



RESTAURANT GUY SAVOY
DOSSIER DE PRESSE



Sommaire

2-3 : La gastronomie s'est imposée au monde

4-7 : Le Restaurant Guy Savoy

8-11 : Guy Savoy

12-15 : La cuisine de Guy Savoy

16-17 : Du commis au directeur du restaurant : la routine n'existe pas !

18-19 : Les vins et la passion des sommeliers

20-25 : Pour la table, des partenaires avec ce petit supplément d'âme

26-27 : Les œuvres d'art au Restaurant Guy Savoy

28-36 : Les Maisons Guy Savoy

37-38 : Coffrets cadeaux, Privatisations, Réseaux sociaux et Boutique en ligne



La gastronomie s'est imposée au monde

« Il s'est passé davantage de choses sur la planète gastronomie ces vingt dernières années que dans les deux mille ans qui les ont précédées » Guy Savoy

Que s'est-il donc passé ?

Il y a désormais sur toute la planète une recherche gastronomique, un foisonnement d'idées et de créations culinaires, une explosion d'ouvertures de restaurants. On constate que de nombreux jeunes ont envie d'apprendre le métier de cuisinier. Tout ceci est relativement récent ; c'est un tournant dans l'histoire de la cuisine, c'est un véritable « Mouvement ».

Pourquoi ?

Parce que grâce à la multiplication des échanges entre pays et continents, des hommes et des femmes de plus en plus nombreux ont découvert, en France, la gastronomie. Ils s'y sont intéressés, y ont été sensibles, ont rapporté avec eux des idées nouvelles à ce sujet dans leur pays et ont ainsi joué le rôle de « déclencheurs » pour leur propre cuisine.

Chaque pays, chaque culture, possédait bien sûr jusqu'alors sa propre cuisine, ses saveurs, ses produits, ses cuissons, ses assaisonnements ; mais aucune ne possédait la multitude de métiers qui gravitent autour de notre cuisine ni la diversité des produits qui la « nourrissent ».

A l'exception de la France, dans aucun pays en effet on ne peut trouver dans chaque ville : charcutier, boucher, tripier, volailler, boulanger, pâtissier, confiseur, primeur, traiteur, caviste... et il n'y a pas une ville de France qui n'ait sa spécialité : l'ail fumé d'Arleux, la brioche de Bourgoin-Jallieu, les calissons d'Aix, l'andouille de Vire... Dans aucun pays on ne trouvera une telle multiplicité de produits : la pomme de terre peut être Ratte du Touquet, de Noirmoutier, Bintje, Agata... les asperges peuvent être vertes, blanches, violettes... et à chaque fois chacun de ces produits aura un goût différent et aura donc des usages différents dans la cuisine.

C'est ce foisonnement unique de notre cuisine et de tout ce qui y est lié qui a pu devenir « gastronomie » et c'est le rayonnement de notre gastronomie qui a révélé les cuisines dans le monde.

Comment ?

Ce réveil a conduit les jeunes cuisiniers du monde entier à venir en France pour faire leur apprentissage dans les grands restaurants.

Ils y apprennent alors bien sûr les techniques, mais ils y découvrent aussi l'âme de la culture française. Ils découvrent que si le poulet de Bresse possède cette saveur si particulière, c'est parce que des paysans, depuis des années, ont compris, grâce à leur observation, l'interaction entre cette volaille et la terre sur laquelle elle vit, les deux s'enrichissant l'une l'autre. Ils découvrent aussi que deux vins réalisés avec des raisins de même cépage et plantés dans deux parcelles côte à côte, ont des goûts totalement différents ; et un simple chemin les sépare...

Voilà pourquoi et comment il s'est passé davantage de choses sur la planète gastronomie dans ces vingt dernières années qu'en deux mille ans. Voilà pourquoi la cuisine, les cuisines rayonnent.

Désormais en effet, forte de ce socle exceptionnel de la cuisine française et de l'intérêt grandissant de la planète, l'inspiration peut se faire dans les deux sens. La France n'a-t-elle pas un engouement pour les sushis, les taboulés, la cuisine à la vapeur... ?

Les goûts et les choix sont en mouvement car la cuisine est vivante et, ce qui intéresse désormais les convives et les cuisiniers n'est plus « le meilleur », rendu inopérant par la multiplicité des cuisines, mais « l'unique ».



