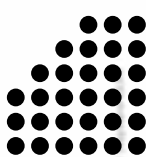


# LA *F* LIBUSTE



GUIDE  
MICHELIN  
2020

## Restaurant Gastronomique







*« Au cœur d'un lieu mythique de la Riviera,  
où la mixité des saveurs prend tout son sens... »*



Parking - voiturier



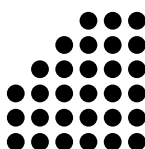
Cuisine  
Gastronomique



Terrasse



MAÎTRE  
RESTAURATEUR





# Sommaire



## Préambule

Le mot du propriétaire - Roger Martins *p.6*  
Marina Baie des Anges : un lieu mythique de la French Riviera *p.7*



## Restaurant

La Flibuste sous une bonne étoile... *p.8*



## Cuisine

Le mot de la Cheffe *p.11*  
Les saveurs d'Eugénie Béziat *p.12*  
Une carte inventive *p.14*  
Les menus *p.16*



## Salon Martin's

Votre espace accueil, apéritif ou after-dinner *p.17*



## Evènementiel privé ou business

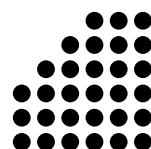
Votre lieu de réception *p.18*



**Informations accès et contact** *p.19*

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

Find this presentation in English and in Russian on our website





## Le mot du propriétaire **Roger Martins**



*Mon métier... une passion qui dure depuis plus de 30 ans.*

« J'arrive à Marina Baie des Anges en 1988, âgé de 22 ans, heureux propriétaire d'un Snack. Poussé par une motivation sans faille et perfectionniste, avec un soutien au quotidien de ma formidable épouse, Samia, et de mes trois enfants, sans qui ma vie n'aurait jamais été aussi épanouie et équilibrée.

Je n'ai jamais caché mon ambition et me suis toujours donné les moyens d'évoluer, pas à pas.

Pendant 15 ans, j'ai exploité avec mon épouse un restaurant-pizzeria et ensuite un glacier. Agé alors de 30 ans, j'avais confié à mon épouse mon espoir d'être un jour propriétaire du restaurant «Le Repaire de la Flibuste», 1<sup>er</sup> établissement construit dans notre belle Marina dans les années 70.

Une institution tenue par l'incontournable Monsieur René Tosti. Plus qu'un restaurant, un véritable rêve.. Lorsque cela arrive enfin en 2001, l'aventure se joue au gré des expériences humaines, des rencontres et de tout ce qui remplit une vie, participant de fait, au devenir de cet établissement.

C'est dans le souci du détail que nous conduisons ce restaurant, en lui donnant tout d'abord des allures de « pirate », pour l'amener doucement vers une ambiance « Brasserie de la mer ». Fin 2017, nous avons pris la décision de changer de direction et d'orienter le restaurant vers la Gastronomie. Une genèse qui fait de lui aujourd'hui cette belle adresse gastronomique, dotée d'une étoile au Guide Michelin depuis janvier 2020.

Constamment en mouvement, nous n'avons de cesse de vouloir faire évoluer la Flibuste, de rêver, d'imaginer puis de concrétiser, afin que l'excellence soit toujours au rendez-vous. »

*Roger Martins*

# Marina Baie des Anges

## le lieu mythique sur la Riviera française



A la base de cet élément incontournable du paysage de la Côte d'Azur, un chantier titanesque qui débute en 1969 pour s'achever en 1993. Unique en son genre et véritable village à part entière au sein de la commune de Villeneuve-Loubet, ce complexe de 4 bâtiments, toutes voiles dehors, renferme en son écrin un petit port de plaisance.

Aussi emblématique qu'un phare, visible de tout point de vue, cette curiosité architecturale offre un parc de logements et accueille de nombreux restaurants, commerces et autres lieux de vie.

La Flibuste, positionnée au début de la promenade du port, vous ouvre les portes de cet espace discret et audacieux à la fois.

**Entre Cagnes-sur-Mer et Antibes, Marina Baie des Anges, vous invite à prendre le large...**



# Marina

## La Flibuste sous une bonne étoile...



Postée comme une vigie à l'entrée du port de Marina Baie des Anges, le restaurant « La Flibuste » a bien changé depuis sa reprise par Roger Martins voilà 18 ans. Très impliqué Depuis plus de 30 ans dans les commerces de la marina, ce passionné a mis toute son énergie dans ce restaurant qu'il s'est efforcé de faire monter en gamme au fil des années.

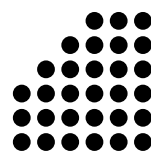






Et cela a porté ses fruits puisque qu'avec la cheffe Eugénie Béziat, la maison vient de se voir décerner une étoile au Guide Michelin 2020. C'est le premier restaurant étoilé à Villeneuve-Loubet, patrie du grand Eugène Escoffier !

