



Eldorado carnivore

Passé maître dans l'art de la table gastro-mondaine, le Monégasque **Riccardo Giraudi** vient d'ouvrir son premier **Beefbar** parisien, sublime vaisseau Art nouveau.

Par EUGÉNIE ADDA

Aux commandes

Riccardo Giraudi, connu comme l'un des meilleurs importateurs de viandes de la planète. Propriétaire d'une dizaine d'adresses dans son Monaco natal, instigateur des **Beefbar**, qui s'étendent de Mexico à Hong Kong, et désormais propriétaire de l'institution Anahi, que lui seul pouvait parvenir à réveiller, il ouvre ici la première antenne parisienne de sa chaîne signature. Aux fourneaux, il place le jeune Gabriele Faiella, passé par l'adresse triplement étoilée de Gordon Ramsay, à Londres. Rompu à l'exercice grâce à ses années aux Beefbar

Monaco puis chez Anahi, il livre ici une partition entre *finger food* nikkei et pièces de viande premium, sublimées par des cuissons ultra-maîtrisées et des *sides* de très, très haut niveau.

À la déco

Humbert & Poyet, à qui on doit The Hoxton Paris et d'autres adresses de Giraudi. Mais ici, le cabinet parisien a dû faire face à un défi de taille, à savoir la rénovation complète d'une imposante salle Art nouveau découverte derrière l'ancienne Fermette Marbeuf, et inscrite à l'inventaire des monuments historiques. Les architectes Emil Humbert et Christophe Poyet ont œuvré de concert avec une armée de restaurateurs, de staffeurs et de miroitiers pour raviver les fresques peintes par Jules Wielhorski en 1889, remplacer l'impressionnante verrière et redorer les pilastres et les lustres d'époque. Leurs teintes de laiton s'accordent avec les marbres, les velours et les

verrières de la nouvelle déco, dans un pur style néoclassique 3.0. Résultat, un habile jeu de contrastes entre volumes dramatiques et espaces intimes où dîner incognito.

Quoi, quand, avec qui ?

Du Kobe partout, dans un bao fumé, des gyozas, des tacos et surtout en charcuterie, puisque l'adresse propose en exclu mondiale (!) du jamón de bœuf de Kobe, création spéciale de Giraudi, une version upgradée de la cecina, plus fondante et addictive encore. Mais aussi de l'angus, du français et du wagyu australien sublimés dans des morceaux choisis, à accompagner d'une purée au piment ou de frites truffes-parmesan. On y va les soirs de semaine, presque en *afterwork*, ou le week-end, à dix, avec des habitués du Triangle d'or. Déjà croisés là-bas : des tops, quelques PDG de grandes maisons et des chefs étoilés, dont Alain Ducasse et Akrame Benallal.