



EN COULISSE

*Un lieu, un restaurant,
une équipe*

MARLOE

Biarritz



RESTAURATION BISTRONOMIE

MARLOE BIARRITZ

45 Av. du Président J F Kennedy,

64200 Biarritz

contact@marloe-biarritz.fr

05 59 22 34 98

www.marloe-biarritz.fr

@marloe_biarritz



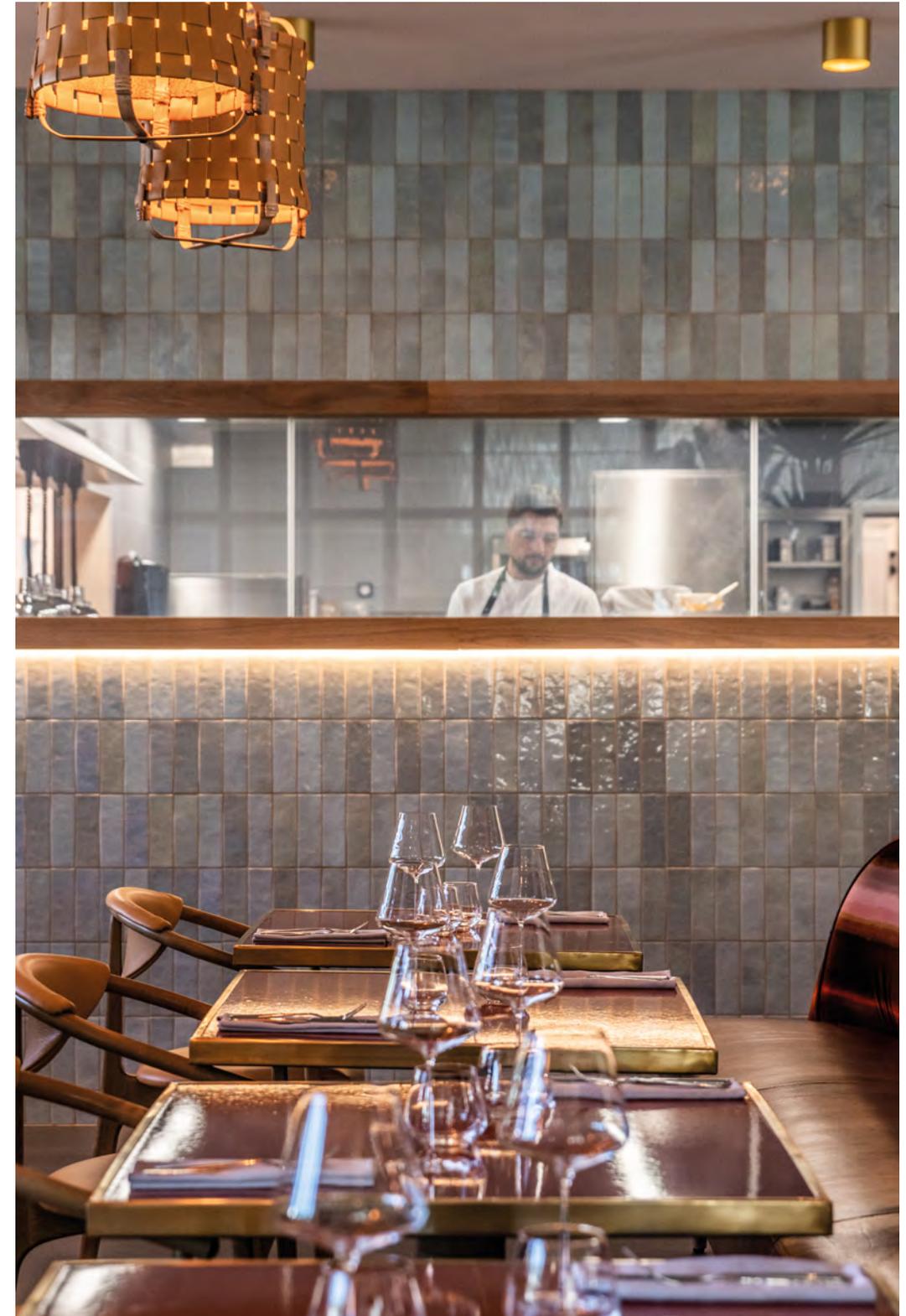
Une merveilleuse rencontre...

