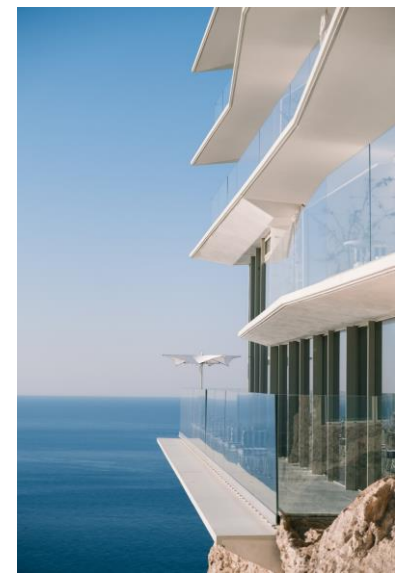
The Maybourne Riviera,
le nouveau joyau de la Côte d'Azur,
par le Groupe Maybourne



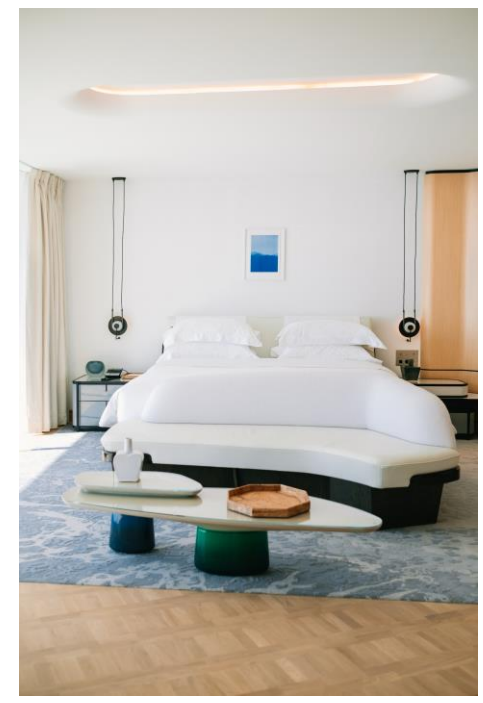
Construit sur une péninsule rocheuse qui domine la ville de Roquebrune-Cap-Martin, cet hôtel à l'impressionnante architecture avant-gardiste est le nouveau joyau de l'hôtellerie azuréenne. Avec ses superbes paysages s'étendant sur tout le littoral, de Menton à l'Italie à l'est jusqu'à Monte Carlo à l'ouest, The Maybourne Riviera offre un cadre inégalable face à la Méditerranée. La région est célèbre pour sa riche tradition artistique et culturelle, et pour son incomparable beauté. Cet héritage insuffle à ce nouvel hôtel tout l'esprit créatif et inspiré qui fait déjà la renommée du Groupe Maybourne.

ARCHITECTURE & DESIGN

L'hôtel, dont l'architecture extérieure, aérienne et vertigineuse, est signée par Jean-Michel Wilmotte, comprend soixante-dix chambres superbement décorées, qui bénéficient toutes d'une vue incomparable sur la mer depuis leurs terrasses privées.

Le bâtiment se compose de trois ailes : L'aile Crystal, tel un diamant délicatement posé sur le pic rocheux, l'aile Azur, où les suites ont éclos à flanc de falaise, et l'aile Corniche qui suit harmonieusement les courbes du paysage.

The Maybourne Riviera collabore avec certains des artistes, designers et architectes les plus renommés au monde pour créer ce lieu unique. André Fu, le studio Bryan O'Sullivan, ou encore Rigby & Rigby apportent leur style singulier, épaulés par l'équipe de design du groupe Maybourne, dirigée par Michelle Wu.

