

RESTAURANT GUY SAVOY - LAS VEGAS

L'équipe

- **Alain Alpe** :
Directeur Général du Restaurant GUY SAVOY
au Caesars Palace
- **Mathieu Chartron** : Chef de cuisine
- **Sébastien Polycarpe** : Chef pâtissier
- **Celena Haas** : PR Director



Les « Signature dishes »

- Soupe d'artichaut à la truffe noire,
brioche feuilletée aux champignons et truffes
- Bar en écailles grillées aux épices douces
- Colors of Caviar
- Fondant Chocolat au pralin feuilleté

Prix moyen à la carte : 190 \$ hors boisson

Innovation-Inspiration Menu (14 plats) : 348 \$

Menu Signature (9 plats) : 258 \$.

Menu Pre Theatre (trois plats) : 120 \$

3 salons : ❖ *Salon Elliott* accueillant de 8 à 10 personnes
❖ *Salon Axelle* accueillant de 10 à 14 personnes
❖ *LEA* accueillant de 6 à 34 personnes.

Krug Chef's Table : un menu de dix plats, incluant deux coupes de champagne Krug (Grande Cuvée et Rosé) 500 € par personne.

Situé au deuxième étage de l'Augustus Tower, au Caesars Palace.

Accueil au dîner seulement, du mercredi au dimanche, de 17H30 à 21h30.

Accès : vols réguliers

UNE HISTOIRE SIMPLE



A l'invitation du Caesars Palace, Guy Savoy se rend à Las Vegas et, sur le chemin du retour, il réfléchit à ses fameux paramètres, ceux sans lesquels il ne conçoit pas de créer un restaurant : « maîtrise de ses fournisseurs et de ses collaborateurs pour le bonheur de ses convives ».

Et les paramètres sont là. En effet, les gastronomes sont aussi à Las Vegas, des producteurs fabuleux existent là-bas et, quant aux collaborateurs, son fils Franck brûle de prendre la tête des équipes sur place... alors...

Alors l'installation est décidée et les voyages commencent ; les collaborateurs des deux continents s'accordent pour que l'état d'esprit de la « Maison Savoy » s'installe partout :



- son ami et architecte Jean-Michel Wilmotte, qui a refait le restaurant en 2000, sera le maître d'œuvre à Las Vegas,
- l'un des chefs de cuisine de la rue Troyon, entouré de plusieurs chefs des restaurants satellites, va recruter les équipes,
- Franck Savoy s'installe un an à l'avance pour préparer l'ouverture,
- les cuisiniers et pâtisseries recrutés viennent en stage dans les cuisines et les maîtres d'hôtel viennent en salle rue Troyon.

17 mai 2006 : Ouverture du restaurant GUY SAVOY de Las Vegas, frère jumeau du parisien.

UN FRERE JUMEAU A LAS VEGAS



Alain ALPE

Directeur Général du
Restaurant GUY SAVOY
Las Vegas

Depuis le 17 mai 2006, le restaurant GUY SAVOY est installé dans l'Augustus Tower du Caesars Palace.

Il bénéficie d'un environnement fabuleux. L'espace dont disposent les cuisiniers en a subjugué plus d'un ; une cuisine n'est jamais assez grande pour un cuisinier ... sauf à Las Vegas !

Les équipes de cuisine comme de salle sont formées à l'école Savoy, elles possèdent donc les mêmes repères, les mêmes habitudes ; ainsi, les mêmes détails peuvent être dupliqués. 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.

Le recrutement des équipes est fait pour partie sur place et pour partie à Paris. 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 ! ».

CE QUE LES CRITIQUES DISENT A PROPOS DU RESTAURANT GUY SAVOY A LAS VEGAS

- **AAA**
"5-Diamond Award"
(2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014)
- **THE DAILY MEAL**
"101 Best Restaurants in America"
(2011 and 2014)
- **LAS VEGAS WEEKLY**
"Vegas' Best Wine List"
(May 27, 2010)
- **LUXIST.com**
"Best Restaurant in the United States"
(October 2010)
- **Eating Las Vegas – By Max Jacobson, John Curtas and Al Mancini**
"Top 10 Most Essential Restaurants in Las Vegas"
(December 2011)
- **GAYOT**
"Top 40 restaurants in the U.S."
(2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014)
"Top 10 U.S. Hotel Restaurants"
(2011)
- **FORBES 5 Stars Award**
(2013, 2014)
- **WINE SPECTATOR GRAND AWARD**
(since 2008)
- **NBC NEWS** 3rd Best Restaurant in Hotel in the World

