



Marius

L'AUBERGE
BIARRITZ

DOSSIER DE PRESSE 2024

« Lorsque j'étais au lycée hôtelier de Biarritz, mes parents m'emmenaient faire le déjeuner dominical dans la maison Monsieur Gaüzère, une icône de la cuisine basque. Ce lieu est demeuré à jamais un rêve d'enfant. »

SÉBASTIEN SANJOU

Ainsi lorsque que Sébastien Sanjou apprend que le fond de cette belle bâtisse du XIX^e siècle est à vendre, il décide de faire une proposition. Ce bigourdan originaire de la Mongie déroule son projet : **MARIUS**. Une auberge tenue par la mère de son enfant, Géraldine André, biarrote de cœur, elle fut son alter-ego du Relais des Moines. En cuisine Kévin Bigot, installé à Biarritz depuis 12 ans, où il officiait en tant que sous-chef à L'Hôtel du Palais, il s'est imprégné du terroir et de la cuisine locale. Il s'est installé à Biarritz avec toute sa famille. Sa femme Ludivine fait aussi partie de l'aventure, elle officiera en tant que maître d'hôtel. Ce projet est une histoire de cœur et de famille, Sébastien donnera la partition, Kevin en donnera l'interprétation, Géraldine et Ludivine animeront les lieux.

UN CHAMPS BASQUE

En cuisine rien que du local, les volailles de Pierre Duplantier discutent avec les foie gras de Robert Dupérer.

Les œufs de la ferme Iparla Etxaldéa tutoient les truffes en saison. Quand à l'agneau de Axuria, il côtoie les légumes du jardin attendant qui eux mêmes chantent avec les viandes du boucher Pascal Massonde. Rien que du local, du local et encore du local, le poisson sort chaque matin des chalutiers des pêcheurs locaux. L'ensemble se savoure avec le pain de Etxegoxoan. Chez Marius tout est simple et généreux tout se partage entre amis autour d'un flacon issu de la cave des lieux, garnie de ce que l'on fait de meilleur dans la région et ailleurs. Chez Marius, c'est la convivialité et le goût du pays qui président, la cuisine se veut simple franche et directe.



UN BOW WINDOW SUR LES PYRÉNÉES

Pour se rendre à l'auberge, rien de plus simple, sortez de Biarritz par la route d'Arbonne. Un vaste portail cache un grand jardin sur lequel se tient une vaste bâtisse basque du XIX^e siècle propriété de Monsieur Dabadie.

Géraldine et Ludivine vous accueillent dans un intérieur sobre et contemporain rénové par l'Atelier Bernard Signoret agrémenté de quelques touches magiques de l'architecte d'intérieur Justine Péan. L'ensemble se veut simple et festif. Une fois assis, face à vous tel un bow window, se dresse la chaîne des Pyrénées, c'est de cette vue incroyable dont se souvenait Sébastien lorsqu'il venait adolescent dans ce lieu d'exception.

LA COULEUR EN MAJESTÉ

À table c'est Argiles & Couleurs qui donne le tempo, ce céramiste d'Aubagne maîtrise l'art de l'émail de couleurs à la perfection, c'est donc vers lui que le choix de Sébastien s'est orienté pour donner encore un peu plus de gaieté à la table de Marius. Couverts chinés rénovés de chez Noblesse en clin d'œil à son Var d'adoption. Un petit couteau de chez Chambriard pour couper la viande, pour la verrerie ce sera La Rochère du grand classique français. Les cocottes Staub marqueront l'attachement de Kévin et Sébastien pour la cuisine mijotée familiale. Marius n'oublie pas ses bases : le terroir. En salle, l'artisanat local est aussi de la partie, l'ensemble des plateaux de table ainsi que toute la ferronnerie de la maison sont l'œuvre des Ateliers Blunt, dont le savoir faire raisonner au delà du Pays Basque. De la couleur du métal du bois, des matières nobles et simples, Marius est une maison de partage et d'authenticité.



LES HÔTES



Géraldine André

Géraldine est toujours prête à accueillir ses invités avec bienveillance. Son parcours débute chez Chilo à Barcus, elle fait ses armes au lycée hôtelier de Biarritz, travaille avec la famille Ithurria à Ainhoa, avec Michel et Marie Cassou Debat au Sissinou de Biarritz, puis Francis Gabarrus à la ville Sting à Saubusse avant de rejoindre le Relais des Moines - la maison mère de Sébastien. Elle revient aujourd'hui dans sa région de cœur pour devenir la maîtresse de maison de Marius.

Kévin Bigot

Kévin a toujours eu comme vocation d'être cuisinier depuis tout petit après avoir fait l'école hôtelière de Capbreton, il a commencé son parcours professionnel par une saison d'été à l'Hôtel du Palais avec le chef MOF Jean-Marie Gautier où il a fini par y rester 12 ans dans l'hôtel. Il a rencontré sa femme Ludivine Petit après quatre années à l'hôtel, ils ont travaillé ensemble pendant les huit dernières années à l'Hôtel du Palais. Puis sont partis ensemble pour découvrir d'autres nouveautés.

Ludivine Bigot

Ludivine est de nature très souriante et dynamique. Elle a débuté l'art de la table avec son BTS au lycée hôtelier de La Rochelle. Durant son dernier stage elle a découvert l'Hôtel du Palais et surtout a rencontré son mari, Kévin Bigot qui travaillait là-bas en cuisine. Elle est donc revenue à la fin de ses études pour y travailler pendant 8 ans. Comme une seconde école, elle a pu toucher au petit déjeuner, au room service ainsi qu'au restaurant étoilé la Villa Eugénie, de commis à maître d'hôtel. Elle est partie avec son mari pour découvrir de nouveaux horizons.

Sébastien Sanjou

Retour aux sources pour le chef étoilé Sébastien Sanjou qui perpétue la tradition familiale dans les métiers de bouche depuis 5 générations. Si depuis plus de 20 ans, il officie au Relais des Moines dans le Var, et ce n'est pas prêt de s'arrêter, c'est à l'ouest que son parcours a démarré, à Biarritz. Aujourd'hui, il concrétise un rêve en s'associant avec Géraldine dans la ville où tous deux se sont formés. Que voulez-vous ? D'un Sud à l'autre, son cœur balance.

INFORMATIONS PRATIQUES

52 Rue Alan Seeger,
64200 Biarritz

T 05 59 41 10 11
M restaurant@marius-btz.com

Réservation sur le site internet ou par téléphone

Ouvert du jeudi au lundi
De 12h00 à 13h30
Et de 19h30 à 21h30

Menus déjeuner
Entrée + Plat / Plat + Dessert : 29€
Ou Entrée + Plat + Dessert : 35€

Prix moyen à la carte :
entrée + plat + dessert : 55€

70 couverts à l'intérieur / 70 couverts en terrasse

Privatisation possible

