

CAFÉ CRÈME

BRUNCH CLUB

CANNES





CAFÉ CRÈME,

Un brunch à Cannes ? Et si on vibrait au rythme de la Californie chez Café Crème

Pour tous les amateurs de brunch, Cannes à son adresse californienne incontournable : Café Crème situé face au Vieux-Port, au cœur de l'Hôtel Canopy by Hilton. Avec son ambiance "good vibes" et sa carte gourmande sucrée-salée, Café Crème est plus qu'un simple brunch, il incarne un véritable lifestyle entre énergie solaire, convivialité et gourmandise.

Un concept aux touches californiennes

Petit coin de Californie sur la Côte d'Azur, Café Crème est l'adresse idéale pour tous les moments de la journée. Idéalement situé avec sa propre entrée indépendante de l'hôtel, il accueille aussi bien un petit-déjeuner professionnel, qu'un brunch familial ou qu'une simple pause gourmande. Son atmosphère chaleureuse, décontractée et résolument "West Coast" en fait un espace ouvert et accessible où l'on vient partager un instant gourmand sans contrainte.



Une carte qui invite à l'évasion

À table, l'évasion est au rendez-vous avec des créations aussi gourmandes que originales : le mythique Club Sandwich du Chef, les gaufres au poulet pané ou encore le savoureux Crab Roll. Les adeptes de sucré ne sont pas en reste avec, à la carte, le banana bread moelleux, le brownie fondant, le carrot cake ainsi que, l'un des favoris, le tiramisu affogato.

Et parce qu'un brunch ne serait pas complet sans sa touche de fraîcheur, Café Crème propose, en plus du café torréfié localement, une sélection de jus détox pressés à froid, thés glacés maison ainsi qu'un "milk bar" où chaï latte, matcha et ube latte sont à l'honneur. Les amateurs de mixologie ne sont pas oubliés avec bières issues de microbrasseries régionales et cocktails création. L'ensemble privilégie les produits locaux et les circuits courts, pour célébrer la richesse du terroir provençal tout en offrant un vrai dépaysement culinaire.





Une expérience unique à Cannes

Chez Café Crème, l'expérience ne se limite pas à l'assiette : c'est une véritable immersion au cœur de la Californie. Le décor signé Ramy Fischler allie artisanat provençal et esprit cosmopolite, avec ses murs tapissés de jarres qui célèbrent le lien entre terre et eau.

Porté par une musique oscillant entre chill et hip-hop, un service convivial et une cuisine généreuse, Café Crème réinvente l'art de se retrouver. Que ce soit pour un Espresso face au lever de soleil, un déjeuner sous la lumière dorée du port ou encore un brunch à partager entre amis : chaque visite devient un voyage sensoriel où la Riviera rencontre la Côte Ouest des États-Unis.

Un établissement nouvellement labellisé Clef Verte

Grande nouveauté de 2025, Café Crème obtient le label Clef Verte, fruit de plusieurs années de travail et d'implication en faveur du développement durable. Décerné par l'association Teragir, ce label reflète un engagement profond envers la préservation du territoire, de la nature et du bien-être des personnes.

Café Crème prêche un soin tout particulier à sélectionner des fournisseurs locaux et avoir, dans sa globalité, une approche écoresponsable pour une restauration durable.





