



adn

DOSSIER DE PRESSE

Quentin Sanchez


AGENCE
Catherine
BARRIER

3 Avant-Propos

4 I / Quentin Sanchez en 9 dates clefs

5 II / Le parcours de Quentin Sanchez

- Un coup de foudre pour sa terre d'accueil et terre de toujours : La Corse.
- « Si je me régale à la dégustation, alors ça sera forcément le cas de mes convives »
- Un solide parcours, et des expériences variées, très formatrices
- Des rencontres déterminantes qui constituent, aujourd'hui, le génotype d'ADN

10 III / A.D.N, trois lettres, trois promesses pour sa première adresse signature

- A = Arrivage
- D = Double identité : les midis en mode « bistronomique », et les soirs en version gastronomique
- N = (α) Nostra Identità

Les coulisses de notre pain maison avec Christophe Avenoso

16 IV / Balade gustative et immersive (inattendue) à travers la Corse

- Maraîchage d'exception, avocats et fruits de la passion, François Fonti, un voisin pas comme les autres
- Pêche traditionnelle à la palangre, nouvelles espèces, et élevage corse Gloria Maris

Veaux corses, Bulagna et charcuteries corses

- Huile d'olive à l'ancienne, escargots Lumacà, herbes du maquis, et huîtres de Diane, ces autres produits corses cachés

22 V / Partition sucrée, beurre et glaces maison, les délices de Christophe Avenoso

23 VI / Cocktails maison, spiritueux, bières et vins corses en accompagnement.s

Avant-Propos

Arrivé en Corse a seulement 18 mois, Quentin Sanchez connaît l'Île de Beauté par cœur.

Cette terre si particulière, rassemblant mer et montagne, avec ses fortes traditions, et sa richesse foisonnante, l'a toujours fasciné.

Lorsqu'il a (rapidement) décidé d'épouser la carrière de cuisinier, Quentin Sanchez, a voulu se former dans les plus belles tables insulaires afin d'emmagasinier un maximum d'expérience et de techniques.

Il souhaitait, le jour venu, pouvoir livrer sa propre partition, « sans fioriture », d'un terroir corse aux mille visages.

Cette obsession d'être « sans fioriture », au plus direct, avec des goûts francs, explique aussi pourquoi Quentin Sanchez a une cuisine d'arrivage et de produit, sans nécessairement s'enfermer dans du « 100 % Corse » à tout prix.

Après une parenthèse de deux ans à la Corniche, le chef désirait rester à Bastia, où il était parvenu à se constituer un noyau de fidèles, avec ses assiettes singulières. Il s'est installé depuis le 17 mars 2025, rue de l'ancienne poste, dans SA maison : ADN.

Avec son complice de longue date, Christophe Avenoso, qui intervient sur la partie sucrée, le pain ou les glaces maison, Quentin Sanchez déroule désormais ses compositions, sans filet, avec la personnalité qui le caractérise. Dans un lieu totalement refait à son goût, et modernisé, il déroule, du jeudi au lundi (inclus), des menus d'inspiration bistronomique les midis et gastronomique les soirs.



I / Quentin Sanchez en 9 dates clefs

28 novembre 1991 :

Naissance à Besançon.

1992 :

Arrivée en Corse, Quentin Sanchez y fera ensuite l'essentiel de sa vie et de sa carrière.

2013 :

Obtention de son BTS à Bastia.

2013 à 2019 :

Grand Hôtel de Cala Rossa (Porto Vecchio), hôtel 5 étoiles et restaurant anciennement 1 étoile au guide Michelin.

2019/2020 :

Quentin Sanchez veut aborder d'autres aspects du métier et devient chef particulier, puis traiteur dans des villas privées dans le sud de la Corse.

2020 à 2022 :

Chef du restaurant La Litorne (Bastia).

2022 à 2024 :

Chef du restaurant La Corniche (Bastia).

Janvier 2025 :

Dotation Jeunes Talents Gault & Millau 2025 pour son nouveau projet.

17 mars 2025 :

Ouverture de son propre restaurant, ADN, rue de l'ancienne poste à Bastia.



