

19/09/2018

L'Hôtel Barrière Le Majestic Cannes : Un cinq étoiles très nature



Emanuele Balestra, Directeur des Bars de l'Hôtel Barrière Le Majestic Cannes, a ajouté une nouvelle corde à son arc. Considéré par beaucoup comme l'un des meilleurs barmen du moment, talentueux et créatif, il a développé une démarche éco-responsable originale pour développer des breuvages enchanteurs à base de miels aromatisés directement produits au sein de l'Hôtel mythique de Cannes.

On n'est jamais mieux servi que par soi-même ! Emanuele produit son propre miel grâce à quatre ruches installées sur les toits du palace du 10, La Croisette. A raison de 60 000 abeilles par ruche, ce ne sont pas moins de 240 000 ouvrières, résidentes de l'Hôtel Le Majestic, qui œuvrent chaque jour pour produire plus de 90 kilos de miel par an. Un dur labeur, pour donner du baume au cœur de chacun au travers de cocktails créées avec passion. Des cadeaux pour nos clients aux cocktails originaux, en passant par notre buffet petit-déjeuner, l'usage du miel Barrière, récolté deux fois par an, est multiple et ne cesse d'étonner.

Emanuele s'occupe de ses ruches avec rigueur, enfilant régulièrement sa tenue d'apiculteur pour veiller à la bonne santé de ses colonies et récolter le fruit de leur travail acharné. 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. Cet assemblage délicat transcende les recettes maison et ponctuent les différents cocktails d'une touche spéciale et unique.



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

Le cocktail BeeHappy par exemple, subtile alliance de jus de gingembre frais, de thé vert bio et de miel aromatisé à la fleur d'oranger de Marrakech. Sucre naturel, il est utilisé pour personnaliser nos cocktails, au gré des envies et des goûts de chacun de nos clients.

Grand amoureux des plantes et de la nature, Emanuele Balestra met en avant la biodiversité également grâce à ses deux jardins aromatiques. Des jardins secrets ... L'un, modeste, est installé sur les toits du cinq étoiles cannois, à côté des ruches, qui 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 des plantes d'ici et d'ailleurs qu'il transforme ensuite en sirop, bitter, gelée ou encore glaçon.

Les abeilles, précieux élément de notre vie, contribuent à la pérennité des plantes de nos jardins aromatiques et leur travail confectionne une nouvelle génération de cocktails, généreux et innovants.

Pour découvrir le travail de nos productrices de miel et de notre Directeur des Bars, une soirée exceptionnelle est organisée le 12 octobre au Fouquet's Cannes. Un menu plein de surprises élaboré par Pierre Gagnaire, dans lequel le miel est à l'honneur !



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