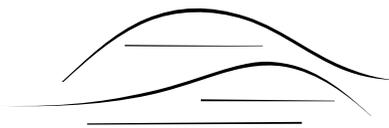


LA FLIBUSTE

LA FORCE D'UNE  
RENCONTRE



Dossier de presse



# 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'e-réputation 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*



linternaute



# Deux cheffes pour la Flibuste !

2023 commence et c'est deux cheffes qui prennent la cuisine de La Flibuste. Elles succèdent à Nicolas Thomas parti vers de nouveaux horizons.

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 familial 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...





## 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 9<sup>ème</sup> 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





*Moules de Giol en escabèche,  
Cédrat,  
ceviche d'herbes*

# À la rencontre des étoiles

Nous sommes très heureux de vous annoncer que le restaurant étoilé la Flibuste est aujourd'hui ambassadeur de Mercedes BYmyCAR Villeneuve Loubet.

La force d'une rencontre riche en saveur ! Cette nouvelle collaboration s'inscrit dans les mêmes valeurs : l'excellence et l'humilité.

Suivez cette nouvelle aventure sur les réseaux sociaux :

@rogermartinsmarina

@restaurantlafilbuste

@mercedesbymycarcotedazur





## David David,

notre coup de cœur pour un artiste hors du commun

L'Art c'est avant tout une aventure personnelle, quelque chose d'inexplorable qui va susciter des émotions et nourrir l'âme de celui qui sera touché par l'œuvre. Susciter un questionnement, ouvrir le débat, la curiosité, apporter de la couleur au moment. C'est pourquoi, il nous est apparu comme une évidence d'associer notre Art culinaire à celui d'un artiste en accord avec notre philosophie.

Nous avons donc l'immense plaisir de vous annoncer que la Flibuste expose aujourd'hui l'artiste David David, et ses œuvres emblématiques «Tête dans l'Art», un personnage ironiquement affublé d'un seau de peinture renversé sur la tête mais aussi des toiles n'ayant pas de visages mais dégageant une émotion gravant la grammaire du vécu.

Une invitation à découvrir sa vision de notre société à travers des métaphores aussi ironiques que pertinentes, éclairant ce que la société voudrait invisible.

A partir de mars 2023, vous pourrez admirer 4 œuvres représentatives de son ART au sein de notre établissement, et mêler ainsi plaisir des yeux et des papilles.

# 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.



*Pélamide*  
*(par Loïc, pêcheur «petit bateau» à Golfe Juan)*  
*à la braise,*  
*Artichauts à cru,*  
*capucine et huile de poireaux*



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'adapter 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

3

services

*Accompagnement vin du déjeuner*

services

*Accord met et vin*

5

- du mercredi au dimanche midi -  
*hors jours fériés*

## AU DÎNER

4

services

*Accord met et vin*

services

*Accord met et vin*

6

*Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs*

- du mercredi au samedi soir -



*Piste,  
huile de Chipotle,  
crème aigrette au citron d'ici*