

La Palme d'Or 2* rouvre ses portes ce vendredi 11 mars 2022

Au premier étage de l'Hôtel Martinez, en « balcon de la Croisette », le restaurant gastronomique La Palme d'Or, deux étoiles au Guide Michelin, 4 toques et 18/20 au Gault&Millau, est entré dans le cercle très fermé des grandes tables. Un cadre féérique sur la baie de Cannes où le chef Christian Sinicropi livre une cuisine du sensible, toujours audacieuse, toujours inventive.

Cannes, le 11 mars 2022 – Le mythique Hôtel Martinez, sur la Croisette de Cannes, emblème du raffinement et de l'élégance, annonce la réouverture de son restaurant La Palme d'Or.

Un décor cinématographique

Imaginé par la décoratrice Sybille de Margerie, le décor du restaurant La Palme d'Or est la dédicace parfaite au Festival de Cannes. Des palmes stylisées sur le sol à l'habillage ponctué d'or, des statues de bronze, aux portraits de stars en noir et blanc, l'adresse respire l'âme de Cannes. Sous les lumières tamisées, la chaleur des nuances de rouge, d'ocre et de beige ajoute à la sensation de confort. Point d'orgue au bonheur, la terrasse du restaurant ore une vue sur les palmiers, la Croisette et la Méditerranée.

Le concept du « Mouvement »

Ne faisant rien comme les autres, le chef Sinicropi invite au restaurant La Palme d'Or à une expérience 'gourmet' inédite. A commencer par la carte, présentée en format cubique, et déclinant le principe du 'Mouvement'. Une philosophie du vivant où le produit se comprend dans ses évolutions permanentes et l'envie d'aller explorer des territoires nouveaux en cuisine.

En prélude, ses amuse-bouches font croquer plein Sud. D'une céramique aux tiroirs à trésors se déguste une version personnelle des Barbajuans, ces raviolis farcis de blettes et de fromage râpé. La sardine se goûte dans une bille et la poutargue en sucette croquante s'enveloppe d'un croustillant d'olives.

Oubliés les classiques entrée plat et dessert, la carte décline le 'Mouvement' sur chacune de ses faces en proposant un produit (ou parfois une famille de produits) décliné en trois créations culinaires servies dans différents supports en céramique.

En fonction de la thématique et du produit choisi – la langoustine, l'agneau, l'univers marin, les légumes... - le chef joue sa valse en trois temps, s'intéressant à la texture du produit, à son évolution dans le temps comme à l'environnement de son terroir. Il accorde les sauces comme un nez ses parfums, et imagine la vaisselle où ses compositions pourront s'exprimer librement.

Rendez-vous dès ce soir pour un dîner d'exception dans le cadre magique de l'Hôtel Martinez.

Biographie Chef Christian Sinicropi

Cannois d'origine, amoureux de son terroir du sud de la France et de l'Italie, Christian Sinicropi officie dans les cuisines de l'Hôtel Martinez depuis 2001. Après un parcours riche d'expériences effectué entre Cannes, Biarritz, Strasbourg, Monaco et à travers ses voyages dans le monde, Christian Sinicropi devient chef exécutif de l'ensemble des restaurants de l'hôtel en 2007.

Il met sa créativité et son style au service du Restaurant La Palme d'Or, table doublement étoilée au Guide Michelin et récompensée de 4 Toques et 18/20 au guide Gault&Millau. Le Restaurant La Palme d'Or met à l'honneur une cuisine originelle associée à un art de la table inédit dont la vaisselle en céramique est dessinée par ses soins et façonnée par son épouse Catherine.

Ensemble, ils se sont initiés à la céramique, il y a quelques années à l'École des Beaux-Arts de Vallauris.

Le chef puise son inspiration dans la nature, l'art, la littérature et la philosophie. Sa démarche s'articule autour du partage et de la découverte de la biodiversité qui entoure sa région du Sud. Sa cuisine invite à savourer toute l'essence de la Méditerranée avec des notes de parfums et de saveurs subtils ou prononcés dans l'excellence et la simplicité. Capable de réveiller à travers nos sens, nos instincts primitifs, Christian Sinicropi et son équipe offre au restaurant La Palme d'Or une vision originelle, artistique et poétique d'un éco-système culinaire.



[Télécharger une sélection photos en cliquant ici](#)



[Télécharger le Menu en cliquant ici](#)

INFORMATION & RÉSERVATION : +33 (0)4 93 90 1234

info@hotel-martinez.com – www.hotel-martinez.com

À propos de l'Hôtel Martinez

Inauguré en 1929, l'Hôtel Martinez incarne la Riviera des Années Folles. Une atmosphère conviviale, d'insouciance et de joie de vivre qui en font le rendez-vous incontournable de la Croisette et l'adresse des personnalités de tous horizons. Inspiré par son style Art Déco, la Côte d'Azur et l'univers du yachting, l'architecte Pierre-Yves Rochon a fait renaître ce lieu iconique, recréant l'harmonie parfaite entre une nature généreuse et un art de vivre méditerranéen au travers des 411 chambres et suites ainsi que les différents espaces que sont 'La Plage', 'Le Jardin' et son mythique 'Martinez Bar', sans oublier le restaurant 'La Palme d'Or', 2 étoiles Michelin, orchestré par le Chef Christian Sinicropi... Autant de lieux et prestations qui invitent les voyageurs à partager les plaisirs simples de la Riviera dans une atmosphère chic et décontractée...

Pour toute demande de réservation, contactez +33(4)93 90 1234 ou via le site web hotel-martinez.com

À propos de The Unbound Collection by Hyatt

Plus qu'une compilation d'hôtels indépendants et uniques en leur genre, la marque The Unbound Collection by Hyatt est une sélection réfléchie d'histoires à collectionner. Qu'il s'agisse d'une merveille moderne, d'un joyau historique ou d'une retraite revitalisante, chaque établissement propose des environnements et des expériences stimulants qui inspirent les clients à la recherche d'un service élevé mais non scénarisé lorsqu'ils voyagent. La liste complète des hôtels est disponible en visitant le site web : unboundcollection.hyatt.com

Suivez @UnboundxHyatt sur Facebook et Instagram