LA FLIBUSTE

GUIDE MICHELIN 2020

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ РЕСТОРАН

« В сердце исторической достопримечательности Французской Ривьеры, где сочетание вкусов приобретает весь свой смысл ..»

Парковочные места
швейцар

Гастрономическая
кухня

Терраса

GUIDE MICHELIN 2020

MAÎTRE RESTAURATEUR

Gault&Millau

CHAINE DES ROTISSEURS 1248 - 1950

Содержание

Введение

Слово владельца - Роже Мартинс ***стр. 6***

Marina Baie des Anges : визитная карточка Лазурного Берега ***стр. 7***

Ресторан

Marina под « счастливой звездой »... ***стр. 8***

Кухня

Слово Шеф-Повара ***стр. 11***

Разнообразие вкусов от Евгении Безиа ***стр. 12***

Меню с изюминкой ***стр. 14***

Меню ***стр. 16***

Salon Martin's

Приятное времяпрепровождение, аперитив или дижестив ***стр. 17***

Частные или бизнес мероприятия

Идеальное место для Вашего приёма ***стр. 18***

Доступ и контактная информация *стр. 19*

www.restaurantlaflibuste.fr

Find this presentation in English and in Russian on our website

Слово в ладельца

Рожер Мартинс

Моя профессия – это моя страсть уже более 30-ти лет.

Я переехал в исторический комплекс «Marina Baie des Anges» в 1988 году, в возрасте 22-х лет, будучи счастливым обладателем закусочной. Меня всегда мотивировали мой безмерный перфекционизм и желание развиваться, а также неизменная поддержка моей замечательной супруги Самия и моих троих детей, без которых жизнь была бы гораздо менее яркой и в то же время сбалансированной.

Я никогда не скрывал своих амбиций и всегда хватался за возможность развиваться, шаг за шагом. В течение 15-ти лет мы с супругой управляли пиццерией, затем ларьком мороженого. В возрасте 30-ти лет я поделился с супругой желанием однажды стать владельцем ресторана «Le Repaire de la Flibuste» - первого заведения, построенного в нашем прекрасном комплексе Marina в 70-х гг.

Это учреждение управлялось в то время незаменимым г-ном Рене Тости. Это место было больше, чем ресторан, это была настоящая мечта ... Когда мечта наконец сбывается в 2001-м году, главнейшую роль в этом «приключении» играют люди, которых мы встречали на нашем пути, каждый из них, имея важную роль в жизни этого места.

Детали были всегда на первом месте для нас при управлении рестораном, сначала это был «пиратский» стиль, затем постепенно перешедший в атмосферу «бистро» с акцентом на морепродукты. В конце 2017-го года мы приняли решение сменить направление в сторону высокой Гастрономии, и в январе 2020го года Гид Мишлен наградил нас первой звездой. Мы находимся в постоянном движении, мы не собираемся останавливаться на достигнутом, мы продолжаем развивать наше заведение, продолжаем мечтать, придумывать, затем восполнять в жизнь, чтобы превосходное качество всегда оставалось нашим кредо.

Marina Baie des Anges
визитная карточка Лазурного Берега

В основе этого незаменимого элемента пейзажа Лазурного Берега находится массивный строительный проект, старт которому был дан в 1969-м году и завершившийся в 1993-м году. Уникальный в своём роде и ставший настоящим «внутренним городком», находящимся в городе Вильнёв-Лубе, этот комплекс из 4-х зданий, напоминающих паруса, «охраняет» небольшой порт.

Этот комплекс, привлекающий внимание как маяк, можно увидеть с любой панорамной точки. Этот оригинальный архитектурный проект заключает в себя жилой фонд, а также несколько разнообразных ресторанов, магазинов и других учреждений.

«La Flibuste», расположенный в начале набережной, является своего рода «входной дверью» в это сдержанное и в то же время привлекающее внимание пространство.

Находясь между Кань-Сюр-Мэр и Антибами, Marina Baie des Anges

Marina

под « счастливой звездой »...

Находясь на входе в порт Marina Baie des Anges и тем самым играя роль «наблюдателя», ресторан «La Flibuste» сильно изменился с тех пор как Рожер Мартинс взял его в свои руки, вот уже 18 лет назад. Вовлеченный уже более 30-ти лет в коммерческую деятельность этого комплекса, г-н Мартинс направил все свои усилия на развитие своего ресторана, чтобы из года в год в разы повысить его качественный уровень.

