

NOUVEAU CHEF AU MARIA BELZA



Christian Zerlini aux commandes du restaurant d'inspiration du Sud-Ouest Maria Belza !

Installé en bordure du Canal Saint-Martin, le restaurant Maria Belza qui doit son nom au **Rocher de la Vierge de Biarritz**, est la nouvelle adresse parisienne à découvrir d'urgence ! Les propriétaires, des purs héritiers des traditions et de l'ambiance décontractée du Sud Ouest, **Benoît Mollet et Franck Guigault**, ont fait appel à la décoratrice d'intérieur Daphné Desjeux pour habiller les lieux. **Un espace de 220 m2 pouvant accueillir jusqu'à 85 convives dans un esprit bord de mer.**

[Télécharger les visuels](#)

Visuels d'ambiance décoration : ©Benoît Linero
Visuels d'ambiance food : ©Frederique L. Gerenton
Portraits : ©Raphael Dautigny



L'ASSIETTE

Côté cuisine, les convives découvrent **une carte de saison, inspirée par l'excellence du terroir basque**. Des assiettes à partager pour **des moments privilégiés** : croquetas, saumon gravlax ou encore cochon à la plancha. **Une cuisine entre terre et mer** composée de poisson de la criée, de thon mi-cuit à la basquaise, de foie gras mi-cuit ou encore de confit de canard...

En dessert, un gâteau basque, un crumble aux fruits ainsi qu'un pain perdu maison, ganache de chocolat et pistaches se partagent la carte. Le tout, accompagné d'**une sélection de vins naturels**. Idéal pour **prendre le large en pleins cœur de Paris** le temps d'un déjeuner ou d'un dîner !

Adresse 90 quai Jemmapes, 75010 Paris.



LE CHEF

Bercé par les **souvenirs gourmands, aux notes italiennes** de son enfance qu'il partage avec sa grand-mère, c'est tout naturellement que **Christian Zerlini tombe amoureux de la cuisine.**

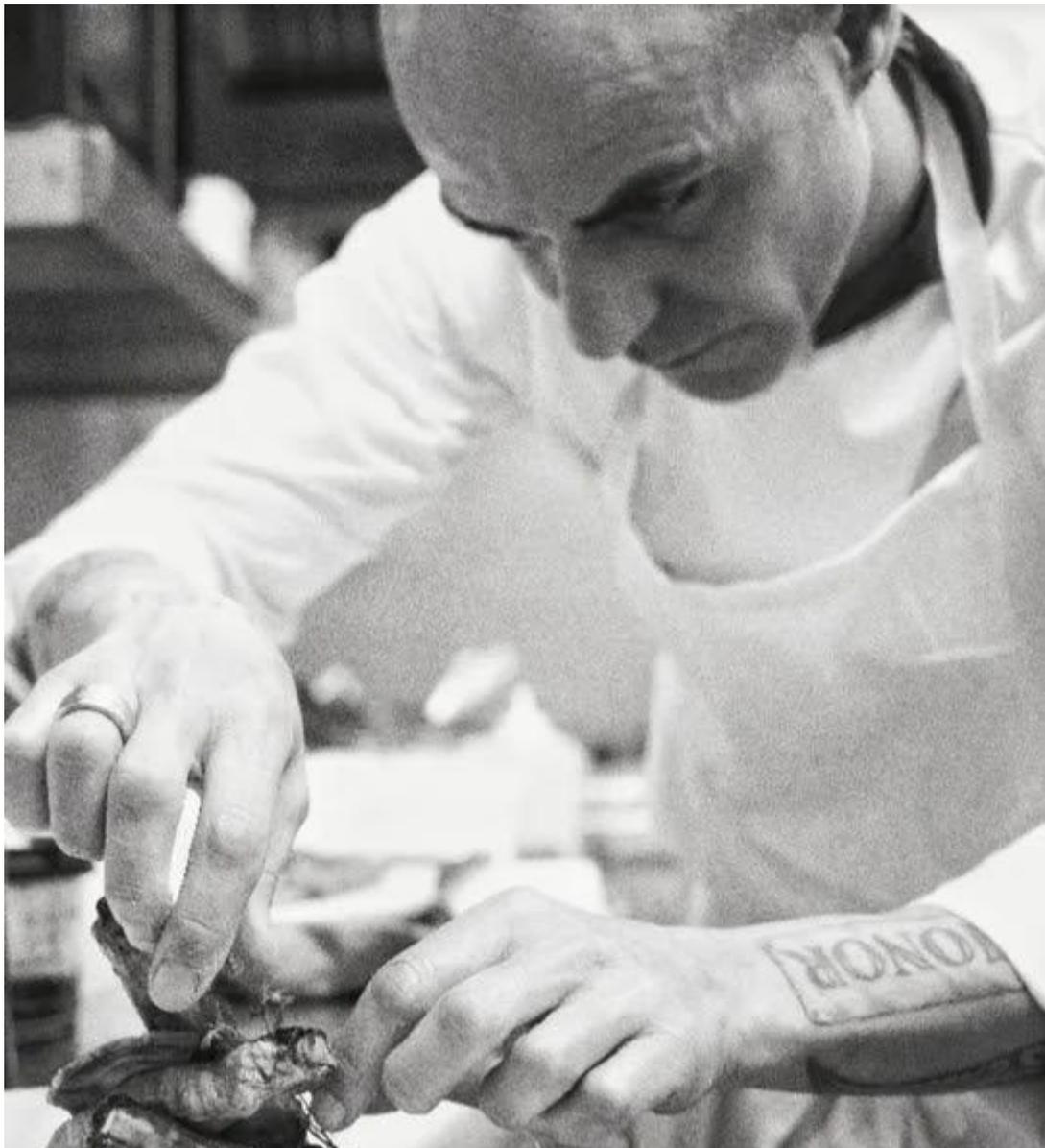
Très exigeant, c'est à travers ses assiettes qu'il exprime son **besoin de dépassement. Nouvelles saveurs, techniques** ou encore **expérimentations**, Christian éprouve une volonté perpétuelle d'amélioration.

