

LA FLIBUSTE



LE GUIDE
MICHELIN
2024

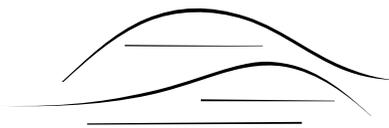
Dossier de presse



«La technique la plus parfaite est celle qui ne se voit pas»

Pablo Casal

(Violoncelliste, chef d'orchestre et compositeur)



LA FLIBUSTE

LE MEILLEUR RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE LA RÉGION SELON LE CRT

C'est avec une grande fierté que la Flibuste s'est vue décernée par le Comité Régional du Tourisme le titre de « meilleur restaurant gastronomique de la région Sud » 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 notre émotion suite à cette distinction honorifique qui est 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 à remercier tous ceux qui nous ont accompagnés pour nous permettre d'atteindre nos objectifs et surtout les clients qui nous honorent de leurs appréciations si positives au quotidien.

MERCI !
L'Equipe de la Flibuste



lintern@ute





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 à mettre en lumière le travail de ces personnes qui ont fait de notre établissement un lieu d'excellence.

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 plus de 7 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.

Notre maison a toujours été un tremplin pour les jeunes chefs talentueux qui y ont forgé leur savoir-faire.

Depuis fin 2024, la cuisine de La Flibuste n'est plus orchestrée par un seul chef, mais bien par un duo éclatant. Klervi Poullain a rejoint Valerio Boriero, son partenaire de vie et de création, mettant à la disposition de nos clients une alchimie rare que seule une passion partagée peut offrir.

Vous trouverez dans les pages suivantes de cette plaquette un bref aperçu du parcours de ces deux chefs hors du commun.



Casser les codes tout en les respectant

Imaginez un univers culinaire où la curiosité et l'envie de créer sont une mission sacrée.

Mon ambition ? Vous faire ressentir ce frisson unique que l'on éprouve en découvrant une saveur inoubliable, une saveur qui s'ancre dans nos mémoires et renaît à chaque évocation.

Nourri par une double culture, j'ai toujours été séduit par les mélanges audacieux, ceux qui défient les conventions tout en les honorant. Ma cuisine est une révélation, une fusion de mon histoire, de mes voyages, de ma curiosité insatiable et de mon imagination foisonnante, guidée par les saveurs de saison et les inspirations profondes du moment et du lieu.

Dans ce monde en perpétuel mouvement, où la culture se mondialise à une vitesse vertigineuse, j'ai compris que les codes rigides sont faits pour être bouleversés. Les saveurs n'ont pour limite que notre imagination. Selon moi, la gastronomie atteint son sommet lorsque les ingrédients et l'esprit donnent naissance à des plats qui éveillent des émotions intenses, ravivent des souvenirs et marquent profondément nos âmes en fonction de l'endroit et de l'instant.

Ma cuisine est une invitation à l'exploration, elle raconte une histoire, évoque un moment, une émotion. Elle ne consiste pas à casser les codes, mais à les réinventer avec élégance et audace, tout en les respectant pour mieux se les approprier.

Valerio BORRIERO





Klervi, l'étoile montante de la gastronomie

Née en 1995, dernier éclat d'une fratrie féminine vendéenne, Klervi voit dès l'enfance son existence se dessiner à travers le mouvement et l'aventure. D'abord, un déménagement entre deux destinations que tout oppose : de la Bretagne pluvieuse à la Guadeloupe, où le soleil et la visite d'une cacaoyère locale éveillent sa conscience au potentiel de la matière première. Le cacao devient son premier coup de foudre. Dès lors, son destin est scellé : elle se consacrera à l'art du goût.

Elle grandit, voyage, et entrevoit que la cuisine est un univers sans frontières. De retour en France, au Mans, en pleine adolescence, les émissions culinaires en vogue lui révèlent que la cuisine peut aussi être une scène, et les grands chefs, des artistes, renforçant ainsi son envie d'exercer dans ce secteur.

