

RESTAURANT GUY SAVOY
DOSSIER DE PRESSE



Sommaire

- 2 - 3 : La gastronomie s'est imposée au monde*
- 4 - 7 : Le Restaurant Guy Savoy*
- 8 - 11 : Guy Savoy*
- 12 - 15 : La cuisine de Guy Savoy – Les plats-signatures*
- 16 - 19 : Les nouveautés*
- 20 - 21 : Du commis au directeur du restaurant : la routine n'existe pas !*
- 22 - 23 : Les vins et la passion des sommeliers*
- 24 - 29 : Pour la table, des partenaires avec ce petit supplément d'âme*
- 30 - 33 : Les œuvres d'art au Restaurant Guy Savoy*
- 34 - 36 : La Monnaie de Paris et l'« Excellence à la française »*
- 37 - 45 : Les Maisons Guy Savoy*
- 46 - 47 : Coffrets cadeaux, Privatisations, Réseaux sociaux et Boutique en ligne*



© Laurence Mouton

La gastronomie s'est imposée au monde

« Il s'est passé davantage de choses sur la planète gastronomie ces vingt dernières années que dans les deux mille ans qui les ont précédées »

Guy Savoy

Que s'est-il donc passé ?

Il y a désormais sur toute la planète une recherche gastronomique, un foisonnement d'idées et de créations culinaires, une explosion d'ouvertures de restaurants. On constate que de nombreux jeunes ont envie d'apprendre le métier de cuisinier. Tout ceci est relativement récent ; c'est un tournant dans l'histoire de la cuisine, c'est un véritable « Mouvement ».

Pourquoi ?

Parce que grâce à la multiplication des échanges entre pays et continents, des hommes et des femmes de plus en plus nombreux ont découvert, en France, la gastronomie. Ils s'y sont intéressés, y ont été sensibles, ont rapporté avec eux des idées nouvelles à ce sujet dans leur pays et ont ainsi joué le rôle de « déclencheurs » pour leur propre cuisine.

Chaque pays, chaque culture, possédait bien sûr jusqu'alors sa propre cuisine, ses saveurs, ses produits, ses cuissons, ses assaisonnements ; mais aucune ne possédait la multitude de métiers qui gravitent autour de notre cuisine ni la diversité des produits qui la « nourrissent ».

A l'exception de la France, dans aucun pays en effet on ne peut trouver dans chaque ville : charcutier, boucher, tripiier, volailler, boulanger, pâtissier, confiseur, primeur, traiteur, caviste... et il n'y a pas une ville de France qui n'ait sa spécialité : l'ail fumé d'Arleux, la brioche de Bourgoin-Jallieu, les calissons d'Aix, l'andouille de Vire... Dans aucun pays on ne trouvera une telle multiplicité de produits : la pomme de terre peut être Ratte du Touquet, de Noirmoutier, Bintje, Agata... les asperges peuvent être vertes, blanches, violettes... et à chaque fois chacun de ces produits aura un goût différent et aura donc des usages différents dans la cuisine.

C'est ce foisonnement unique de notre cuisine et de tout ce qui y est lié qui a pu devenir « gastronomie » et c'est le rayonnement de notre gastronomie qui a révélé les cuisines dans le monde.

Comment ?

Ce réveil a conduit les jeunes cuisiniers du monde entier à venir en France pour faire leur apprentissage dans les grands restaurants.

Ils y apprennent alors bien sûr les techniques, mais ils y découvrent aussi l'âme de la culture française. Ils découvrent que si le poulet de Bresse possède cette saveur si particulière, c'est parce que des paysans, depuis des années, ont compris, grâce à leur observation, l'interaction entre cette volaille et la terre sur laquelle elle vit, les deux s'enrichissant l'une l'autre. Ils découvrent aussi que deux vins réalisés avec des raisins de même cépage et plantés dans deux parcelles côte à côte, ont des goûts totalement différents ; et un simple chemin les sépare...

Voilà pourquoi et comment il s'est passé davantage de choses sur la planète gastronomie dans ces vingt dernières années qu'en deux mille ans. Voilà pourquoi la cuisine, les cuisines rayonnent.

Désormais en effet, forte de ce socle exceptionnel de la cuisine française et de l'intérêt grandissant de la planète, l'inspiration peut se faire dans les deux sens. La France n'a-t-elle pas un engouement pour les sushis, les taboulés, la cuisine à la vapeur... ?

Les goûts et les choix sont en mouvement car la cuisine est vivante et, ce qui intéresse désormais les convives et les cuisiniers n'est plus « le meilleur », rendu inopérant par la multiplicité des cuisines, mais « l'unique ».





© Laurence Mouton

Restaurant Guy Savoy, Monnaie de Paris : salon Belles Bacchantes

Œuvre : Et tu, Duchamp ?, ... Subodh Gupta, 2009

Le Restaurant Guy Savoy à la Monnaie de Paris

Au sommet des plus grands guides gastronomiques

- 3 Etoiles au Michelin
- 5 Toques au Gault Millau
- 4 Coqs au Bottin Gourmand
- 3 Assiettes au Guide Pudlowski
- « Meilleures tables de Paris » au Guide Lebey
- Meilleur restaurant du monde - La liste 2017 et 2018

Nouveautés

- Thon sur ton
- Homard bleu «terre et mer»
- Filet et ris de veau, l'été en légumes et jus sous la croûte
- Abricot, jasmin, calisson glacé
- Chocolat miel en légèreté, sous la Monnaie de Paris

A savoir

Menu «Couleurs, Textures et Saveurs»

Menu «Ne cherchez pas midi à 14h00»

Menu truffe en hiver

Services en demi-plats ; eaux-de-vie à partir d'1 cl

Voiturier - Climatisation - Six salons privatisables aux volumes différents

Accès : Métro Pont Neuf ; Autobus N° 27, 24, 58, 70

Parkings publics : Rue Mazarine et Quai des Orfèvres

Fermeture hebdomadaire : le samedi au déjeuner, le dimanche et le lundi

Possibilité de privatiser le restaurant le dimanche et le lundi



© Laurence Mouton

Restaurant Guy Savoy, Monnaie de Paris, salon Scènes de Paris

Un écrin face à la Seine

Lorsqu'un jour de 2009, Guy Savoy est venu visiter la Monnaie de Paris, il ne s'attendait pas à en avoir le souffle coupé ! Souffle coupé par la beauté totale du lieu. On peut parler de « beauté totale » car elle est « dedans et dehors » : « dedans » par la qualité remarquable de l'architecture (Jacques-Denis Antoine 1733-1801) ; « dehors » par la vue unique qui s'offre depuis les hautes et larges fenêtres qui courent le long des six salons face à la Seine.

Côté jardin : un écrin pour les convives

Cette beauté, Guy Savoy l'a confiée toute entière et sans hésiter, à son ami architecte Jean-Michel Wilmotte afin qu'il la transporte avec son talent, dans notre XXI^e siècle.

Alors, avec un infini respect, Jean-Michel Wilmotte a gardé le rythme des pièces, leur distribution, les hauteurs sous plafond, les boiseries, les cheminées, les parquets, les immenses fenêtres et leurs crémones ; et puis il a centré son travail d'architecte sur la lumière : une déclinaison des salons en une harmonie de tons gris ardoise très chauds qui met en valeur, d'une part la clarté qui entre à flot par les hautes fenêtres et d'autre part les tables qui deviennent tout naturellement le centre de tout.



Salon Bibliothèque et salon Bouquinistes



© Laurence Mouton

Recouvertes de grandes nappes blanches et garnies tour à tour de cristal, de porcelaine, d'acier et d'objets d'artistes en verre taillé ou en céramique peinte, elles sont des scènes de théâtre qui captent toute la lumière.

Les plafonds, eux, se sont vus habiller, ou bien de miroirs afin de refléter la lumière et faire ainsi entrer « l'extérieur dans l'intérieur » (Jean-Michel Wilmotte), ou bien d'un lustre Stillnovo des années cinquante aux dimensions impressionnantes, ou bien encore d'une toile de Fabrice Hyber, « Effervescence », spécialement réalisée pour Guy Savoy, et qui illumine de ses bulles, de savon ou de champagne, les conversations légères ou profondes autour d'une table ; les œuvres prêtées par François Pinault sont le point d'orgue de l'ensemble.

