



Communiqué de presse

**EUGÉNIE BÉZIAT,  
NOMMÉE CHEFFE DE L'ESPADON  
AU RITZ PARIS**

*Paris, 6 janvier 2022* – Le Ritz Paris annonce l'arrivée d'Eugénie Béziat en tant que Cheffe de L'Espadon à compter du 1<sup>er</sup> avril 2022.

Née au Gabon, Eugénie Béziat a passé toute sa jeunesse en Afrique, une expérience qui se reflète dans sa cuisine moderne et créative, basée sur des alliances inattendues et délicates.

Diplômée d'un BTS Hôtellerie Restauration à Toulouse, elle débute en 2006 comme commis chez Michel Guérard aux Prés d'Eugénie\*\*\*.

S'ensuivent plusieurs expériences formatrices avant de rejoindre le restaurant Michel Sarran\*\* où elle gravira progressivement les échelons jusqu'au poste de Second de Cuisine.

En 2015, elle devient Sous-Cheffe du restaurant La Roya\* en Corse puis sera nommée Cheffe exécutive deux ans plus tard.

Elle décide de poser ses valises en 2018 au restaurant La Flibuste à Villeneuve-Loubet – ville natale d'Auguste Escoffier, 1<sup>er</sup> Chef du Ritz Paris – et obtiendra sa première étoile au guide Michelin en seulement 18 mois.

*« Impliquée dans le développement durable et promise à un bel avenir, Eugénie saura mettre à profit son tempérament affirmé, sa souplesse et sa créativité pour accompagner les équipes de l'hôtel et atteindre des sommets »* souligne Marc Raffray, Directeur Général du Ritz Paris.

Eugénie Béziat se dit quant à elle *« prête à relever ce nouveau challenge et impatiente de rejoindre les équipes du Ritz Paris afin de poursuivre et transmettre sa passion et sa créativité »*.