PHOTOS : A.MONNET PHOTO - TEXTES : LILI COLLIN & STÉPHANE BRAC

**Il suffit parfois d'une belle rencontre pour qu'un rêve prenne forme...
C'est ce qui est arrivé à Anthony, Johanna et Eric. Le premier a hérité de son grand-père Marcel Ruffet sa passion pour la cuisine.**

Il fera ses classes auprès de chefs de renom tels que Jean-François Piège et Stéphane Carrade, avant de voler de ses propres ailes. Très beau parcours également pour Éric et Johanna auprès de chefs étoilés : Ghislaine Arabian, Alain Senderens... C'est chez Hélène Darroze que leurs chemins se croisent. Éric est directeur, Johanna responsable de la réception. En 2004, ils décident d'ouvrir leur propre restaurant, l'Ami Marcel, qui devient vite une adresse bistronomique réputée. Puis un second restaurant l'Arôme voit le jour en 2006, il obtiendra sa première étoile en 2009. En 2012 retour à la Bistronomie avec le Bistrot Marloe Paris, grand frère du futur Marloe Biarritz. En 2015, ils quittent Paris pour Biarritz, avec leurs enfants.

Tous les trois se rencontrent à un moment charnière de leur carrière, ils rêvent d'un lieu qui sera l'aboutissement de leurs parcours respectifs. Ils comprennent qu'ils se complètent parfaitement, qu'ils ont les mêmes valeurs, le même désir d'hospitalité, le goût des choses bien faites, des beaux gestes et cette envie commune de créer une belle adresse sur la Côte basque. En 2020, ils se mettent à la recherche du lieu parfait pour réaliser leur projet et décident de postuler à l'appel d'offre lancé par le Connecteur. Début 2021 leur candidature est retenue et le projet « MARLOE Biarritz » est lancé !





Gastronomie délicate et conviviale...

La cuisine du MARLOE Biarritz met en valeur les produits de saison, choisis auprès de partenaires locaux de confiance. Le chef Anthony déploie son talent pour une cuisine inspirée, d'une subtilité parfaite qui mettra vos sens en éveil, comme ce délicat homard breton « nacré » dressé sur un joli risotto « Arroz Bomba » au jus des têtes et bisque mousseuse : un des plats signatures du chef, dont vous vous souviendrez longtemps.

De son côté, Éric orchestre les services d'une main de maître, tout est chez lui question d'ambiance et de convivialité. Il aime partager et faire découvrir à sa clientèle de jolis vins faits par d'excellents vignerons... chaque client doit garder un souvenir inoubliable de sa venue dans son restaurant.



Au MARLOE Biarritz, on se sent bien, tout de suite.

La décoration a été confiée à la talentueuse Emma Roux, qui a misé sur une ambiance chaleureuse et élégante, grâce à des teintes rouille et vert d'eau. Le cuir, le verre et le laiton rendent l'endroit véritablement accueillant, empreint de souvenirs des brasseries d'antan.

On y boit, on y mange, on s'exalte et on découvre aussi des produits artisanaux et originaux sélectionnés méticuleusement par Johanna, qu'elle vous propose dans sa jolie boutique "ÉPICERIE & OBJETS". Ici, on aime l'idée que vous vous régalez lors de vos apéritifs dînatoires, on vous livre des idées d'association et de dégustation des produits : la plus jolie manière de prolonger votre expérience au MARLOE Biarritz.

De passage, ou en attendant votre table, vous explorez, vous chinez, et Johanna vous conseille. Et comme le Beau et le Bon sont pour elle indissociables, les packagings sont élégants et soignés.

Le MARLOE Biarritz est une adresse à découvrir absolument. L'alchimie entre les trois créateurs a fait naître un sublime lieu de Partage, de Bien Manger et de Générosité destiné à tous les amateurs d'une gastronomie décomplexée.