Côté cour : une cuisine telle un bijou

Dans ce bâtiment de la Monnaie de Paris où tout est beau, la cuisine l'est aussi bien sûr ! L'architecture du XVIIIe siècle lui donne des volumes hors norme et de grandes fenêtres qui courent le long des murs tandis que le XXIe lui apporte des installations techniques « au top niveau » et de vastes espaces de travail pour chaque partie : viandes, poissons, légumes, sommellerie, pâtisserie.

Une telle cuisine ne peut plus être appelée « les coulisses du restaurant » mais bien plutôt « le cœur du restaurant »... et au moment du coup de feu, il bat fort !



© Laurence Mouton

Guy Savoy

Un engagement : la transmission

La cuisine, c'est l'œuvre des générations qui nous ont précédés. Chacune d'elles a apporté sa pierre à l'édifice ; alors, bien sûr, je souhaite être un maillon de cette chaîne de transmission.

Je souhaite que nos jeunes générations puissent avoir accès à toutes les techniques culinaires, à tous les savoirs, à tous les « secrets ! » de la cuisine, je souhaite que les jeunes qui se destinent au métier de cuisinier puissent sentir, voir, toucher.

Pour cela, je milite depuis fort longtemps pour la formation par l'apprentissage. Je considère qu'il n'y a pas de meilleure formation pour les métiers manuels car, pour apprendre ces métiers il faut les pratiquer au quotidien. J'ai toujours plusieurs apprentis dans la maison.

Et puis je m'adresse aussi à ceux qui n'ont pas encore fait leur choix professionnel : j'ouvre ma cuisine aux collégiens pour leur stage d'observation en troisième.

Je dis à tous ces jeunes, les apprentis comme les lycéens, qu'être cuisinier c'est posséder un vrai métier et que ce métier, souvent durement acquis, leur ouvre ensuite les portes du monde. Sur toute la planète en effet, le métier de cuisinier est respecté, sur toute la planète on peut trouver un travail gratifiant car passionnant ; on côtoie des hommes et des femmes auprès desquels on peut s'enrichir, que ce soient d'autres cuisiniers, des convives, des producteurs, des artistes... C'est un métier qui permet d'exprimer sa sensibilité, sa personnalité, qui suscite l'enthousiasme.

C'est un métier de passion ; comment ne pas vouloir transmettre un tel métier ?!

Des étapes

1953 : Naissance de Guy Savoy ; enfance à Bourgoin-Jallieu.

1968 : Guy Savoy a quinze ans : il sera cuisinier... ou rien !

1968-1976 : Apprentissage et formation chez le chocolatier Louis Marchand, puis chez les frères Troisgros, chez Lasserre, au Lion d'Or à Genève, à l'Oasis à La Napoule.

1977-1979 : Claude Verger lui confie La Barrière de Clichy.

1980 : Guy Savoy ouvre son premier restaurant rue Duret à Paris ; il obtient une rapide reconnaissance du monde de la gastronomie.

1987 : Le Restaurant Guy Savoy est transféré rue Troyon, dans un lieu beaucoup plus spacieux.

1994 : Guy Savoy ouvre le restaurant Les Bouquinistes, en 2013, Jean-Michel Wilmotte en repense l'architecture intérieure.

2002 : Le Guide Rouge Michelin lui attribue la troisième étoile ; il est élu chef de l'année par ses pairs.

2003-2004 : Guy Savoy se lance dans l'ouverture de ses autres Maisons, toutes conçues par Jean-Michel Wilmotte : L'Atelier Maître Albert, une pâtisserie installée rive gauche et Le Chiberta, une Etoile Michelin, à 20 mètres des Champs-Élysées.

2006 : Ouverture à Las Vegas, dans le Caesars Palace, d'un Restaurant Guy Savoy, frère du restaurant parisien.

Mai 2015 : Le Restaurant Guy Savoy est transféré à la Monnaie de Paris, 11 quai de Conti, dans le VI^e arrondissement de Paris.

2016 : Collaboration avec les équipes de cuisine du Mama Shelter

Des appartenances

- . Membre fondateur du Collège Culinaire de France.
- . Membre du Comité Colbert depuis 2013.
- . Membre du Conseil de Promotion du Tourisme.
- . Membre du Comité de soutien à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'alimentation (IEHCA), qui a présenté et obtenu en 2010 l'inscription par l'UNESCO du « Repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité.
- . Membre de la délégation du Comité scientifique qui a présenté et obtenu en 2017 l'installation de la Cité de la Gastronomie à Paris, à l'Hôtel de la Marine.



© Laurence Mouton

Des livres

1986 : Légumes gourmands – Editions Plon

1987 : La gourmandise apprivoisée – Editions Albin Michel

1998 : La Cuisine de mes Bistrots – Editions Hachette

2000 : 120 recettes comme à la maison – Editions Filipacchi

2003 : Vos petits plats par un grand – Editions Minerva

2013 : Best of Guy Savoy – Editions Alain Ducasse

2013 : Desserts, comme au restaurant / comme à la maison – Editions Alain Ducasse

2014 : Le goût de Stendhal – Editions Télémaque

2015 : Savourer la vie – Editions Flammarion

2015 : Tout l'œuf – Editions Télémaque





Soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes

La cuisine de Guy Savoy

Des règles simples, des lignes de force, un nombre d'or

La force des saveurs par la préservation du goût originel et de la consistance des produits.

La recherche de l'esthétique car ce qui est bon au-dedans doit être beau au-dehors.

Le respect des saisons car la qualité ne peut être obtenue qu'à cette condition et puis aussi parce que l'homme n'est pas un individu déconnecté de son environnement.

La maîtrise des techniques, fruit de l'apprentissage, car maîtriser les techniques c'est être capable de s'en affranchir et donc, pouvoir donner libre cours à la création.

L'audace car, comme disait Danton : « De l'audace, encore de l'audace, toujours de l'audace ! »... mais en respectant ses convives, ses producteurs, ses équipes car le cuisinier est un rebelle uniquement pour le plaisir de ses convives !

Les plats-signatures

Soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes

Servie en toutes saisons, elle appartient à l'histoire de la Maison. C'est un plat aux saveurs terriennes. L'artichaut, l'un des légumes préférés de Guy Savoy, est cuit dans un jus de truffes. La brioche feuilletée aux champignons marque le support de goût. Tartinée de beurre de truffes, elle est une adaptation salée de la brioche aux fruits confits de son enfance.

Les huîtres en nage glacée

Ce plat aurait pu s'appeler « de l'huître à l'huître ». Une purée d'huîtres très légèrement crémée tapisse le fond de la coquille. L'huître crue est posée dessus, une gelée d'eau d'huîtres nappe l'ensemble. Un filament d'oseille, du poivre et de minuscules dés de citron composent l'assaisonnement.



© Laurence Mouton

Rouget en situation, les courgettes en garniture

Le rouget désarêté et poêlé entier est devenu un des plats signatures de Guy Savoy. Pour l'été, il est accompagné d'un « tian-roulé » de courgettes.

Pour le plaisir de l'œil, les courgettes sont choisies de différentes couleurs. Leur saveur est relevée d'un filet d'anchois et elles sont surmontées d'un beignet de sauge. Cette harmonie plus douce équilibre la puissance des rougets et du jus réalisé avec leurs foies et servi à la dernière minute en salle.

Moules et mousserons, jus «terre et mer»

Harmonie et contraste. Une entrée qui symbolise parfaitement l'accord subtil des saveurs iodées et des accents de sous-bois. Le trait d'union se fait par l'assemblage des jus de cuisson des moules et des mousserons. L'âme de ce plat réside dans le mariage de la consistance grasse du mousseron et du côté sec de l'iode. L'assaisonnement est apporté par le poivre, la feuille de roquette et le jus du citron.



© Laurence Mouton

Mille feuilles ouvertes

Sur une assiette à la forme rectangulaire, telles un livre, les mille feuilles ouvertes laissent apparaître la trame d'une histoire qui s'écoute... quand Guy Savoy la raconte :

« Mon millefeuille à la vanille est toujours préparé à la minute, à la seconde même. Rien ne doit être laissé au hasard, jusqu'à sa couleur ambrée, puits de lumière. Surtout, qu'il ne soit pas trop foncé, car il en deviendrait amer. C'est toute une histoire qui nous unit, à commencer par le rituel du coucher. Invariable déroulé qui n'échappe jamais à la règle. L'allonger pour mieux l'entendre croustiller, étage par étage. Je tends mon oreille, j'écoute cette valse à deux temps entre le feuilletage qui donne de la voix et la crème qui susurre. Refrain inégalé. Partition savamment orchestrée. Harmonie des températures. Paradoxe des textures entre le croustillant et le crémeux. À chaque bouchée s'offre un mini-millefeuille ; le silence en point d'orgue. »



© Laurence Mouton



© Laurence Mouton

Les nouveautés

Homard bleu «terre et mer»

Les plats « terre et mer » sont certainement l'une des signatures les plus marquées de la cuisine de Guy Savoy. Il aime ces associations qui apportent à la fois contraste et harmonie : la quadrature du cercle ? Non, les mystères de la nature révélés par le cuisinier !