GUIDE
MICHELIN
2020

И этот проект можно считать успешным, так как ресторан получил первую звезду Мишлена в январе 2020го года с нынешним Шеф-поваром Евгенией Безият. Это первый ресторан, награждённый звездой гида в городе Вильнёв-Лубе, тем не менее являющимся родным городом знаменитого г-на Эскофье!

С поддержкой двух его сыновей Энзо и Райана, Рожер Мартинс, обладающий престижным титулом Maître Restaurateur совсем недавно придал ещё больше блеска своему заведению. Они модернизировали весь зал ресторана, обставив его мебелью Collinet. Любимая гостями в солнечные дни терраса также была расширена и переустроена, и, пространство, находящееся возле потрясающей винной камеры стало любимым местом для трапезы на открытом воздухе.

КУХНЯ
Слово Шеф-Повара

Спасибо моей команде, людям, находящимся в тени, которых вы не видите, но которые работают не покладая рук с утра до вечера, чтобы удивить Вас в визуальном и вкусовом плане.
Александр - молодой повар, страстно любит своё дело и не боится экспериментировать.
Антони Ги – талантливый шеф-кондитер.
Джорджио - человек всех ситуаций, наш драгоценный «мастер чистоты».
Но кухня - ничто без команды, работающей в зале ресторана и наоборот.
Рожер - «Месье Мартинс», именно он дает мне возможность исполнять мою мечту. Я не знаю кто из нас менее разумный или более безумный, но в итоге каждый день наполнен смыслом.
Самия - «Мадам Мартинс», её внутренние ценности и принципы так близки мне, что она стала важной частью моей жизни, настолько важной, что я попросила её свидетелем на моей свадьбе.
Райан, старший сын Рожера и Самии, обладает замечательным чувством деталей и требовательности к себе, являющимися явными предпосылками к многообещающему будущему.
Энзо – средний сын семьи Мартинс, идущий по тому же пути, имеющий потрясающе лёгкий контакт с людьми.
Тиаго, ему 11 лет, он - младший из братьев , наблюдатель ждущий своего часа...

Желаем вам приятного отдыха за нашим столом.

Eugénie BEZIAT

РАЗНООБРАЗИЕ ВКУСОВ ОТ ЕВГЕНИИ БЕЗИЯТ

35-ти летняя, раннее жительница Тулузы (она родилась в Габоне и провела всё своё детство в Африке), занимает в ресторане La Flibsute свой первый пост в качестве Шеф-Повара, после трехлетнего опыта в качестве сотрудника Шеф-повара Янна Лё Скарварек, облдающего звездой Мишлена, в ресторане « La Roya » в Сен- Флоран.

« Я училась на литературном факультете в Тулузе когда, однажды попробовав кухню Элен Дарроз в Париже, я испытала такие эмоции, что решила всё поменять » объясняет Евгения. Таким образом, окончив профессиональную подготовку в Тулузе, она получила свой первый пост на кухне Мишеля Герард в... Эжени-Лё-Бен, в качестве помощника. Затем она работала в ресторане

Стефана Гарсия, в котором Мишель Сарран был консультантом и, после, 4 года в качестве второго шеф-повара в его звёздном ресторане в Тулузе.
« Однажды г-н Сарран предложил мне стать его личным шеф-поваром, в его доме, на Ибице. Я готовила для его семьи и друзей. Работать на Мишеля Сарран было мечтой » рассказывает Евгения.
После Корсики она встретила Рожера Мартинс, который нашёл нужные аргументы, чтобы убедить её вовлечься в «приключение» под названием «La Flibuste», подарив ей возможность развить ещё больше свой талант и добиться получения звезды Мишлена, к которой они так стремились, работая вместе непокладая рук в течение двух лет.

Для нас это звание имеет огромное значение», с волнением говорит Рожер Мартинс сразу после получения этой новости. *«Это случилось благодаря страсти, таланту, неустанному труду и изобретательности нашего шеф-повара Евгении Безият, но также слаженной работе её команды и конечно энергии и целеустремлённости всей семьи : моей супруги Самии и моих сыновей Райяна и Энзо, чья работа в ресторане имеет огромную ценность »*.

ИЗОБРЕТАТЕЛЬНОСТЬ В НАШЕЙ КУХНЕ

Евгения Безият – шеф-повар, обожающая хорошие, качественные продукты, обладающая сложнейшими техниками и постоянно находящаяся в поиске новых вкусовых сочетаний. Она предлагает меню, полное изысканных находок, например, лобстер с ягодами вербены, биск из головной частии зимней грушей, средиземноморские моллюски с пастой тимбале, забальоне Рэй-Джейн, запеченный крем с лимоном и чесноком, фермерский цыпленок от Эрика «Terre de Toine» с тосканской капустой, цветной капустой или медальоны из телёнка, глазированные соком моркови с шалфеем и морковью.

