

Séson : le 1^{er} restaurant locavore de Picardie

Ouvert en septembre dernier dans un cadre unique, Séson est le **1^{er} restaurant locavore de Picardie**. Sa cuisine « comme à la maison » privilégie et met en valeur des produits locaux, de qualité et de saison sous forme de recettes gourmandes et authentiques. Séson est également un **restaurant solidaire** permettant à tous l'accès à l'emploi.

Un cadre remarquable et une décoration moderne

Situé à l'emplacement même de l'ancien hôtel Sarcus 3* connu et réputé pour son restaurant gastronomique pendant des générations, le restaurant Séson offre **une vue panoramique agréable et relaxante et en saison une terrasse unique de plein pied** sur le parc Hébert et la façade du château Sarcus.

La **décoration de sa salle style brasserie moderne** notamment grâce à la forte présence du bois, apporte chaleur et convivialité, ce pour se sentir comme à la maison avec sa famille ou ses amis.

En effet, le restaurant est doté de différents espaces lui conférant une certaine originalité avec le salon cosy équipé de fauteuils en velours rouge et d'une cheminée écologique au bio-éthanol (photo ci-contre), et le coin « salle à manger » avec la longue table d'hôte pouvant recevoir 20 convives.



Crédit photos : Séson

Le restaurant valorise la région de Picardie par l'exposition d'histoires et de certaines fabrications de plusieurs grandes entreprises : *Godin et son fameux poêle, les horloges Huchez made in Picardie depuis 1862, les modèles réduits d'avion des frères Caudron, présentoir de clous Rivierre de la dernière clouterie de Creil, des tables et chaises en chêne de Chantilly ou encore une table ping-pong Cornilleau, leader mondial installé à Bonneuil-les-eaux.*

Le restaurant Séson organise régulièrement des **soirées à thème** : After work avec tournois de ping-pong, soirée Beaujolais et pour Février le premier concours de Ficelle Picarde ouvert aux amateurs et professionnels avec un atelier de crêpes pour les « tchiots », etc.

Une cuisine « Fait maison » avec majoritairement des produits locaux

Le restaurant Séson prône la **production locale** non seulement pour sa décoration mais aussi et surtout pour sa cuisine.

Le chef (photo ci-contre) a plaisir de cuisiner des aliments et produits **de qualité, du terroir** principalement originaires de **Picardie et du Nord** que ce soit des fruits et légumes **de saison**, de la viande, du poisson comme les œufs de truite de Noailles ou encore du Champagne de la maison Pannier de Château-Thierry.



Crédit photos : Séson

Tartare de bœuf au Maroilles fondu, Ficelle picarde concoctée avec notamment des champignons de Laigneville, *Parmentier de Panais, Entremet à la crème de marrons ou Ch'tiramisu au spéculoos* font ainsi partie de sa courte carte.

Le local est le point d'honneur du restaurant. L'eau plate et minérale est elle aussi produite sur place : « nous réduisons ainsi les intermédiaires entre les producteurs et les consommateurs, **limitons l'empreinte carbone** et favorisons les producteurs locaux. Cette approche nous permet de **garantir la traçabilité des produits** et de **contribuer à la redynamisation de l'économie locale** » explique Antoine FERCHAUD, fondateur de Sésou.

Autre spécialité du restaurant : **l'épicerie fine** propose un large choix de produits artisanaux de Picardie et du Nord à s'offrir ou à offrir notamment sous forme de carte cadeau : Sirop de Bêtises de Cambrai, Cœur de Picardie, salicornes, haricots de Soissons, Reinette, cidre, confitures, terrines, etc.



Crédit photos : Sésou

L'accueil est primordial chez Sésou. Carole, la directrice du restaurant, et son équipe savent recevoir avec le sourire.

Autre service : traiteur locavore

Sésou a démarré son histoire en 2011 avec une société de traiteur locavore qui propose ses services aux entreprises et particuliers pour l'organisation de toutes leurs réceptions.

Sésou est ainsi une double-entreprise qui emploie une quinzaine de personnes dont la moitié en insertion.

Restaurant Sésou

9, Rue Ronsard

60180 Nogent-sur-Oise (situé au RDC du Centre d'affaires SARCUS)

03 44 29 48 41 / restaurant@seson.fr / coordonnées GPS : 49° 16'16" N - 2° 27'27" E

Horaires d'ouverture

Lundi au vendredi

12h – 14h

Vendredi et samedi

19h – 22h

80 couverts

*Possibilité d'organiser
des repas d'affaires et de
privatiser le restaurant.*



Vidéo de Sésou

<https://drive.google.com/file/d/0B9WyFRro2NnzcMzFwWNzZlhEVTQ/view?usp=sharing>



Centre d'affaire Sarcus avec le restaurant Sésou au RDC



Entrée du restaurant avec le coin épicerie fine



Salle du restaurant

Crédit photos : Sésou

www.seson.fr

Contact presse : Echopresse - Peggy BAILLY – 06 83 26 62 94 – peggy-bailly@echopresse.fr