

RITA L'auberge méditerranéenne contemporaine

Objectif ? Réconcilier les bons vivants avec la convivialité d'une cuisine du bassin méditerranéen, généreuse et décomplexée. Renouer avec la simplicité d'une cuisine de plaisir, de partage, sans renier les codes d'une table soignée et d'un service exigeant. « *J'avais à coeur de revenir à l'essentiel, avec une cuisine de produits et de plaisir, à des prix accessibles* » confie Xavier Willer.



Rita cultive l'esprit d'une auberge contemporaine, joyeuse et bienveillante. Un lieu chaleureux où partager des plats de réconfort, une cuisine du soleil ancrée dans la mémoire collective, crue, mijotée, rôtie, grillée avec amour.

Que l'on soit local, touriste ou de passage pour travailler...

Rita s'impose comme un nouveau rituel entre la Croisette et la rue d'Antibes. Mais bien loin des clichés d'une Riviera désincarnée. Rita est fière de ses origines méditerranéennes, et assume le goût des choses simples et bien exécutées.

Une carte de saison et 100 % maison

Dans cette logique de privilégier le retour du marché aux sophistications vaines, c'est le Chef Christophe Patenotte qui, après 10 ans passées dans la brigade de l'Hôtel Martinez, revient lui aussi à l'essentiel, avec une dizaine de suggestions et une carte courte, renouvelée au rythme des saisons provençale et italienne chez les petits producteurs.

Et parce que la pizza est une affaire sérieuse, c'est auprès de John Berg, champion de France et référence de la pizza sudiste, qu'il est allé se former.

Résultat : une pâte fine et croustillante grâce à cette farine moulue à la pierre dans les Alpes italiennes, une pizza jamais garnie de plus trois ingrédients, et parfaitement digeste après avoir respecté soigneusement les temps de pose et un degré de température précis.

Incontournables? Les cicchetti qui accompagnent une carte de cocktails bien travaillée - poivrons marinés, arrancini faits maison, burrata et jambon d'Italie sourçés auprès d'Angela et Marco, à la frontière voisine.

Les signatures? Un poulpe de Méditerranée snacké et assaisonné selon la saison, le ceviche de dorade, la foccacia longuement travaillée avec une pâte au levain naturel qui a reposé 72h, un tiramisu généreux mi-crème mi-mascarpone et monté pendant une heure... Historiquement populaire, la cuisine du Sud retrouve ici toutes ses lettres de noblesse dans le respect des savoir-faire et du produit. Les classiques ont du bon !



Dossier de presse juin 2021

Deux adresses, une même exigence

Après l'ouverture de Cannes en 2020, c'est une seconde adresse - plus grande - qui s'installe en juillet 2021 sur les hauteurs de la carte postale idéale, à Mougins. Même cuisine, même élégance décontractée avec des volumes plus généreux, dans lesquels on retrouve cette ambiance conviviale privilégiant les matériaux nobles - marbres, chêne massif, zéliges artisanaux - et un mobilier dépareillé pour une ambiance de maison de famille.

Dans la salle à manger, Aurélie et Xavier ont choisi d'ouvrir la cuisine avec son four à pizza Moretti et de mêler le bar en bois à la piste interminable, farines, chaises bistrot, déco contemporaine, photos de famille et affiches de la Riviera.

A l'abri du soleil, comme à Cannes, on s'installe une bonne partie de l'année sur la terrasse aux couleurs joyeuses. Dans l'assiette, les recettes déclinent là encore les parfums du bassin méditerranéen avec trois cuissons de prédilection : celle au charbon de bois avec le four Jospier, celle à la plancha et celle que l'on laisse mijoter...



Un duo passionné et entrepreneur

Ils se sont rencontrés à l'école hôtelière de Lausanne. Après une première expérience dans les plus beaux palaces parisiens - Le Crillon, Mandarin Oriental, Plaza Athénée -, Aurélie a passé dix ans aux côtés de la famille Trigano et du Mama Shelter comme responsable des événements et séminaires.

Après avoir travaillé dans l'univers de la restauration sous concession pendant 8 ans, Xavier rejoint le fonds d'investissement de Patrick Sicard (ex-Lenôtre), spécialisé en hôtellerie et restauration de luxe à l'échelle internationale. Une première carrière qui leur a offert à chacun une vision à 360 sur l'entrepreneuriat en matière de Food & Beverage.

Une expérience solide pour se lancer à leur tour dans le développement d'une maison de qualité, avec un parti pris fort et un terrain de jeu exponentiel. Après Cannes et Mougins, Rita compte bien s'installer à Nice et à Paris.



Dossier de presse juin 2021

RITA CANNES

1 rue Florian – 06400 Cannes

RITA MOUGINS

96, avenue de Tournamy - 06250 Mougins

