

NICE : La Flibuste, restaurant emblématique du port de Marina Baie des Anges, continue son ascension

NICE : C'est une belle aventure humaine qui débute en cette rentrée 2017 avec l'arrivée de Stéphane Garcia, Toque d'Or 2016, qui formera un binôme de choix avec le chef Jean-Claude Plais !



**Entreprises,
Collectivités,
Associations,**

Faites partager vos actions et événements

Communiquez dans la gazette !

tel : 04 94 16 00 37 - communication@presseagence.fr

Une grande fierté pour Roger Martins, maître restaurateur et un véritable coup de coeur de ce jeune chef pour l'établissement qui promet de belles nouveautés !

STÉPHANE GARCIA, TOQUE D'OR 2016, REJOINT L'ÉQUIPE DU RESTAURANT LA FLIBUSTE !

Ancien chef de partie à l'Hôtel Monte Carlo Bay aux côtés du

chef Marcel Ravin, Stéphane Garcia a également officié au restaurant gastronomique Le Parcours Live avec le chef Frédéric Galland à Falicon ainsi qu'au restaurant le Yoshi à Monaco, cher au MOF Joel Robuchon, auprès du chef Takéo Yamazaki.

Le restaurant La Flibuste, trois fourchettes et une assiette au Guide Michelin, a été entièrement refait à neuf en décembre 2014 et propose à ses clients une cuisine semi-gastronomique.

La Flibuste, restaurant emblématique du port de Marina Baie des Anges, continue son ascension. C'est une belle aventure humaine qui débute en cette rentrée 2017 avec l'arrivée de Stéphane Garcia, Toque d'Or 2016, qui formera un binôme de choix avec le chef Jean-Claude Plais ! Une grande fierté pour Roger Martins, maître restaurateur et un véritable coup de coeur de ce jeune chef pour l'établissement qui promet de belles nouveautés !

A Paris, le 16 novembre dernier, ce jeune passionné de 26 ans remporte le Concours International de cuisine, La Toque d'Or 2016, et obtient une triple victoire car il est également récompensé du 1er Prix Dessert et du 1er prix des recettes régionales de sélection.

Ancien chef de partie à l'Hôtel Monte Carlo Bay aux côtés du chef Marcel Ravin, Stéphane Garcia a également officié au restaurant gastronomique Le Parcours Live avec le chef Frédéric Galland à Falicon ainsi qu'au restaurant le Yoshi à Monaco, cher au MOF Joël Robuchon, auprès du chef Takéo Yamazaki.

Le restaurant La Flibuste, trois fourchettes et une assiette au Guide Michelin, a été entièrement refait à neuf en décembre 2014 et propose à ses clients une cuisine semi-gastronomique.

Au coeur de la carte ? Poissons de ligne ou sauvages et produits frais, sélectionnés par le propriétaire, Roger Martins, maître restaurateur depuis 2013.

Chaque jour, des suggestions viennent s'ajouter aux plats phares. La carte, régulièrement renouvelée, promet ainsi des produits de saison et d'excellente qualité gustative à

déguster dans une ambiance chic, cosy et contemporaine avec
une vue imprenable sur le port !