



canopy™
by Hilton™

CANNES

DOSSIER DE PRESSE

CANOPY by HILTON Cannes

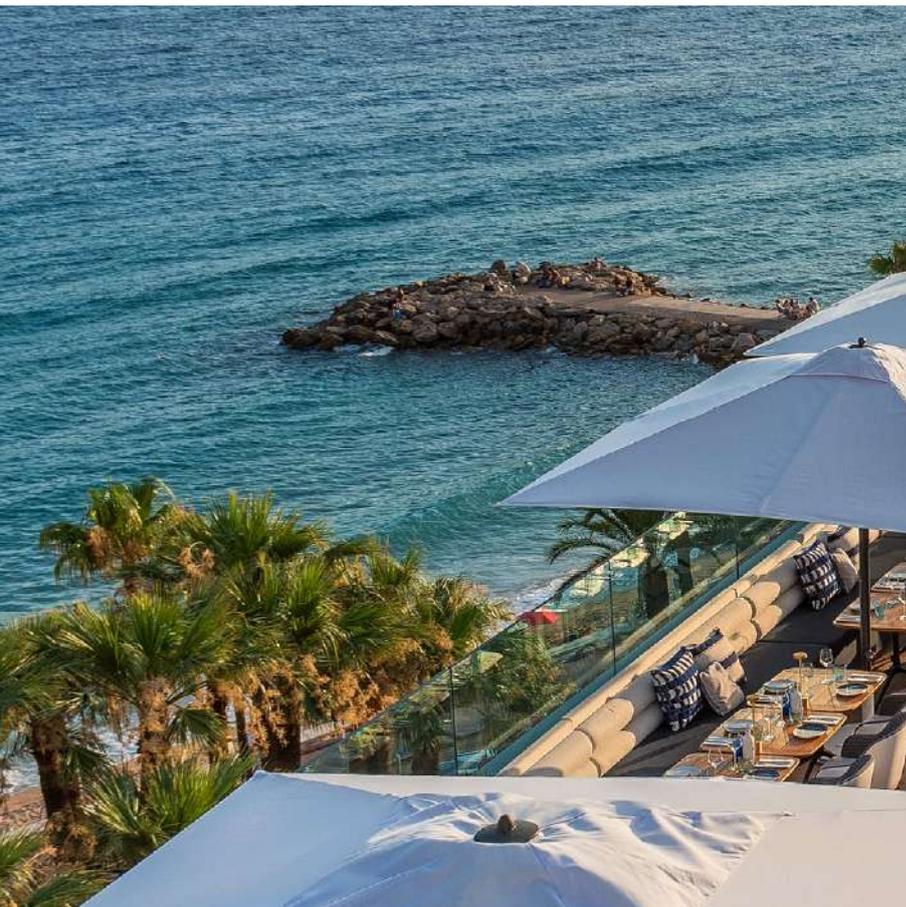




Sommaire

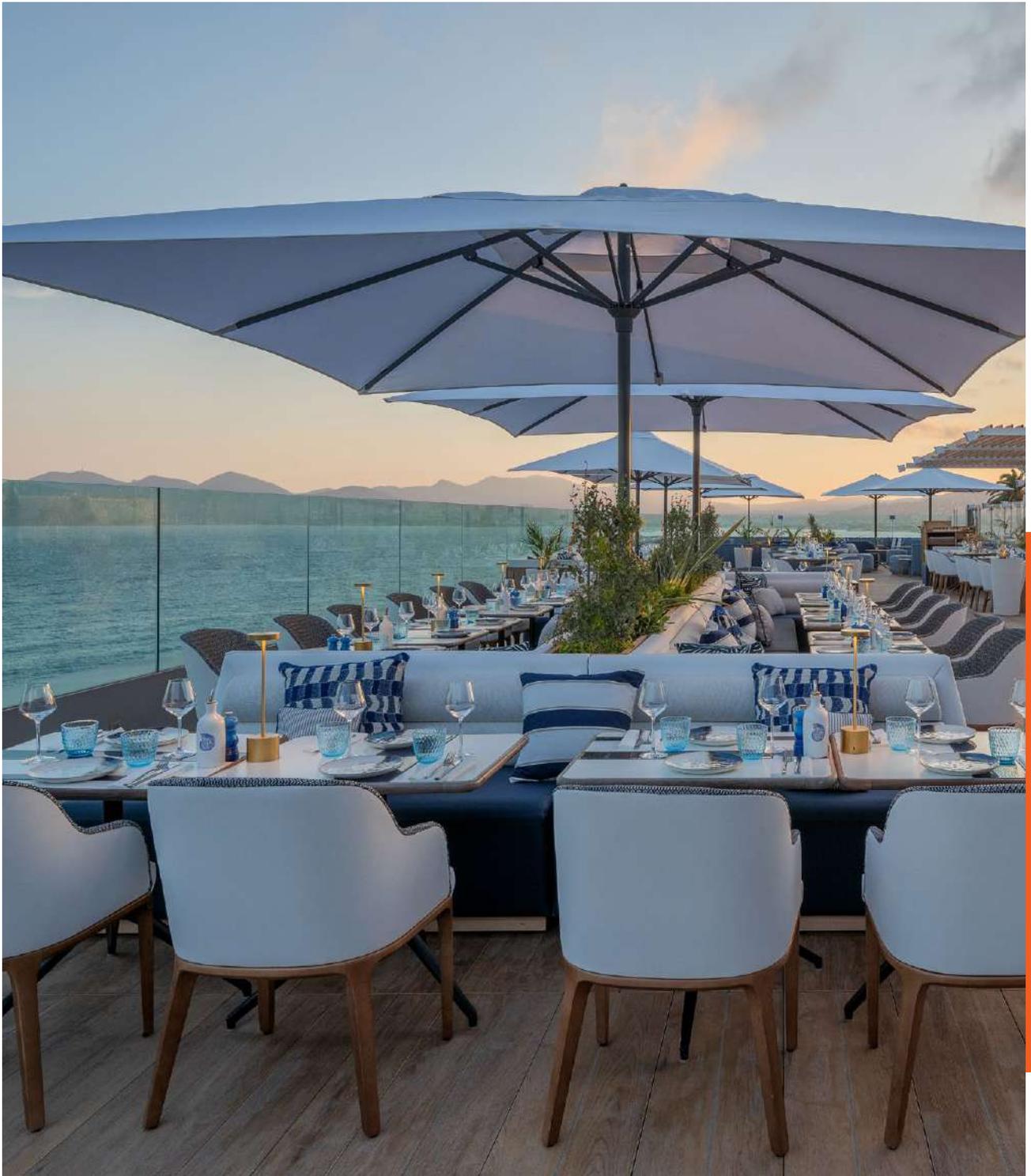
1. Présentation Générale
2. Hôtel
3. Art contemporain
4. Café Crème
5. Marea Bar
6. Marea Restaurant
7. Spa & Piscine
8. Engagement & RSE

Présentation générale



Inauguré le 7 août 2023, à parfaite distance du vieux port, des plages et de la vieille ville, Canopy by Hilton souffle un vent de renouveau sur Cannes.

Durant le mois de mai, la mythique et médiatique ville entame sa mue et ne cesse d'être arpentée par les célébrités du monde entier. Dans ce paysage peuplé de noms légendaires, le nouvel établissement invite à vivre une expérience haut de gamme inspirée par le « lifestyle » cannois. Loin de l'hyper fast, il vise un art de vivre hybride, croisant la légèreté et la vie saine californienne, inspiré des grands artistes français de demain. Mélange parfait d'acalmie, de bien-être et de beauté illustrée entre autres, par une terrasse haut perchée.



Au carrefour de la Provence et de la Riviera, c'est entre les murs de cette bâtisse dressée face à la mer et rénovée de fond en comble que se réinventent les codes de l'hospitalité. À deux pas des marchés typiques et des ruelles escarpées, se célèbrent dans ce lieu aussi bien l'âme et la lumière millénaire de la Méditerranée que les talents de notre époque. De la toile à l'assiette, en passant par l'atmosphère joyeuse, sans oublier l'ambiance festive de l'enclave cannoise : le Canopy by Hilton innove et crée une nouvelle grammaire avec ce nouveau fleuron à découvrir depuis l'été 2023.

Hôtel & chambres



Pensé comme un lieu apaisant, le Canopy by Hilton puise son inspiration dans l'atmosphère qui a fait à travers les siècles la réputation de la Côte d'Azur. Sa perspective architecturale sublimée par une lumière zenithale, le choix des formes fluides de son mobilier épuré et l'esthétique de ses chambres illustrent à la perfection l'atmosphère typiquement méditerranéenne.