Ainsi, un homard cuit dans une nage forte en garniture aromatique aura une chair iodée au goût intense encore rehaussé par une vinaigrette réalisée à partir de la carcasse du homard. Des betteraves rouges, jaunes, roses seront un lit de douceur pour lui. Et des Coco de Paimpol écrasés finaliseront l'harmonie de ce plat, puisqu'ils sont eux-mêmes des produits de la terre... cultivés si près de la mer !

Thon sur ton

Une tranche épaisse est découpée dans un « cœur de filet » de thon, qui a été rapidement poêlé ; puis elle est « lardée » d'une purée d'olives aux herbes fraîches. Elle est alors posée sur un tartare de tomates anciennes dont les couleurs rappellent celle du thon, et qui prennent un air marin avec un assaisonnement de laitue de mer, groseilles de mer, estragon, ciboulette, cerfeuil et shiso rouge.

Des pétales de fleurs d'ail et de ciboulette entourent cet ensemble et apportent à ce Thon sur ton la petite note colorée.



© Laurence Mouton

Saint-Pierre au four, le sac éphémère de coquillages

C'est une histoire d'équilibre des saveurs, de découvertes des odeurs et d'harmonie visuelle. Deux filets d'un Saint-Pierre rôti entier au four ont été disposés sur un entrelacs d'herbes maritimes, quand arrive le « sac éphémère de coquillages », dans lequel ont cuit des coques, des couteaux et des vernis. Ouvert d'un coup sec par le maître d'hôtel, il libère immédiatement une odeur iodée intense qui est un plaisir total pour le nez des convives !

Les coquillages sont alors disposés sur l'assiette et un jus réalisé à partir de leur eau assaisonne l'ensemble, auquel viennent s'ajouter quelques grains de citron caviar.

Filet et ris de veau, l'été en légumes et jus sous la croûte

Pour un plat qui ne cherche pas la puissance des goûts et des contrastes, mais au contraire la douceur des saveurs et leur unité, l'association du filet mignon et du ris de veau était le choix idéal. À côté, des haricots verts entiers sont posés sur une purée de haricots verts et amandes et des girolles poêlées. Une brunoise de radis roses apporte une pointe de piquant, une tuile à la graine de moutarde et estragon apporte le croquant.

Et puis pour bousculer cette douce sérénité, un clin d'œil à Paul Bocuse avec le « jus de veau sous la croute » en référence à la « Soupe VGE ».

Abricot, jasmin, calisson glacé

Un sablé avoine, miel, raisin, en forme de passerelle au-dessus d'un coulis d'abricot au jasmin, transporte un précieux chargement fruité et floral, d'abricots marinés, sorbet abricot et crème au jasmin.

Un calisson composé de pâte d'amande à l'abricot, d'un sorbet abricot et d'une « glace royale », est posé sur une poudre d'abricot qui dessine son ombre ; il est là, tel un observateur estival de ce voyage immobile.

Chocolat miel en légèreté, sous la Monnaie de Paris

La Monnaie de Paris méritait bien un dessert ! Alors a commencé une collaboration étonnante entre le pâtissier du Restaurant Guy Savoy, Matthieu Carlin, et directeur de la création de la Monnaie de Paris, Joaquin Jimenez. Le résultat est à la hauteur de ces deux talents.

Un dessert qui ravit la vue tout d'abord, par son esthétique rare ; puis qui sollicite l'ouïe, car un « crac ! » bien net se fait entendre lorsque la pièce de chocolat se brise au contact de la cuillère. Cette brisure laisse alors s'échapper du miel, récolté dans les ruches installées sur les toits de la Monnaie de Paris, si délicieusement onctueux qu'on aurait envie de le toucher avec le doigt (c'est d'ailleurs autorisé !). Lorsqu'enfin l'harmonie de textures et de saveurs miel-chocolat rencontre les papilles de l'heureux convive, celui-ci pense assurément : ce dessert est unique !





© Laurence Mouton

Du commis au directeur du restaurant : la routine n'existe pas !

« Aucune table n'est identique à une autre » dit Christophe Leboursier, directeur du Restaurant Guy Savoy, « chaque jour, on perçoit un détail qui modifie le service, le fait évoluer ».

C'est cette dynamique du service qui permet de viser en permanence l'excellence et qui est le secret d'une équipe soudée.

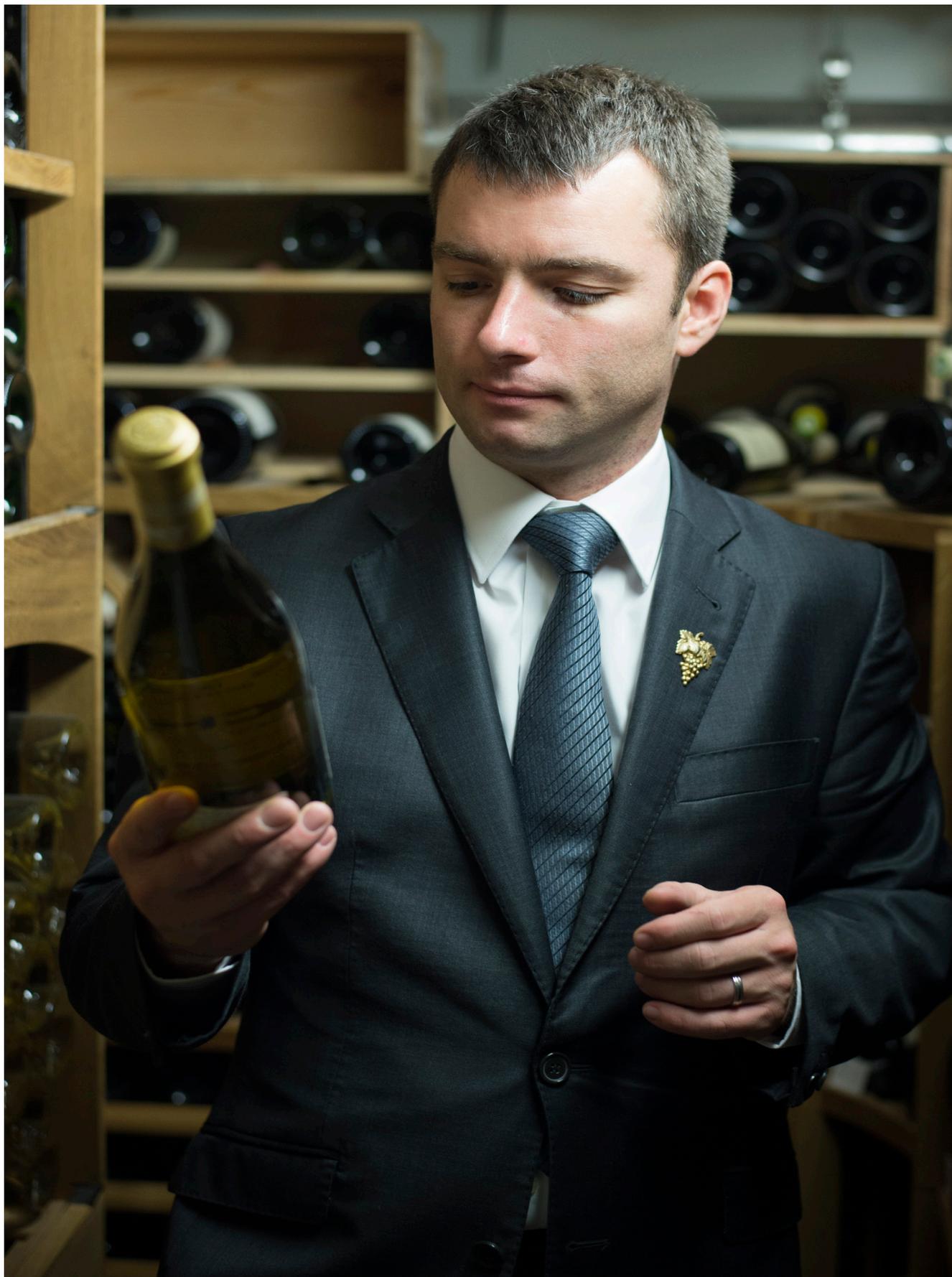
Une fois imprégnés de cet état d'esprit, chefs de rang et maîtres d'hôtel disposent d'une totale liberté d'action dans leur travail. C'est ce qui donne sa personnalité à l'équipe du Restaurant Guy Savoy et c'est ce qui permet à chacun de faire son métier avec passion.

