

## Le Chef Sébastien Sanjou

Après ma naissance, à Pau dans les Pyrénées-Atlantiques, je suis arrivé de l'hôpital directement au restaurant, j'avais 10 jours. Depuis, je n'en suis jamais ressorti. » Le fait est qu'il est tombé dans une marmite tout petit, Sébastien Sanjou, puisqu' à Tarbes, ses grand parents tenaient une charcuterie et ses cousins un restaurant gastronomique. Ses parents possédaient un hôtel restaurant dans les Pyrénées, à La Mongie, la station de ski du Tourmalet, pendant 28 ans. À 4 ans déjà, il mangeait une sole en entrée et une en plat. « Jamais de petits pots à la maison . Aujourd'hui encore, le menu enfant me déprime. L'éducation du goût doit se faire dès le début. Pour les enfants, je fais de plus petites portions et j'enlève des épices, tout simplement. » Il faut avouer que Sanjou est un homme de poids. Ce bigourdan à la carrure de demi de mûlée cache pourtant une émotion à fleur de peau.

« Tout petit, j'ai été marqué par les anchois et les sardines que mon père ramenait du marché. J'étais fasciné par sa façon de découper les filets, de les saler, les poivrer et les déguster ainsi, directement ». Depuis, c'est cette simplicité qui le guide. Mais derrière son impressionnante stature, il y a beaucoup d'attentions portées aux autres.

Il a pourtant abordé la cuisine à reculons : « Gamin, je ne voyais jamais mes parents. Cuisiner était pour moi synonyme de contraintes. Je pensais encore moins gastronomie. Je préférais le terroir des simples, une bonne viande grillée à la cheminée ». Le déclic s'est produit un jour en pays basque à « la table des frères Ibarboure » de Bidart, un étoilé. Je partais faire la fête avec mon ami Xavier et son père arrêtait les plats au passe, prenant le temps de nous expliquer comment ils sortaient, pourquoi ils les présentaient ainsi, améliorant les condiments&hellip;

J'étais fasciné, j'en ai oublié ma soirée ! Il suit donc les cours de l'école hôtelière de Biarritz. L'été, il travaille à Saint-Aygulf, dans le Var, où ses parents ont repris un restaurant, « La glycine ». « Mon père m'a transmis la base, le goût des sauces. ». Et il se perfectionne lors de stages auprès des plus grands, à la « Palme d'or » de Christian Willer (\*\*\*) à Cannes, « la Villa Saint-Elme » aux Issambres, ou à « la Bidassoa », chez Serge Blanco à Hendaye. L'hiver, il apprend à travailler les produits de saison, les gibiers, chez Daniel Labarrère, à « L'ambrosie » de Tarbes. En Janvier 2002, son diplôme en poche, il rejoint Saint-Aygulf. En Juin de la même année, il déjeune au Relais des Moines, apprend qu'il est à vendre, s'enthousiasme.

Son banquier a confiance en ce talent prometteur dont il apprécie la cuisine. Il le suit. Tout s'accélère, le dossier se monte comme par magie et il se trouve enfin devant ses fourneaux. Il a... 19 ans ! Il apprécie peu le côté guindé, « empoussiéré » et cher de la gastronomie traditionnelle. Son credo : sélectionner les plus beaux produits afin de réaliser une cuisine à la fois moderne mais respectueuse des traditions.

Un terroir revisité. Les grands classiques français remis au goût du jour. « Le meilleur ris de veau que j'aie jamais goûté, c'était chez Jacques Maximin. Sa présentation était certes très simple mais je n'ai toujours pas oublié sa saveur. » Sa ligne de conduite : le respect des produits pour une mise en valeur de leurs saveurs véritables, sans aucun artifice. L'homme travaille à l'instinct, au coup de cœur. Il ne refait jamais deux fois le même plat, ne garde pas trace de ses recettes. « J'aurais l'impression de stagner ». Ses saisons préférées : le Printemps où arrivent dans son office les petits légumes frais de saison : fèves, asperges, petits pois, ainsi que les morilles&hellip; Et l'Automne où il adore travailler le gibier, les cèpes, les girolles&hellip; et naturellement la palombe de son pays natal qu'il est le seul à accommoder en centre Var.