Restaurant Guy Savoy, salon Belles Bacchantes

Œuvre : Et tu, Duchamp ?, ... Subodh Gupta, 2009

Le Restaurant Guy Savoy

Au sommet des plus grands guides gastronomiques

- Meilleur Restaurant du Monde selon La Liste de 2017 à 2024 (édition 2021 annulée pour cause de crise sanitaire)
- Membre de l'Académie Gault & Millau créée en 2020 et rassemblant 10 chefs titulaires de 5 Toques d'Or à vie
- 3 Assiettes au Guide Pudlowski
- « Meilleures tables de Paris » au Guide Lebey

A savoir

Menu « Couleurs, Textures et Saveurs »

Menu « Ne cherchez pas midi à 14h00 »

Menu Truffe en hiver

Services en demi-plats ; eaux-de-vie à partir d'1 cl

Voiturier - Climatisation - Six salons privatisables aux volumes différents

Accès : Métro Pont Neuf ; Autobus N° 27, 24, 58, 70

Parkings publics : Quai des Orfèvres

Fermeture hebdomadaire : les dimanche, lundi et mardi

Possibilité de privatiser le Restaurant tous les jours y compris les dimanche, lundi et mardi



Restaurant Guy Savoy, salon Scènes de Paris

Dans le cœur historique de Paris

Lorsqu'un jour de 2009, Guy Savoy est venu visiter la Monnaie de Paris, il ne s'attendait pas à en avoir le souffle coupé ! Souffle coupé par la beauté totale du lieu. On peut parler de « beauté totale » car elle est « dedans et dehors » : « dedans » par la qualité remarquable de l'architecture (Jacques-Denis Antoine 1733-1801) ; « dehors » par la vue unique qui s'offre depuis les hautes et larges fenêtres qui courent le long des six salons face à la Seine.

Côté jardin : un écrin pour les convives

Cette beauté, Guy Savoy l'a confiée toute entière et sans hésiter, à son ami architecte Jean-Michel Wilmotte afin qu'il la transporte avec son talent dans notre XXI^{ème} siècle.

Alors, avec un infini respect, Jean-Michel Wilmotte a gardé le rythme des pièces, leur distribution, les hauteurs sous plafond, les boiseries, les cheminées, les parquets, les immenses fenêtres et leurs crémones ; et puis il a centré son travail d'architecte sur la lumière : une déclinaison des salons en une harmonie de tons gris ardoise très chauds qui met en valeur, d'une part, la clarté qui entre à flots par les hautes fenêtres et, d'autre part, les tables qui deviennent tout naturellement le centre de tout.

Recouvertes de grandes nappes blanches et garnies tour à tour de cristal, de porcelaine, d'acier et d'objets d'artistes en verre taillé ou en céramique peinte, elles sont des scènes de théâtre qui captent la lumière.

© Laurence Mouton



Restaurant Guy Savoy, salon Bibliothèque



Restaurant Guy Savoy, les salons en enfilade

Les plafonds, eux, se sont vus habiller, ou bien de miroirs afin de refléter la lumière et faire ainsi entrer « l'extérieur dans l'intérieur » (Jean-Michel Wilmotte), ou bien d'un lustre Stillnovo des années cinquante aux dimensions impressionnantes, ou bien encore d'une toile de Fabrice Hyber, « Effervescence », spécialement réalisée pour Guy Savoy, et qui illumine de ses bulles, de savon ou de champagne, les conversations légères ou profondes autour d'une table ; les œuvres prêtées par François Pinault sont le point d'orgue de l'ensemble.

Côté cour : une cuisine telle un bijou

Dans ce bâtiment de la Monnaie de Paris où tout est beau, la cuisine l'est aussi bien sûr ! L'architecture du XVIII^{ème} siècle lui donne des volumes hors norme et de grandes fenêtres qui courent le long des murs tandis que le XXI^{ème} lui apporte des installations techniques « au top niveau » et de vastes espaces de travail pour chaque partie : viandes, poissons, légumes, sommellerie, pâtisserie.

Une telle cuisine ne peut plus être appelée « les coulisses du restaurant » mais bien plutôt « le cœur du restaurant »... et au moment du coup de feu, il bat fort !



Guy Savoy

Un engagement : la transmission

La cuisine, c'est l'œuvre des générations qui nous ont précédés. Chacune d'elles a apporté sa pierre à l'édifice ; alors, bien sûr, je souhaite être un maillon de cette chaîne de transmission.

