



RESTAURANT GUY SAVOY
DOSSIER DE PRESSE

Guy Savoy Maisons

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 : 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.



LE RESTAURANT GUY SAVOY - LAS VEGAS

Caesars Palace
3570 Las Vegas Boulevard South Las Vegas - NV 89109
ETATS-UNIS
Tel : +1 702 731 7286
guysavoy@caesars.com

Le frère jumeau 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 ! ».

Le Forbes Travel Guide 2024 (the global authority on luxury travel) a, pour la quinzième année consécutive, attribué les « 5 étoiles » au Restaurant Guy Savoy - Las Vegas ; une distinction qui concerne, cette année-là, moins de cinquante restaurants aux Etats-Unis.

Le Restaurant Guy Savoy Las Vegas s'est vu également décerner le 'Grand Award Wine Spectator' tous les ans depuis 2008, ainsi que les 5 étoiles du Guide AAA.

Les plats-signatures

Ils sont les mêmes qu'au restaurant parisien.

Deux lieux spécifiques

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 »

« Forbes » menu

« A la carte » menu

Capacité

Trois salons privés pouvant accueillir de 8 à 64 personnes.



Le chef: Nicolas Costagliola

Après le lycée hôtelier de Nice et un apprentissage dans les cuisines du Mas d'Artigny à Saint Paul de Vence en 2003, Nicolas Costagliola fait ses classes comme commis dans plusieurs restaurants de la Côte d'Azur puis décide en 2008 de tenter sa chance aux Etats-Unis.

Il passe rapidement chef de partie et intègre en 2012 le Restaurant Guy Savoy du Caesars Palace à Las Vegas, où il devient second de cuisine. Après deux expériences très spécifiques qui diversifient ses connaissances (Gordon Ramsay Steak et Bacchanal Buffet du Caesars Palace) il revient au Restaurant Guy Savoy à Paris en 2019 puis Guy Savoy lui propose d'être le chef exécutif à Las Vegas.



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.

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

Accueil de 17h00 à 22h00

Service voiturier - Climatisation

Coffrets cadeaux

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 à nos équipes les coordonnées de la personne à laquelle vous souhaitez offrir un coffret cadeau, 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

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, menus spéciaux, événements, vie des équipes, jeux...

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



@guysavoy

@ateliermaitrealbert

@guysavoilasvegas

Suivez également Guy Savoy sur Instagram et Twitter



@guysavoy

#ateliermaitrealbert

@guysavoilasvegas

#guysavoy

Contact presse
Carine Polito :
Tél : +33 (0)1 43 80 80 70
guysavoy@guysavoy.com

RESTAURANT GUY SAVOY, 11 quai de Conti, 75006 Paris
tél : +33 (0)1 43 80 40 61 - reserv@guysavoy.com

SALONS PARTICULIERS, VOITURIER

www.guysavoy.com

Juillet 2024