

## UN NOUVEAU RESTAURANT GUY SAVOY PREND SON ENVOL A SINGAPOUR

Trois tours de cinquante cinq étages chacune, coiffées d'une piscine à l'allure de paquebot et à l'équilibre improbable... voici planté le décor au sein duquel le restaurant GUY SAVOY a pris place en juin 2010.

C'est le Marina Bay Sands, une construction à l'architecture vertigineuse et à l'intérieur de laquelle se côtoient des restaurants, un hôtel, des boutiques, un musée et des expositions d'art, des salles de congrès, un casino et des théâtres.

Guy Savoy est le chef parisien qui a été sollicité pour représenter la haute cuisine française. Il a, comme pour son restaurant de Las Vegas, reproduit à l'identique les prestations de son restaurant de Paris.

Pour cela, il a choisi d'encadrer son équipe singapourienne par des collaborateurs formés de longue date à son école : Julien Drevon le sommelier, Charles-Benoit Lacour, le second de cuisine et Rémi Carmignani, junior sous-chef, sont tous des collaborateurs issus du restaurant parisien ; Eric Bost qui est le chef de cuisine et qui supervise la salle, travaillait sous sa direction à Las Vegas et Paris.

Dans une salle à manger d'environ soixante couverts avec deux salons privés, les plats phares de sa carte parisienne sont servis.

Un bar a aussi été ouvert à la suite du grand succès du « Bubble Bar » de Las Vegas. Des apéritifs et quelques plats y sont servis.

Ouverture :

Restaurant et « Bubble Bar »  
du mardi au samedi de 18h à 22h30  
et les vendredis et samedis de 12h à 14h

