

Sébastien Sanjou, Chef étoilé du restaurant le Trente-Trois de la Maison Villeroy à Paris, invite le Chef Jacques Maximin pour une symphonie culinaire à quatre mains orchestrées en quatre services.

Les convives pourront découvrir ce ballet culinaire au déjeuner ou au dîner le mercredi 23 et jeudi 24 mars prochain.

Le menu quant à lui restera secret jusqu'au grand jour... mais l'un des plats issus de cette collaboration restera à la carte du Trente-Trois pour un mois.

Je reste à votre disposition si besoin d'informations complémentaires,  
Flavie



FÉVRIER 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 hors du commun tant par sa décoration signature que son service d'exception.

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

maisonvilleroynet.com  
@maison.villeroynet

#### CONTACT PRESSE - MAISON VILLEROY

AGENCE DOUZAL

Flavie COTTIN fcottin@douzal.com

#### CONTACT PRESSE - SEBASTIEN SANJOU

AGENCE B-RP

Bertrand CHENAUD bertrand.chenaudet@b-rp.fr

## SEBASTIEN SANJOU INVITE JACQUES MAXIMIN AU TRENTE-TROIS

**Le restaurant étoilé Trente-Trois de Maison Villeroy a l'honneur de recevoir le chef Jacques Maximin pour un menu à quatre mains avec son chef Sébastien Sanjou.**

Les mercredi 23 et jeudi 24 mars 2022, le Restaurant Trente-Trois accueillera le chef Jacques Maximin pour deux déjeuners et deux dîners aussi exclusifs qu'inoubliables.

C'est au coeur de l'hôtel Maison Villeroy, véritable écrin du Triangle d'Or, que prendra place cette exceptionnelle rencontre entre deux chefs et deux mondes, pourtant si proches l'un de l'autre.

D'un côté, le chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France, Jacques Maximin. De l'autre, le chef Sébastien Sanjou, qui accueille ses convives au sein de ses deux restaurants étoilés, le Relais des Moines et le Trente-Trois.

Le menu - dont les détails resteront secrets jusqu'au grand jour - sera orchestré en quatre services avec entrée, poisson, viande et dessert.

Et pour continuer cette célébration de la cuisine française, l'un des plats issus de cette collaboration restera à la carte du restaurant un mois durant.

Un exceptionnel moment culinaire en perspective.

Mercredi 23 et jeudi 24 mars - Déjeuner et dîner - 230 € par convive



#### À PROPOS DE JACQUES MAXIMIN

Étoilé pendant près de quarante ans et Meilleur Ouvrier de France, Jacques Maximin est l'un des derniers grands chefs français à posséder non seulement une technique hors-pair, mais un discours affirmé, voire insolent en ce siècle où les chefs aiment distiller une image convenue et concordante. Jacques Maximin est sans doute celui qui suscite le plus de respect et d'unanimité.

#### 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 cœur 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.

#### 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 et un spa par l'Officine Universelle Buly 1803.