II / Le parcours de Quentin Sanchez



Fils de militaire, né à Besançon, Quentin Sanchez est arrivé assez jeune en Corse. Cette terre d'accueil, va devenir une terre de cœur puisqu'il fera ensuite l'essentiel de sa vie et sa carrière sur l'Île de Beauté. Il faut dire que pour un chef aussi créatif que lui, dont l'unique priorité est la recherche de goûts, il a élu domicile dans un véritable eldorado.

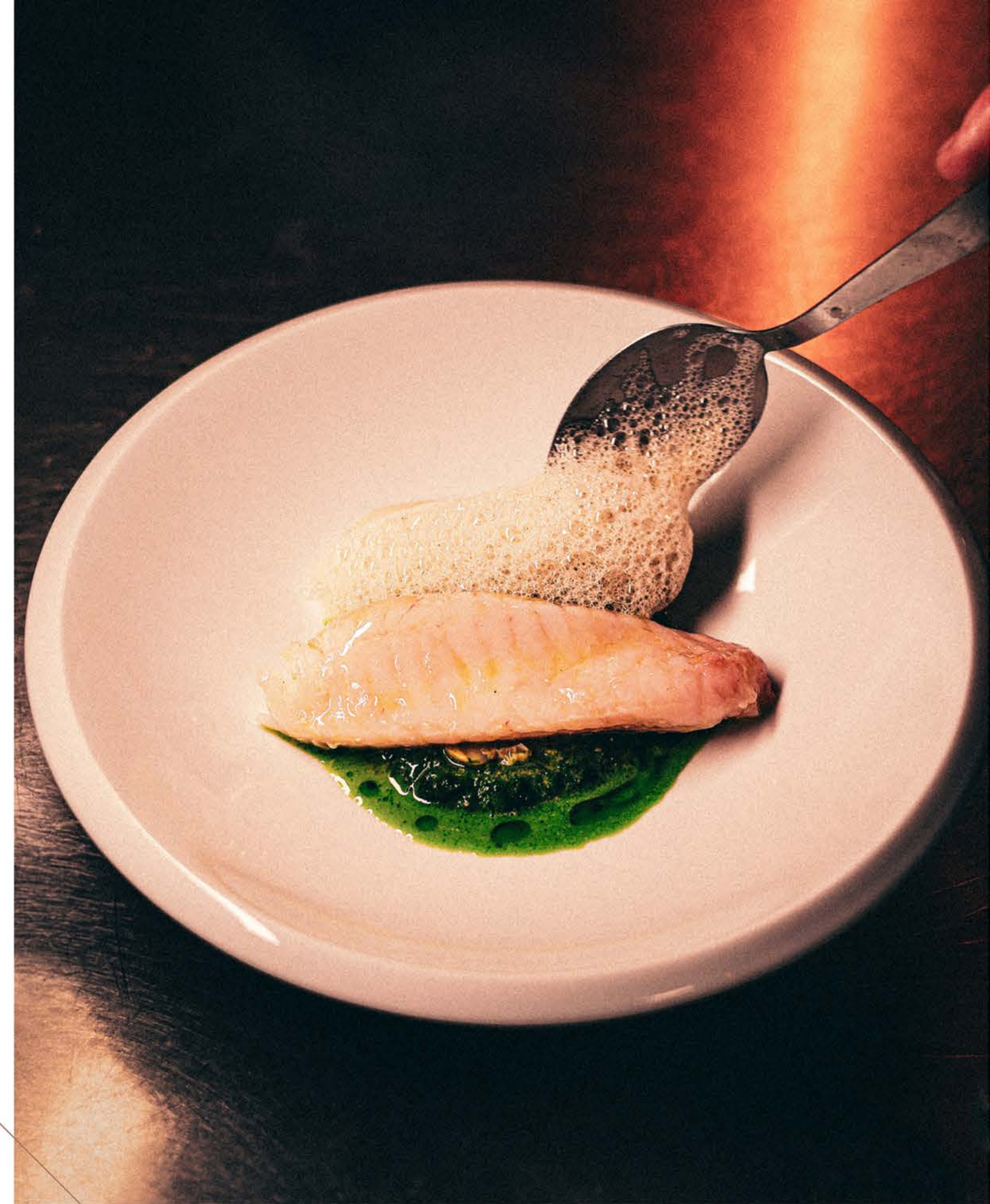
Un coup de foudre pour sa terre d'accueil et terre de toujours : La Corse

