

# SEBASTIEN

ARTISAN  
CHARCUTIER



# ZOZZAYYA

Dossier de Presse



**“ L'excellence est un moteur,  
c'est ma ligne d'horizon, il faut  
repenser, observer, améliorer. ”**

**D**epuis mes années d'apprentissage, ce qui a défini mon parcours, c'est l'envie qui ne m'a jamais quitté de rendre honneur à mes pairs et à mon métier, tout en cassant certaines normes qui me paraissaient ne pas être suffisamment remises en question.

Cela m'a poussé à multiplier les expériences professionnelles et à être mobile, à m'interroger sur ce que j'ai appris, ce que je fais, sur ce que je me dois de faire, donc ma responsabilité professionnelle. Je me définis comme un artisan, certes, mais autant charcutier, cuisinier que pâtissier. Ma quête est celle du goût, du « beau » et du « bien » manger.

Honoré du titre de MOF, je me dois encore plus de bousculer les codes, mais toujours en respectant les attentes d'une consommation « plaisir – santé », moins salée, moins grasse, sans additif ni conservateur et plus en adéquation avec le rythme de la nature. C'est aussi ma façon de consommer au quotidien, c'est donc une question de cohérence.

J'ai placé dans la charcuterie pâtissière, qui fait maintenant partie de mes mets signatures, cette forme d'aboutissement, des textures, des saveurs, de l'esthétique de l'objet qu'elle constitue en tant que telle.

J'ai aussi trouvé dans l'introduction de la saisonnalité en charcuterie, ce même plaisir mêlé de sens et de convivialité. Je savoure la place du végétal et de la nature dans mes créations de ce jour. La saisonnalité a trop longtemps été la grande oubliée de la charcuterie et le végétal n'est pas l'ennemi de la charcuterie.

Il n'y a pas de charcuterie de demain, il est déjà temps de penser à celle de ce jour, en recentrant l'humain, la nature, le plaisir et la convivialité.

*Sebastien Zozaya*

Sacré MOF Charcutier Traiteur en 2019, Sébastien Zozaya poursuit depuis sa quête de l'excellence. Son parcours riche en témoigne. Puisant son expérience auprès des grands chefs, multipliant des collaborations professionnelles qui le portent à innover, Sébastien Zozaya place désormais la "charcuterie pâtissière" et de saison dans ses mets signatures.

## La formation

**1996** : CAP et BEP charcutier traiteur au CFA de Tarbes

**1998** : mention traiteur, CEPROC Paris

**1999** : Brevet professionnel avec mention CEPROC Paris, alternance  
FRÈRE THIEBAUT (Vosges)

## Les expériences auprès des grands chefs

**2000** : cuisinier chez BERASATEGUI \*\*\* (Lasarte, Espagne)

**2001** : chef de partie chez LES FRÈRES IBARBOURE \* (Guéthary)

**2002** : intégration dans la brigade du LOUIS XV \*\*\*  
chez ALAIN DUCASSE (Monaco)

**2003** : second de cuisine dans l'établissement BAR ET BOEUF \*  
chez ALAIN DUCASSE (Monaco)

**2004** : chef au restaurant LE RUFFET\*\* (Jurançon)

Expériences de chef, de Barcelone à Paris en passant par Madrid,  
Singapour et Abu Dabi



## Les boutiques

**2012** : ouverture de sa première boutique de charcutier traiteur à Biarritz

**2019** : création de l'atelier boutique Sébastien Zozaya, à Bayonne

## Les concours

**Entre 2015 et 2017** : meilleur Chef-Charcutier de France, Champion de France Traiteur en équipe, Vice-champion du Monde Traiteur avec l'Equipe de France dont il est capitaine

**2019** : Meilleur Ouvrier de France (MOF) Charcutier Traiteur en 2019

**2021** : coach de l'équipe de France à la coupe du monde traiteur au SIRAH à Lyon

## Les collaborations et temps forts

**2019** : Pâtisserie Maison Pariès. Élaboration de la carte traiteur

**2020** : Maison Lartigue & Fils. R&D

**2020** : Poterie Goicoechea : création d'une terrine "terre & mer" en série limitée présentée dans une poterie originale

**2021** : Maison Vérot, création du "Paris-Biarritz", premier quatre mains entre deux MOF

**2021** : Royal Monceau Raffles Paris, création de charcuteries en format « finger », à la carte du Bar "le Bar Long"

## L'édition

**Novembre 2021** : Éditions du Chêne, collection « Pas à Pas, Spécial Charcuterie par Sébastien Zozaya MOF, toutes les techniques et les secrets du métier en 105 recettes ».