Retrouver les goûts de notre enfance

Convaincu que chacun de nous a gardé la nostalgie des saveurs de ses jeunes années qu'on ne retrouve plus au restaurant, il a remis à sa carte les fondamentaux de la cuisine familiale française. Non sans leur apporter une mise en forme très contemporaine dont il apprécie la sobriété et la géométrie. Ainsi de la noix de coquille Saint-Jacques en émulsion légère de blanquette de veau dans sa farandole de mini-légumes taillés. Son potau- feu au bouillon clarifié est devenu un classique du genre, avec ses légumes cuits au dernier moment. Quant à son navarin d'agneau qui ne ressemble plus du tout à celui de grand-mère, il renoue avec les saveurs qu'ont dû apprécier nos aïeux. « Mon rêve aujourd'hui, ce serait de proposer une entrecôte-frites à la graisse de canard, nappée d'une sauce roquefort d'une extrême qualité, et mise en forme de façon totalement décalée&hellip; Mais je vais y venir. » Chef de tradition, lorsque Pâques se profile, il propose à sa carte l'axuria : l'agneau de lait du pays basque, tendre, doux. Doucement mijoté durant 24 heures, l'albumine fond et le cuit de façon uniforme. Il l'accommode aux petits légumes cuits de saison. Homme du Sud-Ouest, il y a toujours, bien évidemment, du foie gras à sa carte. Mais, coutumier de l'arrière-pays varois où il vit désormais, il adore travailler la truffe, s'alliant toute une clientèle d'habités.

Jacques MaxiMin, UN « PARRAIN » au grand cœur. un jour, alors que Maximin présentait son émission sur les ondes de France Bleu, Jacques Gantié lui suggère de tendre son micro, à l'occasion, à ce « jeune chef qui monte dans le Centre Var ». Les tours de main de sanjou plaisent aux auditeurs, la prestation est un succès. quelques temps plus tard, un peu

intimidé par l'aura de l'ambassadeur de la cuisine provençale, Sébastien va dîner à la « table d'amis » vençoise. Des liens se créent, qui ne font que se renforcer avec le temps. Ils se retrouvent au jury du concours de la cuisine provençale de Sainte-Maxime que préside le chef mythique. Le prestigieux aîné prend le jeune sous son aile, lui prodiguant conseils, recommandations et n'hésitant pas à lui mettre le pied à l'étrier. Ils participent ensemble à l'élaboration de dîners de gala à Roland-Garros, à New York et aux célèbres « repas des chefs » du château Sainte-Roseline, aux côtés de Georges Blanc et Marc Haerberlin.

## Distinctions

Talentueux en diable, Sébastien Sanjou a été élu à 23 ans coup de cœur et jeune talent Gault et Millau 2006. Jacques Gantié, fondateur du Guide éponyme et créateur de la rubrique « Cartes sur table » du Groupe Nice-Matin a salué en lui « l'un des plus sûrs espoirs de la région ». Jour après jour, il s'emploie avec l'aide de sa brigade à réaliser un travail de grande qualité afin de satisfaire des convives « Idéal Gourmet » qui le qualifie d'étape culinaire incontournable. (Une adresse à découvrir avant que la rumeur n'arrive aux oreilles des habitués du Guide Rouge

## Les lieux

C'est un petit oasis de verdure et de calme au cœur de l'arrière-pays varois, une jolie bastide de pierre du XVI<sup>e</sup> siècle cachée comme un secret dans un vaste parc arboré. Ancienne bastide des Comtes de Villeneuve, cantine des moines à l'époque, il se murmure qu'elle serait reliée au château des Arcs par un souterrain secret. Dans les salles en restanques et voûtes d'époques ou au bord d'une piscine alanguie sous le soleil du midi, il s'en dégage une atmosphère confortable et raffinée. Discrètes, l'œil à tout, Chantal et Géraldine ont le don de mettre chacun à l'aise. L'équipe met tout en œuvre pour y recevoir dans une ambiance décontractée, que ce soit au coin de la cheminée où sur la terrasse ombragée orientée vers le village médiéval. Attablé près du mobilier en fer forgé sous la tonnelle auréolée de glycine, le temps s'écoule comme par magie.

## Côté Cave

Dans cette région revendiquant 2000 ans de viticulture, Géraldine a sélectionné des flacons représentant les principales régions viticoles françaises – Provence bien sûr mais également Bordeaux, Bourgogne, Rhône et Loire. Soucieux d'offrir des prix doux pour s'offrir des boissons sans remord, Sébastien propose désormais de petites pépites à l'excellent rapport qualité/prix. Petits producteurs, vignobles confidentiels et trouvailles glanées ici ou là font leur apparition sur une carte assagie. Une centaine de références sont proposées, dont une sélection de grands crus rares.

## Vu par les médias

La carrure est celle d'un avant en rugby. L'ascension, rapide, celle d'un ailier. L'élan est béarnais puisque dans les Pyrénées est né Sébastien Sanjou, 25 ans, ancien des frères Ibarboure en pays basque et de Christian Willer à Cannes. Dans cette belle auberge à flanc de colline, ancienne propriété des comtes de Villeneuve, il est l'un des plus sûrs espoirs de la région. Sanjou, c'est terroir, produit et création. Un cuisinier de pack avec des envolées.

