

Le chef du Robin

Notre chef, **Sébastien Courville**, s'est initié au travail en cuisine au Funambule, un restaurant de la rue Saint-Denis, où il a travaillé pendant 18 ans.

À la même époque, il a œuvré pendant deux ans chez Anubis, à titre de cuisinier, où il a appris la cuisine fusion, un mélange des cultures du monde dans chaque assiette.

Par la suite, il a aussi travaillé pendant un an à La Prunelle, un restaurant de cuisine française de type bistro et effectué un stage de trois mois au Méditerranéo. Dans ce restaurant du boulevard Saint-Laurent, il a appris les composantes de la cuisine gastronomique méditerranéenne, sous les ordres de Claude Pelletier, le chef actuel du très populaire restaurant Club chasse et pêche.

L'été dernier, Sébastien a travaillé au restaurant Le Bleu Raisin, où, en compagnie du chef Frédéric May, il a été initié à la cuisine gastronomique, inspiré par l'arrivage des ingrédients de saison et ceux du terroir québécois.

En 2006, sa rencontre avec **Myriam Pelletier**, la première chef du **Robin des Bois** a été déterminante. La vaste expérience de Myriam, sa grande rigueur et ses méthodes originales de travail, issus de sa longue collaboration au réputé restaurant Toqué! ont été une source d'inspiration inestimable pour lui.

Depuis près de vingt ans, Sébastien est un infatigable explorateur culinaire et un passionné de découvertes en tout genre. C'est donc avec grand bonheur qu'il collabore à l'évolution du **Robin des Bois, le resto bienfaiteur**.

