

Les Nouvelles Gastronomiques ♦ 2 juillet 2019

02/07/2019

En bordure de Croisette, l'équipe de la Plage 45 animée par Jean-Noël Richard affronte la haute saison cannoise avec sourire et compétence. A l'honneur, le bœuf, servi à la carte du "Beeftro" avec l'incontestable savoir-faire du Beef Bar, en partenariat avec le groupe de Riccardo Giraudi.

Souriants et professionnels...



de gauche à droite, Hugues Raybaud, Aurore, Ines, Laura, Sandrine, Céline, Jean-Noël Richard. Derrière, Arthur et Yassine. © Fabrice Roy

Le Directeur Général du Grand Hôtel de Cannes, **Hugues Raybaud** est venu saluer les troupes, vaillantes sous un soleil généreux. Si les plats proposés sont à la hauteur, le sourire et la compétence du personnel de salle ne sont pas pour rien dans l'impression de confort et d'ambiance familiale qui se crée dès que l'on s'installe sous la pergola rafraîchie par des brumisateurs. Aux commandes de la plage, **Jean-Noël Richard**, témoin vivant de l'escalier social qu'offre la restauration, selon les termes de Thierry Marx. Tour à tour plongeur au Mayfair de Londres, commis de bar, barman puis chef-barman

au Palm-Beach pendant 12 ans, ce boulanger pâtissier de métier allergique à la farine (!) a gravi tous les échelons avant de prendre les commandes de la Plage 45 pour la plus grande satisfaction de la nombreuse clientèle.

Une carte pour tous les appétits



La confection du guacamole. © Fabrice Roy

Que l'on picore entre amis ou que l'on souhaite affronter 300 grammes de Black Angus, la carte, dessinée avec le concours du Chef Exécutif des cuisines du Groupe Giraudi **Thierry Paludetto** en propose pour tous les goûts:

Street food, avec le jambon d'entrecôte ou encore le guacamole pilé au guéridon, sushis et makis, viandes accompagnées de frites à la truffe ou de la célèbre purée maison, sans oublier les produits de la mer, daurade et vongole.

Le bœuf est largement représenté, bavette, filet mignon, filet ou entrecôte de Black Angus. En haut de l'affiche, le filet mignon de Wagyu australien, 200 grammes de fondant à la saveur persillée.



© Fabrice Roy



La glace à la fleur de lait et ses toppings... © Fabrice Roy

La plage 45 du Grand Hôtel

45, La Croisette
06400 Cannes
Tél: 04 93 38 19 57

[La plage 45 du Grand Hôtel](#)