Dès l'entrée, grâce à la présence d'une treille en bois recouvrant les murs et les plafonds, le lobby est parfait par un éclairage tamisé. Des assises en rotin invitent à prendre place et à s'imprégner de l'ambiance chic et relaxante.





Les étages de l'établissement se composent de 110 chambres, 19 suites et 12 appartements de 30 à 80 m². Bénéficiant pour leur grande majorité d'un balcon vue sur mer, les chambres sont magnifiées par d'étonnantes têtes de lit servant tout autant au confort du voyageur qu'à la mise en scène de la collection d'oeuvres contemporaines disséminées dans l'hôtel. La moquette joue elle aussi sa partie : elle évoque dans un pointillisme tout à fait à-propos le soleil et le ciel dans leurs différentes tonalités de rouge et d'orangé rappelant l'horizon de la mer. La décoration moderne aux nuances crèmes s'organise autour de structures légères et flexibles dans leurs usages. Selon la convenance, elles peuvent faire office de dressing, de bureau, de table de nuit ou de cimaise. Un cocon signé Ramy Fischler.



Le décorateur designer de l'année de Maison&Objet en 2018 livre ici une interprétation tout en délicatesse du style intemporel de la French Riviera.

Art contemporain



Au Canopy by Hilton, tous les chemins mènent à l'art contemporain. Nul besoin de courir les galeries ou les nouveaux espaces d'art de la Côte : l'hôtel s'est constitué une collection à découvrir sans plus tarder. Chaque chambre possède une série d'œuvres réalisées sur commande par un collectif d'artistes, tous représentants de la jeune garde artistique actuelle. A travers cette première promotion composée de douze artistes et leurs productions exclusives, le Canopy by Hilton souhaite s'inscrire dans la longue histoire que la Riviera et ses mécènes entretiennent avec l'art.





La directrice des projets artistiques du groupe Emerige, Paula Aisemberg, le directeur du MOCO Montpellier, Numa Hambursin, les collectionneurs privés, Nathalie Esnée et Guillaume Proust et enfin l'architecte d'intérieur Ramy Fischler : tous ont contribué à jeter les bases de ce projet artistique.

Eux sont :

Peintre, Nazanin Pouyandeh ;

Sculpteur, Emile Degorce-Dumas ;

Plasticiens, Charles Le Hyaric, Guillaume Aubry, Josefa Ntjam, Mathilde Denize, Mehdi-Georges Lahlou et Nefeli Papadimouli ;

Vidéastes, Jennifer Douzenel et Thierry Lagalla.

Et tous se sont connectés pour réaliser cette première collection d'oeuvres originales, à la lumière de la Méditerranée si chère aux artistes de ce littoral aux paysages hypnotiques.



CAFÉ CRÈME

BRUNCH CLUB CANNES



L'entrée du Café Crème est fonctionnelle, accessible et décorée de l'hôtel par sa terrasse située non loin du lobby. En prime, la carte propose aussi bien du sucré que du salé et se prête parfaitement à tous les rendez-vous du quotidien, qu'ils soient professionnels, personnels ou familiaux. Ce café brunch offre un choix varié d'usage, pour offrir à tous des instants inoubliables, le tout permis par sa « vibe » joyeusement intégrative.

Idéalement situé face au soleil et au vieux port de Cannes, le Café Crème est un petit bout de Californie sur la Riviera ! Une atmosphère très « LA » que l'on retrouve autant dans la sympathie et l'efficacité du service client, que dans la carte et l'ambiance musicale : chill et hip-hop !



A partir du petit-déjeuner puis toute la journée, on y déguste des recettes généreuses typiquement « West Coast » à tester sur place ou à emporter. Complétées par une offre de plats typiques de l'Atlantique, clin d'oeil à la côte basque et à ses tentations de californication, l'offre gustative du Café Crème ravira les papilles des gourmands. De la tartine d'avocat au traditionnel « fish&chips », en passant par le « lobster roll » ou par le « banana cake » : quelle que soit l'heure, le voyage embarque loin. En bonus ? Les envolées pimentées qui transporteront les courageux jusqu'aux confins du Pacifique et de ses plages de la « Baja California ». À ces plats de vacances s'ajoute une offre de boissons dans la même veine : café torréfié localement, bière issue d'une micro-brasserie voisine, jus detox à gogo... Bonnes ondes de petits producteurs de la région garanties ! Une ambiance parfaitement restituée par le décorateur Ramy Fischler, qui a imaginé un café aux murs tapissés de jarres en hommage à l'artisanat de la poterie, lien symbolique entre les produits issus de la terre et l'eau...Typiquement provençales.



