

# Le blog de Gilles Pudlowski “Les pieds dans le plat”

## Park 45 au Grand Hotel

« *Cannes : Busson relève le gant* »

Article du 25 février 2019



Hervé Busson © AA

Nouvelle donne au Park 45 à Cannes. Notre correspondant PACA, Alain Angenost, nous dit tout d'Hervé Busson et de sa marche à l'étoile...



La salle © AA

Lorsque Sébastien Broda décida de partir à Cognac pour devenir le chef exécutif d'un neuf luxueux complexe hôtelier comprenant table gastronomique et belle brasserie, il y eut des déjeuners test pour sélectionner son successeur capable de conserver l'étoile qu'il avait obtenue en 2008. Parmi les postulants, il y avait Hervé Busson, son second depuis quatre ans, mais c'est Christophe Poard, le chef la Truffière Paris 5<sup>e</sup>, qui a été choisi.



Foie gras de canard moelleux et betteraves multicolores confites en vinaigrette © AA

Début 2019, la précieuse distinction ne lui ayant pas été réattribuée, son contrat n'a pas été prolongé. C'est aujourd'hui au tour d'Hervé Busson, revenu sur le devant de la scène, de retrousser ses manches pour un nouveau défi. Ce Savoyard passionné de ski s'est motivé pour relever le gant au souvenir de l'étoile qu'il avait eu enfant quand il a commencé à skier. Sur sa première carte, encore en rodage, le beau foie gras de canard moelleux et quelques betteraves multicolores confites en vinaigrette et le carpaccio de langoustines, noix de Saint-Jacques en tartare, clémentine corse et avocat font bel effet.



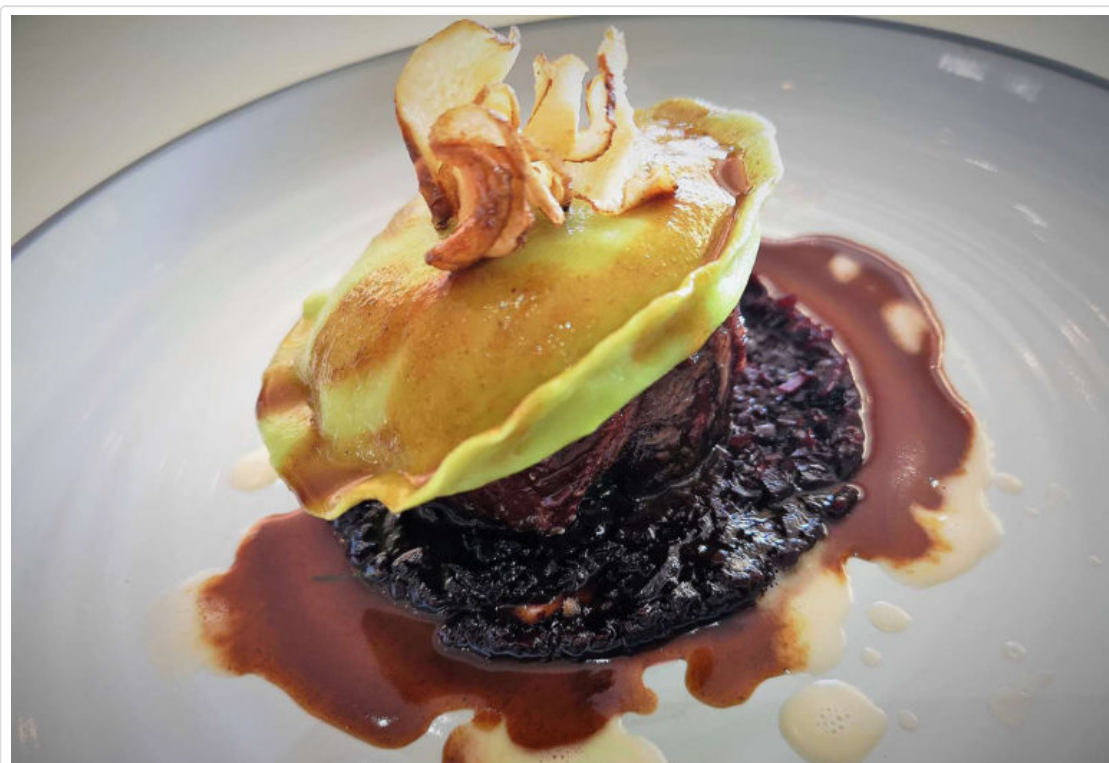
Dos de cabillaud demi-sel rôti, encornets snackés au vinaigre de jerez © GP

Il y a encore le risotto au citron de Menton, potimarron confit et basilic, le dos de cabillaud demi-sel, juste rôti, avec encornets snackés au vinaigre de jerez et son émulsion de pommes de terre basilic, jus de braisage (suggestion du menu du jour) ou le filet de bœuf, échalotes confites au vin de Provence, raviole verte de topinambour, crème de parmesan. En vedette, la canette rôtie au foie gras croustillant, fines épices et miel de Provence et ses légumes et fruits d'hiver, présume de belles gourmandises de saison en devenir.



Canette rôtie, foie gras croustillant, fines épices et miel de Provence © AA

Avec ses seconds, Jean-François Marre et Fabien Boinot, Busson imagine une carte de saison pleinement méditerranéenne puisée dans du local auprès de fournisseurs chevronnés comme Philippe Auda, la Poissonnerie ou Bruno Verzeni. Au Park 45, on ne peut terminer un repas sans avoir goûté aux savantes saveurs sucrées de Laurianne Pons, nouvelle Chef de partie pâtisserie.



En salle Nicolas et Léa réalisent un service exemplaire sous la nouvelle direction d'une recrue de choix, Stéphanie Nardot, ex-professeure de service à Lausanne et ex-restauratrice à Montpellier. Elle est assistée de Susana de Matos qui lui apporte sa parfaite connaissance des lieux. Au service du vin, l'arrivée de Nicolas Frétard est un excellent choix tant pour ses conseils que sa jovialité. Le Park 45 du Grand Hôtel fait sa mue, c'est déjà le printemps et c'est bien parti pour durer...



La mandarine, mousse chocolat blanc vanille, confit mandarine, biscuit madeleine © AA