



GUILLERMO PITTALUGA SIGNE LA NOUVELLE ÈRE DU MAJESTIC BAR

Le Majestic Bar dévoile sa nouvelle carte cocktails imaginée par son nouveau Chef Barman, Guillermo Pittaluga. Inspirée par la Méditerranée, les voyages et la richesse botanique du territoire, cette collection de créations met à l'honneur la créativité, la légèreté et le partage.

Pensée pour accompagner chaque client dans sa découverte, la carte s'appuie sur un cercle aromatique permettant d'identifier en un coup d'oeil les principales notes de chaque cocktail : florales, fruitées, épicées, végétales, amères ou umami.

Les cocktails signature de Guillermo Pittaluga

Au coeur de cette nouvelle carte, Guillermo Pittaluga signe une sélection inspirées par ses voyages et son attachement aux saveurs méditerranéennes.

Du Thyme Clover aux notes végétales au Golden Pavilion aux accents exotiques, en passant par le délicat Paloma Rosa ou le Rosemary Mule aux épices chaleureuses, chaque recette reflète une approche de la mixologie à la fois précise, élégante et contemporaine.

L'art du Low ABV

Reflète des nouvelles tendances de consommation, la carte accorde une place importante aux cocktails Low ABV, contenant moins de 10% d'alcool.

Pensées comme de véritables créations à part entière, ces recettes privilégient l'équilibre, la fraîcheur et la richesse aromatique tout en offrant une dégustation plus légère. Des cocktails comme Botanic Sunset, Venetian Blossom ou A Star Is Born illustrent cette approche où plaisir et modération coexistent naturellement.

Une expérience à partager

Pour accompagner cette nouvelle offre, le Majestic Bar propose une sélection d'assiettes à partager inspirées de l'univers Beefbar. Mini burgers signatures, créations autour du boeuf d'exception et propositions végétales viennent compléter l'expérience dans un esprit convivial et gourmand.

COMMUNIQUE DE PRESSE
CANNES, JUIN 2026



UNE MIXOLOGIE ENGAGÉE ET RESPONSABLE

Cette nouvelle carte s'inscrit pleinement dans la démarche environnementale portée par le Majestic. Fidèle à l'héritage initié par la mixologie botanique de l'établissement, Guillermo Pittaluga privilégie les ingrédients issus du jardin aromatique de l'hôtel, les agrumes de producteurs régionaux, le miel des ruches installées sur les toits du Majestic ainsi que les circuits courts.

La conception de la carte repose également sur une approche responsable de la production : valorisation des épiluchures et des matières premières, préparations maison, réduction des déchets, compostage et limitation de l'empreinte énergétique des opérations quotidiennes.

Une philosophie qui place le respect du produit et du vivant au cœur de chaque création.



À PROPOS DE GUILLERMO PITTALUGA

Né à Montevideo dans une famille italo-uruguayenne de restaurateurs, Guillermo Pittaluga a construit son parcours entre Ibiza, Londres, New York, La Havane et plusieurs grandes destinations européennes.

Bartender, consultant et formateur reconnu, il développe une approche de la mixologie à la fois technique, créative et profondément ancrée dans le produit. Son travail se distingue par une recherche constante d'équilibre entre innovation, lisibilité des saveurs et respect des ingrédients. Précurseur d'une approche plus responsable de la consommation, il défend également le développement des cocktails Low ABV, convaincu que plaisir et modération peuvent aujourd'hui coexister dans le même verre.

« Un grand cocktail ne se mesure pas à sa puissance mais à l'émotion qu'il procure. Au Majestic, nous cherchons à capturer dans chaque verre l'esprit de la Méditerranée : généreuse, respectueuse du vivant et authentique. »
Guillermo Pittaluga

À propos de Barrière

Le groupe Barrière est présidé par Joy Desseigne-Barrière et Alexandre Barrière, 4ème génération à développer ce groupe français familial fondé en 1912 par François André, puis développé successivement par Lucien Barrière et Diane Barrière. Depuis ses débuts, le Groupe a imaginé des offres sans équivalent dans le domaine des loisirs haut de gamme, fondées sur l'excellence opérationnelle, la qualité de service et l'art de vivre à la française.

Barrière regroupe aujourd'hui 33 casinos et 1 club de jeux sous la marque Barrière Casino, offrant une programmation annuelle de près de 3 000 spectacles et animations. Le Groupe compte également 21 hôtels de luxe implantés dans des destinations uniques et réunis sous la marque Barrière Collection. Enfin, Barrière propose près de 200 restaurants et bars à travers ses destinations, reflet d'un art de recevoir généreux et contemporain.

La dynamique de développement international du Groupe est portée par la marque emblématique Fouquet's, née à Paris et aujourd'hui présente à New York, Courchevel et Saint Barth. Cette expansion se poursuit avec l'ambition d'ouvrir de nouvelles adresses dans les plus belles destinations du monde.

Barrière compte près de 7 000 collaborateurs et son chiffre d'affaires mondial s'est élevé à 1,5 milliard d'euros pour l'exercice fiscal clos le 31 octobre 2025.

Barrière est une marque sous laquelle sont commercialisées les activités de deux Groupes distincts : Groupe Lucien Barrière (GLB) et Société Fermière du Casino Municipal de Cannes (SFCMC).

groupebarriere.com