Bien accompagné et soutenu par ses deux fils Enzo et Ryan que l'on retrouvera au service, Roger Martins, Maître Restaurateur, a donné encore davantage de lustre à sa maison en changeant et modernisant toute la salle à manger avec les meubles signés Collinet. La terrasse, très agréable aux beaux jours, a été agrandie et réaménagée, près de la magnifique cave à vins murale, est désormais dédié aux repas ensoleillés.





# Cuisine

## Le mot de la Cheffe



*Merci à mon équipe de l'ombre, celle qu'on ne voit jamais, mais qui œuvre sans relâche du matin au soir, pour surprendre les yeux et les papilles.*

*Alexandre, jeune cuisinier passionné et courageux, mon « poulain » !*

*Anthony Guy, chef pâtissier talentueux.*

*Georgio, l'homme de toutes les situations, notre précieux plongeur.*

*Mais la cuisine n'est rien sans la salle, et inversement.*

*Roger, «Monsieur Martins», qui me donne les moyens de vivre mon rêve. Je ne sais pas lequel des deux est le moins raisonnable, ou le plus fou, mais chaque matin et chaque soir ont un sens.*

*Samia, «Madame Martins», des valeurs et des principes de vie admirables, quelqu'un devenu important dans ma vie, si important qu'elle fût témoin de mon mariage il y a peu de temps.*

*Ryan, le fils aîné de Roger et Samia, un sens du détail et exigence, prémises d'un avenir prometteur.*

*Enzo, le cadet, qui suit le même chemin, avec un sens du contact humain déjà bien aiguisé.*

*Tiago, 11 ans, le dernier de la fratrie, observateur qui attend son heure...*

*Nous vous souhaitons une agréable expérience à notre table.*

*Eugénie  
BEZIAT*

# Les saveurs d'Eugénie Béziat



La jeune toulousaine d'adoption de 35 ans (elle est née au Gabon et a passé toute sa jeunesse en Afrique) trouvait ici sa première place de chef après un passage remarqué de trois ans comme chef exécutif de l'étoilé Yann Le Scarvarec à La Roya à Saint-Florent.

« J'étais en fac de Lettres à Toulouse lorsqu'un repas chez Hélène Darroze à Paris a provoqué chez moi une telle émotion que j'ai alors décidé de changer de voie » assure Eugénie. Après le lycée hôtelier de Toulouse, elle rejoint Michel Guérard à... Eugénie-les-Bains, comme commis de cuisine. Elle travaille ensuite à la Brasserie du Stade Toulousain auprès de Stéphane Garcia, restaurant, dont Michel Sarran était le consultant. Puis quatre ans comme sous-chef dans son restaurant toulousain étoilé Michelin.



*Eugénie Béziat félicitée par son mentor Michel Sarran lors de la cérémonie des Etoiles Michelin à Paris*

*« Un jour il m'a proposé d'être son cheffe privée dans sa maison, à Ibiza. J'ai cuisiné pour sa famille, ses amis. Travailler pour Sarran, c'était un rêve » poursuit la jeune femme.*

Après la Corse, ce sera la rencontre avec Roger Martins qui saura utiliser les bons arguments pour l'embarquer dans l'aventure de La Flibuste en lui donnant les moyens d'aller plus haut et de parvenir à décrocher le macaron tant convoité après deux années de travail acharné.

*« Pour nous, cette nomination est énorme » affirmait très ému Roger Martins à l'annonce de la bonne nouvelle. « On le doit à la passion, au talent, à la persévérance, à la créativité de notre cheffe Eugénie Béziat, à l'implication de son équipe, mais aussi à l'énergie et la détermination de toute la famille, mon épouse Samia, et mes fils, Ryan et Enzo, dont le travail en salle est précieux ».*



# Une carte inventive

Cuisinière passionnée par les beaux produits, fine technicienne et toujours en recherche d'alliances nouvelles, Eugénie Béziat propose une carte pleine de trouvailles gourmandes, comme la langoustine aux baies de verveine glace des têtes et poire d'hiver, les coquillages en timbale de pâtes, sabayon au « Ray-Jane », citron rôti et crème d'ail, le poulet fermier d'Eric « Terre de Toine » au chou palmier de Toscane, chou-fleur et macis de muscade ou la paume de ris de veau glacée à la carotte, sauge et carottes confites.

