



## COMMUNIQUE DE PRESSE

# Ouverture du nouveau projet gastronomique du chef Jean Imbert, le restaurant La Palme d'Or, au cœur de l'Hôtel Martinez ce mardi 14 mai 2024.



*Crédit Photos obligatoire : Bobby*

**Cannes, mardi 14 mai 2024** - Et si, finalement, il n'y avait pas plus évident et naturel pour Jean Imbert que d'explorer, à son tour, la magie de Cannes ? Lui, féru de cinéma depuis le plus jeune âge, biberonné au grand écran et aux films d'anthologie à la maison, mais surtout lié au Festival de Cannes depuis toujours, où il venait cuisiner depuis ses 16 ans, dans le boucan des arrière-cuisines, tout en se faufilant dans les projections officielles, discrètement, entre deux services de restaurant sur la Croisette ?

Un an après avoir repris les fourneaux de "La Plage du Martinez", et plus largement de l'ensemble des cuisines de l'Hôtel Martinez, ce symbole de la Croisette que l'on ne présente plus, le chef Jean Imbert

dévoile aujourd'hui son restaurant gastronomique, La Palme d'Or. L'occasion pour lui d'écrire une nouvelle page de son épopée culinaire.

“J’ai commencé à travailler à 16 ans à Cannes, à cuisiner tout en allant voir des films quand je le pouvais. Alors c’était une évidence de venir, un jour, ouvrir un restaurant ici. Je ne l’aurais fait nulle part ailleurs que dans ce lieu aussi symbolique et emblématique que l’Hôtel Martinez, à Cannes” —

Jean Imbert

Une évidence, donc, pour Jean Imbert — abreuvé aux westerns, aux films noirs, aux grands classiques de gangsters — qui se prenait à rêver de ce qu’il pouvait bien se passer, au premier étage de l’Hôtel Martinez, lorsque le jury du festival venait se réunir, en catimini, chaque année, durant la Quinzaine. Ironie du sort... ou pas vraiment : le 13 mai, veille de l’ouverture du Festival de Cannes, c’est bien à “La Palme d’Or” que le jury s’est réuni, comme un symbole.

### **Une cuisine iodée et ensoleillée.**

Pour cette nouvelle aventure à “La Palme d’Or”, Jean Imbert avait à cœur de faire les choses simplement et spontanément. Avec une cuisine gastronomique, certes, mais avant tout, décomplexée et instinctive, autour des poissons, sublimes crus ou grillés au feu de bois, et des richesses multiples de la Méditerranée.

Un restaurant qui met à l’honneur une ambiance et une expérience plus détendues, solaires et “Riviera”. Au menu, des plats à la carte, à la guise des convives, ou bien un menu dégustation pour les plus curieux. Le Chef Jean Imbert s’est ici naturellement entouré de ceux qui connaissent le mieux la région et ses secrets : Alexandre Elia, chef exécutif de l’Hôtel Martinez et Christophe Nannoni, chef de “La Palme d’Or”. Une manière de pouvoir compter, en toute confiance et expertise, sur un écosystème local et des pêcheurs désireux d’offrir les plus beaux produits dont on peut rêver : du Saint-Pierre, des chapons et autres pélamides pêchés entre Théoule-sur-Mer, Menton et Marseille.

*“Je veux proposer une cuisine à la fois gastronomique, mais avant tout simple et décomplexée autour du poisson et de la mer, avec l’idée de rendre hommage aux joyaux de la Méditerranée, à des produits que l’on ne trouverait jamais à Paris, ainsi qu’au savoir-faire des pêcheurs de la région.”*

— Jean Imbert

Jean Imbert composera une partition fraîche et inédite, autour d'une équipe jeune et du directeur du restaurant Mathieu Maisonobe. À table : une large place donnée aux poissons, aux fruits de mer et autres pépites de la mer, tous sélectionnés et triés sur le volet par des producteurs et pêcheurs locaux. Une cuisine iodée et de saison qui sonne comme évidente et logique pour le chef, dans le cadre unique de l'Hôtel Martinez et de sa terrasse qui surplombe la mer et embrasse les horizons.

Pour les cocktails, le restaurant disposera d'un bar, imaginé en teck massif, un hommage revisité du Christina O, un yacht mythique des années 1940, pour se rafraîchir au comptoir.

