

ROOFTOP
RESTAURANT

marea

A
N
D

COCKTAIL
BAR

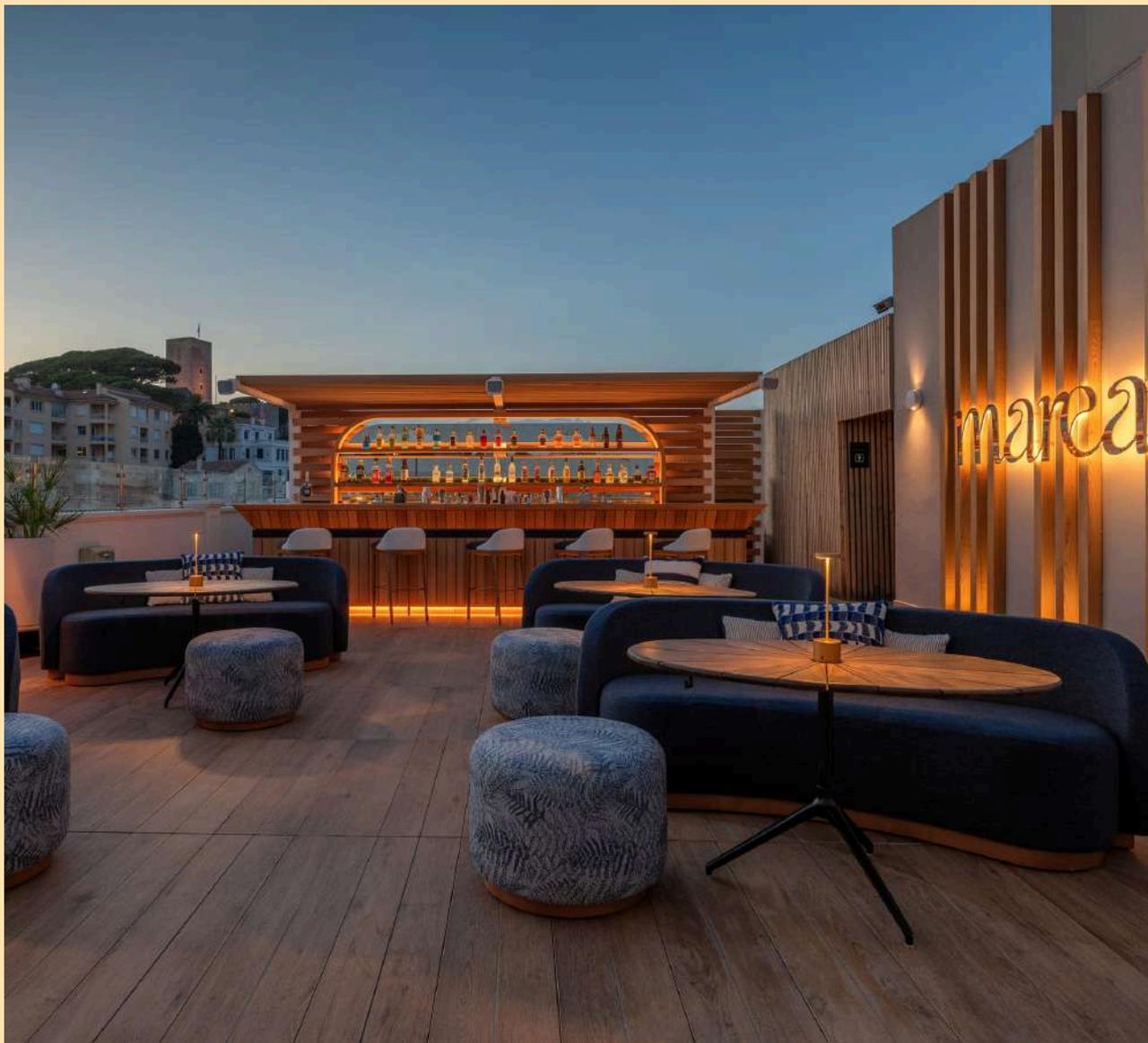
2 BD JEAN HIBERT
06400 CANNES
FRANCE



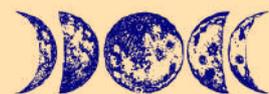
MAREA

Le Rooftop du Canopy by Hilton Cannes prolonge l'été !

Marea, le rooftop de l'Hôtel Canopy by Hilton Cannes, prolonge l'été indien. Perché au septième étage de l'établissement, Marea invite ses convives à vivre une expérience inoubliable, combinant une vue imprenable sur la Côte d'Azur, une ambiance raffinée et une cuisine inventive. Ouvert tous les jours de 17h à 23h, Marea est la destination par excellence pour des soirées mémorables !



L'EXPÉRIENCE



Marea offre une vue panoramique à 360°, embrassant les courbes du massif de l'Estérel, la beauté des îles de Lérins, l'âme de la vieille ville, le Vieux-Port et bien sûr, l'emblématique baie de Cannes. Au coucher du soleil, le ciel prend de belles couleurs chaudes, un véritable spectacle pour les yeux.

