



coin gourmand • bernard gianì

Sébastien Sanjou, haute couture

Le Relais des Moines • Les-Arcs-sur-Argens

Dans sa maison de pierre aux voûtes protectrices, Sébastien Sanjou a su évoluer vers une cuisine haute couture que l'on plébiscite avec ferveur dans ce Var authentique. Des produits triés sur le volet, des jus réduits, qui claquent en bouche, un certain talent pour une cuisine d'auteur pointue, jubilatoire, légère et savoureuse. Tout cela l'amène forcément à tutoyer les étoiles. Mais l'homme reste simple, campé sur ses deux jambes, aux commandes de ses fourneaux rutilants, le regard malicieux, il scrute la salle afin d'apercevoir le sourire de satisfaction de ses hôtes. Car, ce qui pousse Sébastien à aller toujours plus haut, c'est avant tout le plaisir qu'il offre aux habitués de cette table de haut vol. (Coquillages et caviar cuits-crus, granité iodé ; Merlu de ligne, salsifis, giroldes, jus de rôti ; Veau Français, panais, coques, salicornes). Desserts au diapason d'une grande table (Chocolat et café pure origine, feuille à feuille ganache fève de tonka, granité). En salle son épouse Géraldine se met en quatre pour chouchouter ses clients. À la belle saison on profite de la terrasse dans le jardin fleuri. Si près de la côte et si loin de ses versions bling bling.

B.G.

Déj. 48 € Menus 75 et 98 € Rte de Ste Roseline- Les Arcs-sur-Argens Tél. 04 94 47 40 93 -www.lerelaisdesmoines.com

