



ANTHONY COQUEREAU NOMMÉ CHEF PÂTISSIER DU CARLTON CANNES

LE CARLTON CANNES, A REGENT HOTEL, EST HEUREUX D'ANNONCER LA NOMINATION D'ANTHONY COQUEREAU EN QUALITÉ DE CHEF PÂTISSIER.

FORMÉ AU SEIN DE MAISONS D'EXCEPTION, ANTHONY COQUEREAU INCARNE UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE CHEFS GÉNÉREUX, SINCÈRES ET BIENVEILLANTS, ATTACHÉS À LA PRÉCISION DU GESTE, À LA SINCÉRITÉ DU GOÛT ET À UNE VISION RÉSOLUMENT CONTEMPORAINE DE LA PÂTISSERIE FRANÇAISE.



UN PARCOURS AU SERVICE DE L'EXCELLENCE

Anthony Coquereau a forgé son savoir-faire dans plusieurs institutions emblématiques : Ladurée, le Lutetia, Fauchon, le Fouquet's Paris, ou encore Terre Blanche Hotel Spa Resort. Ces expériences lui ont permis de développer une maîtrise technique exigeante et une curiosité constante pour les saveurs et les textures, ainsi qu'un profond respect pour les artisans et producteurs avec lesquels il collabore. Anthony Coquereau veille également à impliquer ses équipes dans chaque étape du processus créatif, favorisant ainsi une dynamique collective où chacun contribue à l'expression d'une même vision.



UNE SIGNATURE ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Sensible aux produits locaux et de saison, Anthony Coquereau s'inspire du terroir méditerranéen pour concevoir des desserts à la fois lisibles, raffinés et ancrés dans leur environnement.

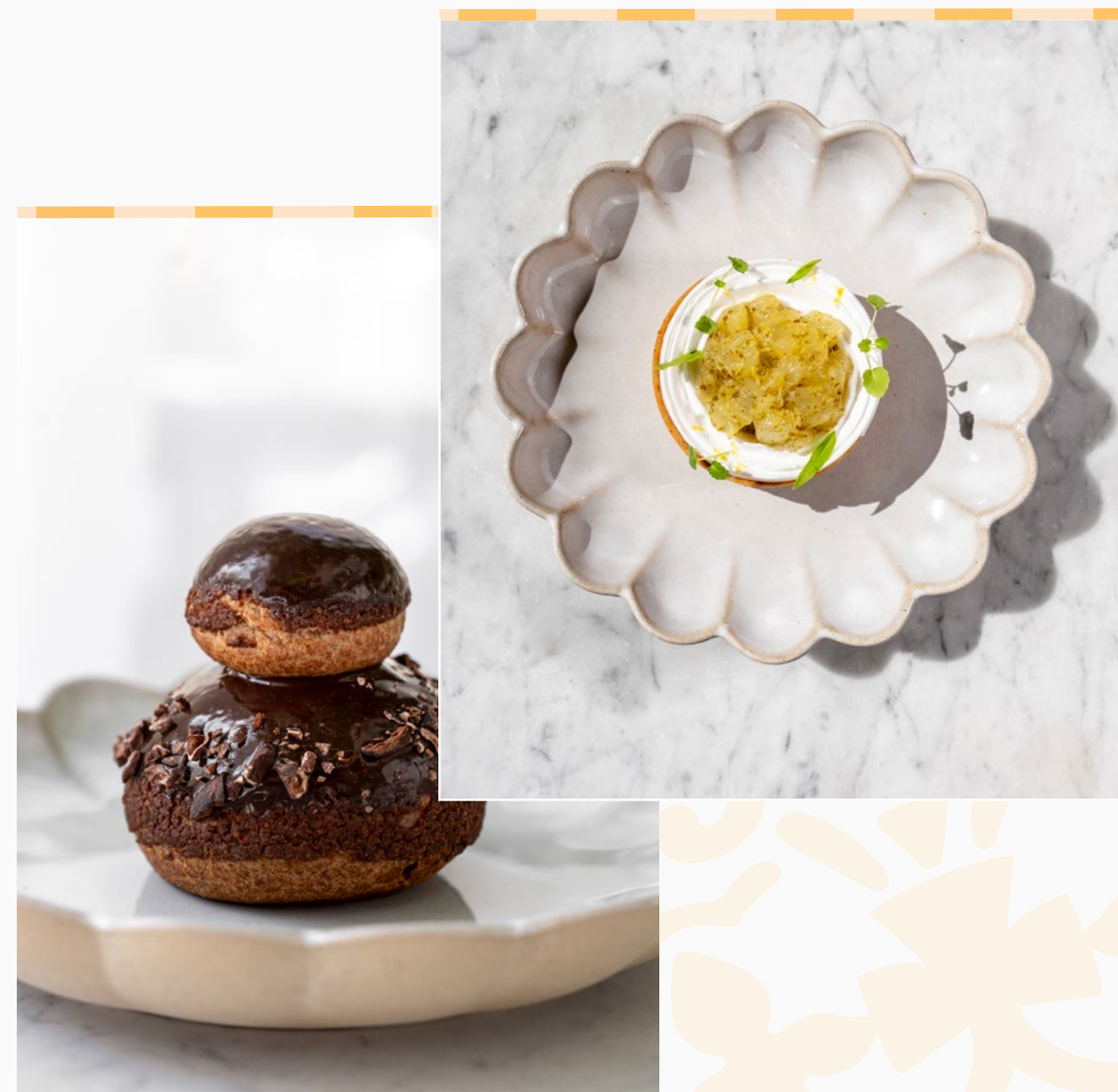
Sa philosophie : réinterpréter les classiques en les mettant au goût du jour, épurer pour sublimer, concentrer le goût sur quelques ingrédients essentiels, alléger les textures et préserver un équilibre attentif du sucre dans ses desserts.

