

**Zuma annonce l'ouverture d'un nouveau restaurant
situé sur la Côte d'Azur à l'été 2024**



Paris, le 23 October 2023 – Zuma, le groupe de restaurants en vogue de renommée internationale, a annoncé l'ouverture d'une nouvelle adresse à Cannes, en France, qui ouvrira ses portes à l'été 2024.

Le restaurant sera idéalement situé dans l'écrin emblématique de Palm Beach Cannes, bâtiment historique et mythique construit dans les années 30 sur la Pointe de la Croisette. Depuis son inauguration en 1929, le Palm Beach est considéré comme un symbole de l'élégance de la Côte d'Azur dans le monde entier et fait actuellement l'objet d'une transformation majeure, qui modernisera le quartier du front de mer.

Ouvert toute l'année, Zuma Cannes permettra à ses clients de déguster son menu signature en toute saison, sur la Côte d'Azur. Concept global, le nouvel établissement sera constitué du restaurant, d'une spacieuse terrasse protégée par des voiles d'ombrage, d'un comptoir à sushis ainsi que d'un grill robata, d'une grande salle à manger privée, de divers espaces pouvant accueillir fêtes et événements jusqu'à 400 personnes, ainsi que d'un bar intérieur et extérieur où des DJs proposeront une ambiance musicale décontractée.

Créés à Londres en 2002 par Rainer Becker et Arjun Waney, les restaurants Zuma sont aujourd'hui présents dans 22 destinations à travers le monde. Le nouveau restaurant de Cannes marque la première implantation de Zuma en France.

*Ouverture de Zuma Cannes pour l'été 2024
Zuma Cannes, Pl. Franklin Roosevelt, 06400 Cannes*

À propos de Zuma

Zuma a été co-fondé par Rainer Becker et Arjun Waney en 2002. Zuma London, leur premier restaurant, est le siège de la marque. Zuma a lancé avec succès plusieurs restaurants à travers le monde, dont Hong Kong (2007), Dubai (2008), Istanbul (2008), Miami (2010), Bangkok (2011), Abu Dhabi (2014), New York (2015), Rome (2016), Las Vegas (2017), Boston (2019), Madrid (2021) et Les Maldives (2022).

En parallèle de ses restaurants permanents, Zuma dispose d'un certain nombre d'établissements temporaires et saisonniers dans les destinations les plus convoitées du monde, notamment la péninsule de Datca, Bodrum, Phuket, Kitzbuhel, Ibiza, Mykonos, Porto Cervo (Sardaigne) et Capri. Le concept culinaire caractéristique du Zuma comprend une cuisine principale, un comptoir à sushis et un grill robata proposant une cuisine japonaise moderne et sophistiquée.

Zuma a été salué par les médias internationaux, notamment en tant que *Restaurant de l'année* dans le cadre des Tatler Restaurant Awards au Royaume-Uni. Les Hot Tables Awards de Conde Nast Traveller ont décerné à Zuma Hong Kong le titre de *Most Exciting New Restaurant* et Time Out Istanbul celui de *Best New Restaurant 2009*. Les restaurants Zuma de Londres et de Hong Kong ont tous deux été classés dans le Top 100 des S. Pellegrino World's Best Restaurants, par un panel international de plus de 800 critiques, chefs et restaurateurs.

Le chef Rainer Becker a également été reconnu par l'industrie, avec des récompenses telles que le titre de chef de l'année décerné par Harper's Bazaar et Moët.