

Le Relais des Moines

Sébastien SANJOU



INFORMATION PRESSE

Le Relais des Moines

Sébastien SANJOU



LE CHEF

Fils de restaurateurs installés à La Mongie (Hautes-Pyrénées), il n'a que 20 ans lorsqu'il décide d'ouvrir en 2002 son propre restaurant et de l'installer dans une ancienne bergerie du 16^{ème} en plein cœur du Var. Le Relais qui servait autrefois de cantine pour des moines puis fut une bergerie reprend vie et est très vite remarqué, puis distingué. Il obtient à 31 ans une étoile dans le Guide Michelin en 2013, devient une des Tables Remarquables Châteaux & Hôtels Collection en 2005. Enfin en mars 2014, Sébastien Sanjou est intronisé Maître Cuisinier de France.



LA CUISINE DU CHEF SÉBASTIEN SANJOU

Passé par les cuisines de Christian Willer (La Palme d'Or à Cannes) et Daniel Labarère (L'Ambroisie à Tarbes), ce surdoué précoce cultive une passion pour les légumes et les terroirs, essentiellement ceux du Sud. Un sud au sens large, de l'Ouest (ses origines) à l'Est (son terroir d'adoption). Son assiette se fait légère et simple, basée sur des produits locaux, toujours avec ce switch qui lui donne une touche plus contemporaine que passiste. Il réinvente et respecte ; assurément la clé de son succès fulgurant auprès des initiés. Intransigeant, il choisit des producteurs aussi respectueux que lui des saisons et des qualités, Philippe Auda et Yann Ménard pour leurs légumes, Olivier Bardoux pêcheur au cap du dramont, Delphine Capolino qui lui produit ses Agneaux dans le haut Var, Pierre Duplantier pour toute la partie volailles pour ne citer qu'eux...



« Le terroir Méditerranéen qui m'entoure est mon inspiration... Au quotidien, accompagné de mes équipes j'essaie de glaner les meilleurs produits, un travail de fond, minutieux.

Je travaille main dans la main avec mes producteurs, de la plantation à la récolte et j'élabore mon menu en fonction de ce qu'ils ont à me proposer et non l'inverse. Cette démarche me permet de garantir une cuisine respectueuse de son terroir, des Femmes et des Hommes qui le font.

Il faut leur rendre hommage car sans eux point d'émotion gustatives, ils sont le point de départ de cette histoire ou le cuisinier viens à travers son identité, son geste les sublimer. »

LE RELAIS DES MOINES

Au coeur de la campagne varoise, cette ancienne bastide de pierres domine le village médiéval des Arcs-sur-Argens et le massif des Maures. Tout le charme du sud, des voutes centenaires, des pins et des chênes, une piscine, une terrasse ombragée. Véritable havre de paix que seules les cigales semblent troubler, cette étape gourmande, à deux pas du Golfe de Saint-Tropez, incarne un sudest authentique. Avec la cheminée au centre de la salle principale, une cuisine que l'on peut apercevoir depuis le restaurant, le Relais des Moines invite à la découverte d'une gastronomie simple et humble.





MENUS

Déjeuner...

*Servi uniquement pour le déjeuner
du mercredi au vendredi*

Composé d'une entrée, un plat et un dessert accompagnés de deux verres de vins, une 1/2 bouteille d'eau minérale et café.

58 €

Saison...

Composé de deux entrées, un poisson ou une viande, un dessert au choix

88 €

Dégustation...

Composé de deux entrées, un poisson et une viande, deux desserts

118€



Relais des Moines
Route de Sainte Roseline, D91
83460 Les Arcs-sur-Argens

Ouvert du mercredi au dimanche
pour le déjeuner et dîner
Tél. : +33(0)494474093