

# De Cannes au Cannet-des-Maures

## CES VIANDES D'EXCEPTION

Wagyu, Black Angus, les viandes rares tiennent désormais la vedette. Sur *La Plage 45*, au *Beeftro* sur la Croisette, bavettes et filets mignons rivalisent de goût avec les tatakis et autres délicieux carpaccios. Tandis que dans le Var, à *La Pièce de Bœuf*, un four à braise spécial offre une cuisson singulière.

**E**lles viennent de lignées japonaises (Wagyu) ou écossaises (Angus). Elles sont bien élevées, avec amour, par des passionnés. Persillées, veillant au bon équilibre entre tendresse et goût. Elles ? Ce sont les viandes d'exception que l'on déguste sur *La Plage 45*, à Cannes.

Cette année encore, le *Beefbar* monégasque a repris ses quartiers d'été sur la plage privée du *Grand Hôtel* pour couvrir le *Beeftro*. Concept bien ficelé pour le plus grand régal des amateurs de bonne chair.

Face à l'établissement de la Croisette, on dégringole quelques marches avant d'avoir les pieds dans le sable. Devant, la Grande Bleue s'offre au spectacle. Les voiles qui protègent du soleil font du lieu un havre de tranquillité.

Les gazébos blancs, ponctués d'épais et confortables coussins jaunes, invitent aux confidences, aux dînettes entre filles, aux déjeuners avec des amis, aux éclats de rire... Ambiance chic, tout en

étant cool. On ôte ses chaussures, on se détend. Parenthèse vacances.

### UNIQUEMENT DES MORCEAUX DE CHOIX

La carte égrène uniquement des morceaux de choix, apportés par de bienveillants serveurs en marinière.

On opte sans hésiter pour le tataki de Wagyu WX sauce yuzu ponzu bien balancée, cébette et truffe émincées dessus. Viande si tendre que l'on pourrait la détailler avec un couteau à beurre. Le carpaccio de Black Angus, servi avec sa salade d'épinards est également ultrasavoureux.

Bavette Prime américain, entrecôte Black Angus et filet mignon Wagyu australien, tagliata, poulet du terroir, bowls, poissons ou plats végétariens complètent la carte. Les accompagnements – courgettes violon, purée au jus de viande jalapeno ou truffée – servis dans des petites casseroles en cuivre, s'acquiennent à merveille aux délicieuses pièces maîtresses...

### #BEEFTRO

> 45, boulevard de la Croisette. Cannes. Tarifs : plats entre 20 € et 41 €, accompagnement entre 6 € et 14 €, viandes entre 33 € et 81 €.

Ouvert 7 jours sur 7, déjeuner de 12 h à 15 h, également ouvert au dîner de 19 h à 22 h en juillet et août. Rens. 04.93.38.19.57.



(Photos A. H.)

