



C'EST L'HEURE DU PETIT-DÉJEUNER AU FOUQUET'S CANNES

Un Palace de légende depuis 80 ans, adresse mythique de la Côte d'Azur, l'Hôtel Barrière Majestic de Cannes demeure 'The place to be' incontournable de la Croisette.

FINE FOOD, It is breakfast time at Le Fouquet's Cannes! — Over the last 80 years, the Hôtel Barrière Majestic Cannes has established itself as one of the Côte d'Azur's most legendary luxury hotels, very much 'the place to be' on the Croisette.

Certains l'aiment chaud, certains l'aiment tard... Que vous séjourniez au Penthouse Christian Dior, Majestic ou à la Suite Mélodie, en terrasse avec vue ou lit face à la mer, ou que vous optiez pour la version buffet, c'est au Restaurant Fouquet's que revient la tâche de vous faire bien démarrer la journée par un excellent petit-déjeuner, dans ce palace mythique que les habitués appellent le 10 de La Croisette. Le Fouquet's, de la célèbre brasserie parisienne, a décidé de s'installer depuis 2001 au sein de l'hôtel et conserve intacte son ambiance glamour et feutrée et ses 400 clichés de stars qui habillent les murs. Une grande véranda permet aux convives de profiter de la belle lumière azurienne en toute saison, à moins qu'ils ne préfèrent la salle du restaurant avec ses couleurs or, taupe et noir, chères au décorateur d'intérieur Pascal Desprez.

Le Fouquet's Cannes est plus que jamais dans l'esprit du palace qui l'abrite. Quant à sa cuisine, méditerranéenne, inventive dans le respect des plats d'inspiration «brasserie» qui ont fait la renommée du savoir-faire français, elle est désormais accompagnée par le chef multi-étoilé Pierre Gagnaire, élu meilleur cuisinier du monde par ses pairs.

Répondant à l'invitation de Dominique Desseigne, soucieux de développer une cuisine traditionnelle ancrée dans la modernité et la créativité, attaché à l'esprit brasserie, Pierre Gagnaire

Some like it hot, some like it late... When it comes to breakfast at this legendary luxury hotel, known to regulars as "Number 10 La Croisette", Le Fouquet's is the restaurant tasked with getting your day off to a great start, whether you opt for the buffet version, or are staying in the Christian Dior Penthouse, the Majestic Barrière or the Mélodie Suite and eating while admiring the view from the terrace or in bed looking out to sea. It was in 2001 that famous Parisian brasserie Le Fouquet's decided to set up a branch at the hotel, complete with its characteristic hushed, glamorous ambiance and walls lined with 400 photos of stars. The large conservatory enables guests to enjoy the beautiful Côte d'Azur light in all seasons, unless they prefer to eat inside the restaurant, which is adorned in the gold, taupe and black colours so beloved of interior decorator Pascal Desprez.

Le Fouquet's Cannes could not be more in keeping with the spirit of the hotel that houses it. Its food — Mediterranean, inventive yet respectful in its reinterpretations of the brasserie-inspired dishes which have given French cuisine its fine name — now boasts among its contributors the multi-starred chef Pierre Gagnaire, voted best chef in the world by his peers.

Invited by Dominique Desseigne, a firm fan of the brasserie spirit who wanted to develop cuisine that was traditional, yet resolutely modern and creative, Pierre Gagnaire now helps shape the Le Fouquet's menu

contribue désormais à l'élaboration de la carte des Fouquet's du groupe Barrière. Le Fouquet's de L'Hôtel Majestic est le premier à accueillir cet «artiste à la mesure du défi à relever». Fidèle à une carte largement inspirée par la Méditerranée, il veut «innover sans bousculer à l'heure de se lancer dans une aventure exaltante avec un groupe français dont [il] partage les valeurs travail, honnêteté, tradition et innovation.»

Que déguste-t-on à ce petit-déjeuner-buffet garni de saveurs? On peut commencer par les fameux suprêmes d'orange et de pamplemousse, ou se laisser tenter par la sélection des jus d'Alain Millat et Jean-Charles Orso ou les jus de fruits et légumes frais detox. Entre thé ou café, pains au lait, cake signature, croissants et pâtisseries du chef, on alternera entre la sélection de confitures Curtelin et le miel de miellat corse, ou encore la délicieuse pâte à tartiner corse à la noisette et au chocolat, ou bien le sirop d'érable. Entre la baguette traditionnelle, les madeleines sans gluten et les croissants aux amandes, on succombera à la sélection de fromages corses ou italiens, entre mozzarella et ricotta. Si l'appétit vient en mangeant, demandez des œufs frais ou cuits, et n'hésitez guère devant les savoureuses charcuteries corses, le thon Orthiz ou le saumon fumé d'Écosse, jusqu'à la délicieuse salade de pâtes sans gluten. Pour terminer, les céréales bio ou l'apothéose en version crêpes sauce chocolat et caramel. L'embarras est dans le choix.

«Le Majestic est un hôtel où la personnalisation des prestations est très importante. Le client est un hôte qui doit se sentir attendu dans un cadre intime, privé, cosy, où il se sent chez lui car le personnel est à même d'anticiper ses désirs» souligne son Directeur général, Pierre-Louis Renou. Et si le soir venu, l'envie de faire la fête vous démange, laissez-vous emporter par les Soirées «Folie Douce», le must de l'été azurien!

Hôtel Barrière Le Majestic Cannes

10, La Croisette — 06400 Cannes

Tél: +33 (0)4 92 98 77 00 Fax: +33 (0)4 93 38 97 90

www.lucienbarriere.com

■ Mário de Castro



for the Barrière group. Le Fouquet's at the Hôtel Majestic is the first branch of the restaurant to welcome Gagnaire, whom it has dubbed an "artist who is up to the challenge". Faithful to a largely Mediterranean-inspired menu, he wants to "innovate without disrupting, in an exciting adventure with a French group whose values of work, honest, tradition and innovation [he] share[s]."

So what is on offer in this flavourful buffet breakfast? Guests can begin with a famous orange and grapefruit supreme, or sample a selection of fresh fruit and vegetable detox juices by Alain Millat and Jean Charles Orso. While sipping on a tea or coffee, they can enjoy milk bread rolls, the restaurant's signature cake, croissants and other pastries made by the chef, accompanied by a selection of Curtelin jams, Corsican honeydew honey, delicious Corsican chocolate and hazelnut spread, or maple syrup. Along with traditional baguettes, gluten-free madeleines and almond croissants, they will also find an irresistible selection of Corsican or Italian cheeses, including mozzarella and ricotta. Those with a larger appetite can order eggs and dig in to sumptuous Corsican deli meats, Orthiz tuna, Scottish smoked salmon, or a delicious gluten-free pasta salad. To finish, there are organic cereals and crêpes with chocolate or caramel sauce. You will be spoiled for choice!

"The Majestic is a hotel where personalised service is very important. Our customers are guests and they have to feel that they are being taken care of in an intimate, private, cosy setting, where they feel at home because our staff are able to anticipate their desires," says general manager Pierre-Louis Renou. And come the evening, if you are itching for a night out, treat yourself to a "Folie Douce" event, without which no summer on the Côte d'Azur would be complete!