

# Le meilleur pâtissier du monde 2024 est français



HELOISE BATO



2 MARS 2024 À 11H00



0



Sébastien Vauxion, chef du restaurant gastronomique Le Sarkara depuis sept ans, vient d'être élu meilleur pâtissier du monde 2024 par l'association Les Grandes tables du monde.

## Le sucre Roi

Sur son site [Internet](#), l'association qui regroupe les restaurants deux et trois étoiles dans le monde entier salue « **son immense talent** » ainsi que « **sa vision novatrice et singulière de la haute gastronomie** ». Car au Sarkara, Sébastien Vauxion casse les codes.

Ici, le sucré est roi. Du début à la fin du repas, les clients dégustent un menu entièrement composé de plats aux notes pâtisseries. Son établissement est d'ailleurs le premier restaurant gastronomique de desserts à avoir été primé par le guide Michelin en 2019. Il a obtenu la seconde étoile un an plus tard.

## 100 % végétal

Le Sarkara, situé au sein du prestigieux K2 Palace, offre ainsi une expérience totalement unique en proposant une carte axée autour de la pâtisserie. « *Les clients ont rapidement adhéré au concept, les retours ont été très positifs et c'est ce qui est le plus important. Mais ce nouveau prix encourage et valide nos choix originaux et notre parti pris* », poursuit le chef pâtissier de 40 ans, originaire d'Orléans (Loiret).

Fils de [maraîchers](#), Sébastien Vauxion aime chercher des saveurs sucrées dans les produits qu'il travaille, comme le céleri et bien d'autres légumes. Tous ses plats sont réalisés à partir de produits naturels, sans sel et sans sucre ajouté, [indique France 3 Centre Val de Loire](#) qui a repéré sa récente distinction. Et vous ne trouverez pas de viande ni de poisson à sa carte. « **L'univers du restaurant est 100 % végétal**, indique-t-il. **Nous utilisons seulement du lait et des œufs.** »

Dans son restaurant doublement étoilé, le chef pâtissier propose par exemple des cerfeuil tubéreux cuits à l'anglaise, revenus au beurre puis poêlés dans un cidre réduit au safran. Le plat est accompagné d'un jus d'argousier épicé, d'une crème fermière glacée, de morceaux de mangue et de peaux de clémentines confites. Les clients peuvent également déguster un céleri rôti et doré au four servi avec de la truffe noire et un condiment d'agrumes.

Comment l'Orléanais arrive-t-il à créer de tels [plats](#) qui ne ressemblent à aucun autre ? Comme un artiste, il s'amuse avec les textures et les associations pour offrir une expérience inédite. « **C'est énormément de travail** », explique à l'AFP celui qui se définit comme un [pâtissier](#) cuisinier. « **Je joue avec des parfums et des arômes différents qui finissent par créer un goût unique.** »