

COMMUNIQUÉ PRESSE LIVE DINNER 2025



63 BOULEVARD DE LA CROISSETTE - CANNES

COPAL-BEACH.COM

SOMMAIRE

CONTEXTE / HISTOIRE p02

COPAL BEACH p04

— LIVE DINNER p06

CONTACT PRESSE p08



COPAL : ENCENS VÉNÉRÉ DEPUIS L'ANTIQUITÉ DONT LA RÉSINE AROMATIQUE PROVIENT DE CERTAINS ARBRES D'AMÉRIQUE CENTRALE.

Ouverte 330 jours par an,

des déjeuners de décembre où l'on se recharge sous le soleil d'hiver de la côte d'Azur aux journées d'été ensoleillées où l'on ne quitte son transat qu'à l'heure de l'apéro en immortalisant une dernière fois le soleil, Copal fera vivre cette atmosphère joyeuse jusqu'au crépuscule. En dernière partie de journée, à l'heure du dîner, les convives pourront se retrouver autour du piano à queue qui trône au centre de la salle centrale, rappelant les décors des maisons colorées de la vieille Havane. Fédérant autour de son allure élégante, des moments envoûtants et intimistes.

Imaginé par le studio Oreka (Indie Beach, Hôtel des Lices, Salama), Copal emprunte avec élégance les codes des beach-clubs des hotspot mexicains. Façades enduites à la chaux rosée où s'entremêlent des branches de bougainvilliers et les suspensions de piments colorés, pots en terre cuite et voiles légères, le décor bohème chic sur sable chaud est une invitation à imaginer de nouveaux rituels. Depuis l'un des 160 transats aux couleurs chaudes tournés vers la grande Bleue ou attablés sur la terrasse dans une atmosphère électrisante.

Il a débuté sa carrière auprès de grands noms comme Eric Frechon et Pierre Gagnaire. Depuis Plantxa, son premier restaurant ouvert en 2013 à Boulogne-Billancourt Juan Arbelaez enchaîne les ouvertures à succès. Puisant dans sa Colombie Natale ses inspirations culinaires, il incarne cette nouvelle génération de chefs, qui font sortir la gastronomie de l'intimité des chambres froides et des cuisines.

Good food , good mood, les pieds dans le sable

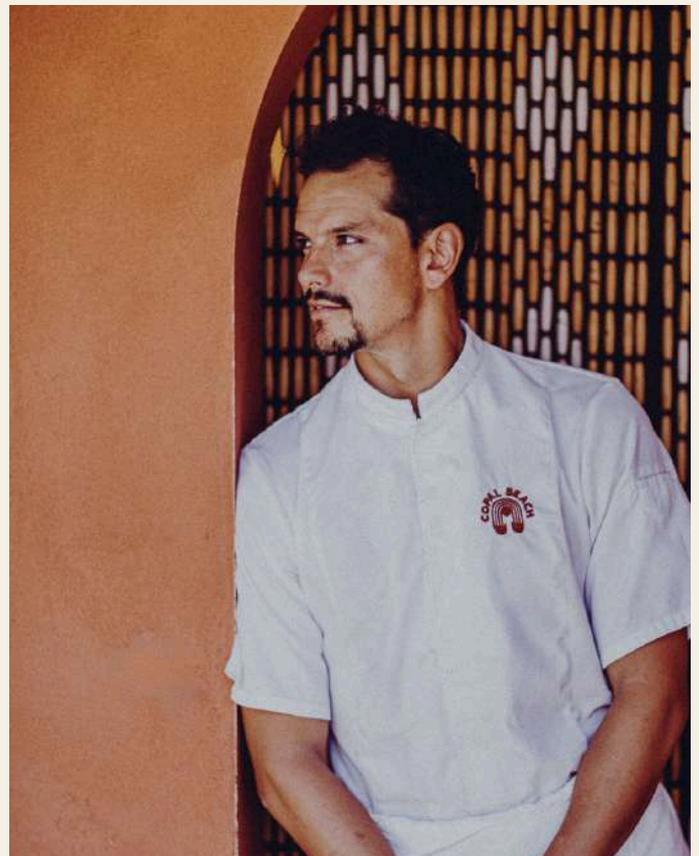
Pour Copal, Juan Arbelaez imagine une cuisine généreuse et audacieuse, s'imposant comme la raison d'être d'un beach-club où l'expérience sensorielle s'invite aussi bien dans les aspérités des arts de la table que dans les odeurs d'épices émanant des cuisines. Une cuisine où le partage n'est pas un prétexte mais un état d'esprit et où la créativité est mise au service des assiettes servies au diner comme à la finger food que l'on commande depuis son transat.

