

Date : 03/06/2021

La Plage Barrière Le Majestic Cannes en mode « night & day »



Elle a rouvert ses portes il y a quelques jours. Avec l'ambition de rendre nos journées plus ensoleillées que jamais et nos nuits toujours plus lumineuses. Sa recette : un cocktail tout en art de vivre, mariant au farniente, une bonne dose de gourmandise, quelques mesures de musique électro et, pour parfaire l'ambiance, des zestes de couleurs acidulées.

Les beaux jours sont revenus et, avec eux, la Plage Barrière Le Majestic. La plus proche voisine du Palais des Festivals, la plus grande des plages privées de la Croisette, a ressorti ses transats et parasols dès le 19 mai. Les naïades cannoises ont pu investir ainsi son sable et, plus encore, son célèbre ponton afin de parfaire leur bronzage à la veille de l'été. Ceux et celles pour qui la mer est le plus beau terrain de jeu, ont également retrouvé le chemin de la base nautique et les plaisirs de la glisse ou du parachute ascensionnel.

Ça, c'est pour La Plage le jour. Mais cet été, l'adresse va également vivre et vibrer la nuit, en mode Restaurant et Beach Club. La Plage Barrière Le Majestic a en effet répondu à une demande récurrente de sa clientèle qui, chaque année, lui réclamait de dîner au clair de lune. Dès la fin juin, le BFire, son restaurant, va jouer les oiseaux de nuit. Sitôt les transats rangés, il investira en effet le ponton pour une soirée gourmande, face aux îles de Lérins et la Croisette illuminée, sous un firmament étoilé et sur des flots apaisés, qui promet d'être inoubliable. Un cadre idéal pour une soirée entre amis, du genre de celles qui construisent les souvenirs. Ou bien encore pour un duo romantique, que ce soit un simple et tendre partage ou bien une demande en mariage.

Le feu sacré

Voilà assurément l'occasion idéale de découvrir la cuisine de Mauro Colagreco, la star de la maison. C'est à lui que l'on doit la carte et le concept original qui font du BFire une table sans pareille. Celui qui a été élu Meilleur Chef du monde en 2019, a eu une idée aussi simple que flamboyante : puisant son inspiration dans ses racines argentines, il revisite la tradition de l'*asado*, cette cuisson à la flamme et à la braise chère à son pays natal.

Le résultat ? Une cuisine au feu de bois qui donne à chacun des plats un fumet singulier, une texture inimitable, une saveur irrésistible. Ceux qui n'ont jamais goûté au « thon de méditerranée, tomates pimentées, pignon de pins, huile de basilic », aux « grosses gambas, noix de macadamia torréfiées, citron vert et herbes » ou bien encore au Picanha Black Angus sur la braise et sa sauce Chimichurri classique », ne peuvent pas comprendre. Les autres, tous ceux qui ont dégusté un jour l'un de ces délices, sont définitivement conquis.

Une vague électro

Mais les gourmets ne sont pas les seuls appelés à se poser de ce côté-ci de la Croisette, le soir venu. La Plage Barrière Le Majestic va également attirer dans ses filets tous ceux pour qui la nuit est le contraire de l'ennui. Les noctambules, noceurs, clubbers et autres joyeux drilles ont en effet rendez-vous avec la team deejays du Majestic et ses Apéros sonores en mode « on the beach ». Cela commence tout doucement, façon lounge, dans un tout nouveau décor aux ambiances vives et colorées. On salue le soleil couchant, en trinquant à sa beauté, un cocktail à la main. Puis, les choses s'accélèrent peu à peu, les décibels montent, les spotlights étincellent et les oiseaux de nuit déploient leurs ailes au rythme de l'électro qui les entraîne alors au-delà de minuit.



Contacts presse :

Fabienne Buttelli – 04 97 06 89 75 / fbuttelli@cannesbarriere.com
Leslie Cherouvrier – 04 97 06 89 70 / lcherouvrier@cannesbarriere.com
Téléchargement visuels : www.mediacycenter.groupebarriere.com
www.groupebarriere.com