

FESTIVAL DE CANNES 2022 : TOUS EN TERRASSE CHEZ LOULOU !

Après Paris, Val d'Isère et Ramatuelle Loulou, en perpétuel mouvement, met le cap sur des destinations chouchou de ses clients, et s'installe sur la terrasse d'Albane pour une saison glamour à Cannes du 17 au 27 mai.

Célébrer le glamour de Cannes chez Loulou !

Vous êtes conviés à venir déguster une coupe de champagne sur la terrasse éphémère de Loulou à Cannes.

RSVP avant le 15 mai : vincent.rosso@karlaotto.com

Pensée comme une escapade digne de la Riviera des années 50, la terrasse Loulou à Cannes offre les vibrations de la Dolce Vita, un cadre idéal pour se retrouver en famille ou entre amis pour célébrer les beaux jours dans une ambiance festive autour de recettes solaires et méditerranéennes.

Une Ode à la Dolce Vita

Le goût de la Riviera

L'heure, l'humeur et la pêche du jour rythment, ici, les saveurs gorgées de soleil. Les assiettes vives magnifient les poissons et les légumes rayonnants de fraîcheur à l'instar du carpaccio de daurade escorté d'une sauce aux agrumes, à la truffe et au chimichurri ou encore les linguines al dente à la vongole. Le chef Benoît Dargère a su réinventer les classiques de la cuisine méditerranéenne avec des produits de haute volée, sourcés chez les meilleurs maraîchers et pêcheurs locaux.

Aujourd'hui le groupe Loulou compte les destinations suivantes :

Paris

Val d'Isère

Ramatuelle
Cannes

Ouvertures prochaines (horizon 2023)
Roquebrune-Cap Martin
Londres

A propos de Loulou Cannes

Le Chef exécutif, Loulou Groupe
Benoît Dargère

Benoît Dargère le chef exécutif, responsable de l'élaboration des cartes et de la supervision des cuisines. Sans lui, Loulou ne serait pas tout à fait Loulou. Benoit traduit l'esprit Loulou dans l'assiette, en imaginant une carte « historique et naturelle » qui s'inspire du lieu et du projet. Il donne vie et saveurs aux plus beaux patrimoines historiques et naturels, infuse le lieu pour lui donner un parfum, des saveurs. Sa cuisine est un héritage de la cuisine italienne et de la Riviera. Une cuisine du soleil, généreuse et savoureuse, basée sur les produits exceptionnels, qui privilégie circuits courts et saisonnalité. Benoit revendique la filiation d'Alain Passard « mon inspirateur » auprès de qui il s'est formé à l'Arpège, avant de travailler à Matignon, aux Glénans (où il a appris le sens de l'équipe et du management) puis de rejoindre la famille Loulou dès l'ouverture de Petrus.

La famille Loulou

Gilles Malafosse est le président fondateur du Groupe, créateur des concepts, de leur réalisation et de leur développement et sa sœur Claire Malafosse est la directrice artistique, chargée de la stratégie et du développement du groupe. A eux deux ils forment un duo de choc. De leurs parcours différents et complémentaires, ils ont construit une vraie expertise et des succès. Gilles a lancé Petrus en 2004, développé une prestigieuse collection de restaurants (Monsieur Bleu, Girafe, La Perruche, Loulou Paris et Loulou Ramatuelle). Claire a rejoint l'aventure en 2016, pour la création de Loulou, ensemble ils ont créé Loulou Groupe (2020). Loulou est la parfaite expression de leurs talents conjoints et de leurs univers qui se complètent, dans l'exigence d'une forme de perfection alliant l'esprit, la beauté, la culture, le goût de la fête et leur brin de folie. Loulou groupe a vocation de suivre ses clients dans leurs lieux de

villégiature, au bord de la mer ou à la montagne. Loulou a ouvert à Val d'Isère cet hiver et réouvert au printemps à Ramatuelle un nouveau Loulou verra le jour en 2023 à Roquebrune-Cap Martin, en lieu et place du mythique Pirate.

Jean-Charles de Castelbajac le créateur graphique de Loulou : Artiste, designer, dessinateur, créateur iconique aux multiples talents et à la signature unique, Jean-Charles a donné vie à Loulou. Il l'a mis en image, et décline celle-ci à la plage, à la montagne, avec son style mêlant dessin et texte.