



RESTAURANT & BAR

# Marius

Sébastien Sanjou

MONACO

COMMUNIQUE DE PRESSE 2024

« Marius, c'est mon désir de faire découvrir ma vision de la Provence : authentique, goûteuse, généreuse, festive et accessible. »

SÉBASTIEN SANJOU

Après 22 ans passés à la tête du Relais des Moines au Var, il était temps pour le chef étoilé **Sébastien Sanjou** (2 étoiles au Michelin, une Relais des Moines, une Maison Villeroy à Paris) de relever un défi monégasque. Ainsi lorsque **Marc Dussoullier** du Plongeoir iconique et **Didier Rubiolo**, fondateur du Stars'N'Bars légendaire l'appellent pour lui proposer de reprendre un restaurant sur le port de Monaco, sa réponse est immédiate et c'est un oui ; **Marius Monaco** est né !

Monaco a depuis toujours fait rêver Sébastien parce qu'elle est l'épicentre de toutes les cuisines du monde, on y retrouve tous les concepts culinaires les plus à la pointe.

Pour ce lieu son rêve est simple, fort de sa double décennie d'expérience de cuisine provençale, il veut faire de cet endroit un terreau de la Provence dans ce qu'elle a de plus riche, de plus simple et de plus généreux.

Le partage et la convivialité en plus. Parce que Sébastien est un bon vivant qui cultive la joie de ses grands repas où l'on festoie et où l'on partage des plats des terres du Sud.

## LA PROVENCE EN PARTAGE

En cuisine chez Marius, « **c'est la Provence qu'on célèbre, les artichauts violets à la Barigoule, daube de poulpe, langouste de pays à la cuillère, filet de boeuf du Piémont, sauce aux tomates séchées, citron jaune givré au basilic** ». Les illustres chefs de ce terroir ne sont pas oubliés, une salade niçoise en hommage au grand Jacques Maximin. Pour les désireux de plats à partager tout est prévu « aïoli comme on l'aime en Provence, épaule d'agneau du Haut Var confite au thym et à l'ail ». Sébastien n'oublie pas son Sud Ouest d'origine avec quelques clins d'œil sur la carte. Bref tout est fait pour faire plaisir et se faire plaisir, c'est un retour à la générosité du Sud.

Fort de ses connaissances locales, Sébastien a fait appel aux meilleurs artisans de la région : pêche d'Olivier Bardoux et d'Éric Rinaldi, maraîchers de Provence, agneau du Haut Var, loup de pays, langoustines de la Méditerranée. Rien est laissé au hasard, c'est la précision qui règne, le juste artisan dont le produit est traité de la meilleure des manières pour exhaler la quintessence du goût. Marius est lieu où l'on vient partager les saveurs et les parfums de la Provence et s'encaniller de quelques références au Sud Ouest si cher au chef.

La carte de des vins riche d'une sélection de plus de **400 références** viendra enrichir cette expérience. Composée de vins à tous les prix, de toutes les régions, chacun pourra y trouver son bonheur.



## L'ÉQUIPE

Marius c'est avant tout une histoire de rencontre, la rencontre entre 3 hommes **Didier Rubiolo**, président fondateur de l'ex Stars'n'Bars, **Marc Dussoullier**, administrateur délégué et **Sébastien Sanjou**, chef restaurateur étoilé. Marius, c'est une nouvelle aventure monégasque, c'est surtout l'envie de faire découvrir une approche simple et durable, goûteuse, généreuse et accessible, nourrie de produits locaux de haute qualité, cuisinés de manière brute et authentique. En plus d'être l'un des héros de Marcel Pagnol (ancien résident de Monaco dans les années 50) Marius est issu du latin « mare » qui veut dire « mer », **Marius est par essence une ode à la mer Méditerranée et à sa tradition provençale.**

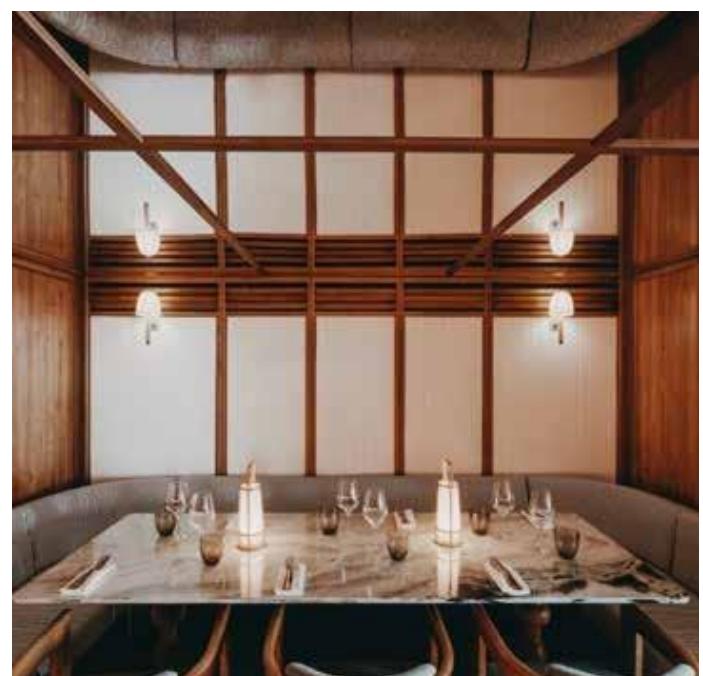
Marc Dussoullier, Sébastien Sanjou, Didier Rubiolo



## LE DÉCOR

Niché sous les arcades du Port Hercule, Marius c'est un décor simple fait de bois, terre cuite et marbre. Un bar central trône au centre du lieu, bar où l'on pourra déguster des cocktails à base d'herbes de la région et du kombucha 100% maison. En été Marius se dotera d'une vaste terrasse en bord de mer.

Pour les cocktails et autres privatisations, Marius propose un vaste espace situé au premier étage « **le Deck** » doté d'une vue imprenable sur le port accompagné d'une offre culinaire sur mesure élaborée par le chef et ses équipes.







RESTAURANT & BAR

# Marius

Sébastien Sanjou

MONACO

## INFORMATIONS PRATIQUES

6 Quai Antoine 1<sup>er</sup>  
98000 Monaco

**+377 97 97 95 95**

[contact@mariusmonaco.com](mailto:contact@mariusmonaco.com)

[mariusmonaco.com](http://mariusmonaco.com)

Réservation sur le site internet  
ou par téléphone

## OUVERTURE

Ouvert tous les jours