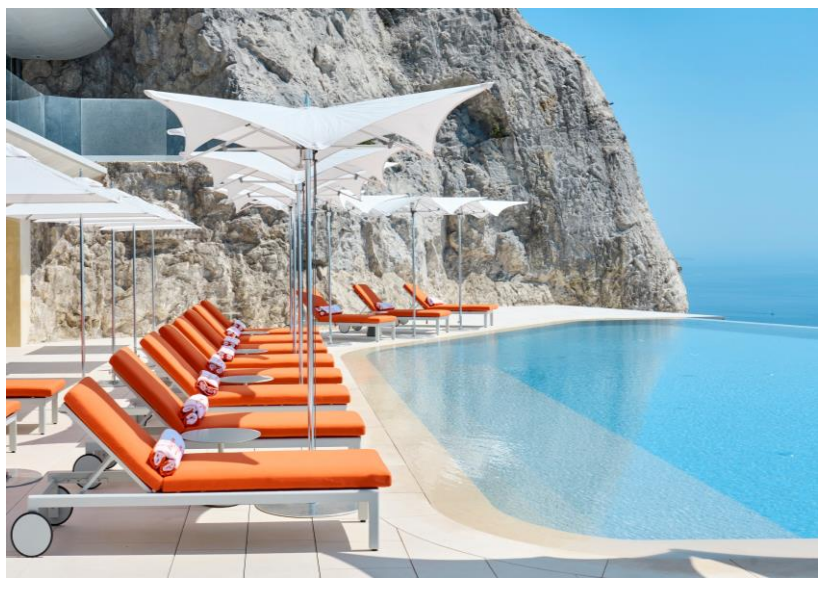
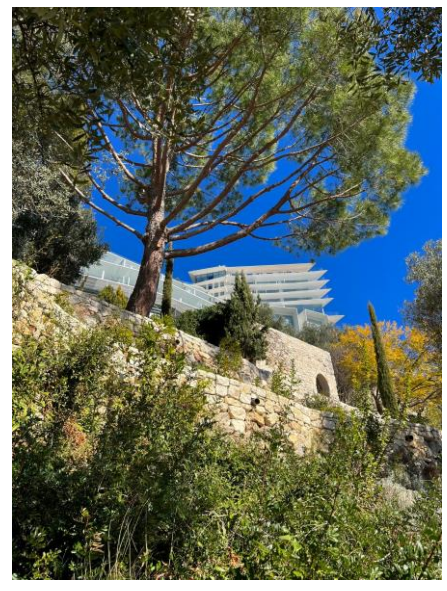
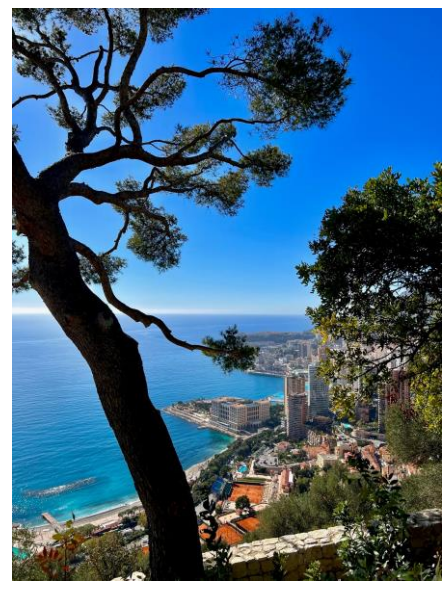


Bien qu'ayant des styles très différents, les artistes ont tous travaillé en suivant les mêmes inspirations : le bleu azuréen du ciel et de la mer, la houle des vagues, les tons pastel, les lumières douces, les matériaux nobles, tout ce qui rappelle la douceur de vivre si chère à la French Riviera. Une attention toute particulière a aussi été portée sur les artistes qui ont fait la renommée de la région. Ainsi, le travail d'Eileen Gray influence le choix des meubles, des textures, des formes et des matériaux utilisés pour la création des espaces. Coco Chanel, quant à elle, est célébrée par les lignes fines, le choix des couleurs, et ce certain « je ne sais quoi » qui rend chaque espace unique.

ESPACES EXTERIEURS

Le Maybourne Riviera est installé au cœur de jardins historiques magnifiquement restaurés par le paysagiste Jean Mus. Entre sentiers abrités par des restanques, verger d'agrumes et jardin d'herbes aromatiques, ce sera à n'en pas douter l'endroit parfait pour une promenade ombragée au cœur de l'été.

Au pied de l'Aile Crystal se découpe une superbe piscine à débordement. Entre ciel et mer, la vue s'étend de l'Italie à Monaco.

ESPACES DE RESTAURATION

The Maybourne Riviera a pour ambition de devenir une destination gastronomique de la Côte d'Azur grâce à une proposition de restaurants signés.

Le chef Mauro Colagreco, du restaurant Mirazur de Menton, 3 étoiles Michelin et élu « meilleur restaurant au monde » par le classement The World's 50 Best Restaurants 2019, apporte sa vision de la région à deux restaurants : Ceto et Riviera.

