



MARLOE

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

*Biarritz, le 8 avril 2021*

---

### Le Connecteur ouvre un restaurant gastronomique

Il se passe toujours quelque chose au Connecteur, y compris lorsqu'il s'agit de faire frissonner les papilles. Le Connecteur est, donc, particulièrement heureux d'annoncer sa collaboration avec une équipe d'exception, Éric et Johanna Martins et le chef basco-béarnais, Antony Ruffet, pour l'ouverture d'un restaurant bistronomique au cœur du bâtiment.

**Le nom de ce nouvel établissement : le MARLOE BIARRITZ.**

*"Il était important pour Le Connecteur de proposer une offre gastronomique de qualité. Nous avons réalisé un appel d'offre et étudié les différentes candidatures avec soin. La qualité de la réponse de l'équipe Martins/Ruffet et l'enthousiasme qui la portait nous a décidé à nous engager à leur côté. Nous sommes impatients de nous régaler au Marloe Biarritz" exprime Gilles Sixou, Directeur Général du Connecteur.*

Forts de leurs expériences au sein d'établissements gastronomiques renommés, le couple décide de créer son premier restaurant en 2004 : l'Ami Marcel (bistronomie, Paris 15e). Suivront l'Arôme en 2006 (1 étoile Michelin en 2009 | cédé en 2019) puis le Bistrot Marloe Paris en 2012 (bistronomie, Paris 8e). Éric et Johanna Martins voient actuellement leur projet de vie se réaliser avec l'ouverture d'un restaurant bistronomique sur la Côte Basque, qui plus est à Biarritz.

Ce projet se montera à trois car le couple a eu la chance de croiser la route du chef Anthony Ruffet, ancien associé de la [Beach House](#) à Anglet. Anthony Ruffet arrivait à un tournant de sa carrière et souhaitait renouer avec une cuisine plus proche de son expérience gastronomique et de ses cinq années passées auprès de Jean-François Piège au Crillon à Paris. Il mettra en avant son savoir-faire afin de réaliser une cuisine de précision qui saura concilier tradition, authenticité et créativité.

Le MARLOE BIARRITZ ouvrira ses portes au début de l'été 2021 et proposera 50 couverts en intérieur et 30 en terrasse.

*« Quand nous avons vu les plans du bâtiment, nous avons tout de suite rêvé de relever le défi ; ouvrir un restaurant dans ce lieu qui deviendra emblématique était pour nous comme un signe du destin. Nous cherchions un endroit qui corresponde à notre projet depuis 5 ans. Nous avons visité des dizaines de lieux mais un projet comme celui-là, c'est vraiment incroyable... Nous voulons créer un lieu de partage autour du Bien Manger dans cette région que nous nous plaisons à appeler notre terre de cœur.*

*Notre cuisine mettra à l'honneur les beaux produits frais de saison emblématiques des provinces basques, et du Sud-Ouest ainsi que de jolies découvertes que nous avons sélectionnées au fil des années.*

*Nous choisirons méticuleusement chacun de nos produits auprès de partenaires de confiance en mettant en avant leur engagement et leurs méthodes de culture, d'élevage et de fabrication éco-responsables.*

*Enfin, nous ferons notre priorité, la notion d'hospitalité car nous souhaitons que chacun de nos clients garde un souvenir inoubliable de leur expérience au MARLOE BIARRITZ. » explique **Éric Martins**.*

**A propos du Connecteur :** Le Connecteur sera un espace de travail et de vie dans lequel se croiseront les entrepreneurs et collaborateurs de tous horizons. Situé au cœur de Biarritz, il offre des infrastructures à la pointe, des bureaux et des salles de réunions, de créativité, de séminaires et de formation. Il proposera également des lieux de vie (restaurants, rooftop, salles de sport et de yoga), et des espaces pour des événements exceptionnels (Atrium, Auditorium, Amphithéâtre, Forum). Ancré sur un territoire puissant et ouvert à toutes les influences, Le Connecteur ouvre ses portes à tous ceux qui osent et qui ont fait de leur équilibre personnel et professionnel un vrai choix de vie.

#### **Contacts presse :**

Le MARLOE BIARRITZ :

Johanna Martins - 06 75 41 27 77 - [martins.johanna64@gmail.com](mailto:martins.johanna64@gmail.com)

Le CONNECTEUR :

Eva Pilat - 06 42 04 85 74 - [media@leconnecteur-biarritz.fr](mailto:media@leconnecteur-biarritz.fr)