



NOVEMBRE 2022

MAISON VILLEROY

Maison Villeroy redéfinit les codes du luxe en créant un lieu unique fondé sur un concept de maison privée parisienne. Elle promet à ses convives un séjour sur-mesure tant par sa décoration que son service d'exception.

Contact & réservation
+33 (0)1 45 05 68 00 ou
villeroy@the-c.com

maisonvilleroy.com
@maison.villeroy

POUR SA PROCHAINE RÉSIDENCE DE CHEF, SÉBASTIEN SANJOU REÇOIT LE CHEF NICOLAS GAUTIER LE 14 DÉCEMBRE 2022

Depuis le mois de septembre, le Chef Sébastien Sanjou reçoit chaque mois un Chef étoilé pour mettre à l'honneur la gastronomie d'une région française dans son restaurant parisien "Trente-Trois".

L'idée ? Mettre en lumière le travail de Chefs passionnés le temps d'une journée grâce à des partitions à 4 mains jouées en 5 ou 6 services. Les Chefs, tous issus de régions différentes mettent donc à l'honneur les richesses de leurs terroirs et les producteurs qui l'incarne pour faire rayonner leur savoir-faire à Paris.

Après les Frères Ibarboure, Stephan Paroche et Vivien Durand, c'est au tour du Chef étoilé Nicolas Gautier du restaurant Nature de venir sublimer les produits des Hauts-de-France aux côtés de Sébastien Sanjou. Pour construire ses plats, le Chef laisse parler ses souvenirs d'enfance le tout nourrit par la volonté de ravir ses hôtes. Il livre une cuisine empreinte d'émotions, avec une touche d'originalité et toujours une rigueur technique, pour atteindre l'harmonie des saveurs.

LA RÉSIDENCE

MERCREDI 14 DÉCEMBRE 2022

CHEF INVITÉ : NICOLAS GAUTIER



LE 14 DÉCEMBRE PROCHAIN, LES CONVIVES AURONT DONC LA CHANCE DE SAVOURER UNE CUISINE PASSIONNÉE AVEC AU MENU :

- Noix de Saint-Jacques fumées, chou rave et crème de capucine
- Endives des Hauts-de-France étuvées, mandarine et oursin
- Bar des côtes bretonnes confit, racines et jus tannique au laurier
- Pigeonneau des Flandres rôti sur coffre et farcie sous la peau, butternut, kumquat et jus au vin de noix
- Envolée de rosés, yaourt fermier et fève de Tonka

Menu dégustation en 5 services 128 €

Les réservations sont disponibles sur le site de Maison Villeroy - <https://www.maisonvilleroy.com/dining/>

A PROPOS DE MAISON VILLEROY

Maison Villeroy est fondée sur le concept d'une maison privée offrant à ses convives une expérience unique grâce à un service exceptionnel et chaleureux qui lui permet de se différencier des plus grands établissements. Composée de 11 appartements, suites et chambres, la propriété donne la possibilité de privatiser son dernier étage ou bien de l'être dans sa totalité, afin de recréer un sentiment de maison privée parisienne. Maison Villeroy accueille également un restaurant étoilé, orchestré par le Chef Sébastien Sanjou, un bar, un club privé de membre et un spa.

A PROPOS DE SEBASTIEN SANJOU

Issu d'une famille ancrée dans les métiers de bouche depuis 5 générations, Sébastien Sanjou est originaire de Bigorre dans le Sud-Ouest de la France. Il n'a que 20 ans lorsqu'en 2002, il décide d'ouvrir son propre restaurant dans une ancienne bergerie du XVI^{ème} siècle, en plein cœur du Var. A la tête du Relais des Moines, où il décroche en 2013 une étoile à 31 ans, il prône une cuisine de terroir en collaborant étroitement avec des producteurs en circuit court, afin de sublimer le produit. En 2019, il s'investit dans un autre challenge et rejoint les équipes de Maison Villeroy pour faire du Trente-Trois, la table confidentielle du Triangle d'Or parisien. En Janvier 2021, il est de nouveau étoilé par le célèbre guide rouge.