



L'EQUIPE

Le chef : Stéphane Laruelle



© DR

Après l'école hôtelière, Stéphane Laruelle fait l'Ecole Supérieure de Cuisine Ferrandi puis intègre successivement les restaurants Faugeron, Crillon et Grand Véfour comme commis de cuisine. Il présente alors sa candidature à Guy Savoy, qui le prend rue Troyon puis l'envoie comme chef de partie dans son restaurant Le Cap Vernet, puis à La Butte Chaillot, où il sera chef pendant sept ans. Depuis 2007, il est le chef du Chiberta.

« Je suis heureux de suivre Guy Savoy car il est un bon guide, tant en ce qui concerne sa façon de voir en termes culinaires (l'important, ce sont la cuisson et les accompagnements) qu'en ce qui concerne sa manière de conduire les équipes où le principe de solidarité domine. Au Chiberta, je travaille avec l'esprit Guy Savoy, en m'adaptant au positionnement du restaurant. »

Le directeur associé : Thierry Belin

Après l'école hôtelière, Thierry Belin part à Londres comme commis de salle au Savoy (prémonitoire ?!). Il rentre en France un an et demi plus tard et poursuit son parcours au sein de plusieurs restaurants, dont celui de l'hôtel Martinez à Cannes, puis celui du Bristol à Paris. Il est engagé en 2004 au Chiberta comme maître d'hôtel et en est devenu en 2015 le directeur associé. « J'ai choisi le métier de la salle pour le contact avec les convives. Au Chiberta, je me sens bien car les convives y sont « chouchoutés ». J'ai été conquis par cette démarche qui consiste à offrir de nombreux petits plats en plus ; je n'avais vu cela nulle part ailleurs. »



© Nadine Rodd

UN RESTAURANT AVEC GUY SAVOY A DEUX PAS DE L'ETOILE

En 2004, Guy Savoy a installé une équipe à quelques pas de l'Etoile 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.

De la très cosy CEnothèque au comptoir-cuisine, en passant par deux confortables salons, les murs sont habillés de bouteilles et d'œuvres d'art de Bertrand Lavier et Gérard Traquandi. L'atmosphère est chaleureuse et la diversité 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 Stéphane Laruelle, Le Chiberta recèle des trésors d'imagination, aussi bien dans le choix de ses vins que dans la création de ses plats.



© Henri Saromsky

LE CHIBERTA

3, rue Arsène Houssaye, 75008 Paris

Tel : +33 (0)1 53 53 42 00 - chiberta@guysavoy.com - www.lechiberta.com

Ouverture tous les jours sauf le samedi au déjeuner et le dimanche.
Accueil de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 23h00 du lundi au vendredi.

Le samedi, accueil de 19h00 à 23h30.

Salons privés – Privatisation possible – Service Voiturier - Climatisation

LA CARTE

Printemps 2018

Les entrées

L'Huîtrade

huîtres Ronce « David Hervé » en deux préparations :
en nage glacée et granité concombre-coriandre 35€

Petit pois

en différentes textures à l'amande douce 29€

Truite de Banka

gravlax, asperge verte de Provence, sauce Lauris 35€

Bœuf Normand au caviar

en tataki, soja-avocat à l'huile de sésame 38€

Les poissons sauvages

Sole de Vendée

morilles, pointes d'asperge verte, jus au vin jaune 48€

Merlu de ligne

pommes grenaille de Noirmoutier confites
au beurre demi-sel « Bordier », tellines, condiments aux algues 38€

Turbot des côtes normandes

à la plancha, légumes printaniers infusés à la vanille 52€

Les viandes*

Ris de veau

laqué, ravioles croustillantes de carotte jaune infusion à la citronnelle 52€

Magret de canard gras corrézien

confit au poivre Timut foie gras de canard en fines feuilles de navets au citron vert 48€

Agneau d'Aveyron

croustillant-rôti à l'estragon et aubergine blanche 45€

* Viandes d'origine France

Les fromages

Plateau de fromages affinés de la maison Quatrehomme 20€

Les desserts

Choco-noisette 19€

Texture d'orange et pomelo

parfumé au thé Earl Grey 19€

Rhubarbe-verveine 19€

Sablé citron jaune meringué 19€

Dessert du moment 19€

LES MENUS

Menu Déjeuner 49€

Au choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts

Menu Dégustation 110€

Amuse-Bouche – 1 entrée – 2 plats – Fromage – Pré-dessert - Dessert

Menu Dégustation en accord Mets et Vins 165€

Amuse-Bouche

Petit pois en différentes textures à l'amande douce

Truite de Banka

gravlax, asperge verte de Provence, sauce Lauris

Sole de Vendée

morilles, jus au vin jaune

Agneau d'Aveyron

croustillant-rôti à l'estragon et aubergine blanche

Sainte-Maure frais

pesto d'olive taggiasche

Pré-dessert

Choco-noisette

Moulin de Gassac « Faune » 2017

Mâcon- Lugny 2016, Joseph Drouhin

Château Castera, Médoc 2008

LES MAISONS GUY SAVOY

Le Restaurant Guy Savoy, Le Chiberta, Les Bouquinistes, L'Atelier Maître Albert, Goût de Brioche, Le Restaurant Guy Savoy à Las Vegas... Les Maisons Guy Savoy ont toutes le même parfum et chacune sa personnalité.

- 1 **Le Restaurant Guy Savoy**, installé dans les salons de la Monnaie de Paris, propose une cuisine à la rigueur classique pour des créations dans le feu de la modernité.

RESTAURANT GUY SAVOY – Monnaie de Paris – 11 quai de Conti, 75006, Paris
Réservations : www.guysavoy.com – reserv@guysavoy.com – Tél : 01 43 80 40 61

- 2 **Le Chiberta**, restaurant gastronomique aux allures de club, situé dans le quartier de l'Arc de Triomphe, à quelques pas des Champs-Élysées.
Le lieu accueille également une Huîtrade.

LE CHIBERTA – 3 rue Arsène Houssaye, 75008 Paris
Réservations : www.lechiberta.com – chiberta@guysavoy.com – Tél : 01 53 53 42 00

- 3 **Les Bouquinistes**, en bord de Seine, face à l'Île de la Cité et à quelques pas du Pont-Neuf. La salle accueille une fresque « Menu-Mental » de Fabrice Hyber. « Déjeuner dans un tableau, c'est une expérience singulière ! ».

LES BOUQUINISTES – 53 quai des Grands Augustins, 75006 Paris
Réservations : www.lesbouquinistes.com – bouquinistes@guysavoy.com – Tél : 01 43 25 45 94

- 4 **L'Atelier Maître Albert**, viandes, volailles, poissons... préparés dans une rôtisserie très contemporaine, au cœur du très vieux Paris. Au pied de Notre-Dame, rive gauche.

L'ATELIER MAITRE ALBERT – 1 rue Maître Albert, 75005 Paris
Réservations : www.ateliermaitrealbert.com – ateliermaitrealbert@guysavoy.com – Tél : 01 56 81 30 01

- ★ **Le Restaurant Guy Savoy**, installé au Caesars Palace de Las Vegas, conçu comme le jumeau du restaurant parisien.

RESTAURANT GUY SAVOY – Caesars Palace – Las Vegas – Tel : +1 702 731 7286

Le Paris de Guy Savoy



www.lechiberta.com



Restaurant Le Chiberta



@GuySavoy



Guy Savoy