Je souhaite que nos jeunes générations puissent avoir accès à toutes les techniques culinaires, à tous les savoirs, à tous les « secrets ! » de la cuisine, je souhaite que les jeunes qui se destinent au métier de cuisinier puissent sentir, voir, toucher.

Pour cela, je milite depuis fort longtemps pour la formation par l'apprentissage. Je considère qu'il n'y a pas de meilleure formation pour les métiers manuels car, pour apprendre ces métiers il faut les pratiquer au quotidien. J'ai toujours plusieurs apprentis dans la maison.

Et puis je m'adresse aussi à ceux qui n'ont pas encore fait leur choix professionnel : j'ouvre ma cuisine aux collégiens pour leur stage d'observation en troisième.

Je dis à tous ces jeunes, les apprentis comme les lycéens, qu'être cuisinier c'est posséder un vrai métier et que ce métier, souvent durement acquis, leur ouvre ensuite les portes du monde. Sur toute la planète en effet, le métier de cuisinier est respecté, sur toute la planète on peut trouver un travail gratifiant car passionnant ; on côtoie des hommes et des femmes auprès desquels on peut s'enrichir, que ce soient d'autres cuisiniers, des convives, des producteurs, des artistes... C'est un métier qui permet d'exprimer sa sensibilité, sa personnalité, qui suscite l'enthousiasme.

C'est un métier de passion ; comment ne pas vouloir transmettre un tel métier ?!

Des étapes

1953 : Naissance de Guy Savoy ; enfance à Bourgoin-Jallieu.

1968 : Guy Savoy a quinze ans : il sera cuisinier... ou rien !

1968-1976 : Apprentissage et formation chez le chocolatier Louis Marchand, puis chez les frères Troisgros, chez Lasserre, au Lion d'Or à Genève, à l'Oasis à La Napoule.

1977-1979 : Claude Verger lui confie La Barrière de Clichy.

1980 : Guy Savoy ouvre son premier restaurant rue Duret à Paris ; il obtient une rapide reconnaissance du monde de la gastronomie.

1987: Le Restaurant Guy Savoy est transféré rue Troyon, dans un lieu beaucoup plus spacieux.

2002 : Guy Savoy est élu chef de l'année par ses pairs.

2003-2004 : Guy Savoy se lance dans l'ouverture de ses autres Maisons, toutes conçues par Jean-Michel Wilmotte : L'Atelier Maître Albert, une pâtisserie installée rive gauche, et Le Chiberta, à 20 mètres des Champs-Élysées, tous deux reconnus par tous les guides.

2006 : Ouverture à Las Vegas, dans le Caesars Palace, d'un Restaurant Guy Savoy, frère du restaurant parisien.

Mai 2015 : Le Restaurant Guy Savoy est transféré à la Monnaie de Paris, 11 quai de Conti, dans le VI^{ème} arrondissement de Paris.

2018 : Lauréat du Prix du Rayonnement gastronomique français.

2024 : Nommé Meilleur Restaurant du Monde par La Liste pour la septième année consécutive, et toujours au sommet de tous les guides gastronomiques.

Des appartenances

- . Membre fondateur du Collège Culinaire de France, créé en 2011
- . Membre du Comité Colbert depuis 2013.
- . Membre du Comité de soutien à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'alimentation (IEHCA), qui a présenté et obtenu en 2010 l'inscription par l'UNESCO du « Repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité.
- . Membre de la délégation du Comité scientifique qui a présenté et obtenu en 2017 l'installation de la Cité de la Gastronomie à Paris, à l'Hôtel de la Marine.



Des livres

1986 : Légumes gourmands - Editions Plon

1987 : La gourmandise apprivoisée - Editions Albin Michel

1998 : La cuisine de mes bistrots - Editions Hachette

2000 : 120 recettes comme à la maison - Editions Filipacchi

2003 : Vos petits plats par un grand - Editions Minerva

2013 : Best of Guy Savoy - Editions Alain Ducasse

2013 : Desserts, comme au restaurant / comme à la maison - Editions Alain Ducasse

2014 : Le goût de Stendhal - Editions Télémaque

2015 : Savourer la vie - Editions Flammarion

2015 : Tout l'œuf - Editions Télémaque

2021 : Soupes de printemps, Soupes d'été, Soupes d'automne, Soupes d'hiver - Editions Herscher

2022 : Guy Savoy cuisine les écrivains - XVI ème siècle - Editions Herscher

2022 : Le geste et la manière - Editions Le Cherche Midi

2023 : Guy Savoy cuisine les écrivains - XVII ème siècle - Editions Herscher



Soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes

La cuisine de Guy Savoy

Des règles simples, des lignes de force, un nombre d'or

La force des saveurs par la préservation du goût originel et de l'identité des produits. La recherche de l'esthétique car ce qui est bon au-dedans doit être beau au-dehors.

