

**LE RESTAURANT BABA DU CHEF ASSAF GRANIT AU CAP D'ANTIBES
BEACH HOTEL RÉOUVRE SES PORTES POUR UNE NOUVELLE SAISON
ET LANCE CET ÉTÉ SES "BABA MONDAYS".**

À nouvelle saison, nouvelle tradition !

La table solaire à ciel ouvert du chef **Assaf Granit** au **Cap d'Antibes Beach Hotel** s'éveille pour une nouvelle saison pleine de promesses et de saveurs. **BABA**, c'est le rêve éveillé de deux rives de Méditerranée follement jointes. Un rêve où l'énergique Jaffa tomberait sous le charme de la French Riviera. Une plage, un bar, une table, un lieu tout à la fois, comme la vague, la fête et l'évasion. Mieux qu'un restaurant, une expérience. **Plus qu'une expérience, une célébration.**



**À LA LISIÈRE D'UNE PLAGE DE SABLE BLANC ET ROSE,
SOUS LE SOLEIL DE LA CÔTE D'AZUR, LE CAP D'ANTIBES BEACH HOTEL
VIENT DE ROUVRIR SES PORTES.**

Son restaurant de plage BABA se prépare lui aussi pour une nouvelle saison de délices et de fête sur la Méditerranée. Familles et amis de toujours ou d'aujourd'hui se croisent et se rassemblent, face à la vue sans fin sur la mer. **Manger, boire, partager, plonger de nouveau cet été dans l'esprit BABA à travers une carte estivale autour d'une cuisine levantine ensoleillée : Frenavon, chou fleu rôti, ou encore les brochettes signatures.**

Au déjeuner, la musique monte avec le soleil.

Au fil des vagues et de la nouvelle carte estivale et colorée, la fête embrase BABA, le restaurant de plage signé **Assaf Granit**. Au coucher du soleil, à l'heure de l'apéro, le bar en rotonde est un balcon sur la méditerranée. **Vous laissez filer vos pensées avec le vent.**

Cet été, du 17 juin au 26 août, de 18h00 à minuit, l'ambiance est à l'insouciance, BABA lance ses lundis festifs. Une ode à la joie, où le temps s'arrête...

Chaque lundi, en fin d'après-midi, quand le soleil entame sa douce descente, l'apéritif prend des tournures joyeuses et ouvre la parenthèse des festivités. BABA s'éveille alors au rythme de la musique live, invitant peu à peu les convives à célébrer la douceur des longues soirées d'été, les pieds dans le sable. **Un moment concocté par le chef israélien Assaf Granit et ses trois complices Tomer Lanzman, Uri Navon & Dan Yosha**, pour se laisser vivre, bercer par les couleurs et le son des cocktails créations, sirotés au coucher du soleil, autour du bar, attablé ou lové sur la plage dans les canapés vue mer.

Le dîner se veut enjoué, la soirée poursuit son crescendo, chaque instant devient un souvenir précieux célébrant l'amitié et la joie, emporté par l'ivresse de l'instant présent.

À toutes les tables, la gaieté s'invite, la chaleur du dîner embrase chaque convive... Après dîner, la musique rythme les éclats de rire, les invités entourent le bar, dansent au son du live band, du pianiste, du DJ, du chanteur ou encore du saxophoniste... les verres circulent, la soirée est lancée... À chaque lundi sa musique ! Le live band change mais l'esprit demeure, les notes de musique sont à l'image de ce lieu solaire, intemporel, qui invite au partage et au mouvement. Les générations se rencontrent et participent ensemble à ce moment entraînant, rythmé, chaleureux et toujours bon enfant.



À 45 ANS, ASSAF GRANIT ET LE GROUPE JLM SONT À LA TÊTE D'UNE VINGTAINE DE RESTAURANTS À JÉRUSALEM, PARIS, LONDRES, SAINT-BARTH, CAP D'ANTIBES ET BERLIN.

Originaire de Jérusalem – d'où il puise sa plus grande inspiration – le chef témoigne dans sa cuisine d'une cité- monde dans laquelle les gens s'inspirent les uns des autres.

100% autodidacte, c'est en parcourant les senteurs et les saveurs des rues de la ville sainte, qu'Assaf Granit trouve sa vocation. Après avoir fait ses armes en Europe, c'est dans sa ville natale qu'il ouvre son tout premier restaurant, Machneyuda en 2009, un spot encore incontournable aujourd'hui.

Entrepreneur à succès, **Assaf Granit** est aussi connu des téléspectateurs foodistas comme juge de shows culinaires pour "Top Chef" ou

encore "Mishakey HaChef". **Couronné d'une étoile au guide MICHELIN 2021** pour son (désormais mythique) bar à délices Shabour, le cuisinier israélien s'apprête à ouvrir une sixième table parisienne en septembre prochain, dans le très chic XVI^e arrondissement de la capitale. Les connaisseurs trépignent et savent à quoi s'attendre cette fois encore : quel que soit le moment de la semaine, la musique résonnera et les assiettes laisseront vite place à la fête, la vraie, dont seules les tables **d'Assaf Granit** ont la recette. **De bonnes bouteilles, de pimpants cocktails, et une envie folle de danser en chœur dans un décor bouillonnant.**

La signature Assaf !





À propos de JLM Group : À Jérusalem, Londres, Paris, Berlin, Saint-Barth, Cap d'Antibes, JLM Group a ce talent de créer des lieux comme d'autres inventent des histoires. Fondé en 2020 par les acolytes Assaf Granit, Tomer Lanzman, Uri Navon et Dan Yosha, JLM s'est rapidement imposé comme un acteur clé dans le domaine de l'hospitalité et de la restauration.

Expert en conseil, gestion et développement de restaurants en France et à l'étranger, l'ADN du groupe réside dans la transmission de son héritage, harmonieusement mêlée à la culture et à l'état d'esprit de chaque destination choisie. Il règne une atmosphère singulière dans ces restaurants, cultivée par un goût de recevoir et un joyeux sens de l'accueil : le festif Kapara, le comptoir gastronomique Shabour*, le veggie branché Tekés, la cave à vin Shana, le restaurant de plage Baba et la table d'inspiration ashkénaze Boubalé. Un développement à grande vitesse pour un groupe qui compte aussi treize tables en Israël (dont le tout premier spot MachneYuda, né à Jérusalem en 2009) ainsi qu'une à Londres (Coal Office), Berlin (Berta) et Saint-Barth (Sella).

Réservation :
04 92 93 71 55

Horaires d'ouverture :
BABA
En basse saison
12h00 -16h00 (last order) . 19h00 - 22h30 (last order) semaine
et 23h30 vendredis et samedis.

En haute saison
12h00 -16h00 (last order) . 19h00 - 23h30 (last order).

Dates des Baba Mondays :
17 juin, 24 Juin, 1^{er} juillet, 8 juillet, 15 juillet, 22 juillet, 29 juillet,
5 août, 12 août, 19 août, 26 août.