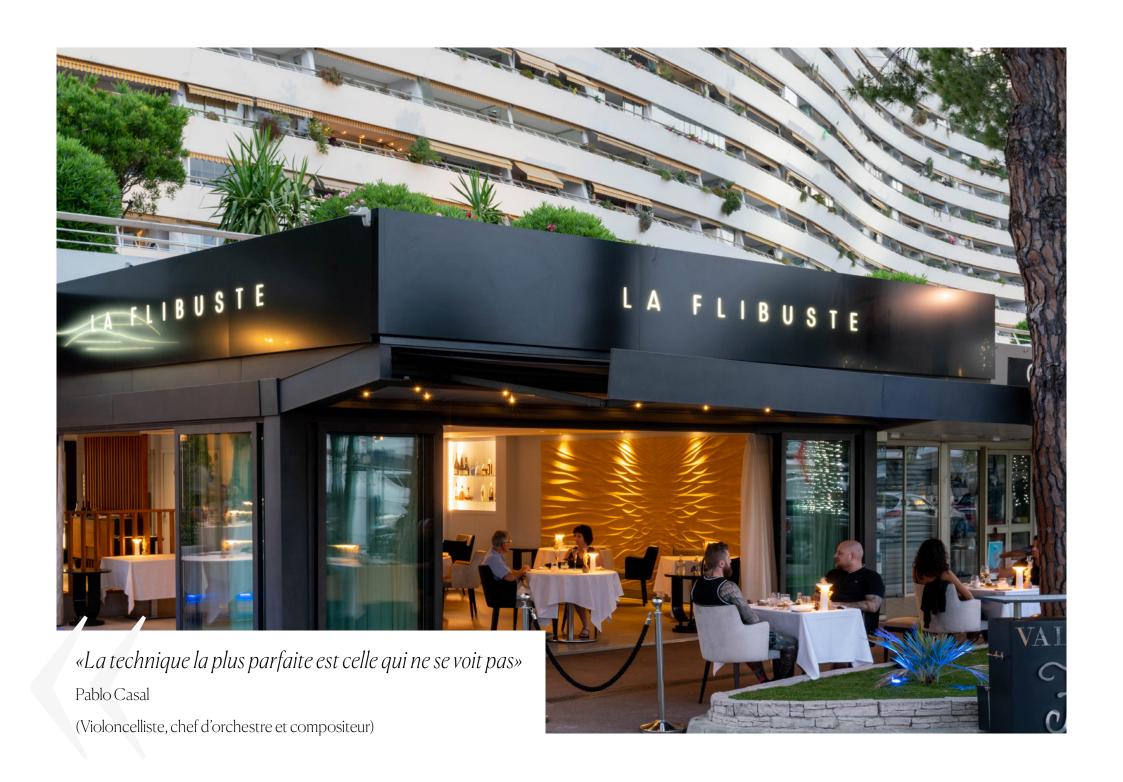


LA FLIBUSTE







LA FLIBUSTE

LE MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE LA RÉGION SUD EN 2022

C'est avec une grande fierté que le 10 mai dernier, la Flibuste s'est vue décernée par le Comité Régional du Tourisme le titre de « meilleur restaurant gastronomique de la région Sud en 2022 » avec la note de 9,8/10.

Comment cette note a été calculée et qui étaient les autres participants ?

Ce sont nos clients qui nous l'ont décernée!

Cette note exceptionnelle a été obtenue à partir de 121 avis déposés en 2022 sur Google, TripAdvisor, The Fork (ex La Fourchette) et L'Internaute. Cette sélection compte 78 établissements, toutes distinctions confondues (1, 2 et 3 étoiles Michelin). Ce classement a été réalisé à partir des 64 établissements dont au moins 50 avis ont été déposés en 2022 (afin de consolider et de retirer du classement les établissements ayant trop peu d'avis pour avoir une bonne représentativité de l'eréputation du restaurant).



Une quête de l'excellence et une identité forte

Les mots nous manquent pour exprimer toute notre émotion suite à cette distinction honorifique, tout un symbole. Ces chiffres sont le reflet de l'engagement et de la passion de toute une équipe, mais aussi d'une identité forte, respectée et aimée par nos clients. Le résultat d'une quête perpétuelle d'excellence, dans le geste, dans l'accueil mais aussi dans la créativité et la recherche de partenaires à la hauteur de nos attentes. Nous tenons donc à remercier tous ceux qui nous ont accompagné pour nous permettre d'atteindre nos objectifs, mais aussi et surtout les clients qui nous honorent de leurs notes si positives au quotidien. Cette haute distinction nous conforte dans la voie que nous avons choisie il y a de cela 5 ans et nous donne encore plus de courage pour cette aventure qui ne fait que commencer.