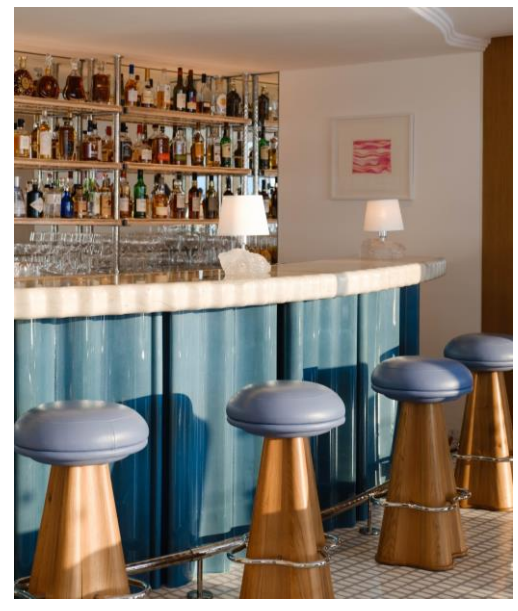
« Au - delà d'une simple collaboration, je souhaite continuer de participer
au rayonnement international de la Riviera et de sa gastronomie » Mauro Colagreco

Situé au dernier étage et offrant une vue panoramique extraordinaire, le **restaurant Ceto** est totalement dédié à l'un des thèmes préférés de Mauro : la mer. Tourné vers une pêche durable, le restaurant s'engage dans une démarche responsable : respect des saisons, pêche raisonnée, variété de poissons, anti gaspillage… Ceto met également au cœur de ses recettes un ingrédient surprenant : les algues, que le chef décline de l'entrée aux desserts. Précurseur, le restaurant a mis en place une technique exclusive pour la conservation des poissons : une chambre de maturation qui permet de révéler des saveurs inédites.

C'est l'architecte Marcelo Joulia qui signe le décor de Ceto reflétant les inspirations et créations du chef. Les profondeurs marines, élégantes et envoûtantes stimulent les imaginaires. Ainsi le reflet des fonds marins irradie les lieux déjà bercés de lumière naturelle. Les vagues, les ondes, l'eau, la pureté des couleurs et des arts de la table, tout a été pensé pour que le restaurant soit une continuité entre le ciel et la mer. Les arts de la table, incarnent le concept marin avec élégance et pertinence. La verrerie de la collection Glaz proposent des verres soufflés, réalisés par Lucile Viaud avec des algues et des déchets marins, ce qui leur donnent de jolis tons bleu-vert. Les assiettes également ont été conçues spécialement pour Ceto par Santos Bregana. Pour refléter les fonds marins de la Méditerranée, Hervé Allègre a fourni des pavés de pierre sculptés pour accompagner certains mets. Quant à Thibaut Rodde, ébéniste basé à Cipières, il confectionne des outils en bois qui seront ensuite enrichis avec des os de poisson pour donner vie à des ustensiles uniques.

En Mars 2022, et après seulement cinq mois d'ouverture, Ceto remporte sa première étoile au Guide Michelin. Mauro Colagreco est épaulé par de jeunes talents ayant fait leurs armes chez Mirazur, Andréa Moscardin, et Julieta Canavate (pour la pâtisserie).

Le **restaurant Riviera** offre quant à lieu une cuisine locale traditionnelle revisitée. De Gênes à Saint Tropez, à chaque ville sa spécialité. Entre mer et montagne, les créations de Mauro Colagreco retracent tout naturellement l'histoire de cette gastronomie locale, dans le plus grand respect des produits, des saisons et des producteurs. Salade Niçoise, Spaghetti alla Genovese, poissons grillés, légumes du soleil à l'huile d'olive ou la très réputée Tropézienne… les plats sont gourmands, colorés et cuisinés simplement pour refléter une gastronomie riche et variée. La décoration a été imaginée par le studio anglais Bryan O'Sullivan mettant la part belle aux teintes de la Côte d'Azur. La salle et la terrasse du restaurant Riviera est ouvert toute la journée, proposant un menu à la carte, une carte snacking salée et sucrée, ainsi qu'un Tea time. Le chef Benoit Dutreige est quand à lui aux commandes de la pâtisserie.



