



L'Hôtel Barrière Le Majestic Cannes, l'un des établissements les plus emblématiques de La Croisette, annonce l'ouverture d'un Beefbar en juin 2026. Ce concept, qui a conquis les destinations les plus en vogue, apportera son esprit streetfood chic à cet hôtel mythique de la Riviera grâce à une expérience culinaire proposant des viandes d'exception et le meilleur des produits de la mer.

RENCONTRE ENTRE L'EXCELLENCE CULINAIRE DU MAJESTIC ET L'UNIVERS BEEFBAR

Né à Monaco il y a vingt ans, Beefbar s'est imposé comme une adresse internationale incontournable, célébrant les meilleures viandes du monde à travers une cuisine à la fois contemporaine et généreuse. Au Majestic Cannes, la carte mettra à l'honneur Wagyu Tajima A5, Creekstone Black Angus ou encore Wagyu australien, grillés à haute température pour révéler toute leur saveur.

Fidèle à l'esprit de la Riviera et à la richesse des produits de la mer, la carte fera également la part belle à la pêche locale : poissons grillés, plats savoureux inspirés

de la Méditerranée et assiettes fraîches pensées pour être partagées au soleil. Une proposition inédite à déguster dans une atmosphère animée et décontractée.

Aux commandes des cuisines, le Chef exécutif Jean-François Barberis insufflera au Beefbar son sens de l'hospitalité et son exigence du produit, mêlant créativité, modernité et respect des saveurs locales.



UNE ATMOSPHÈRE DÉLICATE ET FESTIVE

À l'intérieur, les convives découvriront un décor raffiné, pensé comme un écrin contemporain baigné par la lumière de la Côte d'Azur. Dominant la piscine de l'hôtel, la terrasse du Beefbar sera le nouveau repère estival où, à l'ombre des parasols, les jeux de lumière du soleil accompagneront des moments de partage et de convivialité. Tout au long de l'été, des DJ sets viendront rythmer les dîners de ce lieu alliant ambiance festive et excellence culinaire.

Avec cette nouvelle expérience, l'Hôtel Barrière Le Majestic Cannes promet d'être la destination incontournable de la Croisette, où l'on pourra vivre le meilleur de l'art de vivre méditerranéen.

INFORMATIONS PRATIQUES

Beefbar Cannes - Hôtel Barrière Le Majestic

10 bd de la Croisette, 06400 Cannes

Réservation: +33(0)4 92 98 77 00 beefbar-cannes@cannesbarriere.com

Horaires: Tous les jours - 12h00-14h30 & 19h00-22h30

Pendant les festivals: De 12h00 à minuit

<https://www.hotelsbarriere.com/cannes/le-majestic/restaurants-et-bars/restaurants-au-majestic>

À PROPOS DE BARRIÈRE

Le groupe Barrière est présidé par Joy Desseigne Barrière et Alexandre Barrière, 4ème génération à développer ce groupe français familial fondé en 1912 par François André, puis développé successivement par Lucien Barrière et Diane Barrière. Depuis ses débuts, le Groupe a imaginé des offres sans équivalent dans le domaine des loisirs haut de gamme, fondées sur l'excellence opérationnelle, la qualité de service et l'art de vivre à la française.

Barrière regroupe aujourd'hui 32 casinos et 1 club de jeux sous la marque Barrière Casino, offrant une programmation annuelle de près de 3 000 spectacles et animations. Le Groupe compte également 20 hôtels de luxe implantés dans des destinations uniques et réunis sous la marque Barrière Collection. Enfin, Barrière propose près de 200 restaurants et bars à travers ses destinations, reflet d'un art de recevoir généreux et contemporain.

La dynamique de développement international du Groupe est portée par la marque emblématique Fouquet's, née à Paris et aujourd'hui présente à New York, Courchevel et Saint Barth. Cette expansion se poursuit avec l'ambition d'ouvrir de nouvelles adresses dans les plus belles destinations du monde.

Barrière compte près de 7 000 collaborateurs et son chiffre d'affaires mondial s'est élevé à 1,5 milliard d'euros pour l'exercice fiscal clos le 31 octobre 2025.

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).

groupebarriere.com

BEEFBAR - BORN IN MONTE-CARLO

Créé à Monaco en 2005 par Riccardo Giraudi, acteur majeur dans l'importation de viandes d'exception en Europe, Beefbar est aujourd'hui présent dans plus de 40 destinations à travers le monde incluant Paris, Londres, Hong Kong, Dubaï, São Paulo, et dans bien d'autres villes.

Sa carte "street food" internationale, cassant les codes de la cuisine traditionnelle, propose des viandes sélectionnées avec le plus grand soin au Japon, aux Etats-Unis ou encore en Australie. Le cordon bleu s'accommode de truffe, où les bao buns se parfument au thé jasmin et où les pièces de viande se parent de l'incontournable sauce Beefbar. Des goûts francs et une cuisine généreuse pour ravir tous les goûts.