



Le Moulin | de Mougins

Le Chef



Sébastien Chambru,
Étoilé Michelin et Meilleur Ouvrier de France



Après plusieurs années de formation au restaurant « Paul Bocuse » il intègre l'équipe de Stéphane Gaborieau à la Villa Florentine, avant de débiter une carrière à l'international, où il dirige notamment les cuisines du « Twenty One » (restaurant de l'hôtel Hilton de Tokyo) 2 Macarons au Guide Michelin.



Il mélange subtilement toutes ses influences gastronomiques, quelles soient Japonaises, Lyonnaises ou Bourguignonnes, pour créer dans nos assiettes un pur moment de rêve épicurien.

En 2007, Sébastien Chambru remporte le titre de Meilleur Ouvrier de France lors de sa première participation au concours, fait rarissime.



Il ne manquait qu'une touche méditerranéenne pour compléter la formule déjà si prometteuse de ce jeune Chef et c'est chose faite: Sébastien Chambru propose au Moulin de Mougins une haute cuisine française, fidèle à la Cuisine du Soleil créée par Roger Vergé il y a 40 ans.

En mars 2010, moins d'un an après son arrivée au Moulin de Mougins, il obtient déjà son premier macaron au Guide Michelin !