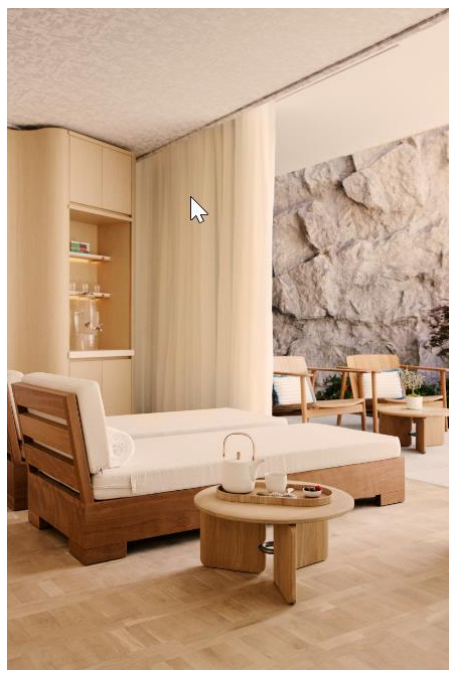
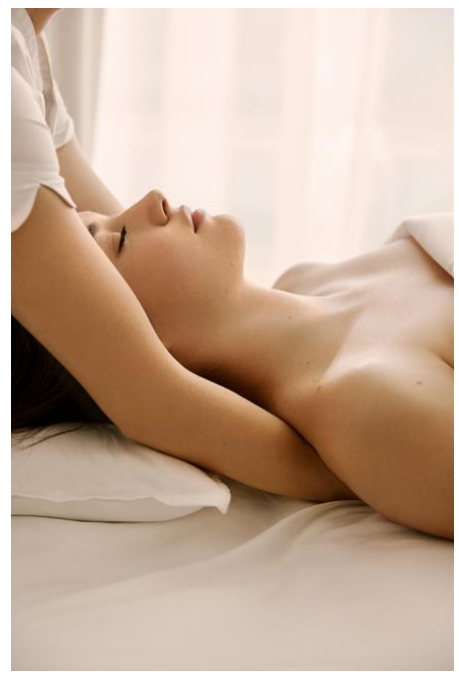
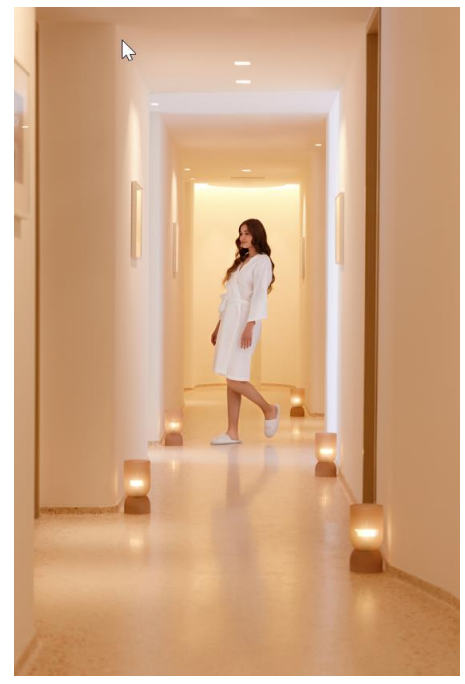
Par ailleurs, le chef Jean-Georges Vongerichten présente ses premiers établissements dans le sud de la France, avec une cuisine inspirée par la proximité de la frontière italienne, tout en gardant son amour pour les influences asiatiques. Le premier, **La Piscine by Jean Georges**, s'est ouvert début Mai au bord de la piscine à débordement et propose une sélection de plats d'été. Au programme, tartare de thon au yuzu, pizza à la truffe, salade kale… De quoi passer un délicieux moment entre deux baignades.

Le second restaurant ouvrira ses portes dans le courant de l'été. Le design rappelle celui d'une place d'un petit village provençal. Une très belle terrasse avec une vue imprenable sur la méditerrané, ainsi qu'un bar à champagne viennent compléter la salle principale. Le chef japonais **Hiro Sato** apportera quand à lui à The Maybourne Riviera sa maîtrise de l'art du sushi,
reconnue dans le monde entier.

Référence à l'altitude qui le sépare de la mer, le bar 300 propose une carte qui évolue au fil des saisons. Ambiance solaire ou feutrée selon l'heure de la journée, c'est le lieu parfait pour partager un café ou un cocktail avec une vue imprenable sur la mer.