Le respect des saisons car la qualité ne peut être obtenue qu'à cette condition et puis aussi parce que l'homme n'est pas un individu déconnecté de son environnement.

La maîtrise des techniques, fruit de l'apprentissage, car maîtriser les techniques c'est être capable de s'en affranchir et donc, pouvoir donner libre cours à la création.

L'audace car, comme disait Danton : « De l'audace, encore de l'audace, toujours de l'audace ! »... mais en respectant ses convives, ses producteurs, ses équipes car le cuisinier est un rebelle uniquement pour le plaisir de ses convives !

Les plats signatures

Soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes

Servie en toutes saisons, elle appartient à l'histoire de la Maison. C'est un plat aux saveurs terriennes. L'artichaut, l'un des légumes préférés de Guy Savoy, est cuit dans un jus de truffes. La brioche feuilletée aux champignons marque le support de goût. Tartinée de beurre de truffes, elle est une adaptation salée de la brioche aux fruits confits de son enfance.

Les huîtres en nage glacée

Ce plat aurait pu s'appeler « de l'huître à l'huître ». Une purée d'huîtres très légèrement crémée tapisse le fond de la coquille. L'huître crue est posée dessus, une gelée d'eau d'huîtres nappe l'ensemble. Un filament d'oseille, du poivre et de minuscules dés de citron composent l'assaisonnement.



Rouget barbet en situation, la mer en garniture

Rouget barbet en situation, la mer en garniture

Le rouget désarêté et poêlé entier est devenu un des plats signatures de Guy Savoy.

Il est posé sur un « fond marin » constitué d'un « sable » d'épinards et algues séchés ; et il s'adosse à un « rocher » fait d'encornets, de légumes et champignons de saison, liés au jus du rouget et recouverts d'une feuille d'épinard. Sur ce rocher, des encornets poêlés l'observent...

Le goût du rouget est puissant ; il est concentré dans le jus fait avec son foie et déposé dans l'assiette à la dernière minute.

Moules et mousserons, jus « terre et mer »

Harmonie et contraste. Une entrée qui symbolise parfaitement l'accord subtil des saveurs iodées et des accents de sous-bois. Le trait d'union se fait par l'assemblage des jus de cuisson des moules et des mousserons. L'âme de ce plat réside dans le mariage de la consistance grasse du mousseron et du côté sec de l'iode. L'assaisonnement est apporté par le poivre, la feuille de roquette et le jus du citron.



Mille feuilles ouvertes à la vanille de Tahiti

Mille feuilles ouvertes à la vanille de Tahiti

Sur une assiette à la forme rectangulaire, telles un livre, les mille feuilles ouvertes laissent apparaître la trame d'une histoire qui s'écoute... quand Guy Savoy la raconte :

« Mon millefeuille à la vanille est toujours préparé à la minute, à la seconde même. Rien ne doit être laissé au hasard, jusqu'à sa couleur ambrée, puits de lumière. Surtout, qu'il ne soit pas trop foncé, car il en deviendrait amer. C'est toute une histoire qui nous unit, à commencer par le rituel du coucher. Invariable déroulé qui n'échappe jamais à la règle. L'allonger pour mieux l'entendre croustiller, étage par étage. Je tends mon oreille, j'écoute cette valse à deux temps entre le feuilletage qui donne de la voix et la crème qui susurre. Refrain inégalé. Partition savamment orchestrée. Harmonie des températures. Paradoxe des textures entre le croustillant et le crémeux. À chaque bouchée s'offre un mini-millefeuille ; le silence en point d'orgue. »



Du commis au directeur du restaurant : la routine n'existe pas !

« Aucune table n'est identique à une autre » dit Christophe Leboursier, directeur du Restaurant Guy Savoy, « chaque jour, on perçoit un détail qui modifie le service, le fait évoluer ».

C'est cette dynamique du service qui permet de viser en permanence l'excellence et qui est le secret d'une équipe soudée.