Ainsi Hubert, qui avait commencé par des études de droit et de fiscalité à Berlin, joue-t-il depuis vingt ans sa « pièce de théâtre » deux fois par jour au Restaurant Guy Savoy. Il prépare chaque service minutieusement et se réjouit de faire naître une complicité avec chaque table.

Ou bien Pascal qui, après plusieurs expériences et sept ans hors de nos frontières, n'a plus quitté le Restaurant Guy Savoy depuis 2005. Lui, c'est d'abord l'œil implacable : tout est millimétré, vérifié, contrôlé, depuis le double repassage de chaque nappe jusqu'au polissage des couverts. « Se concentrer à chaque service, être flexible, hyper attentif » sont ses maîtres-mots. « Nous avons des convives habitués de notre maison et d'autres qui viennent la découvrir ; notre attitude doit être adaptée à toutes les circonstances. A chaque service, c'est une poussée d'adrénaline, et c'est ce qui me plaît ».

Ou encore Grégory, qui est au Restaurant Guy Savoy depuis 2002, après, lui aussi, plusieurs expériences et neuf ans à l'étranger. Il a toujours été intéressé par la cuisine comme par les rapports humains ; alors ici, il y a tout ce qu'il aime. Il apprécie de pouvoir apporter des informations aux convives, sur les plats comme sur les produits ou les producteurs. Lorsque chaque service commence, il se sent impliqué à 100% pour la réussite du moment que vont passer les convives qu'il va choyer pendant plusieurs heures et il se sent pleinement heureux lorsqu'il les voit satisfaits.

Tous ont une formation académique, c'est ce qui leur permet de donner libre cours à leur passion. Ce qui motive cette équipe pour venir chaque jour au Restaurant Guy Savoy ? : le défi de rendre chaque convive heureux ; et pour cela, le côté humain prime tout.



Les vins et la passion des sommeliers

« Je dois rester humble, car certains convives boivent plus de grands crus que moi ! » dit dans un sourire le sommelier Sylvain Nicolas.

Une constatation partagée par les jeunes sommeliers qui forment l'équipe de Sylvain et qui sont, de surcroît, impressionnés par le livre de cave : « Ici, j'ai l'opportunité de goûter les très grands classiques français, dit le jeune Alexandre, et à parfaite maturité. C'est une grande chance pour ma formation ».

Ce sont en effet des centaines de bouteilles qui reposent à bonne température sous le lourd bâtiment de la Monnaie de Paris et Sylvain avoue un attachement particulier à quelques pépites qu'il sait être les dernières : « Toutes les bouteilles sont faites pour être bues ; et pourtant, je suis triste quand je dois rayer certains millésimes de la carte » dit-il.

Mais, bien sûr, si le privilège d'un grand restaurant est de posséder ce genre de flacons exceptionnels, la cave du Restaurant Guy Savoy recèle bien d'autres vins, moins connus, plus jeunes, et qui sont, eux aussi de merveilleuses pépites. C'est d'ailleurs la découverte qu'a faite Sylvain lorsqu'il est entré dans l'équipe de sommellerie : les visites régulières chez les vignerons, grands ou petits, mondialement célèbres ou connus régionalement, mais tous passionnés, et qui lui ont appris la découverte des hommes, de leur travail, de leur philosophie, de leur lien avec leur terroir et le plaisir de retrouver le goût de chaque région dans les bouteilles.

Le fruit de ces visites et dégustations se retrouve ensuite dans ses commentaires aux convives : « J'exprime ce à quoi j'ai été sensible, en fonction de l'expérience que j'ai de chaque terroir. Cela reste une appréciation personnelle, peut-être fautive, mais la subjectivité est fondamentale. Et puis, il faut être prêt à toujours remettre en question ses convictions, goûter de nouveaux vins... puis regoûter ! ». Guy Savoy le laisse s'épanouir dans l'indépendance : « Il travaille dans l'esprit que je souhaite : professionnalisme, humilité et sensibilité ».

Le métier de sommelier demande assurément une passion qui fait une vocation. Chacun des sommeliers de l'équipe du restaurant a son histoire singulière à cet égard. Le jeune Maxime avait commencé par un bac scientifique et une formation dans le commerce du vin, quand un stage en alternance dans un restaurant lui fait découvrir le contact entre le convive et la bouteille ; il change alors d'orientation et fait une « mention complémentaire en sommellerie ». Il est aujourd'hui passionné par son métier qui lui permet de faire chaque jour le lien entre le vigneron et le convive. Alexandre qui se destinait, lui aussi, à un métier de commercial, voit son avenir changer au contact d'un professeur passionné par les vins. Quant à Sylvain, à l'occasion d'un stage dans un restaurant et au contact de l'équipe de sommeliers, il se passionne pour les terroirs et les appellations et retient en peu de temps tous ces noms et millésimes, nouveaux pour lui. Il s'inscrit alors en « mention spéciale sommellerie » et « pour la première fois, dit-il, j'étais premier de la classe ! ».

Finalement, au Restaurant Guy Savoy, le vin garantit le plaisir et l'épanouissement de tous : des convives et des sommeliers !



Pour la table, des partenaires avec ce petit supplément d'âme

L'harmonie d'une table ne peut naître que de la complicité de ceux qui la préparent. Aussi, Guy Savoy et ses équipes se sont-ils toujours entourés d'artistes et de designers pour créer et fabriquer chaque objet présent sur les tables du restaurant. Cette harmonie entre les objets et les hommes, enveloppe les convives dans une atmosphère apaisante et unique.

La plupart des objets de table et des éléments de vaisselle présentés ci-après sont disponibles à la vente sur la plateforme www.guysavoyboutique.com présentée page 47.





Human collection © Michael DePasquale pour Alessi

Bruno Moretti et Guy Savoy : le designer et le cuisinier

Bruno Moretti a été étonné d'observer chez les cuisiniers des préoccupations proches de celles des designers : joindre la simplicité à l'harmonie dans leurs réalisations ; être toujours dans l'extrême précision ; rechercher la qualité totale des produits et des matériaux ; se mettre au service du convive et être conscient qu'« il n'y a pas de repentir possible », un couvert a été mal conçu, trop tard, c'est fait. Un plat a été mal conçu, trop tard, c'est fait !

Guy Savoy a exposé deux idéaux qui l'animent dans sa démarche de cuisinier et qu'il souhaitait voir devenir les fils conducteurs du travail du designer :

- établir une continuité entre la cuisine et la salle-à-manger en mettant à disposition du convive des objets habituellement réservés au cuisinier ; les deux univers devant être en osmose et se répondre l'un l'autre.
- concevoir des objets de table qui soient au service des plats, pensés en fonction de préparations et consistances spécifiques ; mais aussi, concevoir des objets de table qui soient des déclencheurs de plats nouveaux. La relation doit fonctionner dans les deux sens.

Lors d'un accord parfait mets et vins, la conversation a abouti à un accord parfait design et cuisine : Guy Savoy et Bruno Moretti sont tombés d'accord pour considérer que la vaisselle et les objets de table étaient le lien entre le convive et l'architecture comme le trait d'union entre le convive et le cuisinier.

