

ANDANTINO
MÉCÈNES



SOIRÉE DE GALA

DE L'ORCHESTRE NATIONAL DE CANNES

MARDI 2 JUILLET À 19H

HÔTEL MARTINEZ – CANNES



DUO DE CHEFS AUTOUR DE LA MER

DÎNER-CONCERT

JEAN IMBERT CHEF DE L'HÔTEL MARTINEZ
BENJAMIN LEVY CHEF D'ORCHESTRE
M^E JEAN-PIERRE BESCH VENTE AUX ENCHÈRES



Mardi 2 juillet 2024, l'Orchestre national de Cannes organise la toute première Soirée de gala de son histoire. Avec le concours de l'Hôtel Martinez, l'Orchestre souhaite réunir donateurs particuliers et entreprises du bassin azuréen pour cette première édition, ouverte à tous.

L'Orchestre national de Cannes, qui fêtera en 2025 ses 50 ans d'existence, mène une politique artistique audacieuse en faveur de la musique symphonique et de la création. Excellence artistique, créativité et partage sont les valeurs que l'Orchestre défend à Cannes et sur l'ensemble de la région au travers des nombreux concerts qu'il donne chaque saison le territoire. Afin de pérenniser et développer ses projets artistiques et ses activités d'éducation artistique, culturelle et sociale, l'Orchestre a initié une refonte de sa politique de mécénat pour créer de nouveaux liens autour de la musique ; cette Soirée de gala s'inscrit dans cette nouvelle dynamique que la formation cannoise souhaite insuffler.

Au programme, un dîner-concert d'exception au cœur de l'Orchestre où la magie de la gastronomie associée à la beauté de la musique promettent une expérience exclusive inoubliable. Ponctué d'une vente aux enchères et d'une tombola constituées de lots prestigieux, cet événement sera l'occasion de présenter les ambitions nouvelles de l'Orchestre ainsi que ses projets futurs.

La créativité du chef d'orchestre Benjamin Levy et celle du chef Jean Imbert, récemment nommé l'an passé à la tête des cuisines de l'Hôtel Martinez, s'uniront pour offrir une soirée hors du temps autour d'un thème cher aux habitants et entreprises de la Côte d'Azur : la Mer.

Source d'inspiration éternelle pour les artistes, la Mer se déclinera à table et sur scène.

CONTACTS PRESSE

Mme Iannick Marcesche
iannick.marcesche@orchestre-cannes.com
04 93 90 77 91

Mélissa Bagot
melissa.bagot@orchestre-cannes.com
04 93 90 77 92

PROGRAMME

19H COCKTAIL D'ACCUEIL

20H CONCERT DE L'ORCHESTRE

DIRIGÉ PAR BENJAMIN LEVY SUR LE THÈME DE LA MER

20H45 DÎNER

AU SALON LE FESTIVAL ÉLABORÉ PAR JEAN IMBERT
UNE VENTE AUX ENCHÈRES ET UNE TOMBOLA PONCTUERONT LA SOIRÉE.

FIN DE SOIRÉE EN MUSIQUE



ENTREPRISES

1 PERSONNE | 280 € COMPRENANT 120 € DE DON

Coût réel pour une personne : 208 €

TABLE DE 10 PERSONNES | 2 800 € COMPRENANT 1 200 € DE DON

Coût réel pour une table de 10 personnes : 2 080 €

Réduction d'impôts de 60 % du montant du don
(dans la limite de 20 000 € ou de 5 % du chiffre d'affaires)



PARTICULIERS

1 PERSONNE | 280 € COMPRENANT 120 € DE DON

Coût réel après déduction fiscale : 201 €

TABLE DE 10 PERSONNES | 2 800 € COMPRENANT 1 200 € DE DON

Coût réel pour une table de 10 personnes : 2 010 €

Réduction d'impôts de 66 % du montant du don
(dans la limite annuelle de 20 % du revenu imposable)

PLACES LIMITÉES

MODALITÉS DE RÉSERVATION, MENU ET PROGRAMME COMPLETS SUR [ORCHESTRE-CANNES.COM](https://orchestre-cannes.com)

Avec le soutien de la Parfumerie Fragonard et de l'Huilerie Sainte-Anne

Fragonard
PARFUMEUR


HUILERIE SAINTE-ANNE
MOULIN DE GRASSE
DEPUIS 1706

CONTACTS PRESSE

Mme Iannick Marcesche
iannick.marcesche@orchestre-cannes.com
04 93 90 77 91

Mélissa Bagot
melissa.bagot@orchestre-cannes.com
04 93 90 77 92