'idée que **la France est très bonne en gastronomie** est loin d'être nouvelle, mais cette année **les titres le confirment**. Alors que [plusieurs restaurants français font partie des meilleurs du monde](#), ce sont aussi les chefs de l'hexagone qui ont du succès.

Le 6 février dernier, l'association Les Grandes tables du monde a sacré comme chaque année 4 personnes pour leur excellence en cuisine : **le meilleur pâtissier de l'année**, le meilleur restaurant de l'année, le meilleur sommelier de l'année ainsi que le meilleur directeur de salle de l'année.

Aujourd'hui, on vous parle du meilleur pâtissier, qui se trouve être **un chef français très réputé**.

Le vainqueur du titre

Après [Nina Métayer](#), il y a quelques mois, c'est le chef **Sébastien Vauxion** qui a été sacré **meilleur pâtissier du monde** en ce début d'année 2024.

Il n'est pas inconnu du grand public puisqu'il compte **2 étoiles à sa toque** et qu'il avait déjà reçu le titre de **meilleur pâtissier** l'année dernière dans le classement de Gault&Millau.

Où déguster les pâtisseries de Sébastien Vauxion ?

Le chef Sébastien Vauxion dirige un restaurant, **Le Sakara**, situé à **Courchevel** et qui a été **reconnu par le guide Michelin**.

Alors si vous êtes de passage pendant les mois d'ouverture de la station de ski, n'hésitez pas à lui rendre visite pour **goûter ses petits prodiges sucrés**.

Concept innovant et original, Sébastien Vauxion propose des menus dans lesquels toutes les entrées, tous les plats et tous les desserts sont [végétariens](#) et **en lien avec la pâtisserie**. Une rencontre entre la haute-gastronomie et la pâtisserie qui témoigne d'une belle créativité du chef !