« C'est un faisceau de plusieurs choses. Déjà, le fait de profiter d'un climat très favorable pour les cultures, ensuite d'être entourés d'eau, mais dans le même temps d'avoir de grandes plaines et une arrête montagneuse. Il y a beaucoup de coins préservés, sauvages, donc on peut aussi récolter des plantes sauvages, des baies... Enfin, c'est une terre de tradition, avec des savoir-faire bien encrés, marqués, et c'est quelque chose qu'on essaie de conserver avec beaucoup de fierté et de respect, ici, en Corse. Tous ces éléments donnent un ensemble de produits de très hautes qualités, avec des talents, derrière, ultra impliqués, consciencieux, amoureux de leur île, respectueux de la nature. J'ai une matière première fantastique à disposition, sur place, et donc une fraîcheur optimale. Cela me permet d'aller constamment à l'essentiel pour valoriser ces trésors », explique simplement le chef.

« Si je me régale à la dégustation,
alors ça sera forcément le cas de mes convives »

Comme beaucoup de chefs, c'est l'amour des bons moments, du partage, qui ont rapidement convaincu Quentin Sanchez dans l'idée de devenir cuisinier. Une ligne directrice qu'il désire garder plus que tout, aujourd'hui, au moment d'élaborer ses recettes et ses menus.

« Ma priorité, c'est de me régaler... moi. Ensuite, viennent d'autres composantes. C'est notamment pour cela que je ne m'enferme pas dans du 100 % Corse. Si je me fais plaisir à la dégustation, alors mes convives vivront la même chose, c'est aussi simple que ça. Pour le canard, j'adore le canard des Dombes, sa texture, son goût, développe le chef. Mais pour le veau par exemple j'ai un éleveur qui me fait des petits veaux corses merveilleux. Au niveau des olives, on en a en Corse, j'ai d'ailleurs une huile d'olives folle qui vient du sud de l'île, mais pour leur utilisation en cuisine, je leur préfère des cousines italiennes, de Ligurie, avec une puissance aromatique dingue. C'est la qualité du produit, et ce qu'il me permet de transmettre dans mes assiettes qui m'intéresse. Après, il y a tellement de belles possibilités en Corse que ça reste malgré tout ultra majoritairement local. »





Un solide parcours, et des expériences variées, très formatrices

Arrivé comme apprenti, Quentin Sanchez restera finalement 6 ans au Grand Hôtel de Cala Rossa, à son époque étoilée au guide Michelin. Il s'essayera ensuite comme cuisinier particulier, puis traiteur, dans des villas privées, avant d'arriver à une position de chef exécutif dans 2 institutions bastiaises : La Litorne, une maison respectée dans le nord de l'île, où il a aussi eu l'occasion de réaliser des 4 mains avec des Meilleurs Ouvriers de France et des chefs étoilés ; et La Corniche, un établissement emblématique, ouvert depuis les années 1930.

Dans ces missions, Quentin Sanchez a emmagasiné de l'expérience, des techniques, et touché à plusieurs aspects du métier lui qu'il développe aujourd'hui dans sa nouvelle maison, ADN, ouverte en mars 2025.

« C'est un parcours complet. Le Grand Hôtel a été précieux pour vivre une vraie expérience en gastronomie, sur la précision des cuissons, le respect des produits, la qualité des dressages ; La partie chef privé et traiteur a été intéressante au niveau de la créativité, de la réactivité, du rythme, de l'approvisionnement ; Et les expériences de chef exécutif, dans la gestion d'un restaurant, d'une équipe, la fidélisation aussi de nos clients, l'écoute... »

Des rencontres déterminantes qui constituent, aujourd'hui, le génotype d'ADN

Ce parcours a été également émaillé de formidables rencontres humaines et professionnelles, qui constituent aujourd'hui le ciment d'ADN. Évidemment en première ligne, l'épouse de Quentin Sanchez, Maud, qui comme toutes les femmes de chefs est d'un soutien et d'une importance capitale sur tous les plans.

Au restaurant, elle aide sur bien des aspects, particulièrement sur les préparations, grâce à sa formation en cuisine, mais elle s'occupe aussi souvent des convies, en sa qualité de maitresse de maison, pour les services du midi.





