



## 1 CHEF RECETTE

### Collection de bleda-raba Philippe Auda, gingembre, poire



#### INGRÉDIENTS

##### Purée poire-gingembre

- 18 poires Williams
- 230 g de sucre
- 500 g d'eau
- 8 g de gingembre en poudre
- 1 gousse de vanille

##### Purée de betteraves

- 8 betteraves rouges crues
- Sel, poivre, huile d'olive PM
- Copeaux de betteraves et betteraves cuites
- Mini-betteraves jaunes

- Mini-betteraves rouges
- Mini-betteraves blanches
- Huile d'olive citron
- 1 citron jaune
- Huile d'olive

#### PROGRESSION

##### Purée poire-gingembre

- Éplucher et évider les poires. Les couper en quartiers, ajouter le sirop chaud et mettre sous vide, puis cuire au four vapeur à 100 °C.
- Une fois cuites, les égoutter puis les mixer. Passer la purée au tamis et la conserver sous vide.

##### Purée de betteraves

- Éplucher les betteraves, les tailler en fines lamelles à la mandoline, les assaisonner, les mettre sous vide et les cuire au four vapeur à 100 °C. Quand les betteraves sont cuites, les égoutter puis les mixer. Conservez sous vide.
- Une fois la purée refroidie, l'assaisonner avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, du sel et du poivre.

##### Copeaux de betteraves

- Éplucher et conserver les betteraves dans de l'eau claire.
- Les tourner pour qu'elles

soient toutes de la même taille.

- Tailler les betteraves à la mandoline en fins copeaux et les conserver dans de l'eau claire.

##### Huile d'olive citron

- Presser le jus du citron, mélanger l'huile d'olive avec le jus du citron et mettre en pipette (conserver au frais).

##### Betteraves cuites

- Éplucher les betteraves, les conserver dans l'eau claire. Les assaisonner (par couleur) avec sel, poivre et huile d'olive.
- Mettre les betteraves sous vide (toujours par couleur) et les cuire au four vapeur à 100 °C. Une fois cuites, les plonger dans une glaçante.

#### DRESSAGE

Réaliser une virgule de purée de betteraves, déposer 3 points de purée de poire, les betteraves cuites puis les copeaux. Finaliser avec de jeunes pousses de betteraves.

- Pendant la mise en place, égoutter les betteraves, faire une assise et les tourner pour qu'elles soient toutes régulières.
- À l'envoi, assaisonner les betteraves avec l'huile d'olive, le citron, le sel et le poivre.

Sébastien Sanjou et son épouse, Géraldine, qui gère la salle.



Marie Tabacchi

## Sébastien Sanjou progresser sans brûler les étapes

**LES ARCS-SUR-ARGENS** Depuis l'obtention de son étoile en 2013, le chef s'attache à stabiliser son équipe, faire évoluer sa maison et sa cuisine.

Installé depuis 2002 aux Arcs-sur-Argens (Var), 1 étoile Michelin depuis 2013, Sébastien Sanjou rénove et progresse, sans brûler les étapes. "On travaille à notre niveau, avec nos moyens. Il ne faut pas forcer les choses ou monter brutalement le niveau. Il faut trouver la cohérence et la symbiose entre tous les éléments, et c'est un travail de longue haleine."

L'illustration du chemin parcouru se trouve dans un plat devenu signature, la Collection de bleda-raba (betteraves en provençal) de Philippe Auda, gingembre, poire (lire ci-contre). Une entrée qui évolue au fil des saisons et des cartes, un plat pensé en équipe, avec une réflexion et un travail menés de concert avec le producteur.

#### Faire évoluer la maison

Après avoir rénové la salle en 2014, Sébastien Sanjou dispose d'une nouvelle cuisine depuis quelques semaines, conçue par CIDS et pensée pour le confort de l'équipe. Un outil plus fonctionnel, avec une fluidité dans les espaces pour travailler sereinement. "On a toujours la même surface mais avec une meilleure organisation. Cela nous permet aussi d'envoyer plus de couverts et d'assurer la qualité. Même avec de gros services, le travail se fait dans le calme."

#### Impliquer son équipe dans son projet

À 33 ans, le chef accorde une grande importance à emmener son équipe sur son chemin. Avec onze employés en cuisine et sept en salle, Sébastien Sanjou considère qu'il est aujourd'hui "capital d'expliquer aux membres de son équipe où on veut aller, leur faire comprendre ce qu'est l'entreprise pour qu'ils s'identifient au projet global". Pas de grandes réunions pour autant, mais un travail au quotidien qui passe par un respect mutuel, savoir déléguer pour responsabiliser chaque membre de l'équipe, mais aussi un salaire correct. "Il y a des mentalités à faire évoluer, faire comprendre à ses salariés que le patron est un entrepreneur, qu'il prend des risques et faire en sorte qu'ils s'identifient à ce projet." Plus qu'un management, c'est un état d'esprit et des convictions que le chef et son épouse, Géraldine, qui gère la salle, communiquent. Avec pour objectif de progresser et monter en gamme, ensemble. ■