MERCI! L'Equipe de la Flibuste

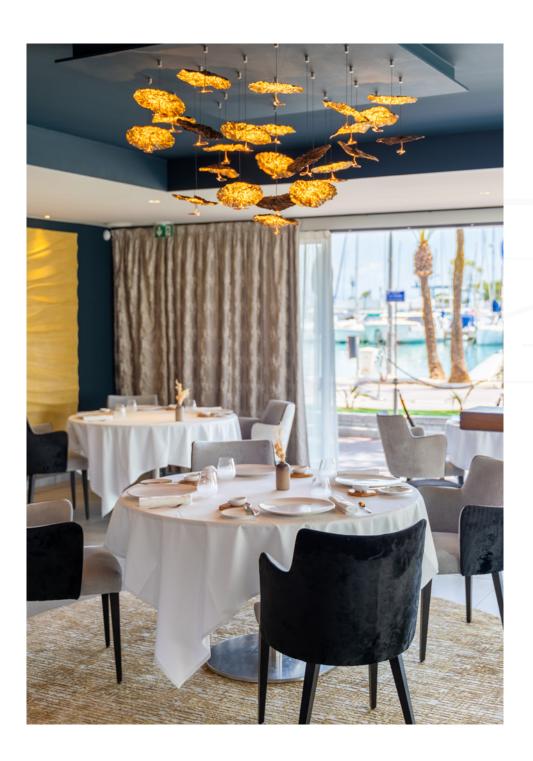












L'histoire de la Flibuste écrite à plusieurs mains

Il n'échappera à personne qu'avoir un restaurant gastronomique est un challenge de tous les instants ; aussi bien dans sa partie émergée de l'iceberg (un devoir de qualité irréprochable des prestations en cuisine et en salle), mais aussi sa partie immergée (la gestion globale) qui, à bien des égards se montre parfois plus compliquée encore.

Nous tenons ce jour à mettre en lumière le travail de ces personnes qui ont fait que notre établissement est ce qu'il est aujourd'hui.

La Flibuste c'est avant tout un ADN, une passion pour le monde de la haute Gastronomie dans lequel Roger Martins a décidé de s'investir il y a de cela maintenant plus de 6 ans. Une envie de proposer des plats « modernes » en accord avec notre société, favorisant les circuits courts et le goût, cassant les codes tout en gardant l'élégance dessinée par Auguste Escoffier où tout est pensé pour que le client soit au centre de l'attention.

C'est autour de ce fil rouge, de cette identité forte, que le propriétaire de l'établissement a réussi à fédérer de nombreux talents, une sélection de haut vol pour un parcours sans fautes, mettant en lumière des chefs exceptionnels et leurs équipes.

Tout d'abord Eugénie Béziat ayant mis la Flibuste sur le chemin des étoiles avant de reprendre les rênes de l'Espadon, la table gastronomique du Ritz à Paris. Puis, Nicolas Thomas, un chef brillant, ancien violoncelliste professionnel à la carrière fulgurante ayant maintenu cette dernière avec une cuisine créative et sincère, toujours en quête de justesse. Aujourd'hui, place à la « saison 3 » qui se joue en binôme avec l'arrivée de Clio Modaffari et Anne Legrand, ayant décrochées une étoile Michelin pour le restaurant l'Innocence dans le 9ème arrondissement de Paris avec une cuisine fraîche, précise et instinctive basée sur le respect du produit.

Saison 1 « Kerozen » - Eugénie Béziat
Saison 2 « Agiter les sentiments » - Nicolas Thomas
Saison 3 « La force d'une rencontre » - Clio Modaffari & Anne Legrand



Deux cheffes pour la Flibuste!

Anne Legrand et Clio Modaffari œuvrent ensemble depuis 2018, c'est aux commandes du restaurant «L'Innocence», à Paris, qu'elles décrochent leur première étoile au Guide Michelin.

On les reconnaît à une cuisine fraîche, précise et instinctive.

Chaque chose a son goût, sa coupe, sa cuisson et sa texture.

L'amour pour la Méditerranée, natale pour Clio et adoptive pour Anne, les emmène vers le Sud.

En quête perpétuelle de produits et producteurs respectueux du terroir, elles visent une harmonie avec l'environnement, maître mot.

