BARRIÈRE

5/07/2018

Le Boudoir
à l'Hôtel Barrière Le Majestic Cannes

Jusqu'au 2 septembre, L'Hôtel Barrière Le Majestic Cannes ouvre un « summer pop up », Le Boudoir, où il fait bon déguster un cocktail maison inédit ou même dîner, de 19 heures à 2 heures : cette pause au cœur de l'été, est un tour du monde des saveurs et des associations de goûts, dans une ambiance musicale tamisée… et épicée

L'été, c'est le moment des voyages et des découvertes, des pauses épicées et du partage, des échanges autour de saveurs venues d'ailleurs et des mélanges des goûts… L'été, c'est partir loin ou s'évader en s'installant douillettement dans Le Boudoir, le nouveau must du Majestic [#leboudoirmajestic], « The bar to be in Cannes ».

Goûts du monde et soif(s)… d'évasion

A partir de 19 heures et jusqu'à 2 heures, toujours en musique, il est possible d'y siroter un cocktail, avant ou après le dîner, en se laissant porter par les créations du chef barman Emanuele Balestra, voire y combler une « petite faim » avec les « en-cas » signature du chef Pierrick Cizeron, dont le concept de cuisine Ethnic Food s'accorde parfaitement aux associations d'alcools d'ici et d'ailleurs, servis dans un décor étonnant : à l'intérieur, ambiance feutrée et élégante, le chic-décontracté qui sied si bien au palace plus que centenaire, ou sous la verrière végétalisée, ouvrant sur un oasis de verdure qui rend la nuit cannoise plus belle et plus mystérieuse.

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

BARRIÈRE

Pierrick Cizeron invite ses hôtes à naviguer de l'Atlantique à la Méditerranée, en passant par la Mer du Japon, avec des plats à déguster seul ou à partager : *gambas en kadaïf sauce tomkatsu, ceviche de daurade, patate douce, avocat et sarrasin, fallafel de fèves sauce tarator, Black Cod glacé au Mizo et pickles de gingembre…*

Saveurs d'ailleurs…

Et arômes du jardin d'ici

A moins que pour découvrir toute l'étendue de son talent, on ne se laisse aller à commander l'un de ses deux combos, association du salé et du sucré. Le Boudoir répond également aux « petites faims » en proposant ses six pièces délicieuses : *guacamole, sashimi de loup, goujonette de sole latino, dumping de canard, yakaitori de chair de volaille et vacherin framboise* ; à moins d'opter pour le Master Piece et ses douze associations de saveurs : *guacamole, ceviche de daurade, maki de gambas, frite de tofu, black cid glacé au mizo, brochette de bœuf Chimichurri, yakitori de chair de volaille, dumping croustillant de canard, fondant au chocolat, vacherin framboise et assiette de fruits frais de saison*.

Quant à Emanuele Balestra, il continue de nous étonner en jouant aux alchimistes en « faisant se rencontrer » des plantes, des fruits et des alcools soigneusement sélectionnés, pour des cocktails qui ont fait sa renommée et fait se hisser parmi les meilleurs barmen du monde. Pour Le Boudoir, il s'est remis à l'ouvrage dans son laboratoire-atelier, travaillant de nouveaux bitters, imaginant de nouvelles infusions ou extractions pour inventer des inédits ou revisiter à sa façon les grands classiques.

Il faut goûter le *Bloody Boudoir*, un mélange de vodka, de jus de tomate, de Bitter Cédrat fait maison, de sauce Worcestershire, de sel de cèleri et d'extrait d'Helichrysum, la fameuse Immortelle d'Italie, cueillie dans le jardin aromatique du Majestic ; mais aussi le *Boudoir Spritz*, mariage du champagne, du rosé de Provence, de liqueur de Saint-Germain, d'Aperol, de Perrier et de géranium rosat du jardin.

Entrez dans #leboudoirmajestic, c'est faire le tour du monde !

Renseignements & Réservations :

Geoffroy : 06 13 83 10 24 ; Yoann : 06 98 82 14 09

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