

Sébastien Zozaya Meilleur ouvrier de France Charcutier Traiteur en 2019.



Sacré Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur en 2019, Sébastien Zozaya poursuit sa quête d'une charcuterie d'excellence. Entre respect des traditions françaises et création de nouveaux codes, il propose une vision contemporaine de la charcuterie.

Après un parcours d'apprentissage très classique, cet enfant du Sud-Ouest entame un voyage initiatique dans les cuisines de certaines des plus prestigieuses maisons gastronomiques. De Barcelone à Paris en passant par Madrid, Singapour et Abu Dabi, il perfectionne son savoir de Chef Cuisinier au service notamment de Martin Berasategui (Espagne), des frères Ibarboure (Pays Basque) ou d'Alain Ducasse (Monaco).

En 2012 il quitte les cuisines des grands restaurants pour se consacrer pleinement à la charcuterie en ouvrant son premier magasin à Biarritz. Le titre de Meilleur Ouvrier de France, 7 ans plus tard, récompense sa parfaite maîtrise des savoir-faire techniques de traiteur et de charcutier. Depuis il ne cesse de repenser son métier à travers une carte riche et variée, laissant place à sa créativité et aux tendances contemporaines en cuisinant moins salé, moins gras, avec des produits frais de saison, choisis chez les meilleurs petits producteurs du Sud-Ouest de la France.

Les charcuteries pâtisseries (Pâté en croûte, tourte, oreiller, bâtard) sont au cœur de sa proposition. Le foie gras et les végétaux accompagnent la viande de porc. Les charcuteries du quotidien (pâtés, terrines, rillettes, boudin noir ou blanc, saucisson lyonnais...) sont réinventées. Depuis les cuisines de sa boutique-laboratoire de Bayonne il retravaille la street-food (Hot Dog,



Sticks, Burgers, Boulettes, Croque-Monsieur...)
"J'aime l'idée de démocratiser des produits de qualité en les adaptant à une consommation facile, plus proche de nos modes de vie actuels".