Elles cuisinent minute, dans une ébullition de goûts, textures, où la technique ne veut pas être la star, tout en étant le pilier du respect des matières.

Évoquer des souvenirs, donner un réconfort, la découverte, l'instant, sont leurs souhaits.

Le rythme précis nuance en salle en un sentiment familier qui s'empare de la table.

Vous êtes ici dans une bulle locavore, où on avance main dans la main avec nos artisans, producteurs, pêcheurs, vignerons...





La Force d'une Rencontre

La force d'une rencontre, celle de la nature et d'un art en harmonie avec l'environnement.

Notre cuisine est un cocon, un voyage qui s'offre à nous à chaque saison, invitant à découvrir les ressources de nos producteurs et de leur terroir.

Une ébullition de goûts et de textures, où la technique s'estompe derrière les saveurs, offrant une expérience unique, suivant les humeurs de chaque saison, vous invitant à vous laisser guider et surprendre. Lorsque les choses ont le goût de ce qu'elles sont, la gastronomie devient une exploration des cultures et des terroirs qui nous entourent, un voyage dans le temps et l'espace.

Une saveur de souvenirs, de réconfort, et de découverte.

Selon nous, le véritable Art gastronomique, se dessine lorsque la main, la tête et le coeur travaillent de concert pour créer des plats faisant l'éloge de la nature.



Nos menus sont imaginés comme une balade se dessinant à partir d'une sélection minutieuse de produits de la terre, de la mer et de nos champs en respectant les saisons.

Il n' y a pas deux jours qui se ressemblent pour nos producteurs qui doivent s'adapte à l'environnement et travailler de la façon la plus juste en ayant pour seul objectif, la qualité et le respect de la nature. C'est pourquoi, La Flibuste a décidé de faire vibrer vos papilles au gré de nos arrivages, en ayant pour seul objectif, l'excellence.

Laissez vous surprendre, déguster et vivre cet instant de lâcher-prise... Nous vous proposons,

du mardi au samedi midi un menu qui vous sera servi en plusieurs instants, à choisir pour l'ensemble de la table.

AU DÉJEUNER

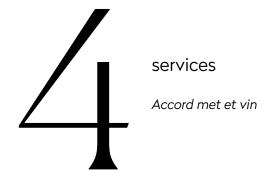
services

Accompagnement vin du déjeuner

services

Accord met et vin

AU DÎNER





Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs

Événements Business ou privés

salle principale 30/40

places (80 m²)

salon 12

places (15 m²)

terrasse

30/40

places (100 m²)

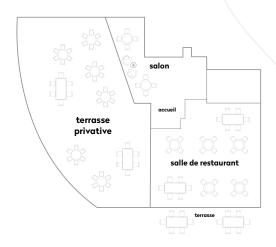
 $\begin{array}{c} \text{espace total} \\ 200 \\ m^2 \end{array}$

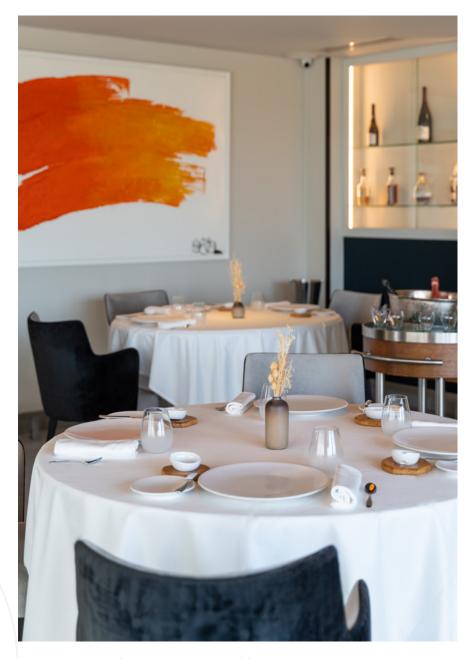
Le lieu de vos réceptions

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

Mariages, anniversaires, soirées privées, réunions professionnelles...

Offrez à vos hôtes un espace raffiné au cœur d'un lieu mythique étoilé sur la Côte d'Azur.





Privatisation du restaurant possible pour tous vos évènements. Plus d'informations par téléphone au 04 93 20 59 02.

Les services proposés

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

Ouvertures midi et soir du mercredi au samedi. Midi uniquement le dimanche 12h / 14h au déjeuner 19h30 / 21h30 au dîner

Le voiturier

Un voiturier est à votre disposition devant le restaurant

Accès

La Flibuste est située 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 Villneuve-Loubet à 3.7 km



