



3, rue Arsène Houssaye 75008 Paris
Tel : 33 (0)1 53 53 42 00
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 Irwin Durand, 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

Pomme de terre caviar
Sole meunière, chlorophylle de persil
Ris de veau en forêt, salsifis rôtis
L'étoile de café, glace café, cardamome noire, zestes d'agrumes

Les menus

Menu Déjeuner avec choix à 60 € : Entrée + plat + fromage ou dessert
Menu Dégustation à 135 € (hors boisson)
Menu Dégustation autour du caviar à 220 € (hors boisson)
Accord Mets et Vins à 65 €
Accord Mets et Vins "Prestige" à 140 €

Capacité

85 couverts, 100 couverts en cocktail-dînatoire

Les salons

Salons privés de 8 à 42 couverts / Possibilité de privatiser le restaurant.
Organisation de petits-déjeuners à partir de 10 couverts
Accès wifi, Téléviseur connecté grand écran

- Les plats et menu à emporter :

Une entrée signature du restaurant Guy Savoy : la soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes.

Un menu au choix à 55 € ou deux plats, renouvelés régulièrement.

Notre sélection de vins et champagnes en accompagnement.

Commande sur notre site internet la veille au plus tard.

- Le chef à domicile :

L'un de nos chefs vient chez vous préparer le repas pour vos convives : de 8 à 12 convives.



Le chef : Irwin Durand

Bon sang ne saurait mentir : Irwin Durand est né dans une famille où, depuis trois générations, on fait de la bonne cuisine, on aime manger et où l'on éduque ses enfants en les emmenant au restaurant ! Voici donc Irwin qui passe son Brevet Professionnel de cuisine en 2009, qui se lance chez les plus grands : Baumannière, Robuchon, Loiseau, Ledoyen et engrange les reconnaissances à vive allure : 2016 jeune chef de l'année - Magazine Yam's ; 2017 Jeune talent Gault Millau ; 2018 Hapa Awards Asie.

Il entre alors au restaurant Guy Savoy comme second de cuisine et adhère pleinement aux principes de cuisine de Guy Savoy ; il y retrouve les valeurs inculquées dans son enfance, comme le respect des terroirs ou la conviction que le goût doit toujours primer dans un plat. Fin janvier 2020, la place de chef du Chiberta est libre et Guy Savoy lui propose d'intégrer cette maison une étoile Michelin, qu'il a créée.

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. »

Ouverture

Ouvert du lundi au vendredi au déjeuner et au dîner.

Accueil de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30.

Ouvert le samedi au dîner : accueil de 19h à 23h00.

Climatisation - Voiturier.

Parking : Friedland.

Accès : Métro Charles de Gaulle-Etoile.