

BABBA



est une Fête



On dit parfois que voyager, c'est lever le rideau sur l'acte suivant. Ce printemps, le ciel fixe ses bleus, le sud est de retour, la Méditerranée renoue aux beaux jours et le Cap d'Antibes Beach Hotel, dernier né de la collection ADRESSES HOTELS, accueille le JLM Group pour une nouvelle et commune aventure : BABA.

À nouvelle saison,
nouvelle ambition !

À nouvelle allure,
nouvelle histoire !

Réinventé, réenchanté, le Cap d'Antibes Beach Hotel est ce loin du monde qui inviterait le monde entier. Comme en famille. Comme entre amis. Des hommes de mer et de coeur l'ont voulu ainsi. Nicolas Saltiel, son fondateur, est de ces entrepreneurs qui croient au pouvoir des rencontres. Avec JLM, celle-ci tient de l'évidence.

Lorsque les audaces deviennent réalité. À Jérusalem, Londres, Paris, Berlin, Saint - Barth, au Coal Office, au Shabour, au Tékès, au Machneyuda, au Berta, Assaf, Dan, Uri, et Tomer ont ce talent de créer des lieux comme d'autres inventent des histoires. Ensemble, avec Nicolas, ils ont imaginé Baba.

Mieux qu'un restaurant,
une destination.
Plus qu'une destination,
une célébration.





BABA, c'est le rêve éveillé de deux rives de Méditerranée follement jointes. Un rêve où l'énergique Jaffa tomberait sous le charme de la French Riviera. Jaffa, port originel de toutes les diasporas et de toutes les partances, coeur battant d'Israël, ville des mille énergies, cité de ciel ouvert, de couleur et de saveur.

Le Cap d'Antibes légende de la Côte d'Azur lorsque la vie se couche tard, lorsque vivre devient tout un art. C'est ici que le jazz lâcha ses premières notes au continent, là que les peintres brûlèrent leur feu fauviste et que l'Art Deco offrit ses lignes et son newlook au grand soleil marin.





CETTE VAGUE qui se réjouit de nourrir l'assiette d'une cuisine solaire et inédite composée par un grand coeur de grand Chef, Assaf Granit. Toujours Jaffa, encore la Riviera. Côté entrée, un fritto misto de calamars et crevettes enfiévrés de chimichurri au piment shifka, un tartare de boeuf inattendu à s'arrondir d'une aubergine brûlée, une salade Cleopatra dans la luxuriance de kale, de laitue, de chips d'artichauts, de crème de parmesan et de poulet mariné au café noir et sumac. Les plats prolongent dans le même élan. Le zhug, manière de pesto yéménite, enrobe les pommes de terre chaudes d'un faux-filet sauce cognac et gingembre. Le mesachen raconte un délice de poulet voyageur accompagné de crêpes à la sauce aigre-douce amba et de légumes confits. Plus loin, des brochettes piquent de tout leur talent calamar et babaganoush sauce au poivre, entrecôte et légumes « brûlés » au tahini, poulpe grillé, légumes fumés et yaourt au sumac. Une cuisine de plein air, réconciliant nature et culture, heureuse à se partager, à retrouver le feu sacré des cuissons au grill, à croiser surtout les Orients et le continent.

CETTE VAGUE encore qui, au BABA, dépose aux rives des verres, ces grandes maisons qui font les vins d'évasion et les bulles baladeuses. Une odysée où la Méditerranée voit la vie en rouge, rosé et blanc. Sous l'étiquette de ses flacons surgit le petit génie de ces crus venus d'Israël, du Liban, de Turquie, de Grèce, de Syrie, de Croatie et d'Italie, de Languedoc, de Roussillon, de Corse et de Provence

CETTE VAGUE qui rythme les repas aux trois temps d'une journée qui ne voudrait jamais finir. Tout commence par un premier déjeuner complice, suspendu, en paix. Un peu plus tard, un seconde service festif, à vivre assis, debout, tirant les heures loin dans les rires, les musiques et les danses. L'après-midi, le farniente devient un art. Baba Glace souffle le petit vent fruité de ses sorbets et coupes désaltérantes, la piscine plonge dans les délices d'oasis entre nourritures légères comme l'air du temps et cocktails solaires. À l'heure du dîner, l'appétit prend le temps de voir tomber la nuit.

Une journée où ondulent les nostalgies et l'énergie, les parfums de l'âge d'or et les bonheurs d'aujourd'hui. Baba lieux. Un mélange de plage et de platines, de chic et de flots, de farniente et de folie douce, depuis les zébrures du ciel bleu jusqu'aux morsures des étoiles.

L'espace de sa terrasse, l'instant de sa piscine, dans son environnement comme à chacune de ses tables, BABA invente un quartier délicieusement secret, un Cap Jaffa, où les deux villes vont et viennent, unies par le même goût du plaisir. Inondé de blanc, le décor accompagne comme il prolonge un sentiment de liberté. Bernard Dubois l'a conçu dans l'épure. Souple, heureux, d'une élégance facile à vivre. Matières brutes, lignes asymétriques, volumes minimalistes dessinent un chic de robinsonnade contemporaine. Le bar en rotonde se veut balcon sur l'horizon tandis que la cuisine ouvre les larges paupières de ses fourneaux sur une salle partagée entre les caresses de l'air libre et les ombres d'une bienveillante pergola. Aux murs, à mi-pente de Cocteau et de Matisse, l'artiste Franck Lebraly fait jaillir la couleur et la rêverie de ses illustrations. Sensibles, subliminales.

Depuis le joli mois de mai jusqu'aux derniers frissons d'octobre, ouvert le jour, tendre en nocturne, BABA se veut surtout porté par la vague. Toujours en mouvement, tourné vers le soleil et la joie de vivre.

Au Cap d'Antibes Beach Hotel, ainsi vont une plage, un bar, une table.

Un lieu tout à la fois comme la vague, la fête et l'évasion. Jamais les mêmes, toujours recommencées.

En hébreu, son nom signifie venir. Il n'attend plus que vous.

On l'appelle BABA.

BABA

