

[View online version](#) • [Unsubscribe](#)



HÔTEL BARRIÈRE LE MAJESTIC CANNES



Le Fouquet's Cannes, véritable institution cannoise, vient de rouvrir ses portes en même temps que son hôte, l'Hôtel Barrière Le Majestic. Une nouvelle saison marquée par deux fantaisies gourmandes : le Brunch du dimanche et le Tour de France des régions. À la clé : des instants farniente et des recettes indémodables.

Le Fouquet's Cannes est aujourd'hui le doyen des restaurants du Majestic. Le cadet de la célèbre brasserie des Champs-Élysées a été inauguré il y vingt ans de cela. Pour autant, il n'a pas pris une ride et continue de séduire le Tout Cannes. Son secret de jeunesse ? La nouveauté ! Toute institution qu'il soit devenu, il ne cesse de se réinventer. Au fil des rénovations, il a su rester tout à la fois élégant, convivial, moderne et... intemporel. Il explore

à chaque saison de nouveaux horizons gourmands grâce à Pierre Gagnaire, l'un des meilleurs chefs au monde, qui signe sa carte depuis de nombreuses années. Enfin, il imagine régulièrement de nouvelles fantaisies - soirées spéciales et concepts originaux - pour surprendre et régaler ses hôtes.

Un dimanche tranquille

C'est encore le cas cette année. Quelques jours à peine après sa réouverture qui accompagne celle de l'hôtel, le Fouquet's Cannes relance ainsi ses brunchs dominicaux. À partir de 11 heures, son salon et, plus encore, sa belle terrasse bordée par la piscine, accueillent les Cannois autour d'un buffet aussi varié que raffiné, d'une coupe de champagne et des mélodies envoûtantes d'un violoniste talentueux.

Selon la formule consacrée, on mélange à volonté breakfast et lunch, agapes sucrées et salées, des verrines gourmandes aux viennoiseries croustillantes, en passant par quelques «grignoteries» appétissantes, des charcuteries savoureuses, des plats « canaille » et des salades composées selon l'envie du moment. La seule règle de ce moment de détente et de gourmandise, c'est qu'il n'y en a pas ! C'est dimanche et tout est permis...

Le Fouquet's fait son Tour de France.

Autre nouveauté de cette nouvelle saison : le Tour des Régions. Chaque mois, le Fouquet's Cannes convie à sa table l'un des plus beaux terroirs de l'Hexagone : l'Occitanie (en avril), l'Aquitaine (en mai) ou encore la Provence, la Bretagne ou la Vallée de la Loire. Une balade gourmande propice à plusieurs événements.

Les gourmets ne manqueront pas pour commencer le dîner spécial imaginé par Pierre Gagnaire. Le « trois étoiles » parisien les réglera ce jour-là d'un menu de caractère (trois plats et mignardise, 78€ hors boissons), inspiré des spécialités de la région mises à l'honneur. La veille de ce repas, les amoureux du vin ont rendez-vous avec le sommelier du Majestic pour un cours d'œnologie durant lequel ils pourront découvrir et déguster les jolis crus proposés le lendemain. Un rendez-vous d'autant plus passionnant qu'il se déroule en présence du vigneron à l'origine de ces nectars. Enfin, durant tout un mois, le Fouquet's et son Bar proposeront à leurs clientèles un vin au verre du vignoble associé à l'opération et un cocktail inédit d'Emanuele Balestra, le Directeur des Bars du Fouquet's, inspiré des saveurs et senteurs de la région invitée.

Une date à cocher absolument dans votre agenda : le 25 mars prochain pour une première étape du Tour de France par une visite à une île aussi savoureuse qu'ensoleillée : la Corse. La brigade du Fouquet's Cannes entrera alors en scène pour donner corps aux assiettes corses façon Pierre Gagnaire. Au menu, des réjouissances qui fleurent bon l'été et le maquis : beignets au brocciu, gnocchi à la farine de châtaigne, daube de veau aux câpres et aux olives, parfait glacé au miel des Agriates et fiadone au citron. Pour le premier atelier œnologique, le rendez-vous est donné le jeudi 20 avril. L'Occitanie y sera à l'honneur. C'est encore elle qui vous fera saliver le lendemain avec un menu associant spécialités catalanes, pyrénéennes et toulousaines.

[Cliquez ici si vous souhaitez ne plus recevoir d'emails de notre part](#)