

Date : 20/06/2017

Cocktails & Nature



Une bonne dose de savoir-faire, de l'imagination, un zeste d'audace : tel est le cocktail à succès d'Emanuele Balestra, Responsable des Bars de l'Hôtel Barrière Le Majestic Cannes.

Du miel pour des nectars... Telle est la démarche originale d'Emanuele Balestra, maître ès cocktail du Majestic. Ces derniers mois, cet Italien de 37 ans, considéré par beaucoup comme l'un des barman les plus talentueux et créatifs du moment, a ajouté une nouvelle corde à son arc en développant des breuvages enchanteurs à base de miels aromatisés.

On n'est jamais mieux servi que par soi-même ! Emanuele produit son propre miel grâce à quatre ruches installées sur les toits de son palace. Il s'en occupe avec passion, enfilant régulièrement sa tenue d'apiculteur pour veiller à la bonne santé de ses colonies et récolter le fruit de leur travail. Une fois le miel extrait des cadres, il le traite et l'aromatise avec des huiles essentielles de fruits ou de plantes comme la bergamote ou l'eucalyptus. Un rien de cet assemblage délicat suffit à transcender les recettes maison, à l'image du Bee Happy, subtile alliance de jus de gingembre frais, de thé vert bio et de miel aromatisé à la fleur d'oranger de Marrakech.

Ce n'est pas la première fois qu'Emanuele Balestra étonne et séduit la clientèle du cinq étoiles cannois avec ses méthodes et ses mariages originaux. Depuis son arrivée sur la Croisette, fin 2014, il n'a cessé en effet d'innover, de réinventer l'art du cocktail, rompant parfois avec la tradition ou s'en écartant juste ce qu'il faut pour que ses hôtes redécouvrent ces grands classiques que sont le Manhattan, la Pina Colada ou la Margarita.



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.lucienbarriere-photo.com
www.groupebarriere.com

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

D'où vient la touche Balestra ? Des alcools que le Lombard sélectionne soigneusement, cherchant la plus belle nuance des vodkas, gins, rhums et autres whiskies qui composent ses assemblages ? Il y a de cela. Mais l'essentiel est ailleurs, dans tout ce que le créateur italien fait lorsqu'il n'est pas derrière son bar. Où se cache-t-il alors ? Dans son petit laboratoire où il déshydrate, infuse et aromatise, ou bien encore dans l'un de ses deux jardins que ce barman-jardinier entretient avec enthousiasme, enrichit sans cesse de nouvelles curiosités.

Des jardins secrets... L'un, modeste, est installé sur les toits du palace, à côté des ruches. Il embaume la Provence avec ses romarins, son basilic, ses lavandes. L'autre, plus ambitieux, est planté entre les deux rotondes qui gardent la piscine du Majestic. Là, à quelques mètres au-dessus de la Croisette, Emanuele cultive en mode bio des plantes d'ici et d'ailleurs qu'il transforme ensuite en gelée, en glaçon, en sirop ou en bitter.

Le voilà le secret : la Nature ! Géranium Rosat du Maroc, sauge dorisiana, thym de Jamaïque, hibiscus, mélisse, camomille noble de Rome : ses parfums joliment captés, justement dosés par un barman de talent, un homme de passion, donnent à chaque cocktail proposé au Majestic des arômes inimitables.



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.lucienbarriere-photo.com
www.groupebarriere.com