

MAISON DE BACON, *l'expérience du renouveau*

Mythique adresse du Cap d'Antibes, voici la Maison de Bacon, nouvelle formule. Loin de se muer en un énième restaurant branché, la renaissance de cette institution de la mer va faire découvrir à ses convives un certain art de vivre, un accueil bienveillant dans un cadre exceptionnel, pour faire l'expérience de moments mémorables et authentiques.

« C'est avant tout une histoire d'amitié, la réunion de nos passions et de nos compétences ». Avec près de 35 ans de carrière dans la restauration, au sein de maisons renommées (Directeur Général du Groupe Lenôtre et des restaurants de la Tour Eiffel) ou comme consultant en France et à l'international, Laurent Le Fur cherchait un nouveau projet à développer sur la Côte d'Azur, son nouveau lieu de résidence depuis la fin du confinement.

Le restaurant de Bacon, propriété de la famille Sordello depuis la fin des années 40, venait de changer de mains avant la crise sanitaire et cherchait un nouveau souffle. Avec deux autres investisseurs de ses amis, Laurent Le Fur s'est lancé le défi de réinterpréter la magie des lieux. Après une première saison ponctuée de travaux d'ouverture des espaces du restaurant, la rénovation complète de l'établissement a eu lieu cet hiver : dans un esprit paquebot transatlantique -ou hôtel intercontinental- à la délicieuse déco surannée des 50's, la Maison de Bacon s'ouvre désormais sur une terrasse



Maison de Bacon, the experience of renewal - Legendary address of Cap d'Antibes, here is the Maison de Bacon, new formula. Far from turning into yet another trendy restaurant, the rebirth of this institution of the sea will make its guests discover a certain art of living, a benevolent welcome in an exceptional setting, to experience memorable and authentic moments.

"It is above all a story of friendship, the meeting of our passions and our skills". With nearly 35 years of career in catering, within renowned houses (General Manager of the Lenôtre Group and the restaurants of the Eiffel Tower) or as a consultant in France and abroad, Laurent Le Fur was looking for a new project to develop on the Côte d'Azur, his new place of residence since the end of confinement. Bacon's restaurant, owned by the Sordello family

since the late 1940s, had just changed hands before the health crisis and was looking for a breath of fresh air. With two other investors of his friends, Laurent Le Fur has set himself the challenge of reinterpreting the magic of the place. After a first season punctuated by work to open the restaurant spaces, the complete renovation of the establishment took place this winter: in the spirit of a transatlantic liner -or intercontinental hotel- with the delicious old-



panoramique et bioclimatique exceptionnelle, unique sur la côte d'Azur. L'établissement est dirigé par Camille Choquart, qui met l'accent sur l'excellence d'un service accueillant, chic et décontracté, pour que la table du Cap d'Antibes devienne un lieu familier, que l'on s'approprierait un peu comme une maison de famille...

La maison s'agrandit

En cuisine, la résurrection des lieux aura de quoi séduire une clientèle élargie : « plusieurs générations de clients retrouveront ce qu'ils ont pu aimer de cette époque, avec les meilleurs poissons de Méditerranée ». Une volonté de respecter cet héritage culinaire en renouant un partenariat fort avec les pêcheurs d'Antibes et de Golfe-Juan. « Une démarche primordiale pour nous, de même que nous avons remis au goût du jour la cuisson au feu de bois ».

Un héritage qui laisse toutefois sa place aux talents du chef Nicolas Davouze, compagnon, qui, passé par les plus grandes maisons, dans la grande tradition de la cuisine française, privilégie l'excellence du produit local. A la pause méridienne, « L'esprit du midi » propose un menu carte de 60 à 70 €, composé de trois plats, trois entrées et desserts qui pourront séduire une clientèle locale ou d'affaires, en quête de légèreté.

Dans un deuxième temps devraient être aménagés des espaces de végétation en restanques, pour offrir un îlot de volupté, prolonger les plaisirs de la table ou s'offrir un apéritif inédit dans les reflets du soleil couchant. Dans cet esprit, un autre concept -encore plus inédit !- complètera cette incomparable carte postale azurienne.

Enfin, l'art de vivre « Bacon » trouvera une ultime interprétation l'an prochain, avec « L'appartement de Bacon », dans un esprit table du chef, où pourront prendre place 15 à 20 convives pour des moments exclusifs à l'étage du restaurant, dans une suite intimiste de 90 m² agrémentée de sa terrasse panoramique dominant les flots.



©2021 LiveandShoot by Aline GERARD

“ plusieurs générations de clients retrouveront ce qu'ils ont pu aimer de cette époque, avec les meilleurs poissons de Méditerranée ”

fashioned decor of the 50's, the Maison de Bacon now opens onto an exceptional panoramic and bioclimatic terrace, unique on the French Riviera. The establishment is run by Camille Choquart, who emphasizes the excellence of a welcoming, chic and relaxed service, so that the Cap d'Antibes table becomes a familiar place, that one appropriates a kind of like a family home...

The house is growing

In the kitchen, the resurrection of the place will have something to attract a wider clientele: "several generations of customers will find what they liked from that time, with the best fish from the Mediterranean". A desire to respect this culinary heritage by renewing a strong partnership with the fishermen of Antibes and

Golfe-Juan. "An essential step for us, just as we have brought wood-fired cooking up to date".

A heritage that nevertheless gives way to the talents of chef Nicolas Davouze, companion, who, having worked in the greatest houses, in the great tradition of French cuisine, favors the excellence of local products. At the midday break, "L'esprit du midi" offers a menu à la carte from 60 to 70 €, consisting of three courses, three starters and desserts that will appeal to local or business customers looking for lightness.

In a second step should be arranged spaces of vegetation in terraces, to offer an island of pleasure, to prolong the pleasures of the table or to offer a unique aperitif in the reflections of the setting sun. In this spirit, another concept - even more unique! - will complete this incomparable postcard from the Riviera.

Finally, the "Bacon" art of living will find a final interpretation next year, with "Bacon's apartment", in a chef's table spirit, where 15 to 20 guests can take 15 to 20 guests for exclusive moments upstairs. from the restaurant, in an intimate 90 m² suite with its panoramic terrace overlooking the waves.



MAISON DE BACON

MAISON DE BACON
664 Boulevard de Bacon
Cap d'Antibes - 04 93 61 50 02
maisondebacou.fr