

**SÉBASTIEN NABAILE, CHEF PÂTISSIER DE LA TABLE DE
PAVIE, NOMMÉ PÂTISSIER DE L'ANNÉE PAR GAULT &
MILLAU**

Lors de la prestigieuse cérémonie annuelle de Gault & Millau, qui s'est tenue ce 18 novembre, le guide a consacré Sébastien Nabaile en tant que Pâtissier de l'Année 2025. Une magnifique distinction obtenue pour sa créativité et pour la constance de la qualité de son travail depuis des années.



Sébastien Nabaile, jeune Chef pâtissier de 35 ans, amoureux des bons produits, partage sa créativité et sa passion depuis plus de dix ans à la Table de Pavie.

« Merci à Gault&Millau pour cette récompense. Je suis fier de contribuer au rayonnement de la région bordelaise et de ses saveurs. Cette distinction, je la partage avec mon équipe ; continuons de progresser ensemble vers le mieux. »

Il grandit au cœur de la ferme parentale près de Roanne, dans la Loire. C'est de cette enfance au contact de la nature qu'il développe un amour pour la pêche et le jardinage, deux passions qui l'animent encore aujourd'hui au quotidien.

Après un CAP pâtissier/chocolatier/confiseur, il intègre les équipes du restaurant l'Espérance de Marc Meneau à Saint Père (Yonne), doublement étoilé à l'époque. En 2012, il rejoint la Table de Pavie en tant que Chef de Partie Pâtissier avant de devenir Chef Pâtissier en 2015. Sous l'impulsion de la famille Perse, propriétaire des lieux, il déploie sa créativité, à la recherche de l'excellence.

Depuis, Sébastien imagine des douceurs pour la Table de Pavie** et L'Envers du Décor, le premier bar à vins historique de Saint-Emilion (1987) repris par la famille Perse en 2017. L'été dernier, ses douceurs ont trouvé une nouvelle maison au cœur même du village : le Glacier des Vignobles, installé dans la rue du clocher. Sébastien Nabaile y propose près de 50 parfums de glaces et de sorbets ainsi que des pâtisseries et des biscuits.



Derrière les fourneaux, un mantra : l'équilibre

Aujourd'hui, Sébastien Nabaile accompagné de son équipe s'attache à proposer une pâtisserie originale et légère, toujours facile à déguster. L'objectif : atteindre l'équilibre dans les moindres détails, en particulier dans **les températures, le choix des textures et l'harmonie des saveurs.**

Tout comme pour le chef Yannick Alléno et le chef exécutif Sébastien Faramond, la vigne et le vin sont un véritable fil rouge pour Sébastien Nabaile. Il échange d'ailleurs régulièrement avec les équipes, notamment Jean-Baptiste Pion, Maître de Chai de Château Pavie - 1er Grand Cru Classé « A » - qui lui apporte son expertise sur les palettes aromatiques et les associations, les acidités et les rondeurs. Un dialogue qu'il mène également avec Sébastien Faramond afin de créer une continuité entre les mets salés et le sucré. L'équilibre ne concerne pas seulement les desserts, c'est un véritable leitmotiv pour le menu de la Table de Pavie, de l'amuse-bouche aux mignardises.

Valorisation des savoir-faire

Dans une région aussi riche de terroirs que de patrimoine, Sébastien Nabaile puise très naturellement son inspiration dans ce qui l'entoure et a à cœur de valoriser les savoir-faire et produits locaux. La farine provient de la ferme d'Eric et Marie-Lise Berjon (à 20 km de Saint-Emilion) ; la plupart des fruits et légumes viennent du verger de Monsieur Burnereau (à 10 km de Saint-Emilion) ; le lait de chez Jacques et Godelive Van Der Horst à Montcaret (Dordogne) ; le chocolat provient en partie de la chocolaterie de l'Opéra (Bouches-du-Rhône). Il aime particulièrement travailler les fruits de saison qu'il choisit à maturité parfaite pour éviter l'ajout de sucres superflus. Il préserve ainsi les saveurs authentiques des ingrédients, opérant des desserts aux saveurs végétales, peu sucrés, avec une belle note de fraîcheur.

Un engagement pour une pâtisserie durable et innovante

Sébastien Nabaile adopte des pratiques écoresponsables en transformant les surplus de produits en desserts uniques, proposés aussi bien au Glacier des Vignobles qu'au restaurant L'Envers du Décor. Les fruits locaux et les herbes du jardin de la Table de Pavie sont les piliers de ses créations. En saison, son dessert, le "Confit de Rhubarbe et Betterave, nuage de fromage frais," incarne cet engagement : une recette à base de produits locaux, travaillés dans leur intégralité pour limiter le gaspillage.



Sébastien s'inscrit pleinement dans la démarche durable et engagée de la Table de Pavie, avec une attention particulière au terroir bordelais et à la réduction de l'impact de son activité. Ses initiatives incluent notamment une production en juste quantité et un approvisionnement local et régulier pour limiter le gaspillage, une utilisation intégrale des fruits, transformés selon les points de vente, une revalorisation des produits comme les restes de pains et viennoiseries transformés en chapelure fraîche utilisée dans la confection de nouveaux gâteaux ou encore la présence d'abeilles au cœur du terroir de Château Pavie pour aider au développement de la flore.

Une approche complète qui valorise chaque ressource et renforce le lien entre gastronomie, terroir et environnement, si cher à la Table de Pavie.

À propos de la Table de Pavie

La Table de Pavie**, située au cœur de Saint-Émilion, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, est un lieu où l'excellence culinaire rencontre la beauté du terroir bordelais. Le chef Yannick Alléno, plusieurs fois récompensé de 3 étoiles au Guide MICHELIN, y sublime les produits locaux avec passion et technicité. Sa cuisine raffinée et moderne s'accorde à merveille avec les cépages saint-émilionnais et bordelais. Signée par le chef, la carte propose des créations audacieuses où les sauces, véritables signatures, viennent lier et sublimer chaque plat. Ici, chaque repas est un véritable voyage sensoriel.

À propos de Yannick Alléno

Yannick Alléno fait partie des plus grands Chefs français. En 2008, il fonde le Groupe qui porte son nom afin de fédérer autour de sa vision, incarnée dans ses 17 établissements aux 15 étoiles. Yannick Alléno pose les bases d'une cuisine véritablement identitaire : la Cuisine Moderne. Inspiré par Auguste EscoPier, le Chef remet à l'honneur les sauces, qu'il conçoit comme des parfums grâce à des procédés d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration, qui mettent les produits à l'honneur. En 2014, Yannick Alléno reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris dans lequel il crée trois concepts de restaurants : le restaurant gastronomique trois étoiles, Alléno Paris - dans lequel il développe le service de Conciergerie de Table -, le comptoir à sushis deux étoiles, L'Abyse, et le comptoir gastronomique décomplexé une étoile, Pavillon. Le Pavillon Ledoyen est aujourd'hui l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Depuis 2020, il signe la carte de la Table de Pavie, 2 * MICHELIN, accompagné du chef exécutif Sébastien Faramond et du chef pâtissier Sébastien Nabaile.

Le Groupe Yannick Alléno défend une approche quaternaire : accélérateur de talents, il bouscule la gastronomie et les codes du service pour s'ancrer dans son époque en portant ses engagements, et donner ainsi à vivre à ses clients non seulement une assiette extraordinaire mais une empreinte mémorable.