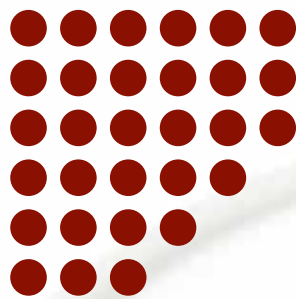
La pêche du moment « au poids » avec ses poissons cuits entiers grillés ou rôtis est toujours à la carte mais on pourra aussi choisir son turbot ou son loup et laisser Eugénie le cuisiner en trois ou quatre façons (carpaccio, ceviche, tempura ou filets rôtis) selon son inspiration et le marché du jour : un savoureux exercice de technique et de créativité à ne pas manquer...





Aux desserts, on retrouvera la patte du chef pâtissier Anthony Guy, au parcours parsemé de tables étoilées comme L'Atelier de Robuchon à Monaco ou La Messardière à Saint Tropez après avoir fait ses débuts chez le MOF Philippe Chatelain à Menton et avoir été formateur à l'école gastronomique Bellouet Conseil chez Lenôtre et à l'Ecole de Pâtisserie d'Alain Ducasse et Yves Thuriès à Issingeaux. Il propose notamment, un soufflé de citron Meyer, coeur de panettone au limoncello, sorbet aux agrumes confits ou une fève de cacao « Madagascar », crème de cacao, fin sablé étoilé et sorbet intense...





## Les menus

*J'ai longuement réfléchi au format de cette carte. Je vous propose tout simplement de vous laisser guider, en précisant bien évidemment vos allergies ou les produits que vous n'affectionnez pas.*

*A mon sens, un client vient manger au restaurant, tout comme s'il venait manger chez moi. Je vous ferais un repas en vous demandant au téléphone « y a-t-il des choses que tu n'aimes pas, ». « Très bien, je vais te faire mon plat favori » ou bien... « je vais te faire un repas inédit ! »*

*Cette carte est à mes yeux une vitrine, un aperçu de ma cuisine. Concernant les menus, je compose en fonction des arrivages des produits. La mer et la terre nous offrent ce qu'elles veulent. Il est aujourd'hui inconscient de vouloir obtenir à tout prix ce que l'on a décidé. Le contraire est la quintessence même de mon métier et de mes convictions : s'adapter au gré des arrivages quotidiens.*

*Un champs des possibles s'offre alors, une liberté créative pour le cuisinier et une invitation au voyage... culinaire.*

**Avec la carte,  
la Flibuste propose plusieurs menus et formules au déjeuner.**

**Le « business lunch »** (entrée + plat ou plat + dessert avec verre de vin et café) s'affiche à 45€.

**Menu « Découverte »** à 68 € (entrée/plat/dessert avec deux choix et accord mets-vins à 39€),

**Menu « Inspiration »** à 118€ en six services et accord mets-vins à 62€

**Menus déjeuner** du mardi au vendredi sauf jours fériés à 37€

(entrée/plat ou plat/dessert) et 44€ avec entrée/plat/dessert.



# M

## Salon Martin's Votre espace accueil, apéritif ou after-dinner



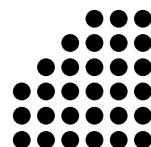
« La Flibuste » vous présente le « Salon Martin's » !  
Confortablement aménagé, cet espace est destiné à vous accueillir, vous faire profiter d'un apéritif ou un digestif en « after-dinner ».

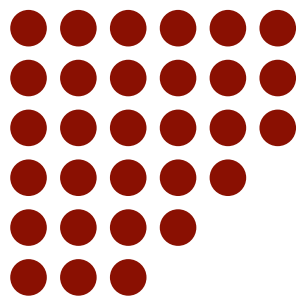
*Le Salon Martin's est résolument dédié à la détente.*

Pour écouter agréablement l'attente de tous les convives de la table ou tout simplement savourer un apéritif... avant de passer à table.

*Enfin, prolongez le plaisir au-delà du dîner...*

Le Salon Martin's installe une ambiance cosy, qui fera de votre soirée un pur moment de convivialité, à savourer à deux ou entre amis.





# Évènementiel

## business ou privé



*F<sub>1</sub>*  
**salle principale**  
30/40  
places (80 m<sup>2</sup>)

*F<sub>1</sub>*  
**salon**  
12  
places (15 m<sup>2</sup>)

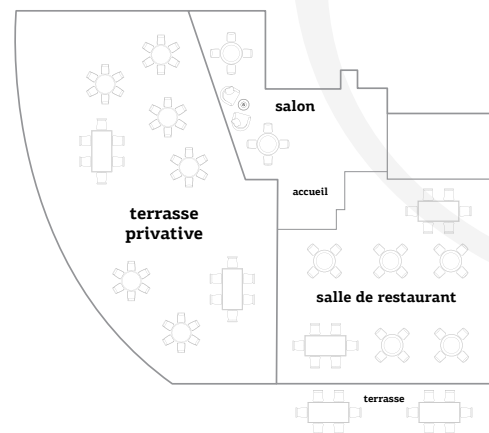
*F<sub>1</sub>*  
**terrasse**  
30/40  
places (100 m<sup>2</sup>)

*F<sub>1</sub>*  
**espace total**  
200m<sup>2</sup>

### Le lieu de vos réceptions

La Flibuste met à votre disposition son restaurant pour l'organisation de vos événements privés ou professionnels.