Quelques créations de Bruno Moretti pour le Restaurant Guy Savoy :

- Assiette trois bassins. Elle correspond à une demande expresse de Guy Savoy : créer en une seule assiette trois contenants différents, afin d'adapter avec précision, en cuisine, le contenant au contenu.
- Assiette perforée. La perforation évoque un paysage afin que la vapeur s'enfuie en beauté !
- Cloche et son conduit. Pour que s'échappe la fumée du plat car, selon Guy Savoy, « la cuisine c'est d'abord des odeurs, des senteurs, puis la vue et ensuite le goût ».
- Tasse surprise. Elle dispose d'un double fond pour y loger – peut-être ! – la dernière gourmandise que Guy Savoy propose en accompagnement du café.
- Couteau à tartiner : on prend et on tartine : un aller-retour ; et sa forme est légèrement différente selon qu'il sera destiné à un droitier ou à un gaucher.
- Les deux couteaux à viande, « Ulu » et « Savik ». Ils sont élémentaires, « archétypaux » du couteau à viande
- Deux saladiers et leurs couverts ainsi que des « mini-couverts » dédiés aux bouchées salées et sucrées. Ces créations sont le départ d'une collection appelée « Human collection », en référence à la forme « en cœur » des saladiers ainsi qu'à l'idée de Guy Savoy selon qui : « se nourrir est la première préoccupation de l'humanité ».

L'ensemble de ces réalisations sont produites par les Maisons Alessi, Bernardaud et Tarrerias-Bonjean.

© Laurence Mouton





© Virginia Mo

Le sourire de Virginia Mo

« Sourire : expression riieuse, marquée par de légers mouvements du visage et en particulier de la bouche, qui indique le plaisir... ».

Tout est dit dans cette définition et c'est sur ce thème éponyme et ô combien inspirant qu'une collection d'assiettes de présentation a vu le jour à la demande de Guy Savoy et exclusivement réalisée pour le Restaurant Guy Savoy à Paris par Virginia Mo.

L'idée maîtresse de ces assiettes placées sur chacune des tables avant l'arrivée des convives, est de les accueillir le plus sympathiquement possible... Un sourire c'est une invitation, une invitation à passer un très agréable moment.

Chaque pièce est peinte à la main, chaque « sourire » est donc unique mais l'on retrouve comme un fil rouge, l'expression graphique des 3 sens indispensables au plaisir de la table : la vue, l'odorat et enfin le goût.

Simplicité de la forme des assiettes ; plate et sans aucun relief afin de laisser la part belle au dessin, simplicité des couleurs employées ; les couleurs primaires, et enfin simplicité du trait ; ou la traduction picturale de l'enfance et de sa recherche instinctive du plaisir immédiat.

Décidemment, Guy Savoy est resté un grand enfant pour qui le sourire passe inéluctablement par l'assiette !

Les assiettes sont fabriquées par l'atelier « Un Jour d'Atelier » à Paris dans le XIV^e arrondissement. Elles sont réalisées en faïence blanche.



Les gouttes d'eau colorées de Laurent Beyne

Nous étions encore au XXe siècle quand Guy Savoy a rencontré Laurent Beyne... En 2015, la collaboration ne s'est pas démentie !

Laurent Beyne travaille par lente maturation puis fulgurance ; ça passe ou ça casse. Ce mode de création ressemble d'ailleurs à la technique de taille du verre qu'il a mise au point : une forme idéale dont il rêve et du verre fracturé pour y parvenir.

C'est lors d'un déjeuner chez Guy Savoy que la maturation s'est faite : dégustation des plats, observation de la table, ressenti de l'atmosphère, et la fulgurance est née à l'issue de ce moment d'immersion : « C'est la simplicité et la surprise qui m'ont imprégné tout au long de ce repas ; ce sont les thèmes que j'ai retenus pour créer les objets qui sont disposés sur les tables : une salière, une poivrière, un porte-bougie et deux beurriers (beurre doux, beurre salé) »

Etonnement admiratif de Guy Savoy : « Avec une telle synthèse, je te donne carte blanche ».

Et voici comment la compréhension entre deux hommes a abouti à cinq jolis objets de verre, intitulés « gouttes d'eau », et qui sont tellement en harmonie avec la cuisine et l'état d'esprit de la Maison qu'ils ont traversé la Seine depuis la rue Troyon jusqu'au quai de Conti en toute sérénité, comme s'ils avaient toujours fait partie des salons de la Monnaie de Paris.



© Laurence Mouton

L'Homme cellulaire, Fabrice Hyber, 2015



Effervescence, Fabrice Hyber, 2015



L'Homme de Bessines, Fabrice Hyber, 2015

Les œuvres d'art au Restaurant Guy Savoy

Les œuvres de Fabrice Hyber

- Effervescence : cette peinture est le ciel du salon Bibliothèque

« Fabrice Hyber m'a dit : « J'ai réalisé cette peinture à l'image d'une conversation autour d'une table : très légère, mais qui peut devenir très profonde ». J'ai beaucoup aimé cette explication mais, j'avais d'ores et déjà été conquis par l'effervescence de cette toile (c'est d'ailleurs son nom) : la légèreté des bulles, l'explosion des couleurs et des formes. Ça pétille, c'est la vie tout simplement ! ».

- L'Homme de Bessines et L'Homme cellulaire

Il est né comme une fontaine sur un réseau d'eau d'une ville de province, Bessines, et puis il a essaimé car, au dire de Fabrice Hyber, il est destiné à envahir le monde ! L'un de ces petits hommes verts s'est en tout cas déjà installé au Restaurant Guy Savoy ; ce qui est un bon choix pour un envahisseur !

Il a été positionné dos à dos avec L'Homme cellulaire, un homme de bulles et de dentelle, mais aussi un homme revêtu d'une armure. Il est contemporain, a besoin de compagnie... et sait que L'Homme de Bessines est derrière lui !

- Terre-Eau - Huile, collage et fusain sur toile

Un chemin sans fin placé au mur d'un couloir qui dessert les salons ; une belle métaphore pour emmener les convives vers les découvertes culinaires de la Maison...



N°10, Bernard Frize, 2005



Autoportrait à la cigarette, Pierre et Gilles, 1999

© Maxence Malbois

Ceci n'est pas une liste...

- Femme à la coupe, statue Yoruba en bois peint
« Offrande et bienvenue », nous dit cette femme, qui ne pouvait mieux trouver sa place que dans un restaurant !
- Tête de Bouddha, sculpture originale, assemblage d'allumettes rouges réalisé par David Mach.
Peut-on être serein lorsqu'on est prêt à s'enflammer à tout instant ? Oui, répond David Mach, qui a réalisé une tête de Bouddha avec des allumettes : tout un symbole de l'ambiance d'une cuisine au moment du coup de feu !

Chaque année, François Pinault accroche une dizaine d'œuvres d'art sélectionnées dans le monde (« Pinault Collection »), qu'il prête à titre amical. « Même dans mes rêves les plus fous, je n'avais imaginé voir de telles œuvres dans mon restaurant ! »
Les œuvres suivantes se découvrent au fil des salons :

- Joe : 2086, Hiroshi Sugimoto, 2005/2006, Silver gelatin print
- Joe : 2082, Hiroshi Sugimoto, 2005/2006, Silver gelatin print
- Et tu, Duchamp ?, Subodh Gupta, 2009, Black bronze, élément (sculpture)
- Walt Disney Productions 1947/2013 N°4, Bertrand Lavier, 2013, Peinture triptyque Acrylique sur impression jet d'encre
- Sans titre, Tatiana Trouvé, 2010, Papier maroufflé sur toile, liège, cuivre, vernis, brûlures



© Laurence Mouton

Joe : 2086, Hiroshi Sugimoto, 2005/2006

- Park #3, Adel Abdessemed, 2014, Pierre noire sur papier
- Untitled, Anselme REYLE, 2006, Mixed media on canvas
- N°10, Bernard Frize, 2005, Acrylique et résine sur toile
- Autoportrait à la cigarette, Pierre et Gilles, 1999, Photographie peinte



© Laurence Mouton

La Monnaie de Paris

Douze siècles d'excellence

Fondée en 864, la Monnaie de Paris est la doyenne des institutions françaises et la plus ancienne entreprise du monde. Après neuf siècles d'itinérance dans la capitale, elle s'installe en 1775 dans un bâtiment créé pour elle à la demande du roi, 11 quai de Conti ; les fabrications des monnaies et des médailles y seront bientôt regroupées. Frappant la monnaie pour l'Etat depuis 1150 ans, la Monnaie de Paris possède des patrimoines matériels et immatériels inestimables : une collection de 170 000 objets, des métiers d'art héritiers d'une tradition multiséculaire et un site à l'architecture remarquable des XVIIe et XVIIIe siècles. Elle est, à ces titres, membre associé du Comité Colbert qui regroupe les plus grandes entreprises françaises du luxe

Rattachée au ministère des Finances depuis 1796, la Monnaie de Paris assure actuellement la mission de service public de frappe des euros courant pour la France et de devises étrangères, dans son usine de Pessac. Elle est devenue un Etablissement Public Industriel et Commercial (EPIC) en janvier 2007. Aurélien Rousseau a été nommé Président-Directeur Général de l'EPIC en avril 2017.

