

MONDADORI FRANCE

# GRAZIA HOMMES

**ENQUÊTE**  
Rue89: le crash d'une utopie  
**EXCLUSIF**  
Le moine Shaolin qui a formé les rappeurs  
**MÉDIAS**  
La télé de Poutine arrive en France

du style et de l'allure

**FOOD**

Qui est le roi de la viande?

**REPORTAGE**

Au Japon, le surf contre le système

**55 PAGES DE MODE**  
DE LA CAMPAGNE CORSE AU WILD NEW-YORKAIS

**FOOT**

Champions au chômage

**SOCIÉTÉ**

ON A TROUVÉ LE REMÈDE À VOS INSOMNIES

**Vincent Cassel**  
« Il faut vivre des expériences psychédéliques »

## LES NOUVEAUX AVENTURIERS

Ces explorateurs, penseurs, rêveurs et entrepreneurs qui changent le futur

+ James Franco, Charlotte Gainsbourg, Patrick Cohen, Mark Hamill...

**HORS SÉRIE**  
**#3**  
Automne-Hiver 2017-2018

GRAZIA.FR

D: 5,90 € - BEL: 5,50 € - ESP: 5,50 € - GR: 5,50 €  
DOM S: 6 € - ITA: 5,50 € - LUX: 5,50 € - PORT CONT: 5,50 €  
CAN: 7,95 \$ CAN - GB: 6 € - TOM S: 7,50 CFP - CH: 6 \$

L 17036 - 3 H - F: 4,90 € - RD





Le Beefbar de Riccardo Giraudi, à Monaco.

## BARON ROUGE

Rencontre avec **Riccardo Giraudi**, le nouveau pape des carnivores éclairés. En pleine tendance vegan, le « beef boy » prône une viande rare, et bien élevée. *Par Keda BLACK*



Riccardo Giraudi, en juin, à Paris.

C'est un négociant hors pair. Riccardo Giraudi traque les viandes rares aux quatre coins de la planète pour le compte de chefs étoilés, de bouchers célèbres ou pour ravitailler ses propres restaurants. Le Monégasque au chic discret est à la tête de plus de dix-sept restaurants à la déco raffinée, de Monaco à Hong Kong, Cannes, Dubai, Dublin... A l'écouter parler, la chair carnée s'apparente à une matière précieuse, qu'il faut produire correctement, puis valoriser dans des lieux choisis avec soin. Riccardo déniché ses viandes (Black Angus et Wagyu, principalement) aux Etats-Unis et en Australie. Il est importateur exclusif du fameux bœuf de Kobe au Japon, validé par l'office gouvernemental du pays. « Là-bas, les éleveurs sont capables, en excluant les hormones, d'élever des bêtes en se souciant de leur bien-être et d'assurer une qualité constante et de bons volumes : c'est ce dont j'ai besoin », assure le traqueur de bonnes chairs. Et d'ajouter : « Je suis aussi un créatif. Pour moi, les lieux et les conditions

de dégustation sont primordiaux. » Depuis 2017, il a repris Anahi, célèbre restaurant carnivore argentin à Paris 3<sup>e</sup>, et pose ainsi un pied dans la capitale, en attendant d'y ouvrir de futurs lieux. Odeurs mêlées de cuir et de cuisson, doux brouhaha festif, découpes (hampe, bavette, etc.) servies nues, parfaitement croûtées dehors et saignantes dedans, beauté du service... Cet endroit concentre l'essence de ce qu'il cherche à développer pour des omnivores exigeants. Comment appréhende-t-il la tendance vegan actuelle ? Riccardo avoue « avoir de nombreux proches qui sont devenus vegan ». Lui a une autre philosophie : manger moins de viande, mais de meilleure qualité : « C'est un produit magnifique, qui n'a pas fini de séduire. Il faut juste qu'il soit bien défendu, bien traité. Je relie cela aux nouvelles formes de luxe, moins tapageuses. Ce qui compte, c'est d'inventer le caractère unique et ultime de l'expérience. » Dénicher, tailler et sertir chaque pièce de viande comme un diamant, en somme. •