

Milan
Paris
London
Munich
Dubai
New York
Los Angeles
Hong Kong
Beijing
Shanghai
Tokyo
Seoul

KARLA OTTO

HÔTEL
BELLE PLAGE
LE SUQUET, CANNES

Bella by Eyal Shani : le nouveau restaurant festif à Cannes

Impulsé par la poésie du chef Eyal Shani, Bella, le nouveau restaurant méditerranéen est prêt à faire danser le tout Cannes, perché sur un rooftop face aux palmiers et à la mer. L'hôtel Belle Plage doit son architecture et son design bleu-blanc-sable à Raphael Navot.



Un restaurant méditerranéen mené par le chef Eyal Shani perché sur un rooftop festif

À la manière d'une proue d'un grand voilier qui s'avance sur la Méditerranée, le restaurant **Bella** culmine au sommet de l'hôtel **Belle Plage**. Face à la houle qui danse au loin, c'est le chef **Eyal Shani** (déjà aux commandes de **Miznon** à Paris) qui imagine le menu en ode au végétal et aux produits du terroir. Star en Israël, il officie déjà d'Ibiza à New York en passant par Tel Aviv, et séduit par son approche singulière de la cuisine méditerranéenne qui a plus à voir avec une philosophie de vie que l'exécution de recettes ciblées. Comme pour tous ses autres restaurants, il a souhaité ancrer la carte

dans la région locale. À l'ardoise, elle se réinvente, chaque jour, en fonction des trouvailles du marché et des dernières pépites de saison dénichées chez les petits producteurs aux alentours. Les légumes provençaux, les poissons pêchés le jour même, les fruits gorgés de soleil... sont le point de départ de ses assiettes colorées principalement végétariennes.



Magnifier ces saveurs simples, dûment sourcées, cette *naked food*, permet de **revenir aux fondamentaux tout en s'inscrivant dans une démarche éco-responsable salubre**. À la manière de la *cucina povera* du Sud de l'Italie qui célèbre les aliments bon marché transalpins ou les tablées généreuses du Moyen-Orient qui mettent à l'honneur les mezze, recettes de grand-mères orientales à l'apogée qu'on déguste joyeusement. Expert également en cocktails parfaitement shakés, le lieu s'anime également à la nuit tombée grâce à sa playlist festive qui gagne en intensité, le coucher du soleil passé. Soit l'endroit idéal pour bien débiter ses pérégrinations nocturnes à Cannes.



« Mes cuisiniers sont des créateurs, je veux qu'ils fassent l'expérience des produits, qu'ils jouent avec et qu'ils se laissent aller... L'être humain est une belle machine et je veux l'utiliser. Quelle différence avec mes autres restaurants ? La région de Cannes offre une partie des meilleurs ingrédients au monde ! Tous les matins je vais au marché avec mon chef exécutif, on s'inspire continuellement des produits locaux pour créer un menu au quotidien ».

Eyal Shani



Eyal Shani en compagnie du chef exécutif, James Chauchat-Rozier

Exemple d'un menu du jour :

Hors d'oeuvre

Les trois bruschette : Brie de Meaux et céleri, Chiffon de poulpe, Avocat (21€)

Mezzé de poivrons rouges rôtis, cœur de pousse d'artichauts, Babaganouch et olives de Provence (16€)

Légumes de la Côte d'Azur

Diamants de navet fondu dans leur essence (18€)

Sashimi de bouquet de poireaux entiers (18€)

Fruits de mer

Pita fourrée de crevettes à la vapeur d'eau de mer, enrobée de crème fraîche et pépins de tomates (30€)

Pois chiches enveloppés de crevettes rôties au beurre noisette (28€)

Poissons

Sashimi et tartare de sériole (28€)

Boulettes de merlu au parfum de tomate (22€)

Chapon rôti aux légumes des champs, vin de Bourgogne et beurre (15€ P. 100g)

Agneau de montagne, Bovine Simmental

Pita enveloppée de tahini, fourrée de foie de poulet rôtis aux oignons verts (24€)

Rôti d'épaule d'agneau braisée en cuisson longue et profonde dans une marmite en fer (35€ P.P)

Restaurant Bella by Eyal Shani

40 places assises à l'intérieur et 60 en terrasse

Tarif moyen restaurant Bella by Eyal Shani 30 à 50€ au déjeuner, 90 à 110€ au diner (boissons comprises)

Ouvert en continu

À propos d'Eyal Shani

Figure de proue de la scène culinaire israélienne actuelle, **Eyal Shani** a ouvert son premier restaurant **Oceanus** à Jérusalem, sa ville natale, en 1989. Il s'est également associé à Shahar Segal pour l'ensemble de ses restaurants. Avant d'inaugurer **HaSalon**, table gastronomique installée à Tel Aviv, le chef a ensuite multiplié les ouvertures, au succès retentissant, à travers le monde. Aux commandes de 30 restaurants à travers le monde, le chef officie de Tel Aviv (**Port Said, Romano, Miznon, North Abraxas, HaSalon, Malka** et **Dvora**) à Paris (**Miznon**) en passant par Vienne, Melbourne, New York (**HaSalon, North Miznon**) et Ibiza (niché dans l'hôtel Six Senses) ou Singapour.

Belle Plage en quelques chiffres...

1 nouvel hôtel design à Cannes signé Raphael Navot

50 chambres avec vue sur les palmiers ou la mer

10 appartements dont **1** penthouse à louer à plusieurs

800m2 de spa à découvrir en juin 2022

1 restaurant avec rooftop festif signé Eyal Shani

Infos pratiques

Belle Plage Hôtel

2 rue Brougham-Square Mistral

06400 Cannes

+33 (04) 93 06 25 50

Chambre à partir de 270 euros / nuit

Appartement (avec deux chambres à coucher) à partir de 600 euros / nuit

<https://www.hotelbelleplage.fr/>

À Propos de La Clé Group

La Clé Group est une collection d'hôtels pensés et vécus comme des lieux de vie intemporels et uniques, ancrés dans le quartier qu'ils occupent et invitant à s'immerger dans l'ambiance vibrante locale. Bousculant les codes de l'hôtellerie classique, le fondateur **Samy Marciano** confie chacun de leurs décors aux architectes et designers les plus talentueux du moment, prêts à imaginer ensemble un nouvel art de vivre. Après l'ouverture de deux établissements parisiens, l'Hôtel Bachaumont (2e) en 2015 et l'Hôtel National des Art et Métiers (3e) en 2017, l'Hôtel Belle Plage est la troisième adresse à rejoindre la Clé Group en 2022.

<https://www.laclegroup.com/>