Vous l'aurez compris : pionnière d'une philosophie locavore, cette gastronomie saine et savoureuse nous rapproche aussi des savoir-faire et des traditions du Sud de la France. Petits producteurs, artisans du coin, communautés artistiques, le Café Crème soutient les économies locales. Originaire de Californie et passé par New-York, le chef exécutif Alexander Douglas Burger a fait de ce locavorisme son crédo, sans pour autant occulter l'influence des différentes cuisines du monde. La Californie c'est aussi ça, un grand « melting-pot » dans l'assiette. Une vision cosmopolite de la « food » portée haut par les mentors d'Alexander : le chef Daniel Boulud célébré dans le monde entier pour son approche contemporaine de la cuisine française traditionnelle et le chef Eneko Atxa Azurmendi, jeune prodige (3 étoiles Michelin) de la gastronomie basque.

Evening tasting : Le nouveau goût de la Croisette

À partir de septembre 2023, au moins une fois par mois, bienvenue à « l'Evening tasting experience » ! Le temps d'une soirée immersive qui leur est dédiée, Café Crème met à l'honneur talents, artistes, artisans et producteurs locaux, autour d'une dégustation de produits et de boissons de saison. Vins, liqueurs, bières, cocktails avec ou sans alcool, et même des infusions maison ! Tous les goûts sont dans la nature et c'est cette mixité que le Canopy by Hilton aime et souhaite partager. Yes we Cannes !



marea



MAREA BAR

Alexandre Douglas Burger tient les rênes du bar & restaurant du Canopy by Hilton : aventure haut perchée assurée !

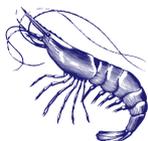
Le décor

Sur la terrasse de 400 m² du Marea (qui est aussi le lieu privilégié du petit-déjeuner), la soirée débute (ou s'achève) par l'un des cocktails préparés par le mixologue de la maison et chef barman à partir d'agrumes et de sirops de la région. Plus encore, les breuvages des Bienheureux, une équipe de distillateurs et d'assembleurs à la sélection française de vins et de spiritueux hors pair, réglera vos sens. Sans oublier les offres de recettes inédites et originales qui insufflent un vent de farniente et de joies aquatiques.

A consommer seul ou pour accompagner un des mets de la carte, les cocktails ne manqueront pas de surprendre : de la saveur onctueuse du cocktail « Marseille », aux teintes vives et acidulées du « Menton », en passant par l'exotisme du « Saint-Tropez » ou du puissant « Saint-Paul » et son explosion jouissive de Mezcal et de citron vert... Dans les verres, c'est toute la côte qui défile pour faire vibrer les papilles.

La playlist

La « playlist » du bar à l'heure de l'apéritif est solaire. Se laisser flotter au-dessus de la ville, se poster devant le spectacle du soir, admirer l'horizon... Marea prend alors la forme d'une proue de navire ancrée au ciel. La vue panoramique sur les îles de Lérins et l'Estérel est à couper le souffle. Le soleil se couche derrière la silhouette des montagnes. Une autre image de Cannes apparaît. Flamboyante. Magique.



MAREA RESTAURANT

Après le show astral, place au spectacle lunaire. Il est l'heure de larguer les amarres. Plongé dans l'obscurité, l'horizon marin se déploie maintenant dans l'assiette. Crus ou marinés, de terre ou de mer, salés ou sucrés, toujours légers, les plats rendent hommage aux éléments naturels. Marea est l'onde marine créatrice qui relie ces éléments.



À la manoeuvre le chef « captain », Alexander Douglas Burger.

Venu de la côte Ouest, après moults détours par les plus grands restaurants du monde, ce Californien a fait du Marea son port d'attache, hissant haut ses inspirations voyageuses. Concoctée à partir d'un « sourcing » pointilleux et local, la belle carte du Marea affiche le goût du large et les ancrages paradisiaques.