À ses côtés, Guillaume Perez, est aussi une connaissance de longue date, et vient apporter toute son expérience en salle (dans de nombreux multi étoilés au guide Michelin et dans de beaux hôtels 5 étoiles), au service, et sur la partie boissons (cocktails, carte des vins...).

Enfin, Christophe Avenoso, qui forme un binôme sur la partie sucrée (voir profil en page 22), est lui aussi un fidèle au côté du chef Sanchez, puisque les deux hommes travaillent ensemble depuis leur rencontre à la Litorne en 2020.



III / A.D.N, trois lettres, trois promesses pour sa première adresse signature

Ouvert depuis le 17 mars 2025, en lieu et place du Petit Zinc, rue de l'ancienne poste à Bastia, ADN est le premier restaurant signature du chef Quentin Sanchez. Totalement refait à son gout, le lieu peut accueillir une vingtaine de convives dans son atmosphère épurée, avec son plafond assez haut, ses grandes alcôves, son bar caractéristique et sa magnifique porte mêlant fer forgé et verre. Petit détail, qui n'en n'est pas un, l'été, en Corse, le restaurant est, par ailleurs, climatisé. Une terrasse attenante, ombragée, d'une quinzaine de couverts, permet également de profiter de l'extérieur aux beaux jours.

a = Arrivage

L'immense majorité des ingrédients utilisés par Quentin Sanchez viennent de Corse. Avoir une cuisine de produit, signifie que le chef va au plus frais, au plus court et au plus saisonnier avec ses producteurs locaux. Le terme de saisonnier mériterait, ici, en revanche, d'être revisité puisque les cartes durent généralement 2 ou 3 jours, et les produits ont des cycles d'utilisation bien plus courts qu'une saison, de l'ordre de quelques semaines, 1 ou 2 mois, tout au plus, pour certains.



