



**Juan Arbelaez et Julien Duboué au Festival de Cannes
avec Nomade sur la plage du 3.14**

Cuisine de copains, partage, convivialité, goût, respect du produit... C'est tout naturellement que ce duo de chefs sera accueilli dans la famille Nomade à l'occasion du 76ème Festival de Cannes.



À eux deux ils proposeront le midi une carte de plage en revisitant les plats traditionnels et populaires de la Riviera comme **le Pain bagnat au thon de Méditerranée, les Panisses, les Eperlans, la Ventrèche de thon...**

Sans oublier leurs fortes inspirations venues du Pays-Basque et de Corse en proposant la **Poitrine de cochon (version : chicharottes), le Filet de volaille mariné au citron puis snacké, coulis de piquillos, padrons, mini carotte, la Sériole à la plancha, le Ahi poke de thon au piment d'Espelette, le Risotto au thon thym & citron ...**

Ils seront pour le bonheur de nos papilles accompagnés de fournisseurs de choix – avec la pêche de Méditerranée de Sébastien Rialland (Mare e Gustu) et la charcuterie exceptionnelle d'Eric Ospital.

À la carte des vins pour accompagner cette cuisine aux accents du Sud, les Rosés **Sainte Marguerite en Provence** avec le *Symphonie Maison Sainte Marguerite* et *Les Fantastiques Rosé* qui seront s'accorder avec fraîcheur et finesse au mets terre et mer de la carte des chefs Nomade.

Au moment du sunset, les chefs proposeront une offre tapas pour accompagner les parties de pétanque et les Sunset Live Sacem afin de donner le ton avant de recevoir les soirées des films de la sélection.

Réervations

Groupes : nomade@agence-cartel.com

À propos de Juan Arbelaez

Entrepreneur audacieux, à 35 ans Juan Arbelaez incarne cette nouvelle génération de chefs qui font bouger les lignes et bouleversent les conventions.

En cuisine, en van ou sur une planche de surf, le chef Juan Arbelaez diffuse son énergie survoltée de plateaux en fourneaux. Homme d'affaires de 200 employés, fan de coriandre absolu, c'est aussi un écolo dans l'âme, soucieux de la planète comme de l'océan. Pas d'a priori, pas d'interdit... Juan Arbelaez apporte un regard neuf et non formaté sur la gastronomie parisienne et au sein de ses 12 établissements.

À propos de Julien Duboué

Originaire des Landes, Julien Duboué commence son apprentissage chez Jean Cousseau, au Relais de la Poste** à Magescq avant d'arriver à Paris en 2001 chez Alain Dutournier au Carré des feuillants**. Après des passages remarquables au George V*** ou encore à New York chez Daniel Boulud***, il ouvre son premier restaurant Afaria dans le 15ème arrondissement de Paris, bistrot dans lequel il propose des produits frais et locaux du Sud-Ouest. Il ouvre en 2010 un nouvel établissement Dans les Landes où il a l'idée de décliner sous forme de tapas les plats de sa région.

C'est en 2014 qu'il ouvre le restaurant A Noste, près de la Bourse, qui vous fait voyager dans sa région à travers deux ambiances différentes : l'espace tapas, convivial et festif, ainsi que l'espace La Table proposant une carte plus gastronomique.

Boulimique du travail, il ouvre en avril 2018 un nouvel établissement, BOULOM. Acronyme de "Boulangerie Ou L'On Mange", ce restaurant de 500m2, au 181 rue Ordener dans le 18ème arrondissement de Paris vous surprendra. En devanture une boulangerie – pâtisserie de tradition qui laisse place à une large salle de restaurant avec des buffets gargantuesque et le tout à volonté.

En 2023 ? Affaire à suivre...

À propos de Nomade

Résidence artistique itinérante et agence expérientielle, créée par les fondateurs de l'agence Cartel et du Perchoir, Nomade réunit les communautés du cinéma, de la musique, des arts et de la gastronomie avec les marques pour créer des instants mémorables.