Imaginé par les architectes d'intérieur Marie-Laure Navarro et Samy Chams, le décor du Maréa s'inspire de l'univers du yachting, faisant écho au ballet quotidien des voiles et des coques du Vieux-Port. Chaque soir, un DJ assure une playlist solaire invitant à la détente. Le rooftop se transforme alors en navire ancré dans le ciel, offrant une perspective unique sur Cannes.





LE BAR

Sur la vaste terrasse de 400 m² de Maréa, la soirée débute ou se prolonge autour d'un cocktail signature préparé par Bastien le Chef Barman de la maison. Chaque création est un hommage à la Méditerranée, élaborées à partir d'agrumes et de sirops de la région. Le Saint-Tropez, raffiné et exotique, avec sa cachaça Parati infusée au Tonka, sa purée de pastèque et ses feuilles de menthe ou encore le Monaco, subtil et élégant, mariant le gin L'Acrobate, le Chambord et les framboises fraîches.

La carte des boissons propose également une sélection de mocktails rafraîchissants, une fine collection de vins, de champagnes et de spiritueux. Pour les accompagner, le rooftop propose des bouchées à partager, comme les arancini de crabe au curry thaï ou le tartare de thon aux notes croustillantes et épicées.

LE RESTAURANT

Au restaurant Marea, le chef Alexander Douglas Burger, propose une carte inventive et surprenante. Ses assiettes, toujours légères, rendent hommage aux éléments naturels, qu'ils soient crus ou marinés, de terre ou de mer, salés ou sucrés. Maréa incarne cette onde marine qui relie les saveurs.

À la carte, un poulpe à la plancha accompagné de pommes de terre grenaille smashées, d'amandes, de romesco et d'aïoli, ou une épaule d'agneau cuite à basse température avec sa harissa à la rose et sa purée de carotte safranée. Le voyage se prolonge jusqu'au dessert, avec des créations gourmandes telles que la tarte au citron vert revisitée ou un cookie matcha cuit minute.



À PROPOS

Chef exécutif Alexander Douglas Burger

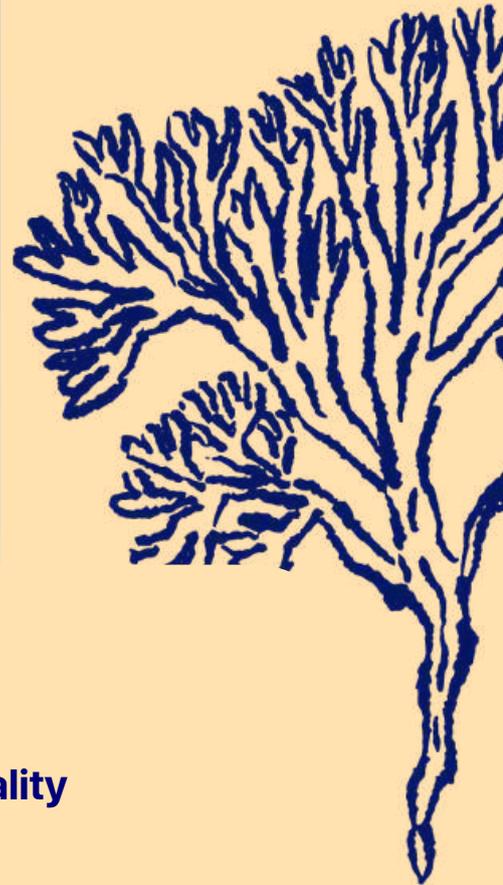
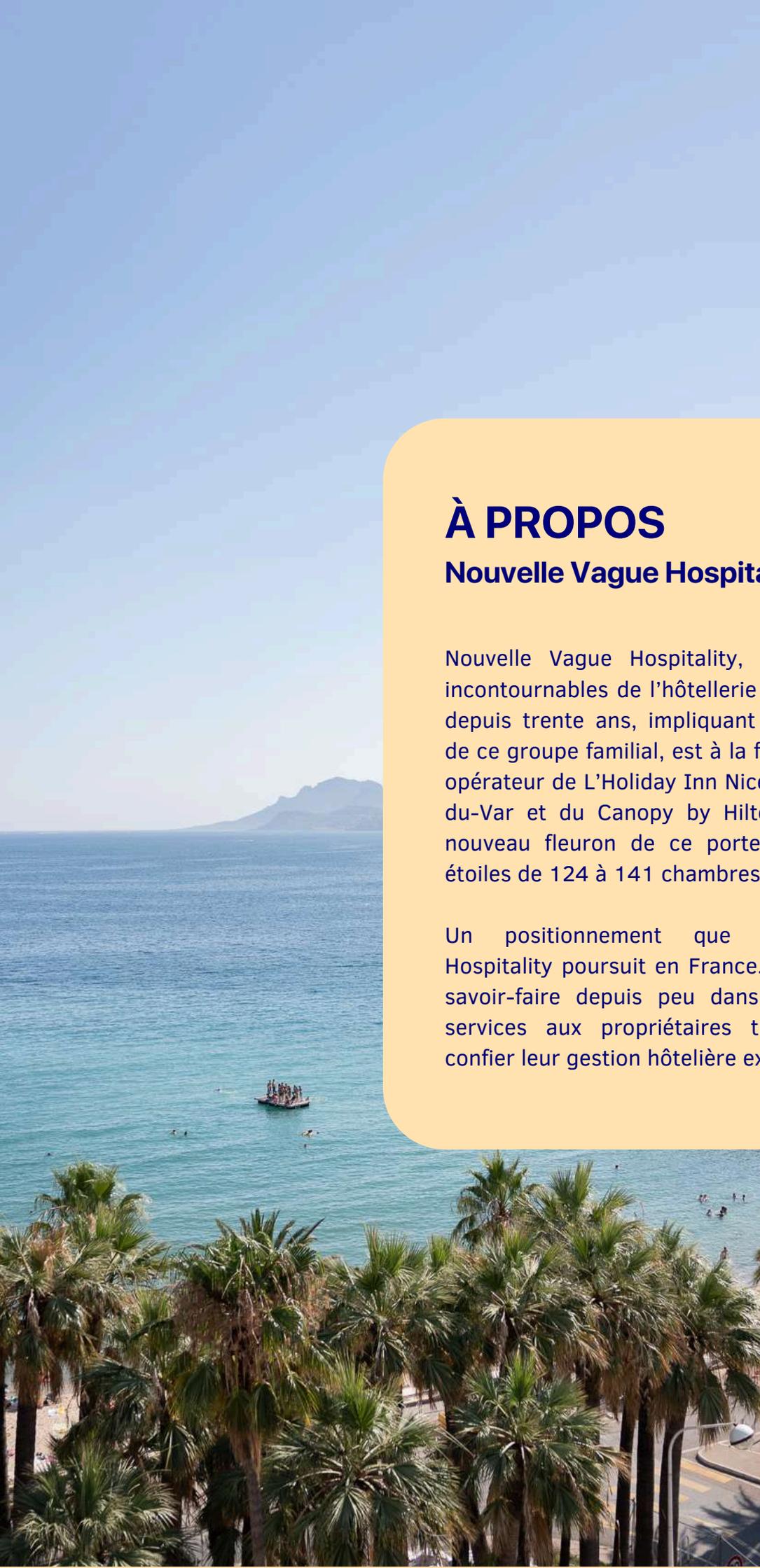
Derrière la proposition culinaire audacieuse et savoureuse de Playamesa se trouve le talentueux chef exécutif Alexander Douglas Burger. Californien de naissance, son parcours est une riche mosaïque d'influences et d'expériences. C'est dans les cuisines du Connecticut qu'Alexander a fait ses premiers pas, aiguisant ensuite ses compétences de chef dans la vibrante scène gastronomique new-yorkaise.

