HÔTEL BARRIÈRE
LE MAJESTIC
CANNES

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Feu & Flamme

Né de la rencontre entre Dominique Desseigne et Mauro Colagreco, déployé avec succès à Courchevel cet hiver, le BFire by Mauro Colagreco gagne la Croisette. La Plage Barrière Le Majestic Cannes accueillera en effet ce nouveau concept de restauration aussi original que gourmand dès le mois de juillet.

Le 1er juillet prochain, La Plage Barrière Le Majestic dévoilera aux Cannois son nouveau restaurant : le BFire by Mauro Colagreco. B pour Barrière. Fire ? Pour le feu, bien sûr. Celui de la spécialité de l'établissement : la cuisson au feu de bois. Le feu, encore : celui de la passion qui anime Dominique Desseigne, Président du groupe Barrière et le Chef Mauro Colagreco, à la tête de plusieurs restaurants dont le Mirazur à Menton, doublement étoilé Michelin, classé 4ème meilleur restaurant au monde selon The Worlds 50 Best restaurants.

Ce nouveau concept de restauration imaginé par Mauro Colagreco pour le groupe Barrière est inspiré de ses racines : Argentin de naissance, le grand Chef est issue d'une famille italienne. Le résultat de ce beau métissage : une carte qui fait la part belle aux produits de saison et à un mode de cuisson au feu de bois maîtrisé.

Le BFire a pris son envol l'hiver dernier à Courchevel, au sein de l'Hôtel Barrière Les Neiges. Il se dédouble aujourd'hui pour partir à la conquête de la Croisette et, plus largement, de la Côte d'Azur. On retrouve sur les bords de la

Contacts presse :
Fabienne Buttelli – 04 97 06 89 71 / fbuttelli@cannesbarriere.com
Diane Rocca – 04 97 06 89 70 / drocca@cannesbarriere.com
Téléchargement visuels : www.lucienbarrière-photo.com
www.groupebarriere.com

Méditerranée le même esprit que sur les pentes alpines. La cuisine est ensoleillée, raffinée tout en étant conviviale.

Poissons, viandes et légumes : les produits sont frais, soigneusement sélectionnés. Leurs saveurs n'en sont que plus franches. Intenses. Inédites aussi : la cuisson au feu de bois révèle en effet des nuances insoupçonnées.

Revisitée trois fois dans l'année pour suivre le rythme des saisons, la carte varie les plaisirs. Elle propose ainsi des recettes pour une personne ou des plats à partager.
Décliné en deux espaces, BFire vous régalera aussi bien avec sa carte gourmande et généreuse servie à son espace restaurant qu'avec sa carte spéciale plage servi directement sur les confortables transats.

Pour accueillir comme il se doit son nouveau restaurant, La Plage revoit son décor. Après avoir signé le lobby, le bar et la plage du Gray d'Albion et la Cinémathèque du Majestic, Chantal Peyrat est de retour sur la Croisette. Pour le BFire, la créatrice languedocienne signe une ambiance authentique, véritable écrin propice à l'évasion culinaire.

A noter enfin que le BFire est ouvert à l'année, le midi (jusqu'à 18 heures en juillet et août). Six dîners sont néanmoins prévus cet été pour accompagner les feux d'artifice du Festival d'Art Pyrotechnique de Cannes avec un menu à 95 euros hors boissons les 21 et 29 juillet et les 7 et 24 août, et un menu à 195 euros boissons comprise les 14 juillet et 15 août.

Exclusif et sans précédent, BFire by Mauro Colagreco importe, sur la légendaire Croisette, toute la générosité et la chaleur d'une cuisine de partage aux accents italo-argentins.

Contacts presse :
Fabienne Buttelli – 04 97 06 89 71 / fbuttelli@cannesbarriere.com
Diane Rocca – 04 97 06 89 70 / drocca@cannesbarriere.com
Téléchargement visuels : www.lucienbarrière-photo.com
www.groupebarriere.com