ARTRAVEL #96

Athènes
Barcelone
Barrie
El Alamein
Golden Valley
Hawaï
Herzliya
Îles Maldives
Kyoto
Marrakech
Milan
Paris
Varsovie
Wembley

ARTRAVEL

ARCHITECTURE | DÉCORATION | FOOD | TRAVEL
LE MEILLEUR DES LIEUX CONTEMPORAINS



Indoor Outdoor

176 pages exclusives

ART
Gideon Rubin
David Nicolas Djordjevic

RENCONTRE
Cyril Lignac

SÉLECTION DESIGN
Un air de printemps

Résidentiel
De Barcelone à Hawaï,
dix projets à couper le souffle

ET TOUJOURS LES PLUS BELLES DEMEURES
& HÔTELS AUTOUR DU MONDE

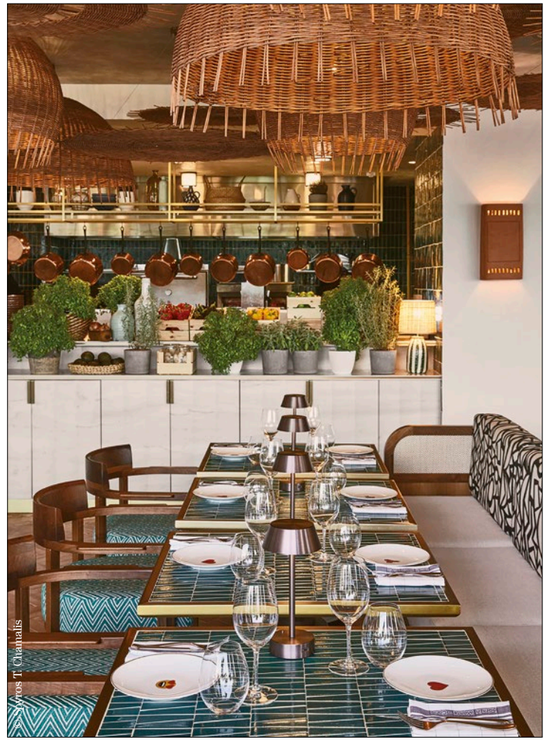
96

BELUX 10.90€ - CH 17FS- D 11.90€ - PORT-CONT 10.90€ - CAN 17.99$CAD

L 17518 - 96 - F: 9,90 € - RD


© Spyros T. Chamalis


© Spyros T. Chamalis


© Spyros T. Chamalis


© Spyros T. Chamalis

À l'assaut de la riviera grecque

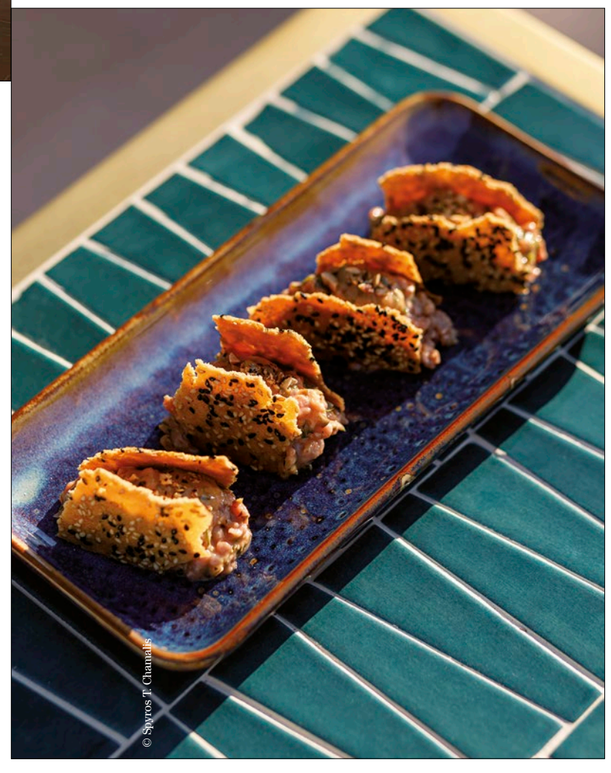
Le trio Giraudi, Humbert & Poyet a encore frappé, mais en terre hellénique cette fois ! Le dernier Beefbar, inauguré à Athènes, promet une immersion dans un univers où les meilleures viandes se dégustent dans un décor sophistiqué avec vue mer. Une pépite !

Texte : Delphine Després
Photos : © Francis Amiand, © Spyros T. Chamalis











Amateurs de lieux chics et de viandes d'exception, le concept du restaurant Beefbar n'a pas dû vous échapper… Créé en 2005 à Monaco par Riccardo Giraudi, il continue d'essaimer aux quatre coins du monde, de Hong Kong à Mexico et Tulum en passant par São Paulo, Mykonos, Saint-Tropez ou encore Paris. C'est désormais sur la riviera grecque qu'il s'installe, au cœur de la péninsule d'Athènes, au sein du Four Seasons Hotel. *« Motivé par le désir d'offrir une nouvelle manière de consommer des viandes d'exception tout en se concentrant sur une large sélection des meilleures origines et découpes »*, Riccardo Giraudi propose une nouvelle expérience exquise aux voyageurs, face à la mer, dans un décor sophistiqué signé par l'agence d'architecture monégasque Humbert & Poyet. *« Le design a été inspiré par les éléments naturels environnants, la mer, la pierre et le paysage grec. L'artisanat, les matériaux bruts et l'art sont soulignés dans l'espace,* explique le duo d'architectes. *Les tables sont faites de carreaux de céramique et peintes à la main. Des paniers en osier sont accrochés au plafond, tandis que les luminaires faits main habillent les murs. Le sol en terracotta met en valeur les meubles et éléments de bois naturel, notamment noyer et iroko. La zone lounge à l'extérieur est conviviale et accueillante, grâce à ses larges sofas et tables en céramique. »* Comme dans toutes les réalisations signées Emil Humbert et Christophe Poyet, les espaces sont aussi chaleureux que chics, et le panorama inouï sur la mer ajoute ici un vrai supplément d'âme, propice à la détente et à la rêverie. Du décor à l'assiette, tout a été pensé dans les moindres détails jusqu'à l'art de la table, issu d'une collaboration exclusive entre Riccardo Giraudi et Bernardaud. Côté gourmandises, à savourer à l'intérieur ou sur l'élégante terrasse, l'on déguste une belle sélection de street food, à l'image des Gyozas japonisants, Bao buns, Quesadillas mexicaines farcies de bœuf de Kobe fumé, tartare de veau & thon, et ceviche. Des viandes provenant de races exceptionnelles – le Black Angus nourri au maïs aux États-Unis, l'Angus nourri à l'herbe en Argentine, le Wagyu nourri aux grains en Australie ou le célèbre bœuf de Kobe japonais certifié – sont aussi au menu. Tout comme une sélection de salades fraîcheur préparées avec des produits de grande qualité : Salade de kale et avocat citronnée, Salade Horiatiki revisitée, etc. Terminez votre repas par le fameux soufflé au chocolat du Beefbar, un incontournable à se damner ! En somme, une multitude de merveilles du décor à l'assiette dont il serait dommage de se priver si vous arpentez Athènes… Bon voyage.

https://beefbar.com
www.humbertpoyet.com