



Christophe Poard et, en salle, le sourire de Susanna de Matos (photo J. G.)

Park 45 : le pari de Poard

À Cannes, changement de gastronomie au Grand Hôtel. Christophe Poard multiplie accords, parfums et textures. Olé, olé la Croisette !



par
**JACQUES
GANTIER**
jagantier
@hotmail.com

Si on remontait aux calendes de la gastronomie sur la Croisette – les années 1980 – on revivrait de sacrés duels de toques (1). Aujourd'hui, elle est habitée mais moins effervescente. Avec deux macarons, Christian Sinicropi règne à *La Palme d'Or*, et au *Park 45* (*Grand Hôtel*), celui gagné en 2010 par Sébastien Broda – désormais à Cognac – est indemne dans le guide Michelin. Dans cet hôtel au luxe limpide, Christophe Poard apporte un style singulier. Il a bourlingué en France et en Europe, au *Schwarzwaldstube*, 3 étoiles d'Allemagne, au *Clos de Longchamp* (*Méridien Paris*), à *La Vieille Fontaine* (*Maisons-Laffitte*), *Taillevent Jamin*, *Le Grand Vefour*, en Belgique, en République Tchèque... et à nouveau à Paris (*La Truffière*). En mars, sa carte était, disait-il, « un manège qui ne tournait pas comme il voulait ». Accords salés-iodés-sucrés-osés, épâtants ou déroutants, pour un autre chemin d'étoile. Entrées de belle expression, le tartare de bœuf fumé, caviar de Neuvic, huître de pleine mer, tuile soufflée de homard et gel de groseilles, ou les betteraves marinées et glacées au miel, glace de hareng fumé et

sirop pamplemousse. Plats ciselés ou gourmands (délicieux cœur de ris de veau, gratin d'igname, asperge verte et grains nobles de Neuvic), une évasion en douceur – la langoustine de Bretagne avec île flottante aux amandes et bouillon de thé au jasmin et puis un raté avec le homard bleu et le pigeon, pas cuit, sauce aux huitres, asperges de Mallemort et caviar... à nouveau. Les desserts de Pascal Picasse, compagnon de route de Sébastien Broda (moelleux chocolat-praliné, fèves de Birmanie, ou un insolite « tiramisu des citrons ») sont comme un lien entre deux époques.

Ainsi prend forme le pari de Christophe Poard. À fond dans les alliances et les parfums croisés.

1. Chibois, Willer, Duparc, Chauveau... En 1981, Jacques Chibois devient chef du *Royal Gray*, premier restaurant de Cannes à obtenir deux étoiles.

À fond dans
les alliances et les
parfums croisés.

Park 45, 45, La Croisette, à Cannes. Tél. 04.93.38.15.45. Formule et menu 29 et 39 € à déjeuner en semaine, 50 € le dimanche. Menus 60, 95 et 190 €. Ouvert tous les jours.