



Avant *Le Relais aux Moines*, Sébastien Sanjou a été formé auprès de Frères Ibarboure à Bidart. (Photo Philippe Arnassan)

Sanjou, droit dans ses bottes

Aux Arcs,
*Le Relais des
 Moines* de
 Sébastien Sanjou
 défend cuisine-
 vérité et chaleur
 d'accueil.



par
**JACQUES
 GANTIÉ**
 jacgantie
 @hotmail.com

Une palombe, loin d'un rustique salmis en cocotte, le filet tendrement rôti sur l'os, potée de légumes et jus de genièvre, servi avec un Crozes-Hermitage 2010 Domaine de Thalabert. Parfait. Ça, c'est Sanjou ! Ce n'est pas très varois ? Qu'importe, c'est un bonheur au *Relais des Moines*, la table étoilée de ce Béarnais formé notamment auprès des Frères Ibarboure à Bidart et sur qui, Jacques Maximin ne tarit pas d'éloges. Il est depuis quatorze ans l'un des meilleurs acteurs de la gastronomie du grand sud et dans l'ancienne bergerie du XVI^e à flanc de coteau, sa cuisine fait toujours merveille. La résumer par le terroir, fut-il sincère et Sud-Ouest, serait la caricaturer. Sur ses menus de saison, il y a bien mieux : fidélité au produit, cuissons ajustées, émotion, sérénité. La bouillabaisse est une Méditerranée en miniature aux accents de roche intacts, servie froide avec des légumes oubliés. Les palourdes en marinière, purée de panais et jus de salicornes, les noix de Saint-Jacques, chou vert et truffe d'automne, le filet de chevreuil rôti au poivre du Népal, jus déglacé à la Chartreuse, petits raviolis

de courge et notes de pamplemousse, le petit soufflé au thé, le cœur de chocolat... ne vous promettent pas le paradis mais ils sont simples et bons.

Kevin Valmary et Hakob Yessayan, anciens de Michel Trama, servent avec ferveur ce « bien cuisiné » rassembleur. Le second, sommelier passé à l'*Hostellerie de l'abbaye de la Celle*, a étoffé la carte au-delà des chemins de Provence et vous glisse un Jurançon sec 2012 Domaine des Souch d'Yvonne Hagoburu, parfait de fraîcheur sur les palourdes quand le moelleux 2015, inattendu à cet instant, s'accorde avec le chevreuil rôti.

Voilà une maison qui fleure bon la cuisine-vérité et le retour aux sources, chichement cotée ; une étoile au Michelin. Alors que le projet d'hôtel avec une table façon auberge se dessine et con-

fortera son domaine, Sanjou, Pyrénéen grand format, réussit en Provence et ne dévie pas de sa gastronomie d'enthousiasme. Un vertueux !

Le Relais des Moines.

Route de Sainte-Roseline, Les Arcs.

Tél. 04.94.47.40.93. Formule 42 € à déjeuner (avec 2 verres de vin, 1/2 eau et café), de mercredi à vendredi. Menus de 68 à 108 €. Fermé lundi et mardi.

**Fidélité au
 produit, cuissons
 ajustées, émotion,
 sérénité.**