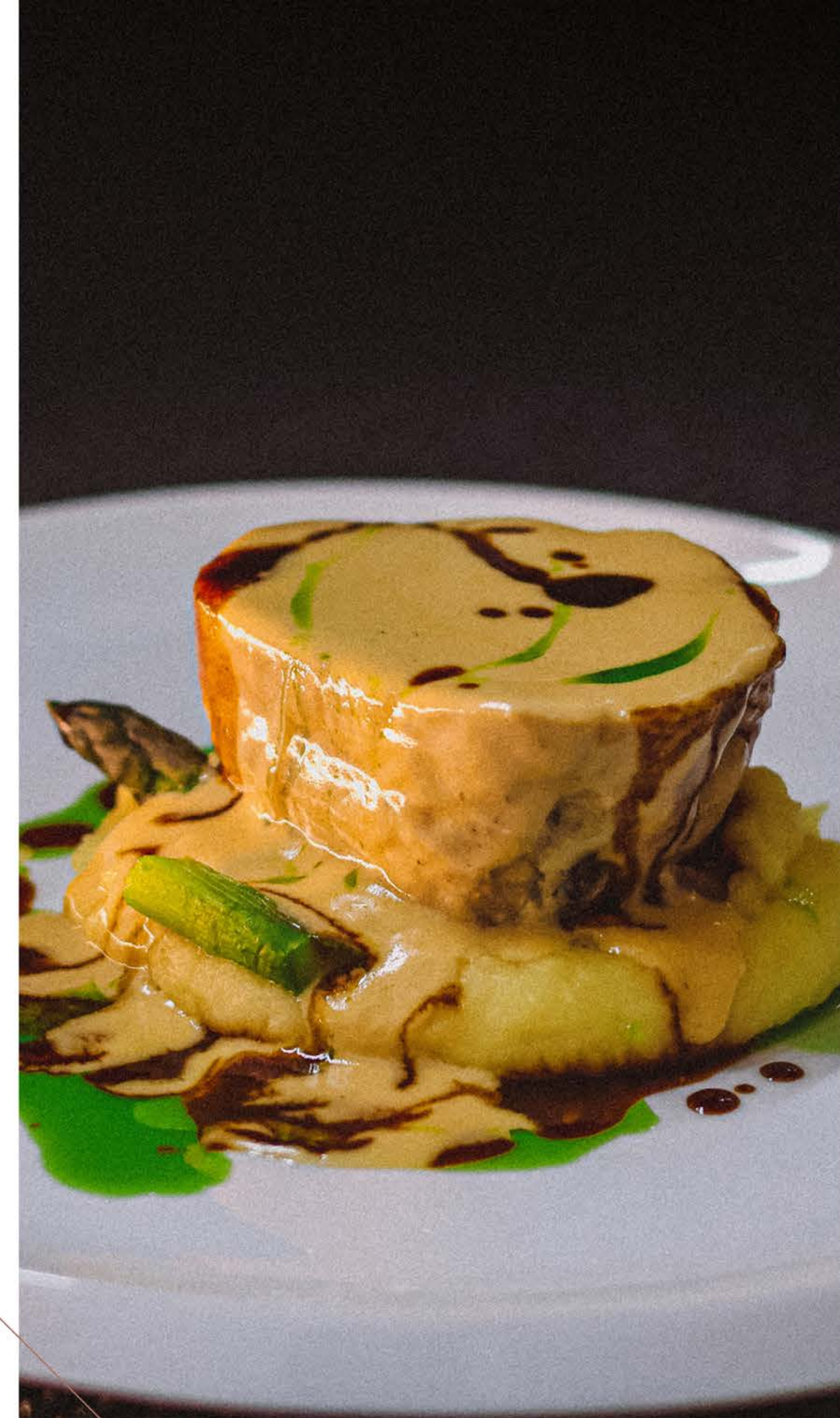
« C'est une chance d'être entourés d'une nature si riche, et d'avoir autant de talents qui travaillent à mes côtés pour me fournir le meilleur de nos produits. Leur rendre hommage, respecter ce que la terre et la mer nous donnent, c'est maximiser les goûts, sans les dénaturer. Livrer un produit brut peut, malgré tout, permettre de s'amuser avec. En l'exploitant de manières différentes, en le déclinant, et surtout en l'utilisant dans son entièreté, dans plusieurs plats, plusieurs services, développe le chef. Si je ne peux pas offrir la quintessence d'une asperge, par exemple, si mon maraicher me dit que nous sommes en avance ou en retard par rapport « au continent », alors ce n'est pas le moment... Je n'ai aucun mal à dire à mes convives que malgré le fait qu'il y ait déjà des asperges partout sur les autres cartes bastiaises, il va falloir encore attendre pour les avoir chez moi. Je sais que nous serons les seuls à proposer des asperges vertes corses - parce que nous sommes quasiment les seuls à en avoir - et qu'elles auront un goût fabuleux. »

d = Double identité : les midis en mode « bistronomique »,
et les soirs en version gastronomique

Quand on sait cuisiner, et qu'on a des produits de cette qualité, il est possible d'avoir des menus, les midis, avec une politique tarifaire plus que raisonnable. Situé à quelques pas de la place Saint-Nicolas, et attendant au vivant et commerçant boulevard Paoli, ADN attire une clientèle de fidèles, qui viennent très régulièrement déjeuner (E/P/Dessert à 42 euros). Ici Quentin Sanchez propose des plats bistronomiques gourmands avec les mêmes producteurs corses, en grande majorité bio, avec bien souvent un poisson du marché ET une viande en plats principaux comme ce médaillon de poulet noir farci aux morilles, sauce suprême et mousseline de pommes de terre.

Le soir, changement de cadre, et presque d'ambiance finalement, avec les lumières tamisées, les menus en 4 ou 6 temps sont prévus pour ... prendre son temps, en famille, en couple ou avec des amis. Ici, on fait encore grimper le curseur au niveau des techniques, des produits, des associations de saveurs également. Encore une fois, c'est une pleine immersion dans le terroir et les talents corses, à l'image du veau corse rôti, des légumes printaniers du voisin du chef, François Fonti, et des gnocchis frits à la châtaigne de corse.

Quel que soit le « mode », ADN est ouvert du jeudi au lundi (midis et soirs) inclus.





n = (a) Nostra Identità

ADN, c'est aussi une maison singulière où le soin du moindre détail est minutieusement réfléchi. Les exemples les plus frappants sont incontestablement les produits faits « maison » par Christophe Avenoso, le binôme de Quentin Sanchez. Les pains (voir en page suivante), le beurre ou les glaces, qu'il prépare toute l'année sur place, témoignent de cette envie de créer des instants de table uniques, avec des goûts tranchés, propres aux aliments confectionnés avec soins à partir de matières premières finement sélectionnées.

