







Le Ciro's et le Bar de la Mer ouvrent la saison estivale à partir du 5 avril : une invitation à savourer les beaux jours à Deauville

Avec l'arrivée des beaux jours et des week-ends prolongés de Mai, le Ciro's passe en ouverture quotidienne et le Bar de la Mer rouvre ses portes aux côtés du Bar du Soleil sur les Planches de Deauville. Trois adresses mythiques où se mêlent histoire, gastronomie et art de vivre, prêtes à accueillir les épicuriens en quête d'expériences culinaires d'exception.

- **Le Ciro's : une adresse emblématique revisitée**

Berrichon d'origine, Adrien Brunet a appris le goût du terroir et du respect de la nature à la table familiale de ses parents qui tenaient une exploitation agricole proche de Bourges. Adrien Brunet a fait ses classes auprès de grands chefs étoilés comme Yannick Delpech 2 étoiles au Michelin et Jean Luc Rocha MOF et 2 étoiles au Michelin également.

Après ces fortes années d'expérience il prend le poste de Chef exécutif au Saint-James à Paris puis de l'hôtel 5 étoiles Crillon le Brave au pied de Mont Ventoux. Chef du Ciro's depuis octobre 2024, Adrien Brunet propose une carte qui se renouvelle au gré des vagues et des marées.

La mer se révèle au cœur de ses assiettes, dont l'iconique bouillabaisse au homard, ou encore la sole meunière pour laquelle les filets sont levés à la table, offrant ainsi un véritable spectacle culinaire.

Les plateaux de fruits de mer, spécialité du restaurant, s'ornent de langoustines, huîtres et crabes pour ravir les yeux comme le palais. Une cuisine aux accents d'herbes fraîches, de zestes d'agrumes et de beurres raffinés (doux, salé, iodé, aux algues ou au yuzu) complètent le tableau des poissons de saison. En croûte de sel, grillé minute ou nappé de beurre fondu, chaque mets de la carte est travaillé avec finesse et précision.

Pour les plus gourmands, le chef pâtissier Thomas Philippe propose une création dédiée au centenaire des Planches, une barre glacée à partager au chocolat et à la framboise.

Installé depuis le 3 juillet 1959 sur les planches, Ciro's s'impose dès son ouverture comme le restaurant le plus célèbre de Deauville. Fréquenté depuis sa création par les plus grandes personnalités : Jean Gabin, Françoise Sagan, Yves Saint Laurent, Claude Lelouch, ou Catherine Deneuve. Elizabeth Taylor, Michael Douglas, Harrison Ford, Kristen Stewart ou Johnny Depp.

Cette adresse mythique fut choisie par l'Elysée pour accueillir le déjeuner officiel des Chefs d'Etats lors du G8 en 2011 qui réunissait, entre autres, Nicolas Sarkozy, Barack Obama, Angela Merkel et David Cameron.

Le restaurant a **dévoilé la nouvelle version des lieux le 29 juin 2024, tout en conservant son âme légendaire qui a fait sa réputation. Ciro's s'est paré d'un design contemporain imaginé par l'agence d'architecture d'intérieur et de design Friedmann et Versace.**

Boiseries et tissus feutrés rappellent les cabines de bateaux et donnent un caractère chaleureux et élégant à ce lieu d'art de vivre unique.

Pour dresser les tables du Ciro's, le restaurant s'est associé aux plus belles maisons des arts décoratifs français. La vaisselle a été spécialement fabriquée par Bernardaud et chahute l'élégance des couverts Degrenne. Côté cuisine, la carte a été repensée, aussi sophistiquée qu'inventive, tout en restant fidèle à son orientation autour de l'univers de la mer.

- **Le Bar de la Mer : une parenthèse joyeuse et gourmande**

Le Bar de la Mer invite les visiteurs à plonger dans un univers ludique et coloré, imaginé par Friedmann P Versace. Avec sa terrasse de 190 couverts, son club

enfants et ses 200 transats privés, cet espace convivial offre un cadre idéal pour profiter des premiers rayons de soleil, un cocktail à la main face à la mer.

À la carte, une cuisine généreuse et iodée : linguine à la vongole, lobster roll, moules aux multiples saveurs (marinières, crème, camembert, provençale), sans oublier les incontournables douceurs : tarte au citron, crêpes, churros et glaces artisanales.

A propos de Barrière

Le groupe Barrière est présidé par Joy Desseigne-Barrière et Alexandre Barrière, 4ème génération à développer le Groupe familial fondé en 1912 par François André.

Depuis ses débuts, le Groupe a développé des offres sans équivalent dans le domaine des loisirs haut de gamme, fondées sur le souci de l'excellence opérationnelle, de la qualité de service, et de l'art de vivre à la française. Il regroupe aujourd'hui 32 casinos, 1 club de jeux, 20 hôtels de luxe implantés dans 37 destinations uniques participant à leur renommé internationale. Il compte aussi plus de 150 restaurants et bars, dont le célèbre Fouquet's sur les Champs-Élysées, marque française emblématique née en 1899 et présente aujourd'hui à New York, au Louvre Abu Dhabi et à Dubaï. Au sein de ses établissements, le Groupe propose par ailleurs près de 3 500 spectacles et animations par an.

Barrière compte près de 7 000 collaborateurs et son chiffre d'affaires s'est élevé à 1,4 milliard d'euros pour l'exercice clos le 31 octobre 2024.

Barrière est une marque sous laquelle sont commercialisées les activités de deux Groupes distincts : Groupe Lucien Barrière (GLB) et Société Fermière du Casino Municipal de Cannes (SFCMC).