“J'ai commencé à travailler très jeune. Mon premier travail a été de faire la vaisselle et j'étais très doué car j'étais très méticuleux. C'est dans cette cuisine que j'ai vu pour la première fois des herbes fraîches et des champignons cueillis, et c'est à ce moment-là que j'ai su que c'était l'industrie à laquelle j'appartenais, et je n'ai jamais regardé en arrière.”.

Son inspiration est constamment renouvelée par le rythme des saisons et la richesse des ingrédients. Mais elle puise également et surtout dans les rencontres humaines, les découvertes de ses voyages et l'énergie de son équipe. « Je vis et respire la cuisine tous les jours et si vous n'êtes pas inspiré par cela, vous êtes dans la mauvaise industrie. » affirme-t-il.



Le parcours d'Alexander a été marqué par des rencontres déterminantes avec deux figures emblématiques de la gastronomie mondiale : les chefs Daniel Boulud et Eneko Atxa. Il a eu l'opportunité de les accompagner sur de multiples projets internationaux, des États-Unis à l'Espagne, en passant par la Thaïlande et la France, enrichissant ainsi son expertise et sa vision culinaire.



À PROPOS

Nouvelle Vague Hospitality

Nouvelle Vague Hospitality, l'un des acteurs incontournables de l'hôtellerie de la Côte d'Azur depuis trente ans, impliquant trois générations de ce groupe familial, est à la fois propriétaire et opérateur de L'Holiday Inn Nice & Saint Laurent-du-Var et du Canopy by Hilton qui devient le nouveau fleuron de ce portefeuille d'hôtels 4 étoiles de 124 à 141 chambres.

Un positionnement que Nouvelle Vague Hospitality poursuit en France. Il développe son savoir-faire depuis peu dans le domaine des services aux propriétaires tiers désireux de confier leur gestion hôtelière experte.



Télécharger les visuels d'illustration

marea

Marea

2 Bd Jean Hilbert,
06400 Cannes
marea-restaurant.com
@marea.cannes

Contact presse : Mickaël Mugnaini

Agence AZ Nice
Tél : +33 (0)6 25 08 77 09
mickael@agence-az.com