Также фирменные блюда из свежих морепродуктов остаются в меню. Новинка Евгении заключается в том, что каждый день она предлагает Вам выбор из улова дня, из которого она приготовит Ваш обед или ужин, используя каждую часть (филе, щеки, иногда даже голову). Челлендж и испытание на креативность, которые никак нельзя упустить!

За десерты отвечает Антони Ги, чья карьера «была усеяна звездными столами», такими как L'Atelier de Robuchon в Монако или La Messardière в Сан-Тропе, после обучения с MOF Philippe Chatelain в Ментоне и в гастрономической школе Bellouet Conseil в Lenôtre, а также в кондитерской школе Алена Дюкасса и Ива Туриеса в Иссинго. Он предлагает, например, лимонное суфле Мейер, сердце панеттоне из лимончелло с цукатами из цитрусовых или мадагаскарский какао с какао-кремом, сабле из звездного ладана и сорбет....

МЕНЮ

Я долго думала какой формат придать этому меню.
И я предлагаю Вам просто довериться мне, указав, конечно же,
присутствие аллергии на тот или иной продукт, либо то,
что вы совсем не любите.
На мой взгляд, гость приходящий в мой ресторан – это как если бы
он пришел ко мне домой. В этом случае я бы Вас сначала спросила по
телефону: «Какие продукты ты не любишь совсем?»
«Отлично, я приготовлю тебе моё любимое блюдо» или
«Я приготовлю тебе то, что ты ещё никогда не пробовал! »
Для меня меню - это витрина, это то, что отражает мою кухню.
Я придумываю блюда в соответствии с полученными продуктами.
Море и земля дарят нам то, что могут. Безответственно на
сегодняшний день хотеть получить любой ценой то, что нам
захотелось в данный момент. Противоположный принцип и
есть моя профессия и полностью укладывается в мои принципы
-адаптироваться в соответствии с ежедневными поставками.
Именно так открывается широкое поле возможностей, творческая
свобода для повара и гастрономическое «путешествие» ... в мир вкусов.

Помимо блюд à la carte, La Flibuste предлагает различные меню на обед и на ужин

Обеденное меню предлагается в будние дни, кроме национальных праздников,
по 37€ за 2 блюда (стартер и основное блюдо либо основное блюдо и десерт)
и по 44€ за 3 блюда (стартер, главное блюдо и десерт).
Бизнес-ланч (стартер + основное блюдо или основное блюдо + десерт
с бокалом вина и кофе) предлагается за 45€

Меню «Открытие» за 68€ из трёх блюд, подобранные к блюдам вина за 39€.
Меню «Вдохновение» за 118€ из шести блюд, подобранные к блюдам вина за 62€.

Салон Мартинс

Приятное времяпрепровождение, аперитив или дижестив

“La Flibuste” представляет Вам Салон Мартинс!
Это комфортно устроенное место в Вашем распоряжении для велком дринка, аперитива или дижестива.

Салон Мартинс полостью предназначен для отдыха.

Расположитесь здесь для наиболее приятного ожидания Ваших гостей или просто насладитесь аперитивом перед тем, как перейти к столу.

Но удовольствие можно продлить и после ужина ...

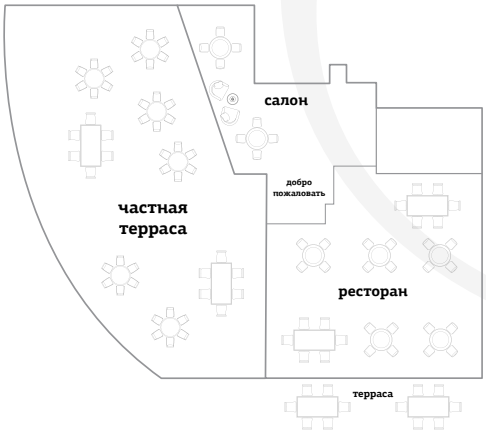
Салон Мартинс создает для Вас уютную атмосферу, которая поможет насладиться моментом тет-а-тет или в кругу друзей.

Частные или бизнес мероприятия

главный зал	салон	терраса	общая площадь
30/40	12	30/40	200кв. м
посадочных мест 80 кв. м	посадочных мест 15 кв. м	посадочных мест 100 кв. м	

Идеальное место для Вашего приёма

Ресторан «La Flibuste» в вашем распоряжении для организации ваших частных или профессиональных мероприятий. Свадьба, день рождения, частная вечеринка, деловая встреча ... Предоставьте Вашим гостям изысканное пространство в самом сердце исторической достопримечательности Лазурного Берега.



