

Philippe Cannatella : l'entrepreneur-restaurateur niçois continue son développement avec 3 ouvertures en 2021 et annonce 4 nouveaux établissements en 2022

- Communiqué de presse du 22/07/2021 par Mickaël Mugnaini -



Près de 50 ans après la création du Boccaccio par son père, c'est en 2019 que Philippe Cannatella, restaurateur niçois, imagine la Gusto Family : le Boccaccio, La Voglia, La Favola et le galet. Un groupe à son image, où le partage et le professionnalisme sont les maîtres-mots mais aussi, à travers lequel il perpétue les richesses et valeurs de l'Italie transmises par ses parents. Il y apporte bien sûr sa vision contemporaine, toujours en quête de nouveaux projets.

Après avoir été l'un des premiers restaurateurs niçois à lancer une e-Boutique pour Noël 2020, il revient en force cet été avec trois ouvertures d'établissements :

- ✓ **Uvita**, sur la plage Marquet à Cap d'Ail
- ✓ **Carmela**, en association avec Loïs Guenzati, fondateur du restaurant Peixes
- ✓ **Un laboratoire de boulangerie** dédié aux professionnels de l'hôtellerie et la restauration, à nouveau en association avec Loïs Guenzati

Avec encore de nombreux projets en tête, la success story est loin d'être terminée...



Uvita

Une nouvelle plage so comfy à Cap d'Ail

Pour la première fois, Philippe Cannatella sort de Nice et reprend la mythique plage du Lamparo à Cap d'Ail. À 300m de la frontière Monégasque, Uvita tire son nom d'une plage du Costa Rica. Une ambiance à la fois sauvage et élégante, pensée comme un voilier, où le confort des clients passe avant tout !

140 transats en bois invitent à la détente tout au long de la journée. Du côté du restaurant, on affine la carte dans le plus bel esprit Gusto Family. Des produits hauts de gamme comme le homard, les gamberi rossi de San Remo, la langouste ou encore le caviar s'invitent au menu, en gardant bien évidemment la possibilité de déguster un généreux plat de pâtes, de belles salades en famille ou d'iconiques desserts.



Enfin, pour faciliter l'accès à ce cocon, Uvita propose un service de navette gratuite pour les clients avoisinants la plage mais aussi pour que les clients puissent garer leurs voitures dans les parkings environnants.

Plage Marquet, 06320 Cap-d'Ail

www.uvita-plage.com

Carmela



Une proposition inédite à la cuisine authentique

Pour son 5^{ème} établissement à Nice, Philippe Cannatella s'allie avec Loïs Guenzati pour installer leur restaurant Place Charles Félix, au pied de l'icône immeuble jaune où a vécu Matisse. Carmela, c'est un retour aux valeurs souches de l'Italie : une cuisine authentique, une décoration rétro-chic et un service de proximité mené par une équipe autant dynamique qu'expérimentée.

Ce restaurant est pour eux l'occasion de créer, non pas une trattoria à l'image de la Voglia ou de la Favola, mais un restaurant qui rappelle la véritable cuisine italienne sans oublier l'esprit Gusto Family. La décoration est une immersion dans l'univers vénitien des années 50. En plus de la salle intérieure, le design chaleureux se prolonge sur une terrasse ensoleillée de 90 couverts à l'abri des regards. Pour vous servir : le chef Michaël Abihssira, ancien second de La Petite Maison et le barman Quentin Simon, Meilleur Apprenti de France 2018.

Le style audacieux de Carmela se retrouve également dans les assiettes. Les plats traditionnels sont revisités avec élégance et raffinement. Ici, les entrées sont à partager comme le Vitello Tonnato, les Artichauts alla Giudia et son Aioli ou encore les légumes du Cours en Anchoïade. En plus des pâtes et pizza, les viandes et poissons s'accordent avec des accompagnements au choix. Enfin, les desserts qui ont fait la réputation du groupe viennent enrichir la carte. Le coup de cœur des premiers clients : la glace au yaourt et ses toppings à partager et composer selon ses propres envies.

3 Place Charles Félix, 06300 Nice

www.carmela-restaurant.com

Un laboratoire de boulangerie dédié aux professionnels

Loïs Guenzati et Philippe Cannatella, un duo de choc qui décide en parallèle de la création de leur restaurant Carmela, de fonder un laboratoire de boulangerie. Un lieu de 235m² à destination des professionnels où sont produits : pains de tradition, créations originales (*aux algues, à l'huile de sésame noire, aux zestes de citrons confits, au charbon végétal, etc.*), foccaccia et viennoiseries que l'on retrouve déjà dans leurs restaurants respectifs. Avec ce nouveau projet, les deux dirigeants souhaitent répondre à une demande grandissante des hôteliers et restaurateurs de la région.



Fondations et évolutions

Avec désormais 6 restaurants (*dont 2 plages*), une e-Boutique et un laboratoire de boulangerie, Philippe Cannatella s'impose définitivement comme un chef d'entreprise de Nice et la Côte d'Azur.

Monsieur Gusto Family continue sa route et ne cesse de renouveler son chemin entrepreneurial. En effet, il ne néglige pas ses premiers établissements. Il donne une toute nouvelle image à l'un de ses restaurants emblématiques du Vieux Nice, la Favola. 14 ans après son ouverture, la trattoria fait peau neuve et insuffle une décoration chaleureuse et typiquement italienne – à l'esprit méditerranéen qui s'ouvre sur le marché aux fleurs du Cours Saleya. Cuisines ouvertes, grandes tablées, étagères à épicerie, four à pizza et escalier végétalisé, on se croirait réellement dans le sud de l'Italie.

Loin de s'arrêter là, Philippe Cannatella a déjà de nombreux nouveaux projets en cours. Il prévoit pour 2022 l'ouverture de 4 nouveaux établissements :

- ✓ un laboratoire de chocolaterie
- ✓ une boutique pignon sur rue
- ✓ un restaurant sur le Port de Beaulieu
- ✓ une plage privée, la 3^{ème} du groupe



BOCCACCIO
GUSTO FAMILY

le galet
GUSTO FAMILY

la voglia
GUSTO FAMILY

LA FAVOLA
GUSTO FAMILY

Philippe Cannatella en quelques dates

1968 : Naissance à Nice

1973 : Ouverture du Boccaccio par son père Gino Cannatella

1990 : Intégration dans l'affaire familiale

2003 : Ouverture de la Voglia

2006 : Ouverture de la Favola

2016 : Ouverture du galet

2019 : Création du groupe Gusto Family

2020 : Ouverture d'une e-Boutique

2021 : Ouverture de Carmela, Uvita et un laboratoire de boulangerie

2022 : Ouverture d'un laboratoire de chocolaterie, une boutique, un restaurant sur le Port de Beaulieu et une plage

Télécharger les visuels : [Philippe Cannatella et la Gusto Family.](#)

Crédits photo : Pierre Turtaut, Olivier Huitel, David et Marcel, Maison Maju, Simona Simonetti



Gusto Family

5 Rue Masséna, 06000 Nice

www.gustofamily.com - www.instagram.com/thegustofamily/

Contact presse : Mickaël Mugnaini

Tél : 06 25 08 77 09

mickael.mugnaini@gmail.com