



1, rue Maître Albert
75005 Paris
Tel : + 33 (0)1 56 81 30 01
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
- Fruit rôti "à la broche" avec son sorbet

Les menus (au déjeuner et au dîner) :

- Entrée + Plat + Dessert : 42€
- Menu dégustation : 91 €

Prix moyen à la carte : 55 € (hors vin)

Capacité

100 couverts / 125 couverts

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

Un service Voiturier est à votre disposition



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 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. « J'apprécie de travailler avec Guy Savoy car c'est un homme qui a une vision du métier. En tant que directeur associé, 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 et au dîner.
Déjeuner de 12h à 14h30.
Dîner de 18h30 à 21h30.

Privatisable au déjeuner et au dîner.
Climatisation – Voiturier.

Accès : Métro Maubert Mutualité. - Parking : Lagrange.