Приватизация ресторана возможна от 3 000€ / полдня.

Условия могут быть изменены в зависимости от сезона и доступности.

Более подробная информация по телефону +33 (4) 93 20 59 02.

LA FLIBUSTE

Предоставляемые услуги :

Ресторан La Flibuste предлагает Вам следующие услуги: меню на заказ, швейцар, Wifi, парковочные места

Гастрономический ресторан «La Flibuste» открыт со вторника по пятницу с 12:00 до 14:00 и с 19:00 до 21:45, в субботу с 19:00 до 21:45 и в воскресенье с 12:00 до 14:00.

Визит :

Мы будем счастливы показать Вам наше заведение. Роже Мартинс ответит на Ваш звонок или письмо, чтобы выбрать удобное Вам время для встречи.

Парковочный сервис

В порту Марина часто не хватает парковочных мест, но по прибытии в La Flibuste у вас не возникнет проблем ; гости ресторана могут воспользоваться услугами нашего парковочного сервиса. Цена: 10 €

Доступ :

Ресторан La Flibuste находится в порту Marina Baie des Anges, по адресу : 1001, Avenue de la Batterie в Вильнёв-Лубе.

На автомобиле :

выезд 47 « Villeneuve Loubet » с автобана A8 в направлении из Марселя в Монако

На самолёте :

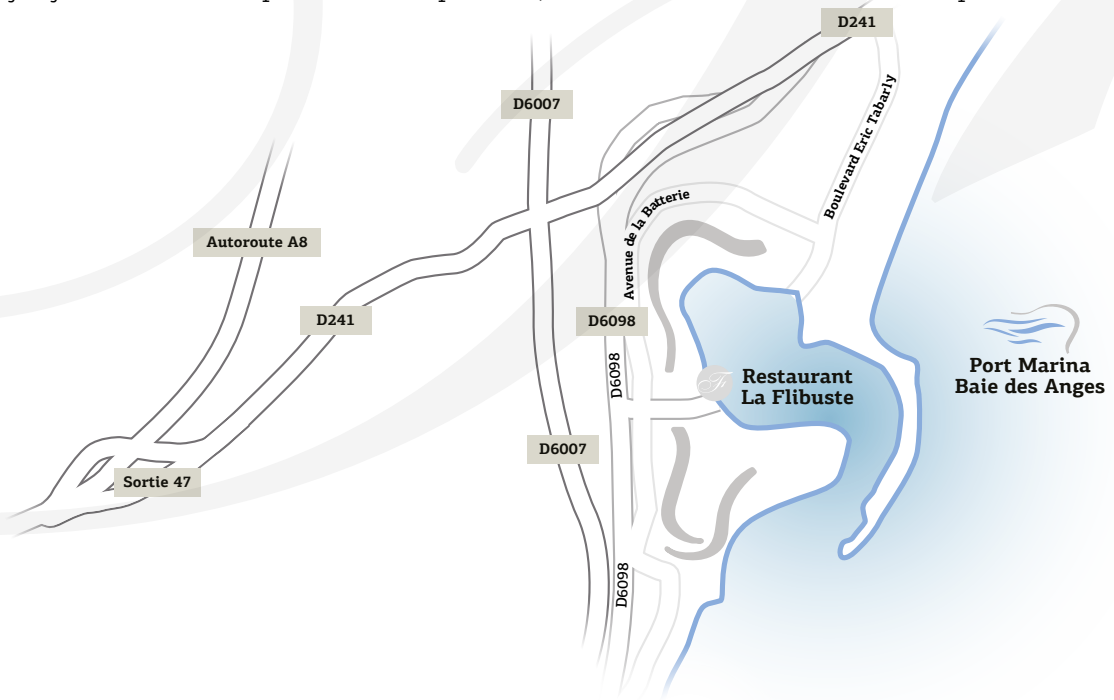
ближайший Аэропорт Nice Côte d'Azur находится в 9,8 км

На поезде :

ближайший ЖД вокзал Gare de Villneuve-Loubet находится в 3,7 км

В округе :

Порт Marina Baie des Anges
Антибы в 7-ми км
Ницца в 16-ти км
Канны в 20-ти км
Сэн-Тропе в 99-ти км



Marina Baie des Anges - Villeneuve-Loubet
04 93 20 59 02 - contact@restaurantlaflibuste.fr
www.restaurantlaflibuste.fr

Find this presentation in French and English on our website