A la carte



Cap sur les côtes de la Méditerranée. On commence par des alliances inédites qui donnent le ton : tourteau, pomme verte ou salicorne sauce tsuyu. Elles se prolongent entre terre et mer, par un choix de poissons, de viandes et de saint-jacques. Sans oublier la sélection de crus : daurade au curry vert, tataki, piperade, sole à la gremolata, crudo de crevettes et d'oignons rouges, le tout préparé avec subtilité... Sur le pont du Marea, les saveurs se chantent avec l'accent et le périple se savoure jusqu'au dessert. Pêche rôtie flanquée d'un crumble d'avoine ou encore « miel »-feuille à la crème de thé Earl Grey, avant le retour sur la terre ferme. Imaginée par les architectes d'intérieur Marie-Laure Navarro et Samy Chams, la mise en scène de Marea reconstitue tout l'univers du yachting, écho au défilé quotidien de voiles et de coques qui se tient à quelques centaines de mètres de l'hôtel, dans le Vieux Port de Cannes. Bois exotique, pierre de lave ou cuir, impossible de résister à l'appel de l'évasion illustré par ces matières.





SPA & PISCINE

Déployé sur deux niveaux, ce cocon tout en rondeur dédié au bien-être abrite un spa composé d'un sauna, d'un hammam, d'une douche sensorielle, d'un bain japonais, d'une salle de repos, cinq cabines de soins prochainement opérationnelles. Plus encore, une piscine intérieure-extérieure chauffée d'ores et déjà disponible ainsi qu'un jacuzzi qui surplombe la mer. Un appel à l'évasion qui se ressent à travers les matières de la décoration. Le visiteur profite de soins relaxants et énergisants by Dr. Hauschka. Le lieu est idéal pour reconnecter son corps et son âme à de bonnes énergies. Un saut au rez-de-chaussée où se situe la piscine intérieure-extérieure, bordée de « beach beds » et possédant une vue imprenable sur la mer... Une parenthèse de douceur au coeur du maelstrom, parfaite pour savourer l'été.



ÇOWORKING, ÉVÈNEMENTIEL & BUSINESS



Le Canopy by Hilton est au service de l'évènementiel et des entreprises à la recherche d'équipes accueillantes, créatives et d'un lieu contemporain. Les 380 m² d'espaces et de salles de réunions sont entièrement équipés et modulables. Dès septembre 2023, ils pourront accueillir jusqu'à 300 personnes. Un espace de coworking et une offre de restauration attendent les voyageurs à toute heure de la journée dans le lobby.



ENGAGEMENTS RSE

Si le Canopy by Hilton contribue à renouveler l'offre et les codes hôteliers de la Croisette, l'établissement participe aussi à l'engagement responsable de Cannes.

Canopy By Hilton s'engage en faveur de l'inclusivité, entre autres, par sa collaboration avec le secteur de l'insertion professionnelle et se bat quotidiennement pour le bien-être au travail de ses équipes. Enjeu sociétal plus que jamais d'actualité, l'établissement apporte une attention particulière à la gestion de l'eau. Cela s'illustre notamment par un nettoyage des chambres à la vapeur sèche. Plus encore, Canopy applique une politique anti-gaspillage alimentaire et de recyclage des déchets rigoureuse. Autant que possible, l'upcycling est en vigueur. Les engagements sociétaux

précités entrent en raisonnement avec le choix des partenaires RSE de l'hôtel: « Too Good to go » et « ecosia », le moteur de recherche qui permet de générer des revenus pour planter des arbres. Et pour que chacun puisse apporter sa pierre à l'édifice, l'établissement propose à ses clients de participer à la restauration des herbiers de Posidonies, en reversant à des associations locales les sommes recueillies via l'arrondi sur facture lors du règlement.

Afin de joindre l'utile à l'agréable, Canopy fournit gratuitement à ses clients des vélos et met à disposition des bornes de recharge pour véhicules électriques, parfait pour visiter la ville tout en préservant la planète. Complément logique de ses valeurs, le nouveau fleuron collabore avec Kate Car, véhicules électriques made in France, qu'il loue pour visiter la région.

Nouvelle Vague Hospitality

Nouvelle Vague Hospitality, l'un des acteurs incontournables de l'hôtellerie de la Côte d'Azur depuis trente ans, impliquant trois générations de ce groupe familial, est à la fois propriétaire et opérateur du Canopy by Hilton, qui devient le nouveau fleuron d'un portefeuille d'hôtels 4 étoiles de 120 à 150 chambres. Un positionnement que Nouvelle Vague Hospitality poursuit en France et en Europe. Il développe son savoir-faire depuis peu dans le domaine des services aux propriétaires tiers désireux de confier leur gestion hôtelière.

canopy™ by Hilton™

CANNES



Adresse :

2 Bd Jean Hibert, 06400 Cannes

Instagram : @canopyCannes

Site web : www.canopybyhilton.com/cannes