"Il est une tradition forte dans les pays d'Amérique Latine, de reproduire ces rituels qui purifient les âmes, les lieux. Le Copal fait partie de ces traditions. Dans cette plage qui porte son nom, nous voulons nous inspirer de cette richesse culturelle, de ces notions d'unions et de partage qui existent partout dans cette région du monde.

Avoir une plage à Cannes à toujours été un rêve et l'idée s'est imposée de le réaliser en partenariat avec Romain Gaudré qui est un ami, avec qui je partage une même vision du métier. Nous voulons que nos clients ne se rendent pas chez Copal uniquement pour consommer des cocktails ou des assiettes, mais aussi des souvenirs, des moments gravés."

Juan Arbelaez

Ici, le poulpe est imaginé entier, accompagné de sa sauce chimichurri, la salade César, qui règne, maitresse, sur ces déjeuners allongés au soleil reine se décline dans une version crevette et les ceviche apportent de la fraîcheur aux déjeuners d'été. Le soir, une fois la golden hour immortalisée, c'est un service à l'anglaise qui attendra les hôtes sur la terrasse ou dans la salle intérieure, comme un hommage aux codes de l'élégance cannoise.





À LA TOMBÉE DU JOUR, LA PLAGE CHANGE DE RYTHME : COPAL LIVE DINNER

DU MARDI AU SAMEDI – 19h30 À 2H

Un moment suspendu, entre gastronomie et émotion.

Les tables se parent de nappes blanches, les bougies s'allument, et le piano prend place, juste à quelques pas des vagues.

Du Mardi au samedi, le dîner se transforme en expérience sensorielle unique.

Tandis que le soleil se couche, les plus beaux morceaux résonnent sous les doigts de pianistes venus du monde entier.

Une programmation éclectique, élégante et raffinée, pensée pour sublimer l'instant.

L'ambiance devient feutrée, joyeuse, un brin chic, toujours chaleureuse.

Ici, le bon goût s'exprime aussi dans la musique.

À vivre les pieds dans le sable, en couple pour un moment intime, entre amis pour une soirée différente, ou en famille pour partager un instant précieux.

COPAL LIVE DINNER

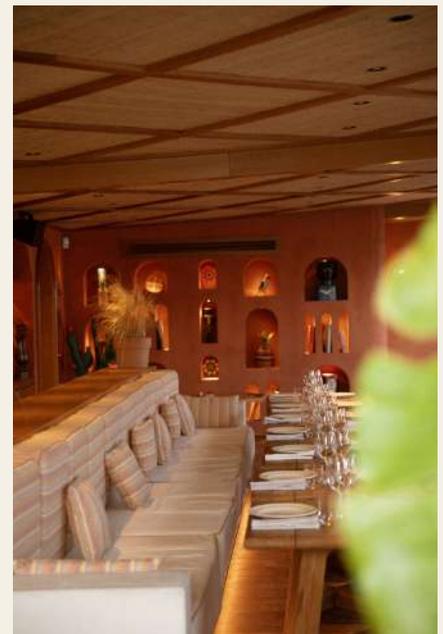
C'est un rendez-vous avec l'essentiel : un cadre naturel exceptionnel, une ambiance soignée, une expérience pensée dans les moindres détails.

Ici, la beauté ne cherche pas à impressionner, elle s'impose avec évidence dans la simplicité d'un dîner face à la mer, dans la précision d'une note de piano, dans l'équilibre d'un plat.

On parle d'un luxe discret, sans artifice. Celui du calme, du confort, de l'attention portée à ce qui compte vraiment.

Chaque élément est à sa place : la lumière, la musique, le service. Rien n'est laissé au hasard, tout est orchestré pour que l'on profite pleinement du moment.

Le dîner est une pause. Un temps volontairement ralenti, qui permet de sortir du rythme habituel. Une parenthèse maîtrisée, sans surenchère, où l'on savoure autant l'atmosphère que l'assiette.



UN LUXE DISCRET, SANS ARTIFICE.