Quant à la partition sucrée, épaulé par le chef-pâtissier Loïc Voron, Jean Imbert a imaginé un service en salle, sur chariot, pour un millefeuille monté "minute" en salle. Mais également des soufflés au chocolat et fruits rouges, ou encore des alléchants citrons givrés aux six agrumes, déclinés crus, confits et glacés et sélectionnés avec des maraîchers locaux.

## **Le monde du cinéma comme décor.**

Pour une immersion totale, le restaurant "La Palme d'Or" offrira une expérience inédite à table où tous les convives se verront immergés dans l'univers du cinéma sous toutes ses formes.

Imaginez donc : un menu imaginé comme un scénario de film, rédigé à la machine à écrire, annoté à la main et ponctué de divers storyboards pensés par quatre dessinateurs ayant exploré les univers du péplum, du western ou de la science-fiction.

Ou encore un bon de vestiaire façon ticket d'entrée de cinéma à l'ancienne, et une carte des desserts pensée comme un "call sheet", ce précieux document envoyé par courrier aux acteurs et actrices nommés pour un prix au Festival de Cannes. Un travail d'orfèvre confié au brillant duo de designers, Violaine & Jérémy.

Dans son nouvel écrin, "La Palme d'Or" change de visage et vous embarque dans un décor unique et intemporel, à la manière « bateau vintage », immergée et tapissée de bois laqué. Au centre de ma salle trône « la grande table du jury » hommage aux tables d'hôtes chères au chef Jean Imbert, au-dessus de laquelle flotte la Palme d'Or réinterprétée en lustre monumental. Pour façonner cette mue, Jean Imbert s'est, une fois encore, entouré du designer Rémi Tessier — déjà à l'origine de la métamorphose du restaurant gastronomique "Jean Imbert au Plaza Athénée", et de "La Plage du Martinez", révélée en mai 2023 —, et de nombreux artisans et menuisiers français.

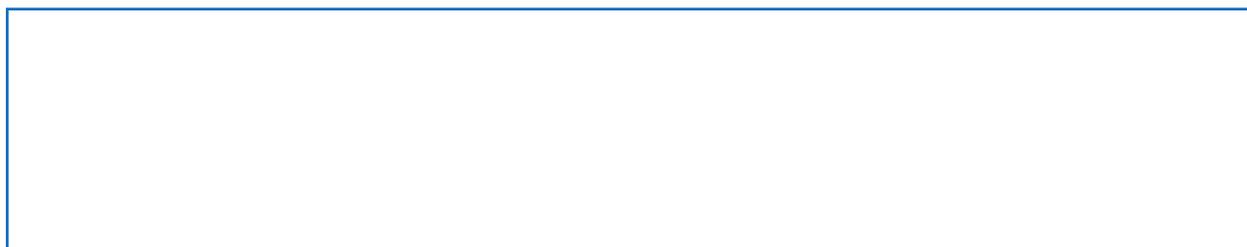
*“J’avais dans l’esprit cette ambiance si spéciale et glamour des intérieurs de yacht vintage des années 30 aux années 60. La cuisine exclusivement orientée autour des produits de la mer ne pouvait être plus pertinente avec cette vision. Jean et moi avons la passion commune du bateau et la notion de l’intemporalité est ancrée dans notre travail respectif, mais toujours avec ce twist qui fait que le lieu est unique tout comme la cuisine et pour autant ancrée dans la mémoire collective” — Rémi Tessier.*

## **Une expérience intemporelle.**

Dans la salle du restaurant, où tout le personnel sera vêtu de pièces confectionnées sur-mesure par Aimé Léon Dore, Jean Imbert a également disposé (et dissimulé...) une multitude d’objets, chinés pendant de longs mois, à la manière d’un cabinet des curiosités du cinéma : des affiches historiques, des reliques et scénarios annotés par des légendes du cinéma, ou encore le cultissime short porté par Robert De Niro dans Raging Bull. Pour le décor, la vaisselle a été, elle aussi, chinée, mais surtout dégotée auprès de la verrerie de Biot, une manufacture historique de la région.

