

RESTAURANT GUY SAVOY - LAS VEGAS

L'équipe

- **Franck Savoy** :
Directeur des Restaurants du Caesars Palace
- **Alain Alpe** :
Directeur Général du Restaurant GUY SAVOY
au Caesars Palace
- **Mathieu Chartron** : Chef de cuisine
- **Dyan NG** : 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

Menu Prestige (onze plats) : 290 \$

« T.G.V. Menu » (quatre plats/90 mn) : 140 \$

Menu « avant-spectacle » : servi entre 17h30 et 18h15 ; 98 \$.

Menu Elégance (six plats) : 190 \$

Bubble Bar : Le Guy Savoy « casual » : sélection de six différents champagnes servis au verre et plats de 25 \$ à 40 \$.

3 salons : ❖ *Salon Elliott* accueillant de 8 à 10 personnes
❖ *Salon Axelle* accueillant de 10 à 14 personnes
❖ *Krug Room* accueillant de 6 à 34 personnes. Menu « Krug » (accord mets et champagnes Krug) à 750 \$ et tous les autres menus.

La table du Chef en cuisine : de 2 à 6 personnes, « en pleine action ! »

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



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.



Franck SAVOY
Directeur des Restaurants
du Caesars Palace

Alain ALPE
Directeur Général du
Restaurant GUY SAVOY
Las Vegas

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 clin 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 and 2010)
- **THE DAILY MEAL**
"101 Best Restaurants in America"
(February 17, 2011)
- **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 2010)
- **GAYOT**
"Top 40 restaurants in the U.S."
(2008, 2009, 2010 and 2011)

"Top 10 U.S. Hotel Restaurants"
(2011)

