



Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

Sébastien RADZIETA, Chef du restaurant « Le Grand Saint Benoît », nous livre quelques secrets sur son parcours de chef, ses goûts et ses inspirations.

LE GRAND SAINT-BENOÎT Sébastien RADZIETA

7 place Saint André
45730 SAINT-BENOIT-SUR-LOIRE

www.hoteldulabrador.fr
restgrdstbenoit@orange.fr

02 38 35 11 92

Cuisine traditionnelle
TOQUES
LOGIS

Le Chef du Grand Saint-Benoît a joué le jeu du Portrait Chinois ! Le principe : répondre rapidement, en quelques mots pour mieux le connaître. Voici les réponses de Sébastien RADZIETA:

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**
Être heureux le matin
- **Le principal trait de votre caractère ?**
Perfectionniste
 - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** La fidélité
 - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** La fidélité
 - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** Le partage
- **Si vous étiez un sens ?** Le toucher
 - **Si vous étiez une saison ?**
Le printemps
 - **Si vous étiez un pays ?** La France
- **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**
Les gaufres et la cassonade
- **Si vous étiez une couleur ?** Le bleu
- **Si vous étiez un animal ?** Un chien
 - **Si vous étiez un plat ?**
Un plat de poisson
 - **Si vous étiez un instrument de musique ?** La batterie
 - **Si vous étiez un péché ?**
La gourmandise

C'est grâce à sa maman que le chef **Sébastien RADZIETA** « du Grand Saint Benoît » se découvre une passion pour la cuisine. Il s'essaye d'abord à différentes disciplines telles que la boulangerie et la pâtisserie, pour se tourner définitivement vers la cuisine et en faire, quelques années plus tard, son métier.

Formé dans un prestigieux deux étoiles

C'est dans la brigade de Christophe BLOT alors chef du «ChâteaudeFère-en-Tardenois» dans l'Ain (restaurant doublement étoilé), qu'il réalise son apprentissage. Il y découvre alors un jeune chef passionné, à la tête d'un grand Relais Château qui lui transmet à la fois sa passion, sa rigueur et son endurance. Très influencé par son maître d'apprentissage, il se dit également inspiré par la cuisine de quelques grands noms de la gastronomie française tels **Michel BRAS** ou encore **Jean-François PIEGE**.

C'est cette expérience aux côtés de Christophe BLOT qui lui donne ainsi des ailes pour se lancer quelques années plus tard, à son propre compte. Il rachète un petit restaurant à Saint Benoît-sur-Loire non loin de l'Hôtel Familial de sa belle-famille et crée le « Le Grand Saint Benoît ».

Inspiré par la fraîcheur et les produits de saison

Quand on lui demande ce qu'il aime faire en matière de cuisine, la réponse est claire : Son inspiration lui vient au jour le jour en fonction du marché et de la saison, il travaille donc exclusivement des produits frais et change sa carte tous les mois. Il définit sa cuisine comme variée, tantôt basée sur des recettes traditionnelles qu'il adapte, tantôt basée sur de la création pure. Même s'il touche à tous les produits, il a une nette préférence pour les légumes et le poisson.

Son plat signature : « La Poêlée de Saint Jacques, caramel au vinaigre d'Orléans, accompagnée de sa purée de topinambours et de son Jus de coque en Espuma ».

Maître Restaurateur

Pour **Sébastien RADZIETA** la démarche de labellisation en tant que Maître Restaurateur est logique : faisant partie des « **Toques du Loiret** », il s'était déjà retrouvé avec d'autres chefs sur un certain nombre de valeurs communes, comme le « Fait Maison » et le travail exclusif des produits frais. Devenir Maître Restaurateur était donc dans la continuité de cet engagement, considérant que cette distinction nationale garantissait réellement au consommateur le « **Fait maison - Frais maison** ».

Source : my-loire-valley.com

une initiative



Retrouvez les Maîtres Restaurateurs du Loiret sur :
www.maitresrestaurateurs45.fr
#MRLoiret  