

aix&terra

La Table - Épicerie

— AIX&TERRA OUVRE UNE TABLE-ÉPICERIE —
AU SEIN DE L'HOTEL MERCURE CANNES MANDELIEU



Visuel d'illustration 3D

Un nouvel écrin gourmand pour aix&terra

La manufacture artisanale aix&terra est née en 2010 entre Aix-en-Provence et la Drôme provençale. À l'origine du projet, Richard et Marina Alibert, un couple épicurien et amoureux de la Provence qui souhaitait **faire découvrir au plus grand nombre les saveurs ensoleillées du sud**. Un engagement salué par le Collège Culinaire de France qui a récemment référencé aix&terra dans sa catégorie « Restaurants, Producteurs et Artisans de Qualité ». Produites dans l'atelier-manufacture de Saulce-sur-Rhône, les recettes gourmandes et bio aix&terra se déclinent aujourd'hui en plus de 50 références salées (tapenades, tartinables, sauces, huiles macérées) mais aussi sucrées (crèmes, confitures, thés...).

En 2015 aix&terra inaugurait sa première **Table-Épicerie** à Saulce-sur-Rhône, un lieu de convivialité, hybride, qui regroupe restaurant et échoppe. Fort de son succès, le concept a depuis été décliné à Marseille, Romans-sur-Isère et Valence.

La marque investit désormais le secteur de l'hôtellerie avec l'ouverture d'une nouvelle Table-Épicerie au sein de l'hôtel Mercure Cannes Mandelieu dans le cadre d'un partenariat avec le Réseau Atypio Hotels Resorts.

L'hôtel 4*, situé à la limite de Cannes et de Mandelieu, accueille une clientèle de tourisme et d'affaires. Il bénéficie d'un double ancrage : d'un côté, Cannes, ville du Cinéma et destination balnéaire et de l'autre, Mandelieu-La-Napoule, ville balnéaire surplombée par les massifs de l'Estérel et du Tanneron. À l'aube de ses 30 ans, l'établissement vient d'achever une véritable métamorphose visant, notamment, à accueillir la Table-Epicerie aix&terra et proposer un tout nouvel espace de vie dédié à ses résidents comme à la clientèle extérieure : espace intérieur et extérieur incluant, suivant les besoins événementiels professionnels ou privés, le magnifique patio et sa végétation.

Immersion au cœur d'un marché provençal

Le nouveau décor *allinoodtime* signé par le travail d'équipe du cabinet d'architecte ABP et Atypio, se dévoile dès que l'on pousse les portes du lobby. Le client se retrouve au cœur d'un marché provençal où il peut se restaurer dans un cadre à la fois moderne et chaleureux, se rafraîchir avec une des créations du bar à consommer dans des assises confortables ou encore faire quelques emplettes gourmandes en jetant son dévolu sur les petits pots aix&terra soigneusement alignés sur de grandes étagères en bois.



Le design de ce nouvel espace ainsi que les matières utilisées s'inspirent de **la tradition provençale et de ses marqueurs les plus emblématiques et naturels** : canisses, tomettes provençales, fibres végétales, bois de chêne liège ou encore d'olivier. Les tons ocres sont associés à un camaïeu de beiges relevé de touches de vert olive.

Les espaces d'accueil et de restauration s'organisent sous une canopée de canisses et de luminaires tressés en suspensions. Ils évoquent les places ensoleillées et ombragées du Sud. La lumière filtrée y est douce, des rideaux de lin amovibles définissent des espaces polyvalents aux ambiances acoustiques feutrées. Des **lieux accueillants, calmes et sereins** en harmonie avec l'expérience culinaire à vivre dans la Table-Épicerie de Cannes Mandelieu.

Toutes les saveurs du Sud

Les saveurs de Provence se retrouvent à la carte de cette nouvelle adresse de la Côte d'Azur ! Des entrées aux desserts, **chaque plat est sublimé par une des recettes de la marque** dont les produits sont fabriqués au cœur de la Drôme provençale, dans la Manufacture de Saulce-sur-Rhône.

On citera par exemple l'Œuf bio mollet, légumes verts croquants & Délice d'Anchoïade, Les Aiguillettes de canard & Crème d'ail doux à la truffe d'été ou la Dorade grillée à l'Artichonade bio accompagnée d'un taboulé de petit épeautre du Ventoux. Les **incontournables ravioles** se déclinent quant à elles à la provençale, crémeuses ou encore truffées.

À la carte également les **plats du chef étoilé Julien Allano** (Le Clair de la Plume*) qui signe par exemple un Tataki de bœuf, pommes de terre grenaille accompagné de la dernière nouveauté produit en date : une mayonnaise bio à la truffe d'été... une touche de soleil dans l'assiette !

Pratique

Table-Épicerie aix&terra
Hotel Mercure Cannes Mandelieu
6 Allée des Cormorans, 06150 Cannes
Ouvert 7j/7j
Services de 12h à 14h et de 19h à 22h
60 places assises en intérieur
60 places en terrasse
Réservations au 04 93 90 43 03 | h1190@accor.com
OU SUR www.mercure-cannes-mandelieu.com (page "Savourer")

Tarifs à la carte

Entrées à partir de 7€
Plats à partir de 14€
Desserts à partir de 6,50€

Formules du jour (7/7j)
Plat du jour 14€
Entrée plat ou plat dessert 18€
Entrée plat dessert 24€
Menu enfant 11,50€

aix&terra & Atypio

Cette nouvelle Table-Épicerie est la **première adresse née de la collaboration entre aix&terra et le Réseau Atypio Hotels Resorts** qui compte près d'une dizaine d'adresses en France. Deux marques qui se retrouvent dans leur conception de l'hospitalité, à la fois chaleureuse et généreuse. Ce projet commun vise à **offrir une expérience client qui a du goût et du sens** grâce à une restauration de qualité et une volonté de mettre en valeur la spécificité et les richesses culinaires de nos terroirs.

Cette alliance va donner naissance dans les prochains mois à de nouvelles adresses gourmandes au sein d'établissements du Réseau Atypio Hotels Resorts, avec un concept de restauration amené à se décliner sous différentes formes.



À propos de aix&terra

Aix&terra est une manufacture artisanale née en 2010 entre Aix-en-Provence et la Drôme Provençale. À l'origine du projet Richard et Marina Alibert, un couple épicurien et amoureux de la Provence qui souhaitait faire découvrir au plus grand nombre les saveurs ensoleillées du sud. Produites dans l'atelier-manufacture de Saulce-sur-Rhône, les recettes gourmandes et bio aix&terra se déclinent aujourd'hui en plus de 50 références salées (tapenades, tartinables, sauces, huiles macérées...) mais aussi sucrées (crèmes, confitures, thés...). En 2015 aix&terra inaugure sa première Table-Épicerie à Saulce, un concept qui regroupe dans un même lieu restaurant et échoppe, elle en compte désormais 4 et d'autres ouvertures sont prévues. Au menu : des recettes iconiques de la Provence, revisitées et sublimes par les produits aix&terra. La carte est co-signée par L'École des Chefs aix&terra et le chef étoilé Julien Allano (Le Clair de la Plume), qui est également impliqué dans l'élaboration de certains produits de la Manufacture.

www.aix&terra.com