Une fois imprégnés de cet état d'esprit, chefs de rang et maîtres d'hôtel disposent d'une totale liberté d'action dans leur travail. C'est ce qui donne sa personnalité à l'équipe du Restaurant Guy Savoy et c'est ce qui permet à chacun de faire son métier avec passion.

Pour les uns, c'est une véritable pièce de théâtre qu'ils jouent deux fois par jour, à chaque table et pour chaque convive, enchaînant les réparties en fonction de la personnalité des convives. Pour d'autres, après qu'ils aient tout vérifié méthodiquement, tout millimétré et tout contrôlé d'un œil implacable, c'est une montée d'adrénaline qui les fait vibrer à chaque déjeuner et chaque dîner ; ou bien c'est le plaisir de choyer les convives, d'échanger sur les produits, les producteurs et tous sujets qui feront qu'un repas chez Guy Savoy ne ressemblera à aucun autre. Pour chacun, de toute façon, c'est une implication à 100%.

Tous ont une formation académique, c'est ce qui leur permet de donner libre cours à leur passion.

Ce qui motive cette équipe pour venir chaque jour au Restaurant Guy Savoy ? : le défi de rendre chaque convive heureux ; et pour cela, le côté humain prime tout.



Les vins et la passion des sommeliers

« Je dois rester humble, car de nombreux convives ont une plus belle cave que nous ! » dit dans un sourire le sommelier Sylvain Nicolas.

Une constatation partagée par les jeunes sommeliers qui forment l'équipe de Sylvain et qui sont, de surcroît, impressionnés par le livre de cave. Ils ont ici l'opportunité de goûter les très grands classiques français et étrangers, à parfaite maturité : un atout dans leur formation.

Ce sont en effet des centaines de bouteilles qui reposent à bonne température sous le lourd bâtiment de la Monnaie de Paris et Sylvain avoue un attachement particulier à quelques pépites qu'il sait être les dernières : « Toutes les bouteilles sont faites pour être bues ; et pourtant je suis triste quand je dois rayer certains millésimes de la carte » dit-il.

Mais, bien sûr, si le privilège d'un grand restaurant est de posséder ce genre de flacons exceptionnels, la cave du Restaurant Guy Savoy recèle bien d'autres vins, moins connus, plus jeunes, et qui sont, eux aussi de merveilleuses pépites. C'est d'ailleurs la découverte qu'a faite Sylvain lorsqu'il est entré dans l'équipe de sommellerie : les visites régulières chez les vigneron, grands ou petits, mondialement célèbres ou connus régionalement, mais tous passionnés, et qui lui ont appris la découverte des hommes, de leur travail, de leur philosophie, de leur lien avec leur terroir et le plaisir de retrouver le goût de chaque région dans les bouteilles.

Le fruit de ces visites et dégustations se retrouve ensuite dans ses commentaires aux convives : « J'exprime ce à quoi j'ai été sensible, en fonction de l'expérience que j'ai de chaque terroir. Cela reste une appréciation personnelle, peut-être fautive, mais la subjectivité est fondamentale. Et puis, il faut être prêt à toujours remettre en question ses convictions, goûter de nouveaux vins... puis regoûter ! ». Guy Savoy le laisse s'épanouir dans l'indépendance : « Il travaille dans l'esprit que je souhaite : professionnalisme, humilité et sensibilité ».

Le métier de sommelier demande assurément une passion qui fait une vocation. Chacun des sommeliers de l'équipe du restaurant a son histoire à cet égard ; une histoire qui raconte une orientation vers la sommellerie à l'occasion d'une rencontre. Pour Sylvain, c'est lors d'un stage dans un restaurant et au contact de l'équipe de sommeliers qu'il se passionne pour les terroirs et les appellations et découvre qu'il retient en peu de temps tous les noms et millésimes, pourtant nouveaux pour lui. Il s'inscrit alors en « mention spéciale sommellerie » et, « pour la première fois, dit-il, j'étais premier de la classe ! ».

Finalement, au Restaurant Guy Savoy, le vin garantit le plaisir et l'épanouissement de tous : des convives et des sommeliers !



Ligne de vaisselle Bernardaud dessinée par Bruno Moretti pour Guy Savoy

Pour la table, des partenaires avec ce petit supplément d'âme

L'harmonie d'une table ne peut naître que de la complicité de ceux qui la préparent. Aussi, Guy Savoy et ses équipes se sont-ils toujours entourés d'artistes et de designers pour créer et fabriquer chaque objet présent sur les tables du restaurant. Cette harmonie entre les objets et les hommes enveloppe les convives dans une atmosphère apaisante et unique.

