

SEBASTIEN BRODA



Sébastien Broda, 38 ans, Chef étoilé du restaurant le Park 45, aux commandes des cuisines depuis bientôt 7 ans, conforte davantage chaque année sa place prépondérante sur la Croisette. Natif de Briey en Meurthe et Moselle, Sébastien Broda après un parcours prestigieux dans de belles Maisons telles que la Palme d'Or (*Christian Villers*), la Belle Otero (*Francis Chauveau*) et le Lou Cigalou (*Alain Parodi*) il prend la direction du Jarrier à Biot avec deux associés et inscrit à son palmarès dès 30 ans sa première étoile.

En 2010, il obtient la première étoile Michelin pour le restaurant du Grand Hôtel, le Park 45, après seulement 1 an aux commandes des cuisines et en 2014 3 toques au GaultMillau.

Avec une grande maîtrise des produits, ce qui caractérise sa cuisine, Sébastien Broda s'attache à travailler avec les meilleurs producteurs de France qu'il s'agisse de son fournisseur de volailles Bruno Verzeni éleveur à la ferme de Palleville, réputée pour ses poulardes et pigeonneaux, de « Marie Luxe » pour les produits de la mer, vraie filière de la pêche artisanale, de caviar français, Domaine de Huso et Caviar de Neuvic qui incarnent la renaissance du caviar, conjuguant valorisation du milieu, maîtrise de la qualité et culture gastronomique française.

Très soucieux de la qualité du pain qui accompagne ses plats, il se fournit à la boulangerie Jean-Paul Veziano à Antibes, bien connue dans la région, pour ses pains de tradition. Les huiles d'olive, issues des méthodes ancestrales, proviennent de l'Huilerie Sainte Anne à Grasse.

Sa cuisine influencée par ses nombreuses prestations à l'étranger, tout en restant fidèle à la tradition méditerranéenne, s'autorise quelques touches exotiques.

L'offre gastronomique de Sébastien Broda est une cuisine épurée allant à l'essentiel et aux saveurs bien marquées. Toujours dans la créativité Sébastien Broda apporte une vraie cuisine de personnalité.

Sa nouvelle carte 2016 est excitante sans être déroutante et propose un étonnant menu végétarien, le **Veggie**, qui suscite depuis sa création la curiosité gustative de nombre de clients du Park 45.

A la carte, méritent particulièrement d'être dégustés :

dans les « **Premiers pas** »

- *La gamberro rosso de Sicile, pomme verte et coriandre en textures*
- *La coquille St-Jacques de Port-en-Bessin et le radis pastèque dans l'idée d'un mille-feuille, gelée vodka-citron vert, pulpe de haddock acidulé*

dans le « **Retour de la mer** »

- *Le rouget barbet en viennoise de poulpe, variation d'artichauts et bouillon de tripette*

dans la « **Magie des terroirs** »

- *La canette de Mr Verzeni cuisinée « à la royale », céleri rave, chou-rouge, pomme Golden et farce à gratin*

La carte de Sébastien Broda varie régulièrement toutes les 3 semaines avec des innovations qui perpétuent son savoir-faire et sa virtuosité. Ne passons pas sous silence la « Formule de Sébastien » proposée du lundi au vendredi au déjeuner (*Hors Congrès*) à partir de 29 €.

Son équipe repose désormais sur deux Chefs de haut niveau :

- **Pascal Picasse**, Chef pâtissier et fidèle complice,
- **Hervé Busson**, son second au parcours élogieux.



Hervé Busson

Hervé Busson a été Chef de cuisine au complexe « Les Pêcheurs » à Antibes (*1 étoile Michelin*) jusqu'en 2010 puis Chef des cuisines de l'Ambassade de France à Monaco et de 2010 à 2014 Chef de cuisine du Grill de l'Hôtel du Cap Eden Roc à Antibes. Cette brillante équipe de Chefs passionnés et talentueux recueille tous les suffrages de la clientèle toujours plus exigeante de la Croisette. La table du Park 45 est dans la lignée de l'excellence des prestations du Grand Hôtel.

Service Communication **JANINE MAISONSEUL**

109, boulevard Malesherbes ♦ 75008 Paris ♦ ☎ 01 43 59 19 49 ♦ GSM 06 09 17 25 99

E-mail janine.maisonseul@wanadoo.fr ♦ Cannes ☎ 04 93 69 99 74

