

LA FLIBUSTE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Une première étoile pour La Flibuste et Eugénie Béziat !

Il n'aura fallu que 18 mois pour que **La Flibuste** et sa cheffe de cuisine Eugénie Béziat obtiennent la reconnaissance du **Guide Michelin** en obtenant un premier macaron au Guide Michelin 2020. Voilà une récompense méritée pour l'équipe mise en place par le propriétaire **Roger Martins**, restaurateur passionné toujours porté vers l'excellence.

C'est la première fois en outre qu'une table de **Marina Baie des Angés** mais aussi de Villeneuve-Loubet, ville du grand Auguste Escoffier, décroche cette étoile qui fait rêver tous les cuisiniers.

«Pour nous, cette nomination est énorme» souffle très ému Roger Martins. 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. C'est cet ensemble puissant qui nous a permis de vivre ce moment fort de joie et de récompense ! C'est aussi, bien sûr, grâce à nos fidèles clients, qui nous suivent, nous soutiennent, viennent tous les jours vivre l'expérience «La Flibuste», que nous avons réussi à «atteindre les étoiles». Mais maintenant on se remet au travail avec une motivation décuplée. Bravo à Eugénie et son équipe, notamment Alex Aziza qui l'accompagne depuis le début et Giorgio, notre plongeur ! » assure Roger Martins.

Michelin récompense ainsi une cheffe de cuisine passionnée par les beaux produits, fine technicienne et toujours en recherche d'alliances nouvelles, témoins gourmands de ses voyages, comme le ris de veau au céleri de Provence et réglisse de Calabre, condiment câpres et citron vert ou la sériole tout simplement farcie à l'anguille fumée, « attieke » de manioc à la cacahuète, salsifis et bouillon de crevettes...

Entre Afrique, Toulouse et Corse

Eugénie Béziat, toulousaine d'adoption de 36 ans (elle est née au Gabon et a passé toute sa jeunesse en Afrique) a trouvé à **La Flibuste** 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 en Corse.

Après le lycée hôtelier de Toulouse, elle avait rejoint Michel Guérard à Eugénie les Bains, comme commis de cuisine. Elle a travaillé ensuite à la Brasserie du Stade Toulousain auprès de Stéphane Garcia, restaurant dont Michel Sarran était le consultant. «Un jour il m'a proposé d'être son chef privé dans sa maison, à Ibiza. J'ai cuisiné pour sa famille, ses amis. Travailler pour Sarran, c'était un rêve» poursuit la jeune femme. Les 4 années suivantes, en tant que sous-chef dans le restaurant «Michel Sarran» (2 étoiles au **Guide Michelin**) sont venus «peaufiner» ce parcours gastronomique.

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 que les **3 fourchettes et une assiette** déjà accordées par le **Guide Michelin**.



Guide MICHELIN
2020