© Laurence Mouton



Restaurant Guy Savoy, salon Belles Bacchantes



Human collection Alessi dessinée par Bruno Moretti pour Guy Savoy

Bruno Moretti et Guy Savoy : le designer et le cuisinier

Bruno Moretti a été étonné d'observer chez les cuisiniers des préoccupations proches de celles des designers : joindre la simplicité à l'harmonie dans leurs réalisations ; être toujours dans l'extrême précision ; rechercher la qualité totale des produits et des matériaux ; se mettre au service du convive et être conscient qu'« il n'y a pas de repentir possible », un couvert a été mal conçu, trop tard, c'est fait. Un plat a été mal conçu, trop tard, c'est fait !

Guy Savoy a exposé deux idéaux qui l'animent dans sa démarche de cuisinier et qu'il souhaitait voir devenir les fils conducteurs du travail du designer :

- établir une continuité entre la cuisine et la salle-à-manger en mettant à disposition du convive des objets habituellement réservés au cuisinier ; les deux univers devant être en osmose et se répondre l'un l'autre.
- concevoir des objets de table qui soient au service des plats, pensés en fonction de préparations et consistances spécifiques ; mais aussi, concevoir des objets de table qui soient des déclencheurs de plats nouveaux. La relation doit fonctionner dans les deux sens.

Lors d'un accord parfait mets et vins, la conversation a abouti à un accord parfait design et cuisine : Guy Savoy et Bruno Moretti sont tombés d'accord pour considérer que la vaisselle et les objets de table étaient le lien entre le convive et l'architecture, comme le trait d'union entre le convive et le cuisinier.

Quelques créations de Bruno Moretti pour le Restaurant Guy Savoy :

- Assiette trois bassins. Elle correspond à une demande expresse de Guy Savoy : créer en une seule assiette trois contenants différents, afin d'adapter avec précision, en cuisine, le contenant au contenu.
- Assiette perforée. La perforation évoque un paysage afin que la vapeur s'enfuit en beauté !
- Cloche et son conduit. Pour que s'échappe la fumée du plat car, selon Guy Savoy, « la cuisine c'est d'abord des odeurs, des senteurs, puis la vue et ensuite le goût ».
- Tasse surprise. Elle dispose d'un double fond pour y loger - peut-être ! - la dernière gourmandise que Guy Savoy propose en accompagnement du café.
- Couteau à tartiner : on prend et on tartine : un aller-retour ; et sa forme est légèrement différente selon qu'il sera destiné à un droitier ou à un gaucher.
- Les deux couteaux à viande, « Ulu » et « Savik ». Ils sont élémentaires, archétypaux du couteau à viande.
- Deux saladiers et leurs couverts ainsi que des « mini-couverts » dédiés aux bouchées salées et sucrées. Ces créations sont le départ d'une collection appelée « Human collection », en référence à la forme « en cœur » des saladiers ainsi qu'à l'idée de Guy Savoy selon qui : « se nourrir est la première préoccupation de l'humanité ».

L'ensemble de ces réalisations sont produites par les Maisons Alessi, Bernardaud et Tarrerias-Bonjean.

© Michael de Pasquale



Tasse surprise et le couteau Thau dessinés par Bruno Moretti pour Guy Savoy



Assiettes Sourire par Virginia Mo pour Guy Savoy

Le sourire de Virginia Mo

« Sourire : expression riieuse, marquée par de légers mouvements du visage et en particulier de la bouche, qui indique le plaisir... ».

Tout est dit dans cette définition et c'est sur ce thème éponyme et ô combien inspirant qu'une collection d'assiettes de présentation a vu le jour à la demande de Guy Savoy et exclusivement réalisée pour le Restaurant Guy Savoy à Paris par Virginia Mo.

L'idée maîtresse de ces assiettes placées sur chacune des tables avant l'arrivée des convives, est de les accueillir le plus sympathiquement possible... Un sourire c'est une invitation, une invitation à passer un très agréable moment.

Chaque pièce est peinte à la main, chaque « sourire » est donc unique mais l'on retrouve comme un fil rouge, l'expression graphique des 3 sens indispensables au plaisir de la table : la vue, l'odorat et enfin le goût.

Simplicité de la forme des assiettes ; plate et sans aucun relief afin de laisser la part belle au dessin, simplicité des couleurs employées ; les couleurs primaires, et enfin simplicité du trait ; ou la traduction picturale de l'enfance et de sa recherche instinctive du plaisir immédiat.