Ce dépassement de soi s'exprime également à travers **le sport** qu'il pratique depuis son plus jeune âge. Des art martiaux, à la boxe en passant par **le surf devenu une réelle passion.**

À 21 ans seulement, Christian Zerlini décide de quitter Milan pour s'installer dans la région italienne de Ligurie où il **se perfectionne dans la cuisine méditerranéenne.** Il rejoint ensuite en Espagne puis les îles Canaries où il se forme au sein de grands hôtels et restaurants 5 étoiles. Il y apprendra **la rigueur du métier de Chef** et **une nouvelle approche de la cuisine.**

Après ces **années enrichissantes et formatrices**, **Christian s'installe à Paris** où il œuvre pendant 4 ans pour de nombreux restaurants.

Fort de son expérience en Espagne, de sa passion pour le surf et son envie de **partager son amour pour la cuisine**, c'est au sein du restaurant basque Maria Belza qu'il décide de **poursuivre l'aventure !**



[Pour plus d'informations.](#)

L'ÉQUIPE



Franck Guigault

Issu d'une école hôtelière, Franck Guigault fait ses armes au sein de plusieurs établissements en tant que barman et serveur. Plongé dans les métiers de bouche depuis sa tendre enfance avec un père boucher puis hôtelier, c'est tout

Benoît Mollet

Issu d'une école hôtelière, Benoît Mollet fait ses premiers pas en tant qu'entrepreneur avec l'ouverture du restaurant Le Franchouillard au cœur de Bordeaux. Cette première expérience lui donne le goût d'entreprendre. Il débute alors une

naturellement qu'il se consacre à la restauration. Fort de cette passion, c'est au cœur de Montpellier avec l'ouverture d'une première brasserie qu'il fera ses premiers pas en tant qu'entrepreneur avant de se lancer dans le projet Maria Balza. L'idée ? Mettre à l'honneur le Pays-Basque et l'art de vivre de cette région avec pour mots d'ordre : le partage et la convivialité !

nouvelle aventure en créant une marque dans le domaine de l'agroalimentaire au concept fort et décalé.

Curieux et à l'affût de nouveaux concepts, Benoît se lance dans un nouveau challenge et se tourne vers sa passion première : la restauration.

Très attaché au Pays-Basque où la convivialité et le partage sont les maîtres-mots, c'est tout naturellement qu'il ouvre Maria Belza, un restaurant inspiré du Sud-Ouest avec l'envie d'offrir un moment privilégié à chaque convive.



Daphné Desjeux

Formée à l'école Boulle, Daphné Desjeux fonde L'atelier Daphné Desjeux, son agence d'architecture intérieure, et se spécialise dans l'hôtellerie. Elle a déjà créé plus d'une quinzaine d'hôtels en France et à l'étranger, mais aussi plus largement des lieux qui reçoivent du public. Fort de ce savoir-faire, l'agence se spécialise dans l'édition de mobilier, de luminaires et d'objets décoratifs. Pour créer des univers iconiques et singuliers, elle s'entoure des meilleurs artisans : peintres, agenceurs, ou encore tapissiers, avec qui elle tisse des relations de confiance.