

B
BARRIÈRE
B
BARRIÈRE



Après le succès du Fouquet's Abu Dhabi, le groupe Barrière ouvre son deuxième restaurant "Paradiso Nicole et Pierre" sur les rives de la baie de Yas.

Barrière poursuit son aventure à Abu Dhabi et lance fin novembre Paradiso Nicole et Pierre, sur les rives de la baie de Yas. Le Paradiso Nicole et Pierre est plus qu'un restaurant : véritable invitation au voyage, notamment dans les saveurs de la méditerranée. Un concept imaginé par une star de la gastronomie, Nicole Rubi, fondatrice de La Petite Maison (de Nicole) et par le Chef Pierre Gagnaire triplement étoilé.

Hommage à la Méditerranée, à l'Italie et au cinéma, "Paradiso Nicole et Pierre" importe l'univers gourmand et chaleureux de la Croisette sur les rivages d'Abu Dhabi. Orné d'une grande terrasse et d'un décor inondé de soleil, conçu par les architectes italiens Vudafieri-Saverino Partners, le restaurant a tout pour devenir un incontournable de la scène culinaire d'Abu Dhabi.

Imaginé par Nicole Rubi et Pierre Gagnaire, le menu se compose de plats inspirés de spécialités méditerranéennes, notamment de Nice et d'Italie. Les deux Chefs, qui se sont noués d'amitié à l'occasion de l'ouverture du premier Paradiso à l'Hôtel Barrière Le Majestic Cannes en juin 2020, se font un plaisir d'utiliser et de réinventer des saveurs locales, intégrées à des mets frais et légers, entièrement respectueux des produits de saison. Le duo de Chefs propose notamment des spécialités parmi les plus légendaires de la Méditerranée, telles que les petits farcis de Nicole ou sa célèbre recette d'escargots, le bavarois de chou-fleur parmi une sélection d'antipasti, ou encore les pizzas et l'épaule d'agneau aux épices, véritables signatures du Paradiso, à

partager avec amour. Pour celles et ceux qui n'ont pas envie de partager, la carte propose également un large choix de pâtes et de plats, tels que le jeune coquelet rôti de Nicole ou la côte de bœuf grillée, qui ne manqueront pas de ravir tous les palais. La carte des vins qui accompagne le menu propose un large choix de trésors régionaux français ou de bijoux italiens, de petits producteurs et de prestigieux domaines.

Emanuele Balestra, l'alchimiste

Emanuele Balestra, Chef Barman du Majestic à Cannes, a quelque chose du chimiste ou du botaniste, mais aussi de l'apiculteur. Passionné par la nature, tel un alchimiste, il s'appuie sur son impressionnant savoir-faire pour composer les cocktails emblématiques du Paradiso.

Après avoir parfait sa formation au sein d'établissements prestigieux aux quatre coins du monde, ce sympathique Italien a posé ses cuillères et ses shakers au Paradiso Abu Dhabi, pour y créer cocktails et mocktails. Associant un esprit confiseur à un grand respect de la nature, il cherche en permanence à extraire l'essence des saveurs afin de créer de subtils mélanges.

Une célébration de la vie

Pour accompagner vos repas, des musiciens jouent en live tous les jeudis et vendredis soir et un DJ résident se produit tous les soirs. Avec son éclairage accueillant et agréable, sa terrasse végétalisée et son atmosphère musicale relaxante, le Paradiso Nicole et Pierre est votre prochaine destination de choix pour un moment de dégustation unique, dans un cadre propre à la détente.

Quand luxe et conception durable se rencontrent

Les architectes et designers d'intérieur milanais Tiziano Vudafieri et Claudio Saverino ont principalement travaillé pour des boutiques de luxe (Emilio Pucci, Tod's, Roger Vivier, Buccellati). Passionnés de gastronomie, ils sont également à l'origine de plusieurs concepts de restaurant et ont eux-mêmes ouvert, avec des amis, des établissements de renom tels que Dry Milano, qui se distingue par son design à la fois chic et épuré. Pour le Paradiso Nicole et Pierre, ils ont imaginé une salle élégante mais décontractée, d'inspiration méditerranéenne. Sur la terrasse, le vert des olives, des câpres et des feuilles de sauge, le jaune et l'orange des agrumes, et le beige de la pierre se marient aux carreaux en céramique, au rotin, aux pierres de Sicile, au laiton, au velours et à la soie. Les lustres orange, réalisés en plastique recyclé, ont été conçus en exclusivité pour le restaurant. Un revêtement mural représentant une carte de la Méditerranée et des films ayant été tournés dans la région apporte, en touche finale, une superbe illustration des liens profonds qui unissent Le Majestic et l'univers du cinéma.

A propos de Barrière

Barrière est une Marque sous laquelle sont commercialisés les hôtels, casinos et restaurants de deux groupes distincts : Groupe Lucien Barrière (GLB) et Société Fermière du Casino Municipal de Cannes (SFCMC).

Fondé en 1912 par François André et développé successivement par Lucien Barrière, Diane Barrière-Desseigne et Dominique Desseigne, Barrière 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. Elle



regroupe aujourd'hui 33 Casinos, 1 Club de Jeux, 18 Hôtels (pour la majorité des 5 étoiles et un Palace à Courchevel) et plus de 140 restaurants et bars, dont le célèbre Fouquet's à Paris (décliné dans 9 autres destinations) et propose près de 3 500 spectacles et animations par an. Le chiffre d'affaires des deux Groupes s'élève à 1,24 milliard d'euros pour l'exercice clos le 31 octobre 2019. Ils comptent près de 7 000 collaborateurs.

Barrière bénéficie également d'une forte notoriété dans les métiers de la restauration avec près de 2,5 millions de repas servis, dans les loisirs avec 15 spas, 1 centre de thalassothérapie à La Baule, 1 balnéothérapie à Ribeuville, 3 golfs et 2 tennis club, et se distingue à travers des Resorts implantés dans des stations touristiques de renommée internationale.