# Biarritz

## Une boutique traditionnelle, qui fait la part belle à la charcuterie d'excellence

Sébastien Zozaya s'installe en 2012 à Biarritz pour ouvrir sa première boutique éponyme au cœur du quartier Saint-Charles. Il s'entoure d'une équipe jeune et dynamique et propose une gamme de produits artisanaux faits maison, issus de circuits courts, sans additif ni conservateur. On y retrouve les créations phares comme le pâté en croûte ou la tourte au cochon et autres charcuteries pâtisseries, qui deviennent sa signature.

Adresse : 16, rue de la Bergerie - 05 59 24 45 98

## Une boutique atelier, laboratoire de la charcuterie de demain

Sébastien Zozaya a imaginé et ouvert à Bayonne un nouveau concept de charcuterie authentique et décomplexée, où tous les produits sont réalisés à la vue de tous, derrière la verrière de l'atelier. S'y marient un espace de vente et de dégustation, où les charcuteries s'accompagnent d'un verre de vin ou de jus de pomme bio maison. La boutique bayonnaise est la vitrine de la charcuterie nouvelle génération. C'est un lieu de création et de partage.

Adresse : 17, rue Poissonnerie- 05 59 55 67 64

Bayonne

## Une équipe jeune et passionnée

Pour l'accompagner dans cette aventure, une équipe d'une quinzaine de salariés, permet de satisfaire tous les jours des consommateurs de plus en plus nombreux et exigeants.

Le MOF s'engage en faveur de l'apprentissage, assurance de la transmission de son savoir faire, ainsi que dans la féminisation du métier : la moitié de son équipe est composée de femmes.

# Signatures

Fervent de la charcuterie sans additif ni conservateur avec des produits issus des circuits courts, Sébastien Zozaya est aussi reconnu pour des mets signatures qui font la part belle aux charcuteries pâtisseries.

“ Ces produits sont faits de contrastes et de paradoxes. Ils aiguisent nos palais dès notre enfance, ils nous ramènent au goût régressif du friand à la viande, du feuilleté au jambon, mais ils s'inscrivent aussi dans l'exceptionnel à l'instar de l'Oreiller de la Belle Aurore. ”

Même s'il est courant de parler de pâtisserie charcutière, Sébastien Zozaya aime évoquer la « charcuterie pâtissière », pour « replacer le métier et le savoir-faire charcutier » en premier lieu. Le pâté en croûte du mendiant, la tourte, l'oreiller, le bâtard, sont ainsi devenus les incontournables de sa cuisine.



## La tourte tout cochon

Sa spécificité ? Ce format unique pour 4 personnes est composé d'une farce de cochon fermier condimentée avec des échalottes, du vin blanc et des champignons.



# Le pâté en croute du mendiant

Sa spécificité ? A la coupe ou pièce entière pour 15 personnes, il se compose d'une farce de cochon fermier agrémentée de noisettes, pistaches, raisins, et abricots secs, ainsi que d'une pâte sablée.

## Le fooding revisité

Sébastien Zozaya conçoit ses produits phares en format street food : « il y a toute une étendue de possibilités créatives, avec la déclinaison de sticks pâtisiers, qui permettent de consommer sur le pouce, entre amis, sans protocole. J'aime cette idée de démocratiser ces produits de qualité en consommation facile, plus proche de nos modes de vie actuels. »



## Le bâtard

Sa spécificité ? Cette pièce individuelle se compose d'une farce 60 % cochon et 40 % de produits de saison (basilic, féta, blettes) ainsi que d'une pâte feuilletée.

# La charcuterie à l'heure du végétal

La saisonnalité est la grande oubliée de l'histoire de la charcuterie française. Sébastien Zozaya œuvre pour changer la donne. Il imagine une partie de sa gamme en y intégrant des végétaux frais et de saison.

La base reste charcutière quelle que soit la recette, mais l'introduction de légumes, d'herbes ou de céréales de saison permet au MOF d'élargir son territoire créatif. Il répond ainsi aux attentes d'une consommation plus équilibrée et respectueuse de l'environnement.

Dans cette optique, le MOF charcutier pense « saisonnalité » et fait rythmer ses recettes au fil des saisons et du végétal :



## La charcuterie de printemps

- La tourte de cochon aux légumes primeurs
- Le fromage de tête asperges des Landes et estragon

## La charcuterie d'automne

- Pâté en croûte retour de chasse aux céréales
- Saucisson de cochon au chou et lard fumé en brioche

## La charcuterie d'été

- Rillettes de volaille aux légumes confits
- Pressé de cochon aux pêches confites et basilic

## La charcuterie d'hiver

- Le boudin blanc à la truffe noire
- La terrine de campagne aux marrons et coing

# Saisonnalité

---



Crédits photos : David Duchon-Doris, Frédéric Maligne

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

**Contact**

[presse@sebastienzozaya.fr](mailto:presse@sebastienzozaya.fr)

 [sebastien.zozaya](https://www.instagram.com/sebastien.zozaya)