Mariages, anniversaires, soirées privées, réunions professionnelles... Offrez à vos hôtes un espace raffiné au cœur d'un lieu mythique sur la Côte d'Azur.



Privatisation du restaurant est possible à partir de 3 000 € / 1 service.

Les conditions peuvent être modifiées en fonction de la saison et les disponibilités.

Plus d'informations par téléphone au 04 93 20 59 02.



## Les services proposés

Le restaurant gastronomique La Flibuste vous propose menus sur mesure, voiturier, Wifi, parkings à proximité du restaurant.

**La Flibuste vous accueille** du mardi au vendredi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h45, le samedi de 19h00 à 21h45 et le dimanche de 12h00 à 14h00.



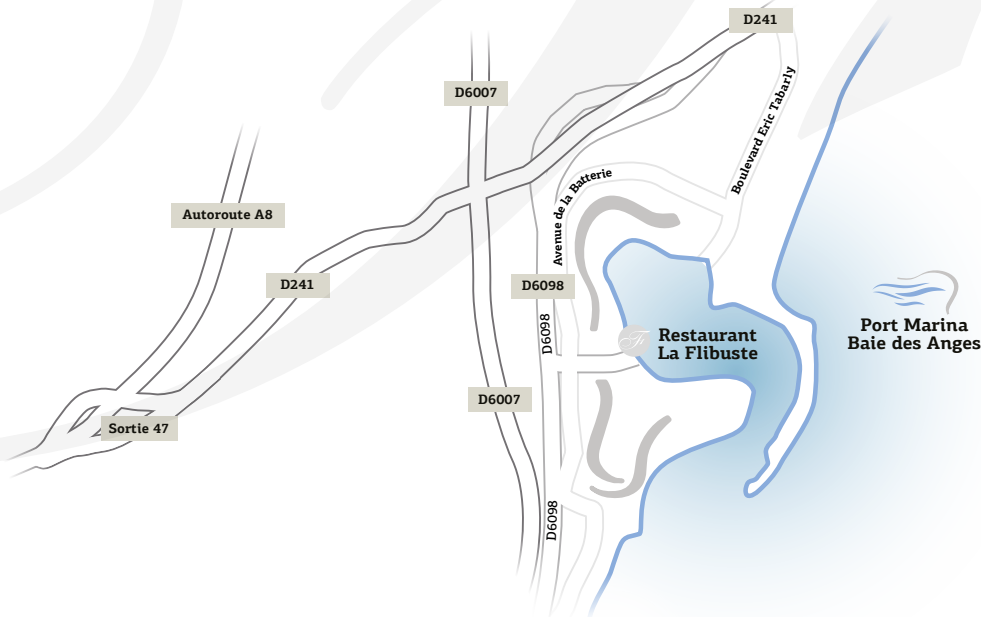
## Le voiturier

Si les places sont rares sur les parkings du port, vous n'aurez pas de problème pour garer votre voiture quand vous arrivez à La Flibuste : le voiturier est à votre disposition devant le restaurant. Tarif : 10€



## Lieux d'intérêt à proximité du restaurant

Le port Marina Baie des Anges, Antibes à 7 km, Nice à 16 km, Cannes à 20 km, St Tropez à 99 km



## Accès

La Flibuste est situé dans la Marina Baie des Anges, au 1001, Avenue de la Batterie à Villeneuve-Loubet.

## En voiture

Sortie 47 « Villeneuve-Loubet » sur l'Autoroute A8 en provenance de Marseille ou de Monaco

## En avion

Aéroport Nice Côte d'Azur à 9,8 km

## En train

Gare de Villeneuve-Loubet à 3,7 km



**Nous serions ravis de vous accueillir pour une visite de notre établissement.**

N'hésitez pas à contacter Roger Martins pour prendre rendez-vous.

**Marina Baie des Anges - Villeneuve-Loubet**  
**04 93 20 59 02 - [contact@restaurantlaflibuste.fr](mailto:contact@restaurantlaflibuste.fr)**  
**[www.restaurantlaflibuste.fr](http://www.restaurantlaflibuste.fr)**

Find this presentation in English and in Russian on our website

