



RESTAURANT GUY SAVOY  
DOSSIER DE PRESSE

# *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, 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

chiberta@guysavoy.com

www.lechiberta.com

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

En 2004, Guy Savoy a installé une équipe à quelques pas de l'Étoile 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, Gérard Traquandi et Fabrice Hyber. 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 Clément Leroy, 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

Le végétal au pot-au-feu, huîtres et moelle

Le foie gras à la cire d'abeille, safran et thym

Le ris de veau au sautoir, sèche et pil pil

### Les menus

Menu Déjeuner à 68 € : Entrée + plat + dessert

Menu Découverte à 135 € (hors boisson)

Menu Identité à 185 € (hors boisson) uniquement au dîner

Accord Mets et Vins "Découverte" à 65 €

Accord Mets et Vins "Identité" 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 68 € ou deux plats, renouvelés régulièrement.

Notre sélection de vins et champagnes en accompagnement.

Commande sur notre site internet la veille au plus tard.

© GeraldineMartens



Foie gras de canard à la cire d'abeille

---



### **Le chef : Clément Leroy**

Clément Leroy a grandi bercé par le rythme des cueillettes, de la pêche et de la chasse. Son père boucher-charcutier a éduqué ses papilles. Le CAP de cuisine en poche, Clément décroche ses premiers postes chez Laurent, Taillevent et Lasserre, restaurants parisiens mythiques.

Mais c'est Guy Savoy qui a marqué sa vie de cuisinier et d'homme : douze ans de collaboration loyale et de transmission précieuse dans les établissements de celui-ci. Puis, de l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly au The Square à Londres, Clément affirme sa signature culinaire, avec notamment des plats tels que : « le végétal en pot-au-feu, huître et moelle » ou encore « le ris de veau au sautoir, seiche et pil pil ».

La pandémie marque le début d'une nouvelle étape de vie. De retour dans sa Drôme natale, main dans la main avec son frère, il se lance dans l'élevage de bœuf Angus.

En 2024, le voilà de retour à Paris, il reprend la maison de son mentor Guy Savoy. Au Chiberta, Clément Leroy signe une partition de la grande tradition française, sublimée et inscrite dans l'air du temps : plats de partage, sauces gourmandes, cuissons précises et goûts francs.

### **Le directeur associé : Thierry Belin, un parcours ponctué par l'amour de la restauration et de la convivialité**

Après avoir obtenu son diplôme de l'école hôtelière et terminé son service militaire, Thierry Belin part pour Londres où il débute sa carrière en tant que commis de salle au prestigieux restaurant gastronomique de l'Hôtel Savoy. Ce premier pas dans l'univers de la gastronomie londonienne s'avère prémonitoire puisqu'il le mènera tout droit vers de nouvelles réussites.

De retour en France un an et demi plus tard, Thierry Belin enchaîne les expériences au sein de restaurants renommés, tels que l'hôtel Martinez à Cannes et le Bristol à Paris. Il ne tarde pas à être remarqué.

Il est engagé en 2004 au Chiberta comme maître d'hôtel et en est devenu en 2015 le directeur associé. « J'ai toujours été attiré par le métier de la salle, car il me permet d'établir un lien privilégié avec les clients », confie Thierry Belin. « Au Chiberta, je suis particulièrement épanoui car nous accordons une attention toute particulière à chaque convive, en leur offrant une expérience culinaire exceptionnelle. L'idée de proposer de nombreux petits plats en plus est une véritable surprise pour nos clients, et c'est ce qui rend notre restaurant unique. »

Sous la direction de Thierry Belin, le Chiberta offre à ses hôtes un service élégant et une cuisine raffinée qui ravit les papilles gustatives les plus exigeantes.



© GeraldineMartens



Bar de ligne mariné aux algues



LE CHIBERTA

Déjeuner à partir de 12h00, dernière commande 14h30  
du lundi au vendredi

Dîner à partir de 19h30,  
dernière commande 22h30 du lundi au jeudi, 23h00 le vendredi  
et de 19h00 à 23h00 le samedi

Voiturier

Climatisation

Parking : Friedland

Accès : Métro Charles de Gaulle-Etoile

## 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 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

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, menus spéciaux, événements, vie des équipes, jeux... Retrouvez l'actualité des Maisons Guy Savoy sur leur page Facebook.



@guysavoy      @ateliermaitrealbert  
@lechiberta      @guysavoilasvegas

Suivez également Guy Savoy sur Instagram et Twitter



@guysavoy      #lechiberta      @guysavoilasvegas  
#guysavoy      #ateliermaitrealbert

---

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

RESTAURANT GUY SAVOY, 11 quai de Conti, 75006 Paris  
tél : +33 (0)1 43 80 40 61 - [reserv@guysavoy.com](mailto:reserv@guysavoy.com)  
SALONS PARTICULIERS, VOITURIER  
[www.guysavoy.com](http://www.guysavoy.com)