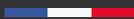




ARTISAN CHARCUTIER

# SÉBASTIEN ZOZAYA

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE



P O U R V O S É V È N E M E N T S

# SÉBASTIEN ZOZAYA

## Le chef

Originaire du Pays basque, Sébastien Zozaya est un fervent défenseur de son territoire et de ses producteurs et éleveurs locaux.

---

## Expérience

Après un apprentissage en charcuterie, Sébastien se perfectionne chez les plus grands : Ibarboure, Bérusatégui, Ducasse.

---



## Concours

10 concours remportés dont celui de Meilleur Apprenti de France en 1998 et Meilleur Ouvrier de France en 2018.

---

## Aujourd'hui

Artisan et gérant de trois ateliers/boutiques au Pays basque : Biarritz, Anglet et Bayonne. Consultant et démonstrateur en France et à l'étranger.



## MA PHILOSOPHIE

Mes charcuteries sont 100% naturelles, sans ajout d'additifs ou de conservateurs. Mon crédo ? Remettre au goût du jour les grands classiques de la charcuterie française, avec moins de sel, moins de gras, plus de plaisir.



## MON ÉLEVEUR DE COCHONS

Peio Errecart élève ses cochons en liberté à Ispoure au cœur du Pays basque. Ils sont nourris avec des aliments issus de la ferme. Le résultat : des cochons de race, goûteux et de grande qualité.

## MES PRODUCTEURS

Ils sont nombreux : les œufs de la Ferme Etchelecu, le piment d'Espelette Segida, Les fromages Ondua d'Onetik, le pain au levain naturel et farines Bio de chez Etche Goxoan...

# NOS TARIFS

## BUFFETS NON TRANCHÉS *minimum 20 personnes*

### CHARCUTERIE FROIDE

8 charcuteries + pain + pickles

### CHARCUTERIE FROIDE & FROMAGE

8 charcuteries + 3 fromages basques + pain + pickles

### CHARCUTERIE FROIDE, CHAUDE & FROMAGE

8 charcuteries froides + 2 charcuteries cuisinées chaudes  
+ 3 fromages basques + pain + pickles

**Charcuteries froides :** 2 terrines, 2 pâtés en croûte, 2 spécialités de saison et 2 coups de cœur.

**Fromages basques :** brebis, vache, bleu.

**Charcuteries cuisinées chaudes (2 à sélectionner) :** saucisettes au vin rouge, saucisson lyonnais, crépinette à l'ail des ours, andouille de campagne fumée.

---

## BUFFETS TRANCHÉS *minimum 2 personnes, pain non fourni*

3 charcuteries

6 charcuteries

3 fromages

*Nous ne proposons que les charcuteries que nous fabriquons. Notre métier n'est pas salaisonnier. Les jambons secs ne font pas partie de notre gamme. Notre offre ne comprend pas les boissons.*

---

## PRÉSENCE « CHEF CHARCUTIER »

**1 chef pour 30 personnes**

Sébastien Zozaya **Meilleur Ouvrier de France** 

Chef Charcutier

*Mise à disposition d'un buffet de présentation réalisé par Inaki Lascube maître artisan d'art au Pays basque pour les pièces charcutières (100 € de caution)*

### INFOS /TARIFS :

Tél. 06 68 45 46 74 • [sz@sebastienzozaya.fr](mailto:sz@sebastienzozaya.fr)

[www.sebastienzozaya.fr](http://www.sebastienzozaya.fr)