

MARLOE S'INVITE DANS LES BELLES ADRESSES GOURMANDES

Avec Eric et Johanna Martins et le chef Anthony Ruffet.

A deux pas de l'hippodrome, le concept du restaurant Marloe se situe dans la lignée de ces belles adresses que l'on se partage entre amis. Indépendant de l'édifice « Le Connecteur », depuis juillet 2021, trois amis Eric et Johanna Martins et le chef Anthony Ruffet se sont associés pour créer cet espace gourmand et convivial, en unissant leurs savoir-faire, leurs expériences dans le monde de l'hôtellerie-restauration étoilée. Leur univers se découvre dans une ambiance feutrée, s'ouvrant sur une large terrasse... Partons à la rencontre du Marloe !

Sur la devanture, le panneau tout juste posé, donne plus de visibilité à ce lieu. Dès l'entrée, la boutique présente des produits locaux et des objets qualitatifs. Un regard sur la salle digne des grandes brasseries, la découverte est tout aussi généreuse dans ses coloris chatoyants rouille et vert d'eau, des espaces lumineux, son comptoir, des tables entourées de laitton, des lampes habillées de cuir, des banquettes élégantes, des pots de la famille Goicoechea, tout est pensé pour l'éco-responsabilité au cœur du Marloe, tout comme ce havre de paix sur la terrasse patio. Une décoration personnalisée a été menée par l'équipe sous la houlette d'Emma Roux architecte. Un petit salon agrémenté l'ensemble, pour accueillir des repas en famille, entre amis en toute tranquillité, comme à la maison.



Le Marloe à Biarritz, le chef Anthony Ruffet, Eric et Johanna Martins, trois passionnés réunis avec l'envie commune de créer une belle adresse. © CM

Ouverte sur la salle, la cuisine, où le chef Anthony Ruffet et son équipe œuvrent à la préparation de plats gourmands, est vaste et claire...

Un parcours d'étoilés pour Eric et Johanna

Au cœur du Marloe, Eric Martins raconte « Biarritz, c'est là où nous voulions créer notre restaurant avec mon épouse Johanna. Enfant, nous venions toutes nos vacances avec mes parents. Ce sont des racines auxquelles je suis attaché, et transmise à mes enfants depuis que nous sommes installés définitivement ». Sportif de haut niveau, c'est la



Une cuisine inventive aux saveurs des produits choisis pour leurs qualités. © CM

restauration qui l'emporte pour le conduire à des postes prestigieux de directeur de salle de maisons étoilées. Au fil de son parcours professionnel sur Paris, Eric Martins retient cette expérience unique, formatrice « Chez Maxim's, c'était la magie de la belle époque, des brigades de plus de 140 personnes ! », puis Le Pavillon Ledoyen auprès de Ghislaine Arabian, le Lucas-Carton avec Alain Senderens et chez Hélène Darroze « où j'ai rencontré mon épouse ». Tous deux reprennent « L'Ami Marcel » en 2004, où est né le mot Bistronomie par le célèbre journaliste gastronomique Sébastien Demorand. Puis viennent l'Arôme en 2006 et l'étoile Michelin en 2009, qu'ils ont géré durant dix ans, et la création du Bistrot Marloe en 2012.

En 2015, la famille largue les amarres pour Biarritz « Ma terre de cœur, comme un rêve annoncé d'enfant de vivre et exercer son métier ici ». Après cinq années de recherche du lieu qui correspond à leurs attentes, Eric et Johanna Martins répondent au concours lancé par le futur « Le Connecteur » pour créer un restaurant « C'était un

défi à relever, c'était incroyable... ». La rencontre avec Anthony Ruffet, alors au Beach House à Anglet fait éclore leur projet.

Une carte signée Anthony Ruffet

Des plats signatures comme le Homard breton au naturel, le Veau du « pays » cuit à basse température, le Turbot de Galice, le Sot l'y laisse de Volaille, Côte de bœuf de Galice « d'exception », en cuisine, le chef Anthony Ruffet met à l'honneur des produits de qualité d'ici ou d'ailleurs dont les poissons de la criée de Saint-Jean-de-Luz, les volailles Basseri, le Bœuf de Galice Goya, les produits de l'Orangerie, de la ferme Dache Dise, de L'aile ou la cuisine, de L'autre Campagne, du Fromager Beñat, de l'artisan boulanger Arnaud Fernandez ou encore les desserts Thierry Bamas. De ses racines basco-béarnaises, né à Bayonne, il est le petit-fils de Marcel Ruffet de Jurançon « Mon grand-père a partagé sa passion avec générosité, il m'a transmis ce goût pour la belle cuisine ». Tout naturellement, à 16 ans ses premiers pas passent dans la Maison Ruffet aux

côtés du chef doublement étoilé Stéphane Carrade « J'ai appris les bases de la cuisine avec lui durant deux années, je lui dois beaucoup ». Il continue son expérience auprès de Jean-François Piège au Crillon durant cinq années « Une cuisine de palace, de précision et d'excellence ! » et d'ajouter « J'ai été guidé par de grands sauciers ! Un bon produit et un beau jus, c'est du travail et du temps : tout l'art de la cuisine, l'essentiel », avant de goûter à d'autres explorations étoilées qui le ramènent au Pays Basque à 25 ans pour s'associer au Beach House. C'est là que les trois complices imaginent une nouvelle connexion professionnelle et gourmande avec la création du Marloe à Biarritz autour de valeurs qu'ils partagent pour offrir une bistronomie soignée. Une belle cave aux 400 références de vins pour tous les goûts, qui s'accorde avec les mets, selon les suggestions du chef...

Eric Martins conclut « C'est un métier que nous aimons, celui de faire et donner du plaisir aux gens tant par l'accueil, le service et la cuisine » et



Sur la carte, un des plats signatures immuables : le homard breton au naturel, arroz « Bomba » au jus de têtes, ail noir, agastache et pichet de bisque moussieuse... © Marloe

d'ajouter « Mes parents m'ont inculqué des valeurs, tout comme mes grands-parents au Portugal. Des terriens. J'ai appris le goût des choses, de partager l'essentiel, d'aller plus loin pour apprendre la cuisine et la pâtisserie... Une forme d'exigence peut-être, mais surtout l'envie de bien faire ce que l'on a à faire ». Cette philosophie a conquis sa clientèle locale.

Restaurant Marloe
Espace Le Connecteur
45 avenue du Président J-F Kennedy
64200 Biarritz
Tél : 05 59 22 34 98

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h
Fermé samedi et dimanche
Menu du Marché le midi 29€ : une suggestion au choix et le dessert

Catherine MARCHAND
catherine.marchand@wanadoo.fr



Anthony Ruffet « Lorsque j'ai dit à mon grand-père que je voulais devenir chef, il m'a répondu que cette aventure se vit avec passion, sinon rien ». © CM