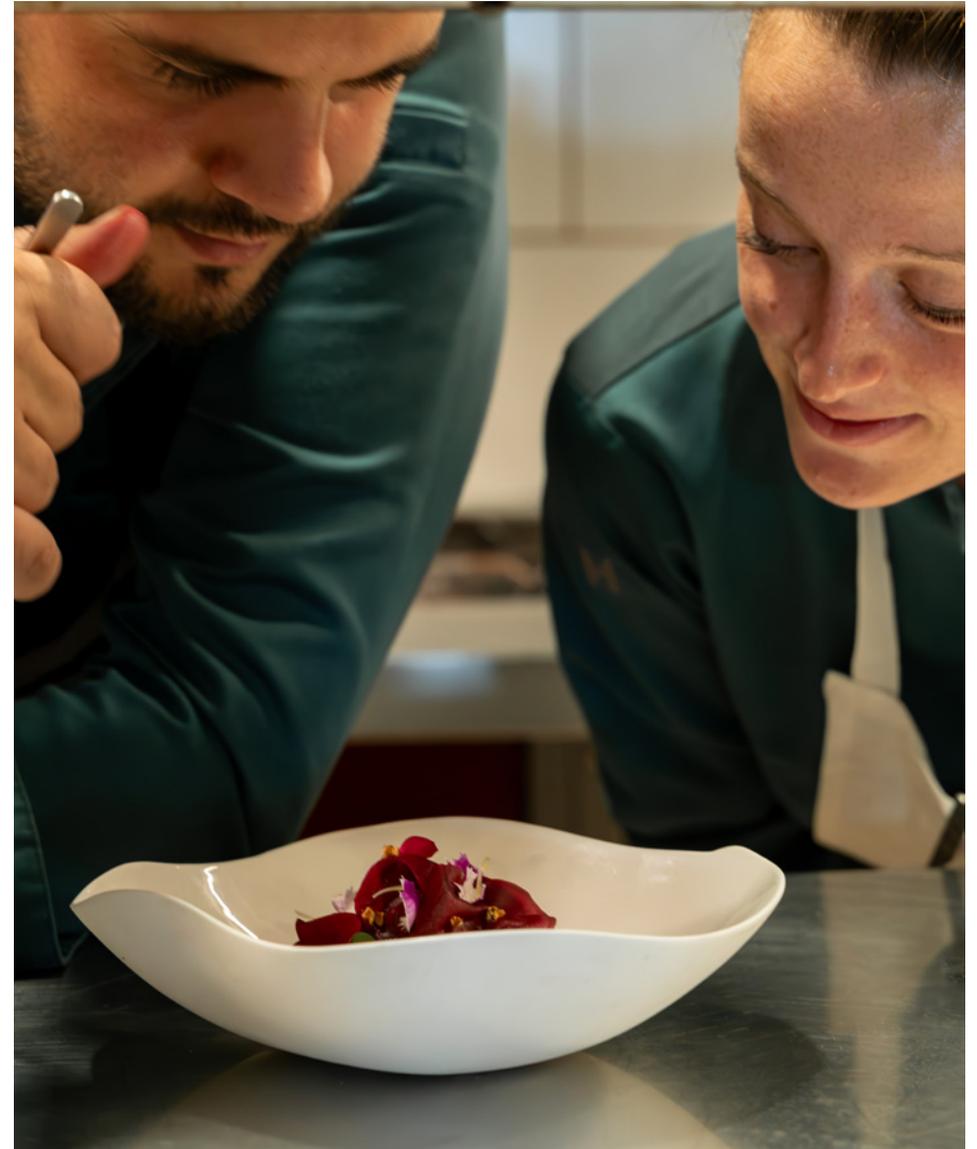
Ses premiers pas dans la gastronomie sont fulgurants. À seulement 20 ans, elle intègre le prestigieux «Pure C» de Sergio Herman aux Pays-Bas. Là-bas, au cœur des créations cérébrales du chef deux étoiles, elle se forge une expérience hors du commun et inattendue. La pâtisserie l'appelle et, malgré les obstacles, elle se révèle sous pression.

Après une saison intense et formatrice, elle enchaîne les expériences, «des étoiles plein les yeux» : à «La Bouitte» en Savoie, où elle apprend l'art du service en salle, puis à la «Villa in The Sky» à Bruxelles (2 étoiles au guide MICHELIN). C'est dans cette dernière adresse qu'elle rencontre Valerio, jeune chef belge, qui devient à la fois son compagnon de vie et de cuisine. Leur union scellera un duo gastronomique créatif et complémentaire.

Après un détour par les bancs de l'université, où elle approfondit l'aspect administratif de la restauration et la sommellerie, Klervi continue d'élargir ses horizons avec des stages en Bretagne sur la criée du Guilvinec, et auprès des meilleurs chefs, comme Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen (3 étoiles au guide MICHELIN).

Forte de cette expérience, elle décide de lancer son premier restaurant avec Valerio, au Lac de Côme, un projet audacieux mais contraint par des défis logistiques presque surréalistes. L'établissement devra fermer ses portes quelques mois après son ouverture.

C'est après une saison à Saint-Raphaël, à la Villa Mauresque, sous la houlette de David Boyer, que Klervi décide à nouveau de mettre ses couteaux et ses rêves aux côtés de ceux de Valerio, en le rejoignant aux fourneaux de «La Flibuste». Leur vision : rendre hommage à leurs parcours respectifs et raconter, à travers chaque assiette, une histoire, une rencontre, un moment, une expérience, un goût... issus de leurs vies de voyageurs.





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 dégagant 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.



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,
le lundi, jeudi & vendredi midi un menu qui vous sera servi en plusieurs instants,
à choisir pour l'ensemble de la table.

BUSINESS LUNCH

- lundi, jeudi & vendredi -
hors jours fériés

2

services

*Mises en bouche
Entrée & Plat ou Plat & Dessert
Café & mignardises*

3

services

*Mises en bouche
Entrée, Plat & Dessert
Un verre de vin
Café & mignardises*

5

services

Accord met et vin

AU DÎNER & DÉJEUNER

LE WEEK-END

- lundi & du jeudi au samedi soir
samedi & dimanche midi -
jours fériés midi et soir

4

services

Accord met et vin

6

services

Accord met et vin

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs

