

06/04/2018

Un cocktail de nouveautés à l'Hôtel Barrière Le Gray d'Albion Cannes



De nouveaux décors, des cocktails exclusifs, tout en subtilité, une belle cave à vins et une ambiance chaleureuse : c'est la recette attrayante d'une pause plaisir au Bar du Gray.

Cet hiver, le Bar du Gray d'Albion a fait sa révolution ! Il compte en effet parmi les grands bénéficiaires de la récente rénovation du quatre étoiles cannois qui, entre décembre 2017 et mars 2018, a entièrement revu ses deux premiers étages. Il est d'ailleurs l'un des éléments clés de la refonte du rez-de-chaussée. Il se lie désormais pleinement à la Loge et à la Réception pour former un immense open space, un lieu de vie et de partage.

Des chromes et du bois

Pour arriver à cette convivialité, l'architecte Alexandre Danan a choisi de décloisonner totalement le bar en l'ouvrant largement sur le reste de l'hôtel. Les murs sont tombés, abandonnant le terrain à une enfilade de lamelles de noyer d'Amérique, façon persiennes, ou à une large baie vitrée qui ouvre sur le grand escalier menant à la Terrasse du Gray, le Restaurant de l'hôtel. Cette communication intégrale favorise les échanges entre le Bar et les salons d'accueil de la Réception, les tables de l'un se confondant avec celles de l'autre au gré des envies de la clientèle.

Cette nouvelle disposition s'accompagne d'un décor flambant neuf. Il est en totale harmonie avec le nouvel habillage de l'hôtel, cette allure contemporaine faite de faux marbre légèrement veiné, de cuir marron surpiqué, de textiles grège et, bien sûr, de boiseries brunes. Elles courent du sol au plafond pour enrober les tables et leur grande banquette.

Vins, cocktails et gourmandises

Quels joyaux déguster dans cet écrin ? Un grand vin ! Les deux grandes armoires à vins encadrant le comptoir nous y invitent, leurs chromes et leurs vitrines mettant en relief les nectars qu'elles abritent. Sinon un cocktail ! Un classique du genre : Margarita, Mojito ou

CONTACT PRESSE

FABIENNE BUTTELLI - 04 97 06 89 75 / fbuttelli@cannesbarriere.com

DIANE ROCCA - 04 97 06 89 70 / drocca@cannesbarriere.com

Téléchargement visuels : www.lucienbarriere-photo.com

www.groupebarriere.com

Bellini. Ou bien encore une création maison, l'un des cinq cocktails signatures imaginés par Emanuele Balestra, Directeurs des Bars du Resort Barrière Cannes.

Véritable alchimiste du goût, ce mixologue de talent a l'art de marier la force de l'alcool à la subtilité des plantes aromatiques qu'il cultive sur la Terrasse du Gray ou dans le jardin potager du Majestic. Il infuse sa vodka avec l'or jaune du Maroc pour vous régaler d'une Caïpiroska au safran de Taluinne. Il glisse de la camomille dans le Campari pour réinventer le célèbre Negroni. Il ajoute de l'hibiscus et de la violette au Cosmopolitan pour en faire un Cosmofestival. Il adoucit un bourbon d'un trait de miel tiré de ses propres ruches et aromatisé par ses soins à la bergamote calabraise.

Ultime gourmandise : celles de la carte "Sur le pouce", une sélection de plats chauds ou froids à grignoter de 11h30 à 18h. Au menu : Petites graines de quinoa en salade, graines de goji, orange et menthe, Soupe chaude de courgettes, curry jaune, Belles charcuteries de Corse (coppa, jambon, saucisson), Ronde des fromages affinés et ses chips de socca Parmentier de bœuf, éclats de noisettes torréfiées, Saumon frais, épinard et Petit Paris, crémeux au gingembre, Pavlova abricot amande douce...

CONTACT PRESSE

FABIENNE BUTTELLI – 04 97 06 89 75 / fbuttelli@cannesbarriere.com

DIANE ROCCA – 04 97 06 89 70 / drocca@cannesbarriere.com

Téléchargement visuels : www.lucienbarriere-photo.com

www.groupebarriere.com