À PROPOS

Chef exécutif Alexander Douglas Burger

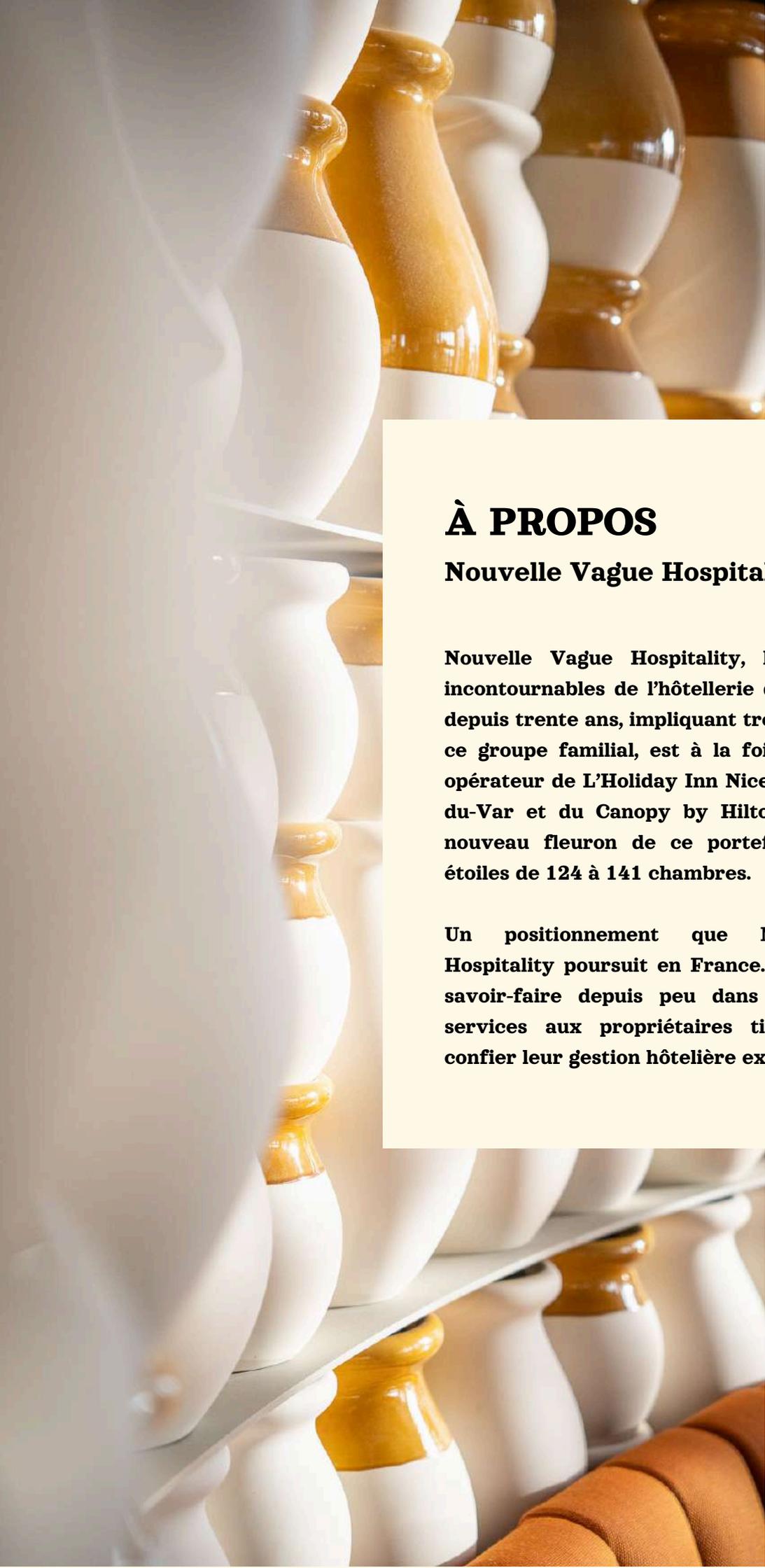
Derrière la proposition culinaire audacieuse et savoureuse de Playamesa se trouve le talentueux chef exécutif Alexander Douglas Burger. Californien de naissance, son parcours est une riche mosaïque d'influences et d'expériences. C'est dans les cuisines du Connecticut qu'Alexander a fait ses premiers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

CAFÉ CRÈME
BRUNCH CLUB CANNES

Café Crème
2 Bd Jean Hilbert,
06400 Cannes
c-creme.fr/fr
@cafecreme.cannes

Contact presse : Mickaël Mugnaini

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