Des plats solides et généreux qui renvoient la mode moléculaire à ses éprouvettes. Donc, on se met à table autour du foie frais de canard poêlé, légumes en pot au feu et salade de queue de bœuf, du pigeon rôti en cocotte, cuisses confites et petits pois en mousseline, du pagre au four, artichaut barigoule et légumes au pistou, parfois un vol de palombe en cocotte, figue rôtie, jus de salmis et potimarron. On a le sud-est et le sud-ouest, puis le beau plateau fromager de M. Bedot, enfin la variation autour du pruneau ou l'entremet chocolat-praliné. Cette cuisine est d'identité, bien groupée, de caractère. Elle marque des essais. En cave, plus de 250 références, dont une carte de grands crus, superbe en Bordeaux, Bourgogne et vallée du Rhône, à parfaire en Provence, mais avec la compagnie des bons domaines voisins comme Sainte-Roseline, La font du Broc, Rasque, Roubine ou Thuerry. Chantal, la maman, et

Géraldine, la fiancée de Sébastien, ont la haute main sur le décor voûté, avec cheminées, vieux feuilletts, terrasse avec vue sur les Arcs dominant jardin, garrigue et piscine. C'est la gastronomie en famille. (Guide Gantié) Ancienne bastide des Comtes de Villeneuve au Moyen Âge, le Relais des Moines est une étape culinaire incontournable. Idéalement situé dans une magnifique région, on découvre au détour d'une forêt de hauts pins cette gracieuse demeure tout en pierre. Dès l'entrée, le salon d'accueil et le personnel souriant mettent à l'aise et c'est avec grand plaisir que l'on prend place. Cadre envoûtant : murs et voûtes en pierre contrastent parfaitement avec la moquette rouge et les tables nappées clair, ce qui donne beaucoup de majesté au lieu et un petit caractère cosy. La cheminée dans laquelle crépite un feu consistant l'hiver, le chant des gales l'été ne font que renforcer l'aspect chaleureux du site, qui plus est lorsque l'on est placé sur la charmante terrasse. Le plaisir atteint son paro

xysme une fois les mets placés devant vous... les plats, adroitement préparés comblent les papilles ; les regards se tournent alors très vite vers les cuisines en partie visibles depuis la salle pour essayer de distinguer l'artiste à l'origine de cette cascade de saveurs... Sébastien Sanjou, jeune chef de grand talent, a été formé par les meilleurs, Willer à Cannes, Ibarbour à Guéthary ou Labarrère à Tarbes, avant de se distinguer rapidement en s'installant à l'âge de 22 ans à son compte. La truffe est son fer de lance, il sait donc produire une cuisine d'une finesse surprenante nécessaire à la dégustation de ce noble champignon. (Idéal Gourmet) Sébastien Sanjou propose une cuisine à l'apparence sophistiquée, mais dont les saveurs s'imposent avec une simplicité émouvante : homard bleu étuvé au lait d'amandes douces, asperges et crème glacée... des mets soignés, impeccablement travaillés, qui n'ont que l'ambition immense de combler les gourmands et surprendre les gourmets.

Chapitre sur [www.gourmet-avenue.com](http://www.gourmet-avenue.com)

Tout l'univers gourmand de Sébastien Sanjou désormais sur votre table en 48 heures chrono!

Vous appréciez la cuisine de Sébastien et les produits qu'il sélectionne spécialement à votre intention mais ne pouvez vous déplacer au « Relais des Moines » ? Qu'à cela ne tienne.

À la suite des demandes insistantes de nombreux clients, le chef a décidé de proposer à la vente en ligne une sélection des produits qu'il affectionne. Son ambition ? Réunir sur un seul espace des gourmandises du patrimoine gastronomique français, la plupart du temps réservées aux professionnels, et partiellement disponibles sur des sites thématiques. Champagnes, fromages affinés et truffes de grande qualité voisinent avec des productions plus personnelles. Le chef prépare lui-même à la demande ses foies gras mi-cuit, déniché les confitures artisanales chez des petits producteurs, débusque d'étonnantes huiles d'olives et vous fait partager ses secrets de caviar français. Des grands crus français &ndash; on y trouve des Château Pétrus millésime 82 ou un Domaine de la Romanée - Conti 1990 à 12 000 euros &ndash; aux vins fins de petits producteurs, Sanjou explore, déguste, négocie pour le plus grand bonheur de ses clients. En constante progression, le site s'éla

rgira bientôt d'une gamme de dérivés de truffes et de vinaigres balsamiques. Clair, aéré, informatif, intuitif dans sa navigation, bien référencé, il inclut les techniques les plus pointues de commande et les systèmes de paiement en ligne les plus élaborés.

Les règlements du panier se font pour l'instant par Paypal, Visa ou Mastercard que rejoindront bientôt American Express et une plateforme bancaire sécurisée. Les livraisons se font sous 48 h en France métropolitaine par Chronopost ou Colissimo. Un chapitre « recettes » est en cours de conception, ainsi qu'un forum en ligne pour favoriser les échanges avec le chef. Disponible en français, le site va intégrer bientôt une version anglaise. À terme, des versions russe, chinoise et arabe confirmeront son ambition de faire apprécier les produits de la haute gastronomie française au plus grand nombre.

(Categorynet.com)

[www.gourmet-avenue.com](http://www.gourmet-avenue.com)