Décidemment, Guy Savoy est resté un grand enfant pour qui le sourire passe inéluctablement par l'assiette !

Les assiettes sont fabriquées par l'atelier « Un Jour d'Atelier » à Paris dans le XIV^{ème} arrondissement. Elles sont réalisées en faïence blanche.



Gouttes d'Eau par Laurent Beyne pour Guy Savoy

Les Gouttes d'Eau colorées de Laurent Beyne

Nous étions encore au XX^{ème} siècle quand Guy Savoy a rencontré Laurent Beyne... En 2015, la collaboration ne s'est pas démentie !

Laurent Beyne travaille par lente maturation puis fulgurance ; ça passe ou ça casse. Ce mode de création ressemble d'ailleurs à la technique de taille du verre qu'il a mise au point : une forme idéale dont il rêve et du verre fracturé pour y parvenir.

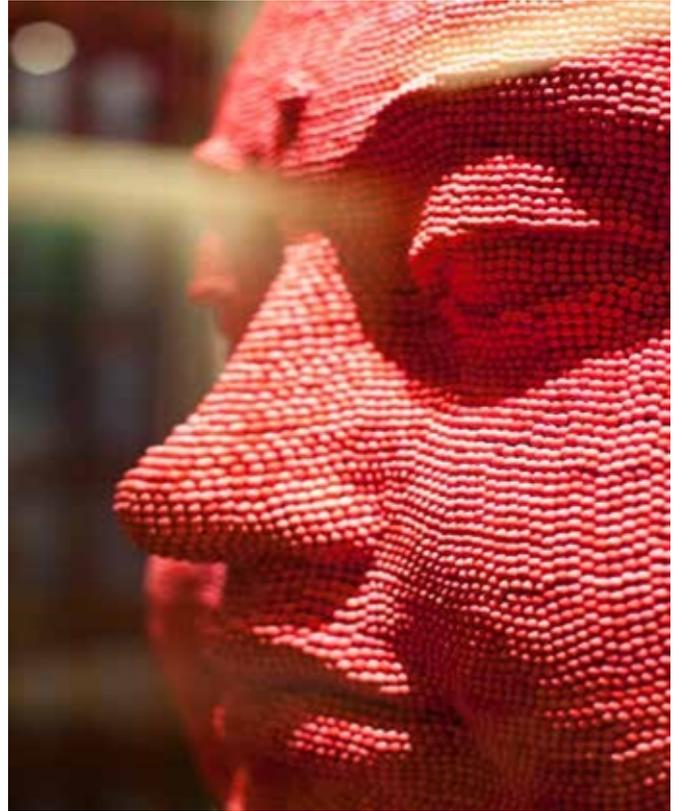
C'est lors d'un déjeuner chez Guy Savoy que la maturation s'est faite : dégustation des plats, observation de la table, ressenti de l'atmosphère, et la fulgurance est née à l'issue de ce moment d'immersion : « C'est la simplicité et la surprise qui m'ont imprégné tout au long de ce repas ; ce sont les thèmes que j'ai retenus pour créer les objets qui sont disposés sur les tables : une salière, une poivrière, un porte-bougie et deux beurriers (beurre doux, beurre salé) »

Etonnement admiratif de Guy Savoy : « Avec une telle synthèse, je te donne carte blanche ».

Et voici comment la compréhension entre deux hommes a abouti à cinq jolis objets de verre, intitulés « Gouttes d'Eau », et qui sont tellement en harmonie avec la cuisine et l'état d'esprit de la Maison qu'ils ont traversé la Seine depuis la rue Troyon jusqu'au quai de Conti en toute sérénité, comme s'ils avaient toujours fait partie des salons de la Monnaie de Paris.