La Monnaie de Paris s'est ouverte à la création contemporaine avec la présence d'un conseiller artistique pour les médailles, Christian Lacroix, avec la collaboration de grands créateurs qui signent de nouvelles collections, Philippe Starck, Karl Lagerfeld, Sempe, et dernièrement Jean-Paul Gaultier, et par la collaboration avec de grandes maisons de luxe, Chanel, Cartier, Baccarat, Goyard, Hermes, Cite de la céramique de Sèvres, Van Cleef & Arpels... Elle organise aussi, depuis 2008, des expositions où se sont succédés Daniel Buren, Tadashi Kawamata, Jean Prouvé, David LaChapelle, Bertrand Lavier, Maurizio Cattelan...

Le 11 Conti de la Monnaie de Paris

Dans le prolongement de ce lien fort avec les artistes ainsi qu'avec les artisans très présents en son sein (150 artisans y travaillent chaque jour), la Monnaie de Paris a souhaité faire découvrir au plus grand nombre ses trésors artistiques et culturels : elle ouvre ses ateliers d'art et ses collections patrimoniales à la visite ; elle crée une boutique à l'enseigne Monnaie de Paris ; elle ouvre un musée présentant le métal sous ses aspects tant techniques qu'artistiques et historiques grâce à des dispositifs multimédia, des outils interactifs, des ateliers pédagogiques et des visites insolites.

Le 11 Conti - Monnaie de Paris est accessible gratuitement par plusieurs rues traversantes et offre ainsi au public la possibilité de découvrir ce chef-d'œuvre d'architecture au cœur de Paris.

Elle propose une offre gastronomique d'exception en accueillant depuis 2015 le restaurant trois étoiles de Guy Savoy, nommé « Meilleur restaurant du monde » par La Liste en 2017 et en 2018. Un point de restauration, le « Café Frappé » a également ouvert dans la cour de la Méridienne.

Cet ensemble artistique, culturel, gastronomique et commercial devient le « 11 Conti de la Monnaie de Paris ».

La Monnaie de Paris tient à disposition un dossier de presse qui détaille tous les éléments cités ci-dessus.



« L'Excellence à la française 2017 » Monnaie de Paris - Restaurant Guy Savoy



Depuis 2010, la Monnaie de Paris unit, le temps d'une collection « Excellence à la française », son savoir-faire à d'une des soixante-dix maisons de luxe françaises membres du Comité Colbert. Cette année, la Monnaie de Paris s'est tournée vers le Restaurant Guy Savoy alliant ainsi art gastronomique et art monétaire. Le métal, sa couleur, son toucher sont autant d'ingrédients pour le graveur, que les saveurs, les textures et les odeurs pour le cuisinier.

Pour Guy Savoy, « l'œuf est le deuxième sel de la terre » ; produit et plat à la fois, il est essentiel à sa cuisine. Le maître graveur Joaquin Jimenez a choisi de mettre en valeur cette complicité entre le cuisinier et son produit et a créé une pièce peu banale... puisqu'elle porte un œuf sur le plat !

Elle allie or rose, or blanc, or jaune ; l'or rose pour le cuivre du caquelon, l'or blanc pour l'albumine de l'œuf et l'or jaune... pour le jaune d'œuf ! S'y ajoute une feuille d'argent et nickel noir pour la lamelle de truffe. Au revers de la pièce, l'emprunte de la main de Guy Savoy et les produits phares de sa cuisine ont été gravés. Cette pièce est posée dans un coffret en fibre de carbone (le matériau des manches de couteaux du restaurant) et sous une cloche en porcelaine noire percée d'une cheminée, reproduction d'un des objets de la table du Restaurant Guy Savoy.

Découvrez tous les détails de la série « L'Excellence à la française 2017 » sur la boutique en ligne de la Monnaie de Paris : www.monnaiedeparis.fr



Les Maisons Guy Savoy

« LA CUISINE EST L'ART DE TRANSFORMER
INSTANTANEMENT EN JOIE
DES PRODUITS CHARGÉS D'HISTOIRE »

Cette phrase est en quelque sorte une synthèse de la cuisine telle qu'elle est vue par Guy Savoy et mise en œuvre dans toutes ses Maisons.

Des Maisons où les chefs ont à cœur de mettre en valeur le travail des meilleurs fermiers, éleveurs, pêcheurs, vigneron car ils ont conscience d'être le dernier maillon d'une longue chaîne de producteurs de talent.

Des Maisons qui ont toutes le même parfum et chacune sa personnalité : Le Chiberta, les Bouquinistes, l'Atelier Maître Albert et le Restaurant Guy Savoy à Las Vegas sont de véritables ateliers d'artisans où les produits sont livrés une voire deux fois par jour, puis travaillés à l'assiette en fonction de l'inspiration de chaque chef.

Des Maisons où il règne un même état d'esprit, des équipes formées à « l'école Guy Savoy » et soudées autour de leur directeur, vrai patron et maître à bord.



3, rue Arsène Houssaye 75008 Paris

Tel : 33 (0)1 53 53 42 00

Fax : 33 (0)1 45 62 85 08

chiberta@guysavoy.com

www.lechiberta.com

Un restaurant avec Guy Savoy, à deux pas de l'Etoile

En 2004, Guy Savoy a installé une équipe à quelques pas de l'Etoile et des Champs-Élysées. Une telle situation géographique appelait nécessairement à l'intervention de son complice, Jean-Michel Wilmotte, pour donner au Chiberta ses allures de club informel.

Au gré des murs habillés de bouteilles, vous découvrirez dans les différents salons, les œuvres contemporaines de Bertrand Lavier et Gérard Traquandi. De l'Œnothèque au Carré-Comptoir, la flexibilité des salons permet une adaptation originale pour des déjeuners d'affaires, dîners à thème, cocktails-dînatoires ou encore petits-déjeuners personnalisés.

Aux mains d'une équipe à l'esprit Guy Savoy, dirigée par son associé Thierry Belin et en cuisine par Stéphane Laruelle, Le Chiberta recèle des trésors d'imagination, aussi bien dans le choix de ses vins que dans la création de ses plats.

Quelques plats fétiches

- Cœur de saumon mariné aux agrumes, pastèque et concombre aux pomelos
- Turbot sauvage des côtes normandes en écailles de pomme de terre, fricassée d'asperges vertes, rattes, chou pack-choï et noix de cajou, émulsion façon « sauce hollandaise »
- Selle d'agneau français croustillante et côte à la moutarde au basilic, polenta tomate-confite, marmelade de tomate, poivrade façon « petits farcis »
- Fraise-rhubarbe-verveine

Les menus

Menu Déjeuner avec choix à 49 €

Menu Dégustation à 110 € (hors boisson)

Menu Accord Mets et Vins à 165 €

Capacité

85 couverts

100 couverts en cocktail-dînatoire

Les salons

Salons privés de 14 à 40 couverts

Organisation de petits-déjeuners à partir de 10 couverts

Accès wifi, écran, vidéoprojecteur

Privatisation du restaurant



Le chef : Stéphane Laruelle

Après l'école hôtelière, Stéphane Laruelle fait l'Ecole Supérieure de Cuisine Ferrandi puis intègre successivement les restaurants Faugeron, Crillon et Grand Véfour comme commis de cuisine. Il présente alors sa candidature à Guy Savoy, qui le prend rue Troyon puis l'envoie comme chef de partie dans son restaurant Le Cap Vernet, puis à La Butte Chaillot, où il sera chef pendant sept ans. Depuis 2007, il est le chef du Chiberta.

« Je suis heureux de suivre Guy Savoy car il est un bon guide, tant en ce qui concerne sa façon de voir en termes culinaires (l'important, ce sont la cuisson et les accompagnements) qu'en ce qui concerne sa manière de conduire les équipes où le principe de solidarité domine. Au Chiberta, je travaille avec l'esprit Guy Savoy, en m'adaptant au positionnement du restaurant. »

Le directeur associé : Thierry Belin

Après l'école hôtelière, Thierry Belin part à Londres comme commis de salle au Savoy (prémonitoire ?!). Il rentre en France un an et demi plus tard et poursuit son parcours au sein de plusieurs restaurants, dont celui de l'hôtel Martinez à Cannes puis celui du Bristol à Paris. Il est engagé en 2004 au Chiberta comme maître d'hôtel et en est devenu en 2015 le directeur associé.

