



**BARRIÈRE ANNONCE LA SIGNATURE D'UN PARTENARIAT AVEC BEEFBAR  
LE CONCEPT DE RESTAURATION DE RICCARDO GIRAUDI**

**L'Hôtel Barrière Le Carl Gustaf Saint-Barth accueillera le premier restaurant Beefbar du  
Groupe dès le 1er novembre 2023**

**Paris, le 28 septembre** - Le groupe Barrière annonce la signature d'un accord avec BeefBar, le concept de steak-house revisité. Imaginé par Riccardo Giraudi, il séduit depuis près de 20 ans une clientèle internationale et branchée au sein de ses établissements présents dans les spots prisés de la clientèle luxe. Ce partenariat s'illustre par l'ouverture, le 1<sup>er</sup> novembre, d'un premier restaurant BeefBar au sein de l'Hôtel Barrière Le Carl Gustaf Saint-Barth.



En s'associant avec une marque forte, moderne et plébiscitée par une clientèle jeune et internationale, Barrière démontre ses nouvelles ambitions et sa volonté de se développer aux côtés d'acteurs et de marques internationales de premier plan.

Placée sous le signe de la croissance et des projets de développement, la stratégie du Groupe se traduit par un enjeu de performance et de qualité, en phase avec les attentes d'une clientèle internationale attachée à ses repères lorsqu'elle voyage.

Autant de valeurs incarnées par BeefBar et son fondateur Riccardo Giraudi qui a créé en 2005 l'un des concepts de restauration les plus prisés de la clientèle internationale. En revisitant les codes de la traditionnelle steak-house, ce spécialiste des viandes d'exception a su décliner avec succès son concept dans 24 restaurants à travers le monde, de Hong-Kong à São Paulo, en passant par Milan, Paris ou Dubaï. Alliant produits d'exception, ambiance et décoration, BeefBar s'est imposée comme une adresse de destination et une marque forte.

L'expérience Beefbar s'inscrit parfaitement dans l'ADN de L'Hôtel Barrière Le Carl Gustaf Saint-Barth et les attentes de sa clientèle. BeefBar vient compléter les prestations de l'Hôtel qui propose des

marques fortes avec le restaurant de plage Shellona et un spa Diane Barrière en partenariat avec Biologique Recherche.

**Julien Huel, Directeur Général Hôtellerie et Restauration de Barrière :** « *Ce partenariat avec BeefBar illustre le développement de notre offre vers des concepts forts et de nouvelles collaborations avec des Chefs prisés et des marques de restauration de renommée internationale. Il reflète notre ambition d'augmenter encore la désirabilité de nos destinations, de nos hôtels et de nos restaurants mais aussi de fidéliser une nouvelle typologie de clients. Nous avons hâte de voir le Beefbar animer le restaurant de l'une de nos plus belles destinations.* »

**Riccardo Giraudi :** « *J'ai toujours adoré cette île. Un havre de paix, une destination paradisiaque. C'est une île que j'ai eu la chance de visiter de nombreuses fois et souvent j'ouvre là où je connais. J'ai besoin de comprendre pour adapter la marque et en faire une expérience unique. Tout en gardant l'ADN de la marque. Je suis très heureux de m'associer avec le groupe Barrière pour cette nouvelle ouverture.*»

#### **A propos de Beefbar**

Né à Monte-Carlo en 2005, Beef Bar, le bar à viandes « haute couture », rompt avec les codes rigides et traditionnels des steakhouses, grâce à sa personnalité affirmée, sa modernité luxueuse et son expérience à 360 degrés. En cuisine, le chef exécutif Thierry Paludetto travaille en étroite collaboration avec Riccardo Giraudi pour créer des plats incroyables, savoureux mais simples. Le Beefbar Monaco, premier établissement du Groupe, créé il y a près de vingt ans, est arrivé en tête du concours « World's 101 best steak restaurants » en mars 2023.

En 20 ans, BeefBar s'est imposé comme une marque de luxe reconnue à l'international grâce à deux savoir-faire qui ont fait sa renommée. D'une part, le procédé de cuisson, élaboré pour restituer la tendreté et l'arôme délicat de la viande braisée. Et surtout, l'origine des viandes. Sourcedes aux quatre coins de la planète pour offrir aux plus fins palais des saveurs et des textures incomparables, elles sont issues des meilleurs élevages : américains ou australiens de Black Angus et de Wagyu mais aussi japonais pour le bœuf de Kobe, race dont Riccardo Giraudi a acquis l'exclusivité pour toute l'Europe, en important 300 bêtes chaque année.

#### **A propos de Barrière**

Présidé par Alexandre Barrière et Joy Desseigne-Barrière, le groupe Barrière a été fondé en 1912 par François André et développé successivement par Lucien Barrière, Diane Barrière et Dominique Desseigne. Depuis ses débuts, le Groupe a développé des offres sans équivalent dans le domaine des loisirs haut de gamme, fondées sur le souci de l'excellence opérationnelle, de la qualité de service, et de l'art de vivre à la française. Il regroupe aujourd'hui 32 Casinos, 1 Club de Jeux, 19 Hôtels de luxe implantés dans des destinations uniques participant à leur renommée internationale. Il compte aussi plus de 150 restaurants et bars, dont le célèbre Fouquet's sur les Champs-Élysées, marque française emblématique née en 1899 et présente aujourd'hui à New York, au Louvre Abu Dhabi et à Dubaï. Au sein de ses établissements, le Groupe propose par ailleurs près de 3 500 spectacles et animations par an. Barrière compte près de 7 000 collaborateurs et son chiffre d'affaires s'est élevé à 1,29 milliard d'euros pour l'exercice clos le 31 octobre 2022. Barrière est une marque sous laquelle sont commercialisées les activités de deux Groupes distincts : Groupe Lucien Barrière (GLB) et Société Fermière du Casino Municipal de Cannes (SFCMC).

#### **Contact Presse**

Emmanuelle Galizzi – +33 (0)6 30 89 19 07 / [egalizzi@groupebarriere.com](mailto:egalizzi@groupebarriere.com)  
[www.groupebarriere.com](http://www.groupebarriere.com)