Les fruits du Sud tels que la figue, la fraise, les agrumes, tiendront une place centrale dans ses créations, tandis que les grands classiques de la pâtisserie française, tels que le mille-feuille, le clafoutis, ou la tarte au citron, seront revisités avec légèreté et élégance.

« Rejoindre le Carlton Cannes, c'est intégrer une maison iconique et participer à son histoire. Je souhaite proposer une pâtisserie sincère, ancrée dans la saison, qui suscite l'émotion et prolonge l'expérience mémorable que l'on vient chercher ici », confie Anthony Coquereau.

« La pâtisserie occupe une place toute particulière au sein du Carlton. Chacun de nos restaurants invite à un univers gourmand qui lui est propre : le Carlton Beach Club aux influences italiennes, le Camélia Tea Lounge pour une pause voyageuse, et le Restaurant Riviera, hommage à la cuisine méditerranéenne. C'est avec une grande joie que nous accueillons Anthony Coquereau, dont nous apprécions déjà la relation privilégiée avec les producteurs locaux et l'audace d'une signature à la fois légère et pleine de goût ».

déclare Pierre-Louis Renou, Directeur Général du Carlton Cannes



LE CARLTON CANNES, ÉCRIN D'UN ART DE VIVRE INTEMPOREL

Ikône de la Croisette depuis plus d'un siècle, le Carlton Cannes incarne l'élégance, la tradition et l'innovation. Après sa spectaculaire renaissance en 2023, l'hôtel poursuit sa métamorphose en plaçant la gastronomie au cœur de son expérience.

Avec l'arrivée d'Anthony Coquereau, le mythique établissement confirme son ambition : faire de chaque dessert une signature à part entière, reflet de son exigence et de son raffinement.



INFORMATIONS PRATIQUES

www.carltoncannes.com

58 Boulevard de la Croisette

06400 Cannes

+33 (0)4 93 06 40 06

carlton-reservations@ihg.com