« J'ai choisi le métier de la salle pour le contact avec les convives. Dans ce restaurant de Guy Savoy, je me sens bien car les convives y sont « chouchoutés ». J'ai été conquis par cette démarche qui consiste à offrir de nombreux petits plats en plus ; je n'avais vu cela nulle part ailleurs. »

Ouvertures

Ouverture tous les jours sauf le samedi au déjeuner et le dimanche.
Accueil de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 23h00 du lundi au vendredi.
Le samedi, accueil de 19h00 à 23h30.

Voiturier.

Climatisation.

Parking : Friedland.

Accès : Métro Charles de Gaulle-Etoile.



1, rue Maître Albert
75005 Paris
Tel : + 33 (0)1 85 15 22 87
Fax : +33 (0)1 53 10 83 23
ateliermaitrealbert@guysavoy.com
www.ateliermaitrealbert.com

Une rôtisserie très contemporaine au cœur du très vieux Paris !

Entre feu de bois dans la cheminée et viandes, volailles, poissons dans la rôtisserie, les convives choisissent leurs tables ; celles-ci, rondes ou carrées, sont en ardoise d'un gris scintillant. Bientôt, les magrets de canard, les queues de lotte, les travers de porc passent de la broche du rôtisseur à l'assiette du convive et le ton est donné : larges assiettes, produits de premier ordre, cuisine de l'authentique. Pour ceux qui préfèrent s'écarter du feu... le bar-œnothèque et le salon-bibliothèque sont à leur disposition.

C'est Jean-Michel Wilmotte qui, après avoir recréé l'architecture du Restaurant Guy Savoy, a œuvré ici : décor épuré, matériaux nobles, volumes étonnants.

Quelques plats fétiches

- Le saladier du moment et foies de volaille
- Volaille fermière rôtie à la broche, pomme purée
- Terrine de pamplemousse sauce au thé

Les menus

- Au déjeuner : 28 € (Entrée + Plat ou Plat + Dessert)
35 € (Entrée + Plat + Dessert)
 - Au dîner : 38 € (Entrée + Plat + Dessert)
 - Menu dégustation : 75 €
- Prix moyen à la carte : 50 € (hors vin)

Capacité

- 100 couverts / 150 couverts pour un cocktail-dînatoire
- 1 salon pouvant accueillir entre 10 et 16 personnes
- 1 salon pouvant accueillir entre 20 et 30 personnes
- 1 salon pouvant accueillir entre 60 et 100 personnes

Ouvertures

Ouvert tous les jours sauf le samedi au déjeuner et le dimanche au déjeuner.
Déjeuner de 12h à 14h30.
Dîner de 18h30 à 23h30 du lundi au dimanche.

Fermé pour les fêtes de fin d'année.

Privatisable au déjeuner et au dîner.

Climatisation – Voiturier.

Accès : Métro Saint-Michel.

Parking public à proximité : Notre-Dame.



Le chef : Emmanuel Monsallier

A dix-neuf ans, Emmanuel Monsallier (dit Manu !) intègre dès la sortie de l'école hôtelière, le restaurant de Bernard Loiseau comme commis et, après un passage chez Jean Bardet, est engagé par Guy Savoy pour participer à l'ouverture du Bistrot de l'Etoile de l'avenue Niel, puis comme demi-chef de partie au restaurant gastronomique de la rue Troyon. Il fait ensuite une expérience chez Lucas Carton puis revient chez Guy Savoy comme chef de partie. Il est ensuite successivement chef du Bistrot de l'Etoile de la rue Troyon, chef de Version Sud, « chef tournant » et, depuis l'ouverture de l'Atelier Maître Albert, chef de ce restaurant.

« Après vingt ans de travail comme cuisinier, j'ai apprécié l'esprit de famille qui règne chez Guy Savoy. On travaille pour et avec lui ; une vraie relation s'établit. Quant à l'assiette, elle doit être à son image : sans chichi. J'aime ce style de cuisine ».

Le directeur associé : Laurent Jacquet

Laurent Jacquet a acquis la passion pour le service en salle chez Troisgros, et l'a confirmée ensuite à l'Oustau de Baumanière, puis à l'Auberge de Provence à Londres. Lorsqu'il est revenu en France, Laurent Jacquet a intégré les équipes de Guy Savoy comme demi-chef de rang. Il y a appris tous les codes « Guy Savoy » du service, et, après quelques années, est devenu directeur de salle du Restaurant Guy Savoy. Lorsque Guy Savoy ouvre l'Atelier Maître Albert, en 2003 il en devient le directeur associé. En 2016, il devient également directeur associé des Bouquinistes. « J'apprécie de travailler avec Guy Savoy car c'est un homme qui a une vision du métier. En tant que directeur associé d'un de ses restaurants, je « prolonge » son travail dans un contexte différent de son restaurant gastronomique de la Monnaie de Paris ; c'est le même état d'esprit dans toutes nos maisons ; nous sommes comme des doigts de sa main ! », précise Laurent Jacquet.



53, quai des Grands Augustins
75006 Paris
Tel : + 33 (0) 1 85 15 21 74
Fax : + 33 (0) 1 43 25 23 07
bouquinistes@guysavoy.com
www.lesbouquinistes.com

Les Bouquinistes, version Menu-Mental...

Fabrice Hyber, dont plusieurs œuvres sont installées au Restaurant Guy Savoy, a eu une idée un jour qu'il déjeunait aux Bouquinistes : il verrait bien le mur du fond du restaurant comme une immense toile qui serait un support d'écriture, un mur-tableau qui apparaîtrait comme une page de notes avec les mots de Guy Savoy sur les plats, les vins ; et en plusieurs langues. Alors Guy Savoy a répondu : « c'est formidable... mais c'est tout le restaurant qu'il faut habiller d'une immense toile ; nos convives déjeuneront et dîneront dans une fresque : ce sera notre Menu-Mental ! »

Et puis, côté cuisine, Guy Savoy a revu toute la carte avec Stéphane Perraud, en veillant à garder la signature « Bouquinistes », qui fait le succès de la Maison depuis 1994.

Quelques plats fétiches

Entrées

- Marbré de foie gras au vin rouge et épices, chutney abricots-raisins
- Raviolis de gambas, citron-courgette, émulsion gingembre-citronnelle

Plats

- Thon rôti en panure de basilic, aubergine confite, yaourt grec et cranberries
- Cochon de lait braisé, purée de pommes de terre

Desserts

- Pur chocolat
- Vacherin fraise-thé Matcha

Capacité

58 couverts

Espace pour repas de groupes (20 personnes maximum dans le salon « Imprimerie » et 30 personnes maximum dans la salle « Quai de Seine »).

Possibilité de privatiser le restaurant.

Les menus

Les formules :

Au déjeuner :

- Entrée + Plat + Dessert = 36 €
- Entrée + Plat / Plat + Dessert = 29 €

Au dîner :

- Entrée + Plat + Dessert = 44 €
- Menu dégustation, en six services, servi pour l'ensemble des convives = 78 € (hors boisson)

Prix moyen : à la carte, environ 65 € (hors boisson)



Le chef : Stéphane Perraud

Après le Lycée Hôtelier, Stéphane Perraud fait sa première saison d'été au restaurant Le Christina à la Baule et enchaîne les saisons à Val Fréjus, au Cap d'Agde, à Tignes puis décide d'envoyer son CV aux trente-huit plus belles maisons de France. Guy Savoy, qui vient d'ouvrir La Butte Chaillot, l'engage puis le prend dans son restaurant gastronomique où il devient second et, lorsqu'il ouvre le Cap Verne, il lui propose d'en devenir le chef. Après un épisode de neuf ans pendant lesquels il tient son propre restaurant en province, Guy Savoy lui demande s'il veut prendre la direction des cuisines des Bouquinistes. Pour Stéphane Perraud, « La qualité du travail aux côtés de Guy Savoy est d'abord une question de qualité des relations humaines. Quant à la cuisine, nous parlons le même langage, peut-être est-ce un peu dû à notre enfance passée au contact du potager, de la basse-cour et d'une très bonne cuisinière »

Le directeur associé : Laurent Jacquet

Laurent Jacquet a acquis la passion pour le service en salle chez Troisgros, et l'a confirmée ensuite à l'Oustau de Baumanière, puis à l'Auberge de Provence à Londres. Lorsqu'il est revenu en France, Laurent Jacquet a intégré les équipes de Guy Savoy comme demi-chef de rang. Il y a appris tous les codes « Guy Savoy » du service, et, après quelques années, est devenu directeur de salle du Restaurant Guy Savoy. Lorsque Guy Savoy ouvre l'Atelier Maître Albert, en 2003 il en devient le directeur associé. En 2016, il devient également directeur associé des Bouquinistes. « J'apprécie de travailler avec Guy Savoy car c'est un homme qui a une vision du métier. En tant que directeur associé d'un de ses restaurants, je «prolonge» son travail dans un contexte différent de son restaurant gastronomique de la Monnaie de Paris ; c'est le même état d'esprit dans toutes nos maisons ; nous sommes comme des doigts de sa main ! », précise Laurent Jacquet.

