

# LA FLIBUSTE

E U G É N I E B É Z I A T



Dossier de presse

# La Flibuste Martin's Port Marina Baie des Anges



La Flibuste est idéalement située en plein cœur de la Marina Baie des Anges; un lieu atypique dont les courbes dessinent en serpentant 4 pyramides « toutes voiles dehors »; un des premiers éléments architectural emblématique de la Côte d'Azur reconnaissable dès notre arrivée en avion. Née au Gabon la Cheffe Eugénie Béziat a passé toute sa jeunesse en Afrique, une expérience qui influencera une cuisine technique, basée sur des alliances nouvelles, respectueuses des impératifs de saison, favorisant l'utilisation de produits locaux extrêmement qualitatifs dénichés auprès de fournisseurs sélectionnés avec soin à chaque nouvelle carte.



**T**oulousaine d'adoption, née au Gabon, mais c'est à Paris qu'elle aura sa révélation. Lors d'un repas chez Hélène Darroze, submergée d'émotions, elle pris la décision d'emprunter la voie de la Gastronomie.

Après un passage remarqué de trois ans comme cheffe exécutive de l'étoilé Yann Le Scarvarec à La Roya à Saint-Florent, puis, à Toulouse, en tant que sous cheffe pour Michel Sarran, doublement étoilé. C'est à la Flibuste qu'elle trouva sa première place de cheffe mais aussi obtient en janvier 2020 sa première étoile au Guide Michelin.





**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.

**P**uis quatre ans comme sous-cheffe dans son restaurant toulousain étoilé Michelin. « *Un Jour il m'a proposé d'être son cheffe privée dans sa maison, 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 était très précieux à ce moment là*».







**N**ée au Gabon la Cheffe Eugénie Béziat a passé toute sa jeunesse en Afrique, une expérience qui influencera une cuisine technique, basée sur des alliances nouvelles, respectueuses des impératifs de saison, favorisant l'utilisation de produits locaux extrêmement qualitatifs dénichés auprès de fournisseurs sélectionnés avec soin à chaque nouvelle carte.

À mon sens, un client vient manger au restaurant, tout comme s'il venait manger chez moi. Je vous ferai 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 ! »

*Eugénie Béziat*

*Très créative Eugénie Béziat imagine sa cuisine comme un moyen de prouver son art en surprenant, à travers des saveurs inattendues aux mélanges détonants. "Déjeuner ou dîner à la Flibuste doit demeurer une expérience mémorable".*



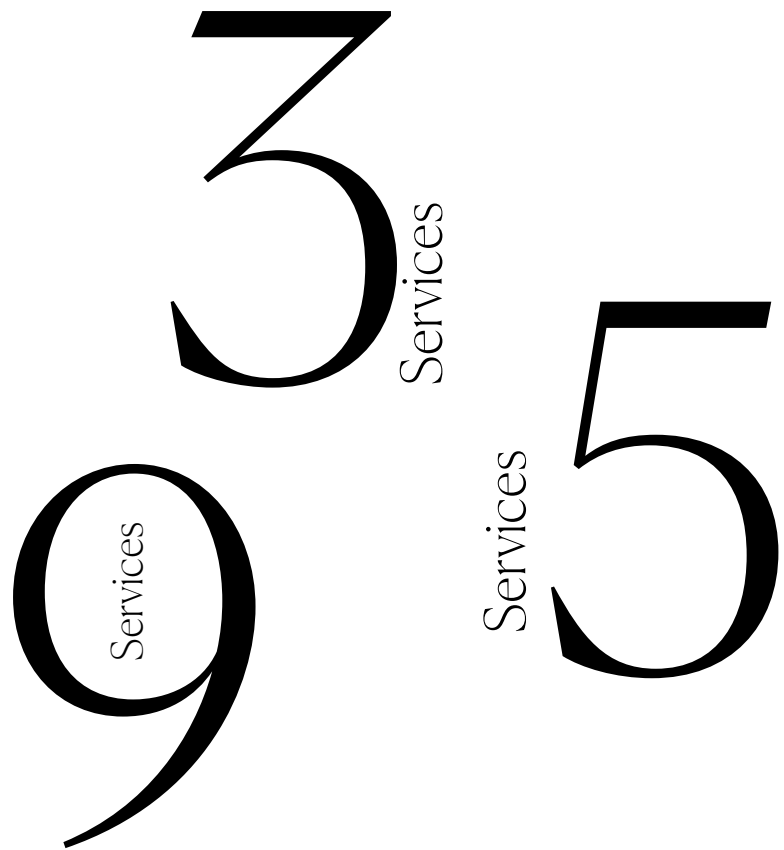
## 3, 5 OU 9 SERVICES !

Se Laisser surprendre et découvrir de nouvelles saveurs au gré de la nature, et de la créativité de la Cheffe. Un voyage culinaire à vivre sans modération.

*« Cette carte est à mes yeux une vitrine, un aperçu de ma cuisine. Je compose mes menus 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.»*





## MENU RÉMINISCENCES & TERROIR

Au gré de la nature, laissez-vous surprendre par la créativité de notre Cheffe.

### **En 3 services – 75€**

Laissez-vous guider avec notre accord met et vin – 52€

### **En 5 services – 115€**

– Pour l'ensemble de la table des convives –

Laissez-vous guider avec notre accord met et vin – 70€

### **En 9 services – 145€**

– Pour l'ensemble de la table des convives –

Non disponible pour le déjeuner

Disponible pour le dîner jusqu'à 21h

Laissez-vous guider avec notre accord met et vin – 92€



**K**erozen, c'est l'odeur de l'exil, l'odeur du retour, dans un sens ou dans un autre.

L'odeur du passé, de l'enfance, de l'Afrique qui raisonne encore au détour d'une pensée, d'un parfum, d'une couleur.

Kerozen, c'est la prise de conscience d'un Monde qui meurt, d'une Nature qu'on ne trompe pas, qu'on ne dompte jamais.

Kerozen, c'est le titre d'une chanson de mon âme frère. C'est l'espoir qui nous tient confiné. Des heures à rêver de pouvoir s'exprimer de nouveau : cuisiner.

Kerozen, c'est l'équilibre en plein vol, les yeux tournés vers les étoiles.

Kerozen, c'est l'énergie créatrice, le feu qui brûle en soi, l'Amour qui nous tient, les sens à fleur de peau, le palais rêveur, l'arbre des possibles.

Kerozen, c'est pas c'qu'on croit.

C'est le contre-pied.

C'est s'empêcher d'avoir des certitudes. C'est oser changer les habitudes. C'est se remettre en question. Être curieux de tout, garder à l'esprit que rien n'est acquis, préserver la beauté qui nous entoure.

**KERUZEN**