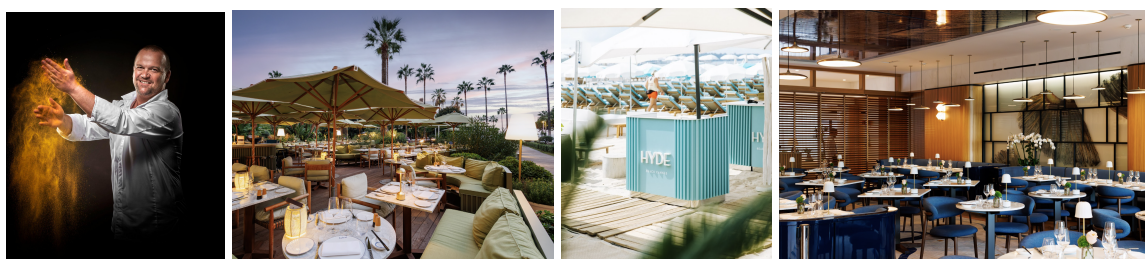


MONDRIAN

CANNES

Pierrick Cizeron, nouveau Chef Exécutif du Mondrian Cannes

Le Mondrian Cannes annonce la nomination du Chef Pierrick Cizeron à la tête de la restauration de l'établissement.



Le nouvel hôtel emblématique de la Croisette, le Mondrian Cannes fête cette année son premier anniversaire et accueille le Chef Pierrick Cizeron dès la réouverture au mois de février.

Fort de son expérience à l'international au sein de tables prestigieuses, de sa passion pour la gastronomie, et de ses qualités humaines, le Chef Cizeron est prêt à relever ce nouveau challenge et apportera son savoir-faire unique pour consolider et élever l'expérience culinaire du Mondrian Cannes.

Originaire de St Etienne, passionné d'automobile et de triathlon, Pierrick Cizeron fait ses armes à l'Institut Paul Bocuse, formé par deux Meilleurs Ouvriers de France, où il se distingue par sa créativité et son engagement envers l'excellence gastronomique. Après une première expérience au Hilton Beach Club à Dubaï en 1998, il débute, au Meridien Dubaï, comme sous-chef du restaurant français "La Provence". Le groupe hôtelier fait ensuite appel à lui comme Chef pour l'ouverture du Café Chic (restaurant gastronomique en collaboration avec Michel Rostang) qui s'impose comme une table référente de la ville. Fort de ce succès, il se voit également confier l'ouverture du Steak House M's Beef Bistrot ainsi que de la table espagnole La Bodega, ce qui l'amène à diriger 3 brigades à seulement 27 ans.

En 2003, ce meneur d'hommes rentre en France et la chaîne Le Méridien lui propose les rênes de l'Orénoc, la table "World Cuisine" du Méridien Etoile Paris, qu'il dirige pendant 3 ans. À 30 ans, de retour à Dubaï il est nommé Chef Exécutif du Méridien, avec 17 restaurants et 250 cuisiniers dans sa brigade. 10 ans plus tard, le Chef rejoint le Roda Hotel Group toujours au Moyen-Orient, en tant que Corporate Chef, supervisant 6 hôtels ainsi que le développement de 2 projets ambitieux.

En 2017, l'appel de la France résonne. Il est nommé Chef Exécutif du pôle hôtelier cannois du Groupe Barrière où il dirige les restaurants des hôtels Majestic et Gray d'Albion pendant 6 ans.

La direction du Mondrian Cannes se réjouit de cette collaboration prometteuse et est convaincue que le Chef Cizeron apportera une nouvelle dimension culinaire à l'établissement. *"Nous sommes enchantés d'accueillir Pierrick au sein de notre équipe. Son talent et sa vision créative s'alignent parfaitement avec l'esprit du Mondrian Cannes"*, a déclaré Jean-Philippe Vanthielt. En effet, le nouveau Directeur Général du Mondrian Cannes avait d'ores et déjà travaillé aux côtés du Chef au sein d'un établissement Cannois et est à l'initiative de son recrutement.

"Cette nouvelle aventure est un réel challenge, au sein d'un boutique hôtel à taille humaine, où je souhaite exprimer ma créativité, créer une expérience client haut de gamme à travers notamment un travail sur l'art de la table et la qualité des produits" s'enchantent Pierrick Cizeron.

Le Chef Cizeron prendra les rênes de la restauration du Mondrian Cannes à partir du 1er février. Il supervisera l'ensemble de l'offre F&B, du restaurant Mr Nakamoto aux côtés du Chef Jean-Baptiste Guillaume, au Hyde Beach (la plage privée de l'hôtel) épaulé par le Chef Jérôme Faget, en passant par le bar et les événements.

Clients et locaux peuvent s'attendre à découvrir une carte raffinée et innovante, mettant en valeur des produits de qualité, tout en préservant l'essence de la cuisine méditerranéenne et asiatique.

Contact presse

Emma Lab

Camille Dupuy - camilledupuy@emmalab.co - 06 58 89 05 10