

Zuma annonce l'ouverture officielle de son nouveau restaurant en France : Zuma Cannes

Prévue pour mai 2024, l'ouverture de Zuma Cannes au sein de l'emblématique Palm Beach à Cannes marque la première implantation du groupe en France



Paris, le 25 mars 2024 - Zuma a annoncé l'ouverture officielle de son premier restaurant en France, Zuma Cannes, prévue le 15 mai 2024. Situé au sein du légendaire Palm Beach, pointe de la Croisette, le restaurant sera ouvert pour le Festival de Cannes et s'apprête à devenir un nouveau lieu de prédilection pour les stars du cinéma et les célébrités.

Zuma sera le premier restaurant à ouvrir ses portes après la rénovation de Palm Beach, lieu historique et mythique à Cannes. Inauguré en 1929, Palm Beach était un symbole de l'âge d'or, accueillant des galas renommés, des cabarets à la mode et de grandes personnalités du monde entier.

Le tout nouvel établissement de Zuma mettra en valeur l'harmonie des éléments naturels dans sa décoration, tels les emblématiques tables de pierre et le bois, dans un design classique, épuré et intemporel. Zuma Cannes disposera d'une grande terrasse aménagée selon la technique japonaise du "Shakkei" (littéralement "paysage emprunté"), brouillant les frontières entre l'intérieur et l'extérieur. L'entrée se fera par un tunnel au plafond bas, un passage permettant aux invités de laisser derrière eux de manière symbolique leur quotidien afin d'entrer physiquement et en pleine conscience dans un nouvel univers.

Dès l'entrée se trouvera un accès à une grande salle à manger privée ainsi qu'à plusieurs espaces événementiels pouvant répondre à tous types de besoins. Ouvert exclusivement pour le dîner, le restaurant accueillera des DJ, rappelant les fêtes de l'âge d'or de Palm Beach. Avec une salle de restaurant complète et un comptoir à sushi et grill robata, il sera ouvert tout au long de l'année, permettant ainsi de profiter du concept contemporain d'izakaya de Zuma sur la Côte d'Azur.

Au menu, Zuma Cannes proposera des plats emblématiques tels que l'Otoro tranché servi avec du dashi de tomate fumée et du caviar osciètre, ou encore le toro maki spécial et les croquettes de bar chiliennes dans une vinaigrette au gingembre et au piment. Le tartare de bœuf au poivre de Sansho, au myoga et à la truffe noire fera partie des plats signatures, servis exclusivement à Zuma Cannes et dont la préparation se fera à la table des convives. Enfin, la pavlova aux fruits exotiques, chantilly fleur de cerisier et sorbet à la mangue sera le dessert parfait d'un dîner sur la Côte d'Azur.

Rainer Becker, co-fondateur, a déclaré "Palm Beach à Cannes était un choix évident pour nous lorsque nous avons décidé de nous implanter en France, il fait écho à tout ce que représente Zuma : l'excellence, la qualité et le bon temps !"

Une terrasse spacieuse avec des voiles rétractables permettra aux invités de profiter des repas en plein air, tout en s'imprégnant de la vue sur la baie de Cannes, véritable carte postale de la Côte d'Azur.

Zuma Cannes, Palm Beach Cannes, Place Franklin Roosevelt, 06400
Ouvert à partir du 15 mai 2024, du lundi au dimanche, de 18h00 à 23h30

Pour plus d'informations et pour les réservations : zumarestaurant.com/locations/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), les Maldives (2022) et Doha (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, Kitzbühel, 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. En 2022, Zuma Dubai a été classé deuxième sur la liste des 50 meilleurs restaurants de la région MENA et Zuma Dubai Bar a été classé dix-septième sur la très prestigieuse liste des 50 meilleurs bars du monde en 2021.

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.