Ouverture
 Ouvert tous les jours.
 Au déjeuner, accueil de 12h00 à 14h30.
 Au dîner, accueil de 18h30 à 22h30.

Climatisation - Voiturier.
 Accès : Métro Saint-Michel ou Odéon.
 Parkings : Mazarine - Quai des Grands Augustins - Palais de Justice.



Caesars Palace
3570 Las Vegas Boulevard South
Las Vegas - NV 89109
ETATS-UNIS
Tel : +1 702 731 7286

LE RESTAURANT GUY SAVOY – LAS VEGAS

Le frère du restaurant parisien

Depuis le 17 mai 2006, le Restaurant Guy Savoy est installé dans l'Augustus Tower du Caesars Palace. Les équipes de cuisine comme de salle possèdent les mêmes repères et les mêmes habitudes qu'à Paris. Ainsi, les mêmes détails peuvent être dupliqués et ce sont les plats phares du restaurant parisien qui sont servis à Las Vegas.

Cet univers, aussi nouveau que semblable, est passionnant pour les équipes et époustouflant pour les convives.

Les échanges sont nombreux et d'ailleurs, les convives aussi s'échangent ! Les clins d'œil au dernier repas pris au Restaurant Guy Savoy, mais de l'autre côté de l'Atlantique, sont fréquents.

Guy Savoy est donc désormais aussi à Las Vegas mais, « je ne m'exporte pas » précise-t-il, « on m'importe ! ».

Les plats-signatures

Ils sont les mêmes qu'au restaurant parisien.

S'y ajoutent deux spécificités :

- Les menus servis à la « Krug Chef's table », où les plats sont associés à des champagnes de la Maison Krug
- Le « Cognac Lounge », où les convives sont invités, après leur repas, à découvrir et déguster les plus grands cognacs.

Les « menus »

« Prestige » menu

« A la carte » menu

Le chef : Julien Asseo

Fils de vignerons bordelais, Julien Asseo a vécu une partie de son enfance en Bordelais et une partie en Californie, puis a obtenu son bac technologique cuisine et pâtisserie au lycée hôtelier de Gascogne.

Après plusieurs expériences et allers-retours entre la France et les Etats-Unis, il s'installe à Las Vegas pour travailler deux ans chez Joël Robuchon puis il rejoint la brigade du Restaurant Guy Savoy en 2011. D'abord sous la direction de Mathieu Chartron, il est désormais chef exécutif.

« C'est un honneur et un plaisir de pouvoir exercer mon métier dans l'un des restaurants de Guy Savoy car j'apprécie autant sa philosophie de la cuisine que sa gestion très humaine des équipes ».



Le directeur du restaurant : Alain Alpe

Après une double formation de service en salle et de cuisine à l'école hôtelière de Nice, puis l'obtention d'un diplôme de sommellerie, Alain Alpe travaille dans plusieurs restaurants en France (la Chèvre d'or, la Bonne Auberge de Joseph Rostang...). Il s'installe ensuite aux Etats-Unis pendant douze ans et, en 2005, il entre au Restaurant Guy Savoy de Las Vegas dont il est, depuis, le directeur.

« Travailler pour Guy Savoy implique une lourde responsabilité car il faut toujours être le meilleur ! D'autant plus que Las Vegas est devenue en quelques années le point de rendez-vous des gastronomes des Etats-Unis et du reste du monde ; c'est formidablement motivant ».

Ouverture

Ouvert du mercredi au dimanche, uniquement au dîner.
Trois salons privés pour accueillir de 8 à 64 personnes.
Service voiturier - Climatisation.

Coffrets cadeaux

Toutes les Maisons Guy Savoy proposent des coffrets cadeaux, déclinés selon les envies et les moments de l'année.

Pour offrir un repas d'exception, un livre ou un bon cadeau à l'un de ses proches...

Confiez les coordonnées de la personne à laquelle vous souhaitez offrir un coffret cadeau à nos équipes ou connectez-vous sur le site internet de la Maison concernée. Personnalisez le coffret cadeau en joignant un message. Nous ferons parvenir le coffret dans les plus brefs délais.

Les coffrets cadeaux sont disponibles à l'accueil des établissements, sur les sites internet

Privatisations

Toutes les Maisons Guy Savoy peuvent être privatisées.

Les privatisations concernent un ou plusieurs salons, ou la totalité du restaurant.

Pour privatiser l'un de nos lieux il faut s'y prendre bien à l'avance : 3 mois pour le Restaurant Guy Savoy, un mois pour nos autres adresses.

Réseaux sociaux

Les Maisons Guy Savoy vivent aussi au rythme des réseaux sociaux et de communautés de fans que nous saluons pour la passion dont elles témoignent au quotidien.

Nouveaux plats, nouvelle carte, menu spéciaux, événements, vie des équipes, jeux...

Retrouvez l'actualité des Maisons Guy Savoy sur leur page Facebook.



@guysavoy @ateliermaitrealbert
@lechiberta Restaurant Les Bouquinistes

Suivez également Guy Savoy sur Instagram et Twitter



@guysavoy #lechiberta
#guysavoy #lesbouquinistes
#ateliermaitrealbert

www.guysavoy-boutique.com

Le Restaurant Guy Savoy propose une expérience d'une nouvelle dimension...

La nouvelle plateforme de vente en ligne www.guysavoy-boutique.com permet de se procurer la vaisselle, les objets pour la table, les livres et les coffrets cadeaux du Restaurant Guy Savoy, partout en France et à l'international.

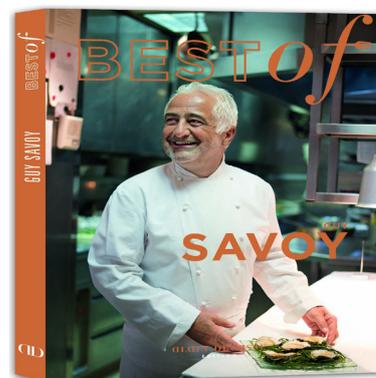
C'est l'univers « Guy Savoy » en ligne, avec les créations des artistes, artisans, designers et fabricants qui travaillent à la beauté des arts de la table du restaurant.

La boutique en ligne propose :

- les assiettes de présentation « Sourire » en faïence, créées par Virginia Mo,
- les Gouttes d'Eau de Laurent Beyne, réalisées en verre taillé, et destinées à présenter le sel, poivre, beurre et bougie,
- les couteaux « Ulu » et « Savik », ainsi que la gamme professionnelle « Thau », dessinés par Bruno Moretti et fabriqués par la coutellerie Tarrerias Bonjean,
- les saladiers et leurs couverts ainsi que des piques à amuse-bouche de la « Human Collection », imaginés par Bruno Moretti et créés par Alessi,
- les livres de recettes
- les coffrets cadeaux pour offrir des déjeuners et des dîners.

Sur le site, un visuel et une présentation détaillée permettent de faire son choix en toute connaissance.

Pour prolonger votre expérience chez Guy Savoy, pour l'anticiper ou la faire partager, cette boutique en ligne est là pour vous recevoir... en toute virtualité !



Contact presse

Carine Polito :

Tél : +33 (0)1 43 80 80 70

Fax : +33 (0)1 43 80 80 68

guysavoy@guysavoy.com

RESTAURANT GUY SAVOY, Monnaie de Paris, 11 quai de Conti, 75006 Paris
tel : +33 (0)1 43 80 40 61 - fax : +33 (0)1 46 22 43 09
SALONS PARTICULIERS, VOITURIER
reserv@guysavoy.com - www.guysavoy.com