



LES ROCHES
BLANCHES

CASSIS

**LES ROCHES BLANCHES ACCUEILLEN
ALESSANDRO GUARDIANI, NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF**



Fort de quatorze années aux côtés d'Alain Ducasse, Alessandro Guardiani rejoint les Roches Blanches comme Chef Exécutif pour porter les ambitions gastronomiques de l'établissement.

Posé sur ses roches calcaires comme une évidence, intégré à la falaise dans une continuité presque naturelle entre bâtisse et pierre claire, cet hôtel Art Déco cinq étoiles face au Cap Canaille n'a jamais eu besoin de se raconter. Le Cap Canaille est là, en face, immense et changeant, doré au lever du jour, rougeoyant au crépuscule, poudré de rose ou d'ocre selon l'heure. C'est dans ce décor que les Roches Blanches accueillent aujourd'hui Alessandro Guardiani, nouveau Chef Exécutif, dont la nomination marque une étape décisive dans l'ambition gastronomique de l'établissement.

UN PARCOURS FORGÉ À L'ÉCOLE DE L'EXCELLENCE

Originaire de Sanremo, Alessandro Guardiani a grandi entre la cuisine de sa mère et les parfums de la Ligurie. C'est de là que naît sa sensibilité, avant qu'il ne construise, étape après étape, l'un des parcours les plus remarquables de sa génération. Dès 2012, il intègre la brigade de l'Hôtel de Paris à Monaco, sous la direction de Franck Cerutti. Commence alors une odyssée de plus de quatorze années au sein des maisons d'Alain Ducasse, de Londres à Paris, de Kyoto à AIUIA.

Au Grill du Dorchester, puis au Meurice Alain Ducasse (deux étoiles Michelin) aux côtés d'Amaury Bouhours, il affine une exigence technique hors du commun. En 2022, il prend les commandes du Muni Alain Ducasse à Kyoto, restaurant étoilé, où il apprend à faire dialoguer gastronomie française et ingrédients japonais de saison, une expérience fondatrice, qui nourrit aujourd'hui sa lecture de la cuisine Nikkei.

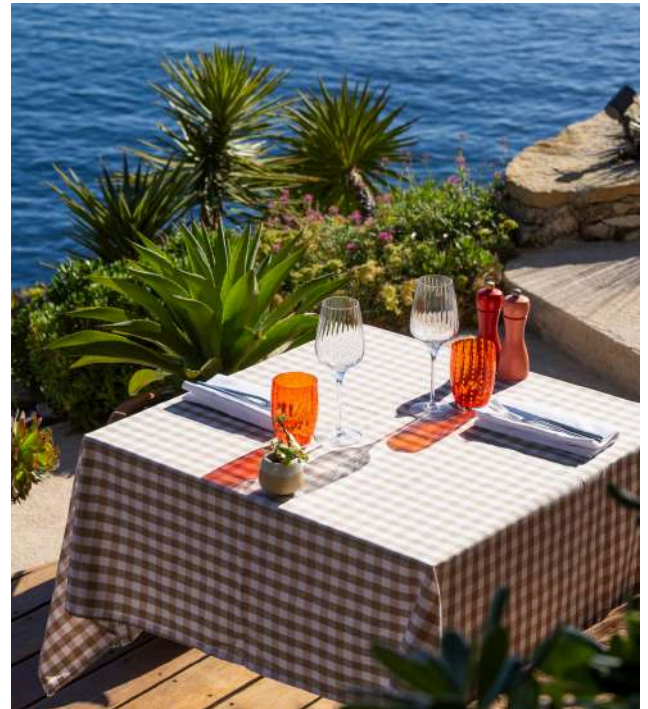
TROIS TABLES, UNE COHÉRENCE

Alessandro Guardiani orchestre les trois identités culinaires de l'établissement avec une cohérence rare, chacune portant une promesse singulière.

Aux Belles Canailles, le restaurant signature, ouvert dans un décor entièrement repensé pour cette saison, nouvelle esthétique, nouveau mobilier, carte revisitée, et chaque dimanche ses brunchs musicaux aux accents pop-folk. Aux Belles Canailles, Alessandro Guardiani imprimera sa vision d'une cuisine gastronomique exigeante, ancrée dans les produits de la Méditerranée — une table qui, cette saison, entend se faire remarquer des plus grandes références.



Au Rocco, où depuis le 23 avril une Italie élégante, généreuse et festive est célébrée, il retrouvera un territoire naturellement proche de ses racines ligures, une italianité sincère, qui parle autant aux sens qu'à la mémoire.



Au **Loup Bar** enfin, dont la terrasse aux allures de passerelle de bateau face à l'horizon maritime accueille depuis le 7 mai une lecture contemporaine de la cuisine Nikkei, autour d'un menu Omakase, de pièces de Wagyu et de cuissons au Kamado, ses années japonaises trouveront leur plein écho, et sa connaissance intime du Japon donnera à cette adresse confidentielle une profondeur toute particulière.



KEVIN RAYNAL, UNE COMPLICITÉ NÉE CHEZ DUCASSE

Alessandro Guardiani travaillera en étroite complicité avec Kevin Raynal, Chef Pâtissier, lui aussi formé aux côtés d'Alain Ducasse. Leur parcours commun constitue un socle de confiance et d'exigence précieux, qui viendra enrichir une carte pâtissière pensée entre précision, saisonnalité et élégance, avec également une sélection de créations à faible teneur en sucre et sans gluten, pour que le plaisir ne connaisse aucune frontière.