*“Avec ce restaurant, nous voulions offrir un moment hors du temps et, surtout, un endroit où ceux qui aiment le cinéma puissent se retrouver en totale immersion, au milieu de scénarios originaux, annotés par des acteurs ou réalisateurs de renom, ou d’accessoires de films mythiques chinés à droite et à gauche, depuis plusieurs mois”. — Jean Imbert*

Pour vous sentir encore davantage transporté dans un univers parallèle, comme un bateau qui vous amènerait à voguer dans un monde onirique, les lieux ont été parsemés de hublots donnant l’occasion d’apercevoir, partout dans le restaurant, les bouteilles de la cave à vins, des affiches de films ayant décroché la “Palme d’Or”... ou bien encore la cuisine du chef et le feu de bois sur lequel les poissons seront dorlotés et cuisinés. Un peu comme si vous étiez, à votre tour, le Capitaine Némó, dans Vingt Mille Lieues sous les mers, à scruter les fonds marins. À noter, la présence d’une salle secrète, la “Cabine de Jean”, de quelques couverts, collée à la cuisine, pour une expérience unique.



---

## **INFORMATIONS PRATIQUES LA PALME D'OR :**

Restaurant La Palme d'Or  
Hôtel Martinez  
73 boulevard de la Croisette -Cannes

Ouverture du mardi au vendredi pour le dîner et le samedi pour le déjeuner et le dîner.

**Information et Réservation :** +33(0)4 92 98 74 14 - [lapalmedor-restaurant.fr](http://lapalmedor-restaurant.fr)

---

### **À propos de l'Hôtel Martinez**

*Une histoire palpitante depuis son ouverture pendant les Années Folles, une architecture Art Déco à couper le souffle, un emplacement sans pareil sur la célèbre Croisette de Cannes...*

*Bienvenue à l'Hôtel Martinez, icône incontournable de l'hôtellerie de luxe de la Côte d'Azur- 410 chambres et suites - faisant partie de The Unbound Collection by Hyatt ! Surplombant le bleu profond de la Méditerranée, vous profiterez d'un petit-déjeuner tout en douceur dans l'une de nos spacieuses suites ou chambres rénovées par l'architecte Pierre Yves Rochon. Passez un moment de bien-être à L'Oasis Spa du Martinez, jardin luxuriant et tranquille situé côté ville. Après un plongeon dans la piscine bleu profond et un jus de fruit rafraîchissant, confiez-vous aux mains des experts Carita pour un soin personnalisé. Direction La Plage du Martinez pour admirer la vue sur l'emblématique ponton baigné de lumière depuis l'un de nos mythiques fauteuils de réalisateur, clin d'œil à l'univers du cinéma conçu par le designer Rémi Tessier. Pour partager des moments délicieux et mémorables de jour comme de nuit, rendez-vous dans au lobby bar & restaurant, Le Sud, lieu versatile et ouvert et véritable cœur battant de l'Hôtel Martinez. Last but not least, le restaurant La Palme d'Or qui vient de rouvrir en mai 2024 sous l'égide du Chef Jean Imbert. Nommé à la tête des cuisines de l'hôtel en 2023, il y apporte sa touche inventive et inimitable.*

*L'évènementiel n'est pas en reste avec 12 salons modulables d'une superficie totale de 2500m<sup>2</sup> dont le grand salon 'Le Festival' équipé de la technologie '360 Mapping' permettent d'accueillir en toute saison des conventions, séminaires et événements.*

*Plus que jamais, l'Hôtel Martinez se réinvente comme une icône incontournable de la French Riviera. Pour toute demande de réservation, contactez +33(4)93 90 1234 ou via le site web [hotel-martinez.com](http://hotel-martinez.com)*

### **À propos de The Unbound Collection by Hyatt**

*Plus qu'une compilation d'hôtels indépendants et uniques en leur genre, la marque The Unbound Collection by Hyatt est une sélection réfléchie d'histoires à collectionner. Qu'il s'agisse d'une merveille moderne, d'un joyau historique ou d'une retraite revitalisante, chaque établissement propose des environnements et des expériences stimulants qui inspirent les clients à la recherche d'un service élevé mais non scénarisé lorsqu'ils voyagent. La liste complète des hôtels est disponible en visitant le site web : [unboundcollection.hyatt.com](http://unboundcollection.hyatt.com)*

*Suivez @UnboundxHyatt sur Facebook et Instagram et taguez vos photos avec #UnboundxHyatt.*

