



OCTOBRE 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

### CONTACT PRESSE - MAISON VILLEROY

AGENCE DOUZAL

Flavie COTTIN fcottin@douzal.com

### CONTACT PRESSE - SEBASTIEN SANJOU

AGENCE B-RP

Bertrand Chenaud bertrand.chenaud@b-rp.fr

## SÉBASTIEN SANJOU, LE CHEF ÉTOILÉ DE MAISON VILLEROY LANCE "LA RÉSIDENCE"

À partir de septembre, le Chef Sébastien Sanjou recevra chaque mois un Chef étoilé pour mettre à l'honneur la gastronomie d'une région française le temps d'une journée dans son restaurant Le Trente-Trois.

L'occasion pour les Parisiens de s'offrir un tour de France culinaire au cœur du palace de poche le plus confidentiel de la capitale.

Attaché au renom du patrimoine culinaire français et aux talents qui l'incarnent, le Chef étoilé Sébastien Sanjou ouvre les portes de son restaurant parisien à 12 Chefs venus des quatre coins du pays. Toute l'année et à raison d'une journée par mois, ces artisans du bien manger poseront leurs valises à Maison Villeroy. Au menu, des propositions à 4 mains en 5 ou 6 services offrant la possibilité aux chefs invités de faire briller leur terroir à Paris.

Pour la première Résidence qui s'est déroulée le mardi 20 septembre, la table étoilée de Maison Villeroy a reçu les Frères Ibarboure, restaurant 1\* à Bidart, autour d'un menu à 6 mains proposé au déjeuner et au dîner.

La prochaine rencontre prendra place le mardi 18 octobre. Aux côtés du Chef Sébastien Sanjou, le Chef Stephan Paroche à la tête de 3 restaurants dont l'étoilé « La Table de Castigno » au sein du *Village Castigno Wine Resort*\*\*\*\*\* à Assignan, sublimerà les produits du terroir de la région Occitanie grâce à une vision contemporaine de la cuisine et un sens aigu du sourcing de produits locaux d'exception.

Les convives auront la chance de savourer une cuisine inventive, sensorielle, empreinte de liberté où plats de mémoire et cuisine créative se conjuguent.

# LA RÉSIDENCE

MARDI 18 OCTOBRE 2022

CHEF INVITÉ : STEPHAN PAROCHE



AU MENU DE CETTE PROCHAINE COLLABORATION À 4 MAINS :

● **Champignons de Paris**

Cuits et crus | bouillon mousseux | coriandre

● **Anchois de Méditerranée du golfe du lion au naturel**

Pois chiche travaillés en pâte et en salade, bouillon dashi crémé, vinaigre de sureau. Caviar césarienne éco-responsable de Saint Ghillem Le Désert

● **Sole des côtes Normandes**

Rôtie | panais | coquillages

● **Bœuf et huître d'Occitanie**

Dans une feuille de blette, queue de bœuf maturée puis confite comme un bourguignon. Le rumsteck 3 mois d'affinage finement tranché, condiment vert. Huître n1 de Pascal Migliore juste saisie, un jus de bœuf réduit

● **Pistaches & Butternut**

Butternut | graines de courges | glace pistache

Menu dégustation en 5 services 128 €

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

En 2022, les futures dates de "La Résidence" se dérouleront :

- Mercredi 09 novembre avec le chef étoilé Vivien Durand qui mettra à l'honneur la région de la Nouvelle Aquitaine
- Mardi 13 décembre avec le chef étoilé Nicolas Gautier qui viendra sublimer les produits des Hauts-de-France

---

## À 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.

## À 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<sup>ème</sup> siècle, en plein coeur du Var. À 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.