

À Cannes, le Majestic Bar réinvente le cocktail

26 août 2026 - Laurence Grémy-Flamand



Sur la Croisette, les bars de palace ne se contentent plus d'être des préludes au dîner. Ils deviennent des adresses à part entière. Au Majestic, une nouvelle carte signée Guillermo Pittaluga confirme cette évolution, entre esprit méditerranéen, créativité et consommation plus responsable.



Un nouveau lieu de rendez-vous où l'on ne vient plus seulement boire un verre, mais vivre une expérience. Pour insuffler un nouvel élan à cette adresse emblématique, l'hôtel Barrière a confié les clés de son bar à Guillermo Pittaluga. Cet Uruguayen d'origine italienne revendique une mixologie inspirée par les voyages, mais profondément enracinée dans le terroir méditerranéen. Une carte mêlant le thym, le romarin, les agrumes, les fleurs ou encore les épices.

Autre signe des temps : la montée en puissance des cocktails Low ABV « Low Alcohol By Volume », autrement dit faible teneur en alcool. Ces créations nouvelles occupent désormais une place de choix. Le Botanic Sunset, le Venetian Blossom ou A Star Is Born illustrent cette nouvelle génération de cocktails.

Les herbes proviennent du jardin aromatique du Majestic, le miel des ruches installées sur les toits de l'hôtel, tandis que les agrumes sont sélectionnés auprès de producteurs locaux.

À l'heure de l'apéritif, quelques assiettes à partager inspirées du Beefbar complètent l'expérience avec par exemple des mini burgers et bouchées gourmandes.



France. Cannes. Le Majestic Bar : une parenthèse raffinée sur la Croisette, face à la Méditerranée.

Voir la vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=qCqe9etF4jA>

Texte : Laurence Grémy-Flamand Photos : DR et Laurence Grémy-Flamand

<https://universvoyage.com/a-cannes-le-majestic-bar-reinvente-lheure-du-cocktail/>