

DOSSIER DE PRESSE 2024



63 BOULEVARD DE LA CROISSETTE - CANNES

COPAL-BEACH.COM

Copal : Encens vénéré depuis l'Antiquité dont la résine aromatique provient de certains arbres d'Amérique Centrale.

Sa fumée purifie les intérieurs et élimine les énergies négatives. Il est utilisé dans des rituels synchrétiques afin de bénir les semences, la demande de pluie ou la gratitude pour les récoltes.

Les voiles blanches dansent avec le vent. Le parfum d'encens flotte dans l'air, tandis que les bougainvilliers apportent une touche de couleur éclatante. Les transats qui invitent à de nouveaux rituels.

Et à table, des plats qui se partagent et donnent des envies d'ailleurs. Cet ailleurs, s'installe cet été sur la luxueuse Croisette cannoise, en lieu et place de la mythique plage du 3.14. Venant réinventer les beachs clubs du pourtour méditerranéen, qui de ce côté de la mer, s'égrènent avec homogénéité. Plus qu'une simple plage, Copal se dévoile comme une expérience sensorielle les pieds dans le sable, inspirée des plus beaux paradis secrets d'Amérique du Sud.

Un voyage de tous les sens qui célèbre la diversité culturelle et gastronomique de l'Amérique Latine dans un décor époustouflant qui mêle décors végétaux, matériaux naturels et banquettes de velours.



**Sous la direction de
Julien Manival, le groupe
Partouche et le
tennisman Stan
Wawrinka, Must Group
déjà solidement établi
dans le sud de la France,
élargit maintenant son
rayonnement à Cannes.**

Must Group demeure résolument engagé dans la redéfinition constante de l'expérience gastronomique et de divertissement, marquée par une quête incessante de l'excellence.

Aux commandes, Romain Gaudré, ex directeur artistique de Moma Group (Casa Amor, Noto), qui a confié la direction artistique à Nicolas Salcedo qui a imaginé les adresses les plus branchées de la capitale (L'arc, le Boum Boum..)

Copal incarne une identité sud-américaine, offrant une expérience sensorielle et gastronomique inoubliable, élaborée par le chef Colombien Juan Arbelaez.

“Copal, c’est le rêve d’un lieu qui nourrisse tous les sens. Où la gastronomie de plage ne soit plus seulement un prétexte mais un parti pris fort. Où des premières heures de bain de soleil à celle de l’apéro et jusqu’au diner du soir, chaque instant devienne un rendez-vous culinaire. Et pour faire voyager sur nos côtes cette énergie propre aux plus incroyables beach-club d’Amérique Latine, le choix de Juan Arbelaez s’est imposé comme une évidence. Son énergie et sa créativité viendra se conjuguer à ce décor inspiré d’ailleurs.”

Romain Gaudré, Directeur Général

“Nous avons imaginé une hacienda les pieds dans le sable. Une maison chaleureuse où l’on aime recevoir, le jour, la nuit. Copal est pour nous une adresse conviviale et transgénérationnelle pour amis et familles, qui offre à la fois un cadre raffiné mais aussi une vraie expérience autour de l’assiette. J’ai voulu intégrer des objets de décoration d’artisans locaux de la région Bahia en portant une vraie attention aux matériaux et aux tissus. Nous voulons sortir du mimétisme de ce qui est proposé aujourd’hui sur les plages de la région.”

Nicolas Salcedo, Directeur Artistique





NOUVEAUX RITUELS. DÉCOR MYSTIQUE.

Ouverte 300 jours par an,

des déjeuners de décembre où l'on se recharge sous le soleil d'hiver de la côte d'Azur aux journées d'été ensoleillées où l'on ne quitte son transat qu'à l'heure de l'apéro en immortalisant une dernière fois le soleil, Copal fera vivre cette atmosphère joyeuse jusqu'au crépuscule. En dernière partie de journée, à l'heure du dîner, les convives pourront se retrouver autour du piano à queue qui trône au centre de la salle centrale, rappelant les décors des maisons colorées de la vieille Havane. Fédérant autour de son allure élégante, des moments envoûtants et intimistes.

Imaginé par le studio Oreka (Indie Beach, Hôtel des Lices, Salama), Copal emprunte avec élégance les codes des beach-clubs des hotspot mexicains. Façades enduites à la chaux rosée où s'entremêlent des branches de bougainvilliers et les suspensions de piments colorés, pots en terre cuite et voiles légères, le décor bohème chic sur sable chaud est une invitation à imaginer de nouveaux rituels. Depuis l'un des 160 transats aux couleurs chaudes tournés vers la grande Bleue ou attablés sur la terrasse dans une atmosphère électrisante.

Il a débuté sa carrière auprès de grands noms comme Eric Frechon et Pierre Gagnaire. Depuis Plantxa, son premier restaurant ouvert en 2013 à Boulogne-Billancourt Juan Arbelaez enchaîne les ouvertures à succès. Puisant dans sa Colombie Natale ses inspirations culinaires, il incarne cette nouvelle génération de chefs, qui font sortir la gastronomie de l'intimité des chambres froides et des cuisines.

Good food , good mood, les pieds dans le sable

Pour Copal, Juan Arbelaez imagine une cuisine généreuse et audacieuse, s'imposant comme la raison d'être d'un beach-club où l'expérience sensorielle s'invite aussi bien dans les aspérités des arts de la table que dans les odeurs d'épices émanant des cuisines. Une cuisine où le partage n'est pas un prétexte mais un état d'esprit et où la créativité est mise au service des assiettes servies au diner comme à la finger food que l'on commande depuis son transat.

“Il est une tradition forte dans les pays d'Amérique Latine, de reproduire ces rituels qui purifient les âmes, les lieux. Le Copal fait partie de ces traditions. Dans cette plage qui porte son nom, nous voulons nous inspirer de cette richesse culturelle, de ces notions d'unions et de partage qui existent partout dans cette région du monde.

Avoir une plage à Cannes à toujours été un rêve et l'idée s'est imposée de le réaliser en partenariat avec Romain Gaudré qui est un ami, avec qui je partage une même vision du métier. Nous voulons que nos clients ne se rendent pas chez Copal uniquement pour consommer des cocktails ou des assiettes, mais aussi des souvenirs, des moments gravés.”

Juan Arbelaez

Ici, le poulpe est imaginé entier, accompagné de sa sauce chimichurri, la salade César, qui règne, maitresse, sur ces déjeuners allongés au soleil reine se décline dans une version crevette et les ceviche apportent de la fraîcheur aux déjeuners d'été. Le soir, une fois la golden hour immortalisée, c'est un service à l'anglaise qui attendra les hôtes sur la terrasse ou dans la salle intérieure, comme un hommage aux codes de l'élégance cannoise.