Effervescence, Fabrice Hyber, 2015



Tête de Bouddha, David Mach, 2007



Autoportrait à la cigarette, Pierre et Gilles, 1999



Artichauts (Dessine-moi un artichaut), Fabrice Hyber, 2018

Les œuvres d'art au Restaurant Guy Savoy

« Il est indiscutable que c'est l'objet qui choisit le collectionneur. » Monique Barbier-Müller

Voici une promenade parmi les œuvres d'art qui ont choisi Guy Savoy :

Plusieurs œuvres de Fabrice Hyber :

- « Effervescence » - Huile, fusain, résine époxy, œuf d'autruche et plastique sur toile - 2015
- « L'Homme de Bessines » - Bronze peint, 87cm - 2012
- « L'Homme cellulaire » - Rondelles en acier, bois, peinture aérosol, 233 cm - 2015
- « Terre-Eau » - Huile, collage et fusain sur toile - 2006
- « Sauge robot » - Fusain, résine époxy, peinture à l'huile - 2008
- « Artichauts (Dessine-moi un artichaut) » - Pastel et huile sur mur et porte - 2018
- « Marche de l'onde » - Fabienne Verdier - Acrylique et technique mixte sur toile - 2018
- « (Mapping) Maybelline Wet Shine Cherry Rain » - Sterling Ruby - Vernis à ongle et encresur papier - 2006
- « L'intelligence de la main » - Joaquin Jimenez (graveur de la Monnaie de Paris) - Tirage argentique d'une peinture numérique - 2017
- « Tête d'homme, tête de femme » - Bronze de Bonama, Mali, Pays Dogon
- « Têtes de guerriers » - Terre cuite, Ancienne Chine, Dynastie Han - 131 ap J-C
- « Dame de cour - Fat lady » - Statue en poterie, Chine, Dynastie Tang
- « L'homme qui attend » - Fer forgé, Banama
- « Pipe » - Bamlike en bronze, Cameroun - fin XIX^{ème}
- « Femme à la coupe » - Statue Yoruba en bois peint - début XX^{ème}
- « Tête de Bouddha » - David Mach - Assemblage d'allumettes rouges, quatre exemplaires réalisés, chacun d'une couleur différente - 2007
- « Chaud devant » - Franky Boy - Acrylique sur toile - 2017
- « Petit-déjeuner, déjeuner, dîner » - Georges Autard - Peinture sur papier et collages
- « Ne me parlez pas sur ce thon » - Jean-Pierre Desclozeaux - épreuve pigmentée tirée sur toile 2017
- « Le Cocofesse » - Marie-Laure Viebel - graine d'or diamant, matiérée, soclée - 2011
- « Ebullition » - Denis Lang - Acrylique sur carton - 2021
- « Le Penseur » - Laurence Friche - sculpture en bronze
- « Politics of drawing, Nelson » - Adel Abdessemed - Diptyque, fusain sur papier - 2020
- « Enigme céleste » - Antoine Ribaut - 2023

« Pinault Collection »

Chaque année, François Pinault accroche une dizaine d'œuvres d'art sélectionnées dans le monde (« Pinault Collection »), qu'il prête à titre amical.

Guy Savoy : « Même dans mes rêves les plus fous, je n'avais imaginé voir de telles œuvres dans mon restaurant ! »



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 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 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 entrée / plat / dessert à 68 €

Menu Découverte 4 services à 135 €

Accord à 65 €

Menu identité 7 services à 185 €

Accord à 140 €

Capacité

85 couverts, 100 couverts en cocktail-dînatoire

Les salons

Salons privés de 14 à 40 couverts / Possibilité de privatiser le restaurant

Organisation de petits-déjeuners à partir de 10 couverts

Accès wifi, téléviseur connecté grand écran

Les plats et menus à emporter ou à livrer :

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 € renouvelés régulièrement.

Notre sélection de vins et champagnes en accompagnement.

Pour les livraisons et les « emportés » : commande sur notre site internet la veille au plus tard.



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 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.



© Alban Couturier et Henri Saromsky



LE CHIBERTA

Ouvert du lundi au vendredi au déjeuner et au dîner
Accueil de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h

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

Voiturier
Climatisation
Parking : Friedland
Accès : Métro Charles de Gaulle-Etoile



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

Nos plats et volailles fermières entières sont également disponibles à emporter.

Les menus (au déjeuner et au dîner) :

- Entrée + Plat + Dessert : 39,90 €
- Menu dégustation : 91€

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

Capacité

100 couverts / 150 couverts pour un cocktail-dînatoire
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



© Laurence Mouton

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 à 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 22h30.

Privatisable au déjeuner et au dîner.

Climatisation - Voiturier.

Accès : Métro Saint-Michel. - Parking : Notre-Dame.



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

LE RESTAURANT GUY SAVOY - LAS VEGAS

Le frère 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 2020 (the global authority on luxury travel) a, pour la onzième 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 et, 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 17h30 à 21h00.
Service voiturier - Climatisation.

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

Mai 2024

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