ESPACE SPA

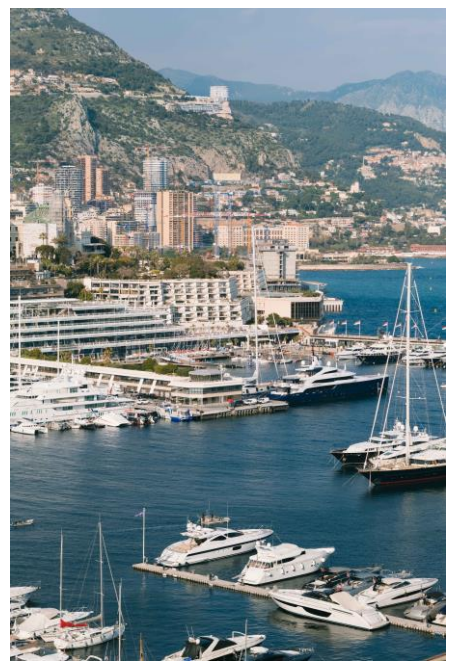
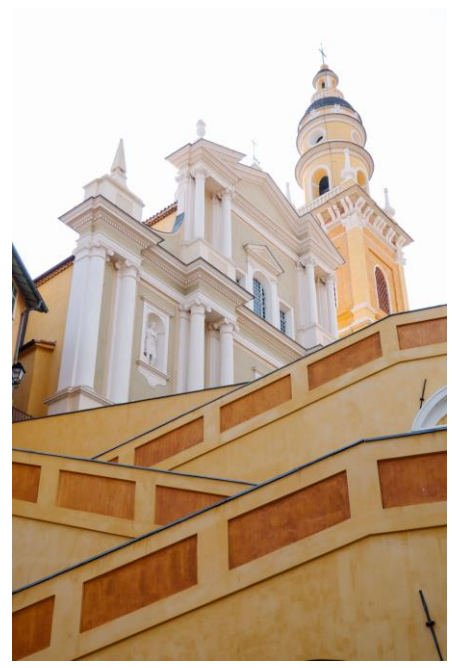
Sept cabines de soin avec une vue mer époustouflante, un hammam, un sauna, un salon de coiffure et un espace zen, offrent une expérience de détente exceptionnelle à tous nos clients. L'hôtel a choisi de s'entourer de marques confidentielles et sensorielles pour l'accompagner. Côté corps, **La Eva,** marque artisanale et holistique à l'univers olfactif, élève les sens et transporte dans un voyage sensoriel enivrant. Pour le visage, c'est **Augustinus Bader** qui a été choisi pour prendre soin de la peau de nos clientes. La marque a en effet développé un complexe qui permet de nourrir et de protéger la peau tout en réactivant le processus de renouvellement naturel. **La Bouche rouge** sera le partenaire maquillage et **Oribe** prendra soin des cheveux.

THE MAYBOURNE RIVIERA ET LA FRENCH RIVIERA

L’arrivée de The Maybourne Riviera met encore plus en valeur la ville historique de Roquebrune-Cap-Martin, avec son château médiéval du Xe siècle, sa grotte préhistorique du Vallonnet et même, au centre de la vieille ville, un olivier vieux de 2000 ans qui produit encore des fruits. Les petits villages provençaux de Menton, Eze, Cap d’Ail, Villefranche-sur-mer etc sont tout autant d’opportunités de s’émerveiller devant le patrimoine si solaire propre à la Côte d’Azur. On oublie évidemment pas le riche héritage artistique des peintres, poètes et écrivains, de WB Yeats à Coco Chanel en passant par Dali, Picasso et Jean Cocteau, tous attirés par la beauté naturelle et l’inspiration magique d’un tel lieu.

Pour les événements et réceptions, l'hôtel disposera d’un élégant ballroom ainsi qu'un dais cristal aux dimensions exceptionnelles dressé sur les terrasses de l’hôtel.

A PROPOS DU GROUPE MAYBOURNE

Le Groupe Maybourne est propriétaire et gestionnaire des hôtels Claridge’s, The Connaught, The Berkeley et The Maybourne Beverly Hills, qui comptent parmi les établissements de luxe les plus légendaires au monde. Le Groupe Maybourne s’engage à inspirer des expériences hors du commun, reflétant l’âme de ses hôtels, de ses hôtes et des membres de son personnel, tout en continuant à faire vivre un style de service intemporel.

EN RESUME

- 69 chambres et suites, de 40 à 220m carré. A partir de 1000 euros par nuit hors saison
- Ouverture de **l’aile Crystal** de l’hôtel en Mai 2021 (17 chambres)
- Ouverture du **restaurant Riviera** et du bar **300** en Mai 2021
- Ouverture du **restaurant Ceto** en Octobre 2021(1 étoile Michelin en
- Ouverture du **SPA**, et **du restaurant « La Piscine by Jean Geroges »** début Mai 2022
- Ouverture des **ailes Azur et Corniche**, fin Mai 2022 (52 chambres)
- Ouverture du **restaurant Jean Georges** dans le courant de l’été 2022

Pour les dernières actualités et informations concernant The Maybourne Riviera, rendez-vous sur www.maybourneriviera.com et sur Instagram @themaybourneriviera