

Juliana Hôtel : le « Miel de Cannes » récolté sur le toit

Racheté en 2018, l'ancien Cannes Palace, avenue de Madrid, a achevé sa complète rénovation. Originalité, son toit accueille des ruches depuis un an et la première récolte est prometteuse.



Camille Vanlerbergh, responsable relations clients au Juliana Hôtel totalement rénové. (Photos Gaëlle Arama)

Sur le buffet du petit-déjeuner de l'hôtel Juliana, le précieux nectar mordu est déjà à la disposition de la clientèle. C'est la toute première récolte du « Miel de Cannes » ! : une quinzaine de précieux kilos. Une appellation officielle accordée par la Ville et un goût vraiment délicieux. Depuis un an, le toit du quatre-étoiles historique de l'avenue de Madrid, accueille des ruches !

Plus de 20 M€ d'investissement

À Cannes, ce n'est pas une première. En effet, depuis quelques années, Emanuele Balestra du Majestic a lui aussi installé des abeilles sur la toiture de l'hôtel Barrière. Mais sa production reste confidentielle : son miel n'est utilisé que dans les recettes de pâtisserie et les cocktails, ou offert en cadeau aux clients de

l'hôtel. Au Juliana, le projet de « miel de Cannes » a de belles ambitions (voir ci-dessous) et sera présenté lors d'une soirée dédiée ce vendredi. Une originalité qui accompagne aussi le renouveau de l'hôtel qui vient d'achever la rénovation complète de ses 10 000 m². Trois ans de chantier moyennant plus de 20 M€ d'investissement. « Le 6^e étage vient d'être terminé », souligne Fabienne Tarry, directrice générale depuis mars 2022. Initialement Hôtel Cannes Palace, construit en 1962, l'établissement de six étages a été acheté en 2018 par un Belge, Eric Cleton, également propriétaire de deux autres Juliana Hôtel, à Paris et Bruxelles. Pendant la crise du Covid, ses intérieurs ont donc fait peau neuve. Lobby décoré d'un camaïeu de mosaïque bleu, espaces épurés rythmés de sculptures d'art contemporain, ambiance un

brin art déco, ce quatre-étoiles serait le plus gros de la place cannoise : 165 chambres dont six suites, toutes rénovées, vendues de 90 à 250 € en basse saison et de 180 à 400 € en haute saison.

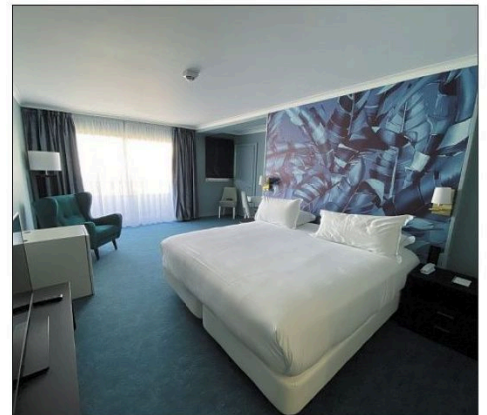
À cinq minutes de la Croisette

Salles de conférences, salon de banquet, piscine extérieure, « le Juliana est aussi à cinq minutes à pied de la Croisette, grâce à un passage secret » souligne Camille Vanlerbergh, responsable qualité et relations clients. Au récent Mipim, le Juliana a affiché complet. Et la saison s'annonce bien. Et bientôt, au buffet du petit-déjeuner, un écran pour pouvoir observer en direct la vie des abeilles sur la toiture !

GAËLLE ARAMA
garama@nicematin.fr



L'espace de détente insoupçonné derrière l'hôtel.



Les 165 chambres, dont 6 suites ont été refaites.

Un nectar sucré, né d'une histoire d'amour...



Déjà disponible au petit-déjeuner au Juliana...



Rien d'étonnant à ce qu'il soit sucré et doux. Ce « Miel de Cannes » est le fruit d'un amour. Celui de Didier Giacomo et Lisa Atokian. Il est passionné d'abeilles et apiculteur à Carros. Elle est Cannoise depuis 25 ans etoureuse de sa ville. De la rencontre de ces deux-là, fin 2016, est née une idée, un concept mûri pendant la crise du Covid : « le miel de Cannes ».

« On a réuni nos deux passions », s'amuse Didier Giacomo qui a déjà expérimenté l'installation de ruches sur toitures, notamment sur la médiathèque de Carros. « À Cannes, nous avons présenté ce projet à la mairie, défini un cahier des charges précis en s'engageant sur la localisation. L'idée est d'implanter les ruches à l'année dans Cannes ». Comment ? Il a été proposé aux hôtels cannois d'accueillir les abeilles sur leur toit. Pas toujours techniquement possible.



Lisa Atokian et Didier Giacomo, un couple d'apiculteurs passionnés. (DR)

Ou parfois inadéquat au niveau sécurité. Au Juliana, l'aventure de l'apiculture a séduit la jeune équipe. En juin 2022, la première ruche composée de 20 à 30 000 ouvrières était installée, suivie de cinq autres. « Les abeilles qui peuvent parcourir jusqu'à 3 km, vont butiner à la roseraie, dans les jardins, sur la Croisette. Elles contribuent à améliorer la pollinisation ». Un défi semé d'embûches. « On a subi l'attaque du frelon asiatique, raconte Lisa Atokian. On a perdu la moitié des ruches que l'on a remplacées. Mais on est confiants. Le projet est viable. Le goût est là. Nous souhaitons faire un produit de qualité, artisanal. À terme, on espère en installer quinze sur le Juliana ». Et pour goûter ce fameux « Miel de Cannes » ? Il faut séjourner dans cet hôtel ou patienter : il sera bientôt en vente sur place... G.A.