Enfin, vous l'aurez compris, c'est aussi une identité corse dans son ensemble qui est mise en avant par les deux hommes, ses vins, fromages, charcuteries, fruits, légumes et recettes, que le chef aime néanmoins conjuguer avec les saveurs qui le font vibrer :

« Je n'aime pas trop le terme revisiter. La démarche est plus de me régaler à la dégustation de ces recettes, moi, avec mes envies, ma sensibilité. Je travaille ces plats tels que j'aimerais qu'on me les serve, avec de la sincérité et du cœur.

Et généralement, ça parle et plait aux convives »



Les secrets de notre pain maison



Tous les jours, Christophe Avenoso prépare le pain du restaurant, qu'il pétrit, façonne et cuit, sur place, au restaurant. Issu de farines sélectionnées, avec du levain naturel, de l'eau purifiée et du sel non raffiné, il chauffe sur une plaque tapissée de pierres, ce qui lui donne une texture aérienne, sertie d'une croûte croustillante. Un régal.

IV / Balade gustative et immersive (inattendue) à travers la Corse

Au niveau du maraîchage, Quentin Sanchez collabore depuis 5 ans avec... son voisin, François Fonti, basé à Biguglia, en périphérie de Bastia. Les changements climatiques permettent à ce dernier d'avoir des courgettes, des aubergines ou tout autres légumes cultivés en 100 % bio, sans pesticide et de pleins champs, mais également de belles surprises. Le chef le répète souvent, c'est son maraîcher, et la nature, qui donnent le tempo de ses cartes, et non l'inverse.

Maraîchage d'exception, avocats et fruits de la passion,
François Fonti, un voisin pas comme les autres

« Il y énormément de jeunes, de ma génération, des trentenaires, qui reprennent des domaines familiaux ou historiques en Corse. Ils viennent avec de nouvelles dynamiques, de nouvelles idées. Et l'avocat, c'est vraiment une tendance qui en découle. Il y a beaucoup de domaines qui faisaient de la clémentine, qui se convertissent sur ce produit. François Fonti a été un des premiers à s'y mettre, comme il travaille uniquement avec notre restaurant, avec des méthodes ultra naturelles, on a des produits géniaux, et on fait des expériences uniques. Là, on vient d'avoir nos premières asperges vertes corses, elles sont fines, courtes, mais avec un goût très marqué. Délicieuses. On arrive aussi à avoir des fruits de la passion », commente le chef.





Pêche traditionnelle à la palangre, nouvelles espèces, élevage corse Gloria Maris

Marc Andria Beuster ramène des poissons d'une fraîcheur incroyable, tous les jours, à Quentin Sanchez (notre photo). Mérou, denti, mullet, Saint-Pierre, seiches, thons ou mullets sont récupérés à la palangre, une technique de pêche « douce », par le fond, garantissant des prises moins stressées et donc plus tendres à la dégustation finale.

En gravelax, fumés, cuits, le chef fait aussi appel à Gloria Maris référence absolue dans les poissons d'élevage (labels agriculture biologique, Eurofeuille, label rouge). Maigres, daurades royales et bars, nagent librement, et se développent dans l'Ouest de la Corse, au rythme des cycles de croissance naturelle de chaque espèce.

« J'ai aussi d'autres pêcheurs locaux, notamment à Saint-Florent, avec une belle éthique, se réjouit Quentin Sanchez. Ce qui est assez marquant, c'est l'apparition d'espèces tropicales comme la dorade coryphène ou le barracuda qu'on relève désormais très régulièrement, et en quantité »



Veaux corses, Bulagna
et charcuteries corses



On ne plaisante pas avec la viande en Corse.

Quentin Sanchez le sait et s'entoure des meilleurs.

On pense aux petits veaux corses bio, élevés face à la mer par Sébastien Papaioannaou, mais aussi à la tradition de la Bulagna (ci-contre).



Cette charcuterie AOP typique que l'on mange en partage, partout sur l'île, quand on reçoit ou est invité.

