



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Sunday Roast

*Le nouveau rendez-vous dominical du restaurant Le Sud,
entre tradition et art de recevoir.*



Credit Photo : BOBY

Cannes, 4 février 2026 - À l'Hôtel Martinez, l'un des lieux iconiques de la Croisette, le dimanche devient un moment à part. Un instant suspendu où l'on se rassemble autour d'une table généreuse, d'une pièce de viande rôtie lentement, découpée devant les convives dans un geste aussi précis qu'élégant. Le Sunday Roast du restaurant Le Sud réinvente le repas dominical, mêlant **tradition britannique, convivialité méditerranéenne et savoir-faire hôtelier à la française.**

Le Sud célèbre les plats qui rassemblent, ceux qui mijotent longtemps, qui parfument l'air et annoncent les retrouvailles. Entre la cuisine solaire de La Plage et la gastronomie étoilée de La Palme d'Or, l'adresse s'impose comme le cœur vivant de l'hôtel, avec sa terrasse lumineuse.

Le rituel du Sunday Roast: une pièce rôtie, une découpe devant les convives, un moment à partager. Portée devant la table sur la voiture de tranche, la pièce est découpée comme dans les grandes maisons d'autrefois — un geste rare, qui permet de remettre en scène les arts de la table. Une formule pensée comme une parenthèse chaleureuse, où l'on prend le temps, où l'on se raconte la semaine, où l'on prolonge le repas

par une promenade sur la Croisette. Ici, le réconfort prend des airs de chic décontracté : produits locaux minutieusement choisis, cuissons maîtrisées et générosité assumée.

Le Sunday Roast réunit une entrée à l'ardoise, le rôti du jour accompagné de cocottes de légumes de saison et un dessert de tradition. La formule est signée par le duo Alexandre Elia, chef exécutif, et Loïc Voron, chef pâtissier — tous deux animés par l'envie de **recréer l'esprit d'une vraie table du dimanche**.

INFOS PRATIQUES

Le '**Sunday Roast**' est servi le dimanche au Restaurant Le Sud de 12h à 15h jusqu'au 10 mai 2026

Le plat change chaque dimanche, selon une rotation parmi les 3 proposition suivantes :

- *La poitrine de veau farcie à la niçoise*
- *Le gigot d'agneau farci à l'ail et au citron confit, ragoût de haricots coco*
- *La canette aux olives et pistaches, cocotte de légumes d'automne*

- 39€ le plat du jour
- 65€ en menu incluant /'entrée proposée sur /'ardoise, le plat du jour, le dessert proposé sur l'ardoise, l'eau minérale et une boisson chaude

Information Réservation : www.hotel-martinez.com Tel +33(0)4 93 90 1234

[Cliquez ici](#)

pour télécharger une sélection de photos, crédit obligatoire @BOBY.

À propos de l'Hôtel Martinez

Une histoire palpitante depuis 1929, une architecture Art Déco à couper le souffle, un emplacement sans pareil sur la célèbre Croisette à Cannes... Bienvenue à l'Hôtel Martinez, icône 'The Unbound Collection by Hyatt', figure parmi l'un des fleurons de l'hôtellerie de luxe sur la Côte d'Azur, offrant 410 chambres et suites. L'Oasis du Martinez est une invitation au bien-être dans son jardin luxuriant agrémenté d'une piscine d'un bleu profond, d'un spa par Carita et d'un espace fitness. La Plage du Martinez est incontournable parée de son mythique ponton. Pour des moments mémorables, rendez-vous au restaurant Le Sud et sa terrasse jardin ou au Martinez Bar, pour apprécier un cocktail 'Signature' dans une ambiance raffinée et rétro. Dans son décor de cinéma, le restaurant étoilé La Palme d'Or, propose une expérience gustative inédite. L'évènementiel est également à l'honneur avec 12 salons modulables, dont le grand salon 'Le Festival' équipé de la technologie '360 Mapping', pour accueillir conventions, séminaires et événements en toute saison. Plus d'information : www.hotel-martinez.com Suivez @martinezhotel

Pour toute demande de réservation, contactez +33(4)93 90 1234 ou via le site web : hotel-martinez.com

À propos de The Unbound Collection by Hyatt

Plus qu'une compilation d'hôtels indépendants et uniques en leur genre, la marque The Unbound Collection by Hyatt est une sélection réfléchie d'histoires à collectionner. Qu'il s'agisse d'une merveille moderne, d'un joyau historique ou d'une retraite revitalisante, chaque établissement propose des environnements et des expériences stimulants qui inspirent les clients à la recherche d'un service élevé mais non scénarisé lorsqu'ils voyagent. La liste complète des hôtels est disponible en visitant le site web : unboundcollection.hyatt.com

Suivez @UnboundxHyatt sur [Facebook](https://www.facebook.com/UnboundxHyatt) et [Instagram](https://www.instagram.com/UnboundxHyatt) et taguez vos photos avec #UnboundxHyatt.

_____ presse:

Food & Hôtel Martinez

PR

Nicolas Hoyet :

:

Hôtel Martinez

Marie-

-

-

Hyatt France

:

###