Accompagnée de la focaccia maison et du beurre maison de Christophe Avenoso, elle est affinée selon les règles de l'art par Petru Riolacci – qui fournit aussi de la Pancetta ou du Prisuttu pour ADN.

Huile d'olive à l'ancienne, escargots Lumacà, herbes du maquis, et huîtres de Diane, ces autres produits corses cachés

Comme évoqué précédemment, une jeune garde de producteurs locaux est en train d'émerger. Jean-Christophe Arrii fait assurément partie de ceux-là. Il a repris les oliviers et le domaine de ses aïeux très récemment, puisqu'il vient de fournir à ADN... sa première cuvée. Son huile Oliu di u Palazzu, travaillée à l'ancienne, met à l'honneur une variété endémique : la Germaine de Tallano.

Maria Stella Inzaima et Jérémie Corbice sont aussi assez « neufs » dans le vivier de producteurs corses. Après des reconversions professionnelles, et une formation en Aquitaine auprès d'une référence, Hervé Gaillard, ils ont lancé les premiers « escargots de Corse » des Petits-Gris et Gros Gris exclusivement élevés et transformés sur l'île.

C'est un autre trésor que Quentin Sanchez aime travailler, l'huître de Diane, qui se développe dans l'étang du même nom, près d'Aléria sur la côte Est. Le chef l'associe notamment à une huile de Prisuttu, accompagnée d'une chiffonnade de cette charcuterie corse de caractère.

Enfin dernier talent à mettre en évidence, les jardins de Suzanne, la cueilleuse du restaurant. Spécialiste des micro-pousses, fleurs comestibles et herbes aromatiques, elle intervient, de fait, dans de nombreux plats avec quelques surprises propres à la Corse comme la Nepita, une herbe aromatique du maquis au parfum puissant proche de la menthe et de l'origan, légèrement camphré.







V / Partition sucrée, beurre et glaces maison, les délices de Christophe Avenoso

Bastiais pure souche, Christophe Avenoso a croisé la route de Quentin Sanchez en 2020 à la Litorne pour ne plus jamais la quitter. Les deux hommes portent les mêmes valeurs, et ont les mêmes envies de faire briller un maximum les produits corses, tout en ne fixant aucune limite dans leurs idées.

Ses desserts sont, à première vue, assez classiques. On retrouve souvent des soufflés, des moelleux, des flans ou des vacherins. Mais, c'est leur intensité, sa technique et la balance des goûts qui les fait entrer dans une autre dimension. Évidemment, la recherche des meilleurs produits de base, grâce au réseau de producteurs sert grandement sa quête. Dans son grand classique, le « Tout noisette », la puissance aromatique des petites noisettes corses en est une illustration criante.

Véritable artisan (voir son travail sur le pain maison page 15), le cinquantenaire prépare le beurre maison du restaurant, mais aussi des glaces maison dont la fraîcheur enivre quand le mercure commence à monter, aux beaux jours, à Bastia.

VI / Cocktails maison, spiritueux, bières et vins corses en accompagnement.s

Sans surprise, la carte des vins composée par Guillaume Perez, le responsable de salle, suit la même logique en jouant clairement la carte des appellations locales, sans se fermer à de beaux domaines « du continent ».

Les vignobles corses ont indubitablement le vent en poupe, il eut été dommage de s'en priver. On peut citer, en voyageant un petit peu sur l'île, le domaine Sant'Armettu (IGP Ile de Beauté), le domaine de Tremica (AOC/AOP Ajaccio), le clos Culombu sur l'appellation Corse/Calvi ou le domaine de Gentile sur la très cotée appellation AOC Patrimonio.

Guillaume Perez et Quentin Sanchez se sont aussi rapprochés de groupe corse Louis Napoléon Mattei qui possède un vin d'apéritif du même nom assez connu (le Cap Corse) avec une grosse histoire (c'est un produit centenaire), la non moins célèbre bière Pietra, les liqueurs Mavela et un whisky appelé PM.

Le premier nommé a imaginé les cocktails signatures d'ADN : le « Pietra smash » (Pietra Limoncella et Cap Mattei édition Murtoli), le « Mattei 1800 » (Tequila 1800, Cap Corse Mattei cuvée Napoléon retravaillé, et liqueur de châtaigne Mavela) et « Douceur exotique », un mocktail à partir de Pietra sans alcool.

