RESTAURANT GUY SAVOY

DOSSIER DE PRESSE

Sommaire

3-4 : La gastronomie s'est imposée au monde

5-9 : Le rôle du cuisinier dans la société

10-13 : Le Restaurant Guy Savoy

14-17 : Guy Savoy

18-21 : La cuisine de Guy Savoy

22-23 : Harmonie totale entre le salé et le sucré. Le pâtissier ne la joue pas solo !

24-25 : Du commis au directeur du restaurant : la routine n'existe pas !

26-27 : Les vins et la passion des sommeliers

28-33 : Pour la table, des partenaires avec ce petit supplément d'âme

34-35 : Les œuvres d'art au Restaurant Guy Savoy

36-44 : Les Maisons Guy Savoy

45 : Coffrets cadeaux, Privatisations, Réseaux sociaux, Boutique en ligne

© Laurence Mouton

Les cuisiniers en action

La gastronomie s'est imposée au monde

« Il s'est passé davantage de choses sur la planète culinaire ces trente 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 ».
À 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 ».

Le rôle du cuisinier dans la société

Un rôle économique – Le chef d'entreprise

Le cuisinier-restaurateur fait partie des acteurs économiques de premier plan car il est un chef d'entreprise, employant un personnel nombreux et qualifié, et de surcroît non délocalisable ; il crée de l'emploi et de la richesse pour le pays.
Il contribue à entretenir une activité économique sur tout le territoire car il a besoin d'un réseau de producteurs locaux et régionaux.
Il participe à la mise en valeur de l'artisanat par sa réussite et à la promotion des produits dont il est la vitrine (vins, arts de la table, …).

Pour toutes ces raisons, Guy Savoy est reconnu comme un acteur de référence par des institutions de natures très différentes.
Il est, par exemple, sollicité régulièrement pour participer, en tant que cuisinier et chef d'entreprise, à des événements comme « les Rencontres de la Niaque » organisées par BPI France (la Banque Publique d'Investissement), « Planète PME » organisé par la CPME (Confédération des Petites et Moyennes Entreprises) ; il entre au dictionnaire Larousse qui le fait figurer désormais dans ses pages avec ce commentaire : « propriétaire d'un restaurant prestigieux et de plusieurs bistrots » ; il est sollicité par des universitaires , comme le professeur de l'université de San Francisco Thomas Maier, qui le choisit pour écrire un livre consacré au management dans la restauration, ou comme le professeur à HEC Katharina Balazs qui consacre un livre au difficile équilibre que doivent tenir les grands chefs cuisiniers entre créativité et leadership.

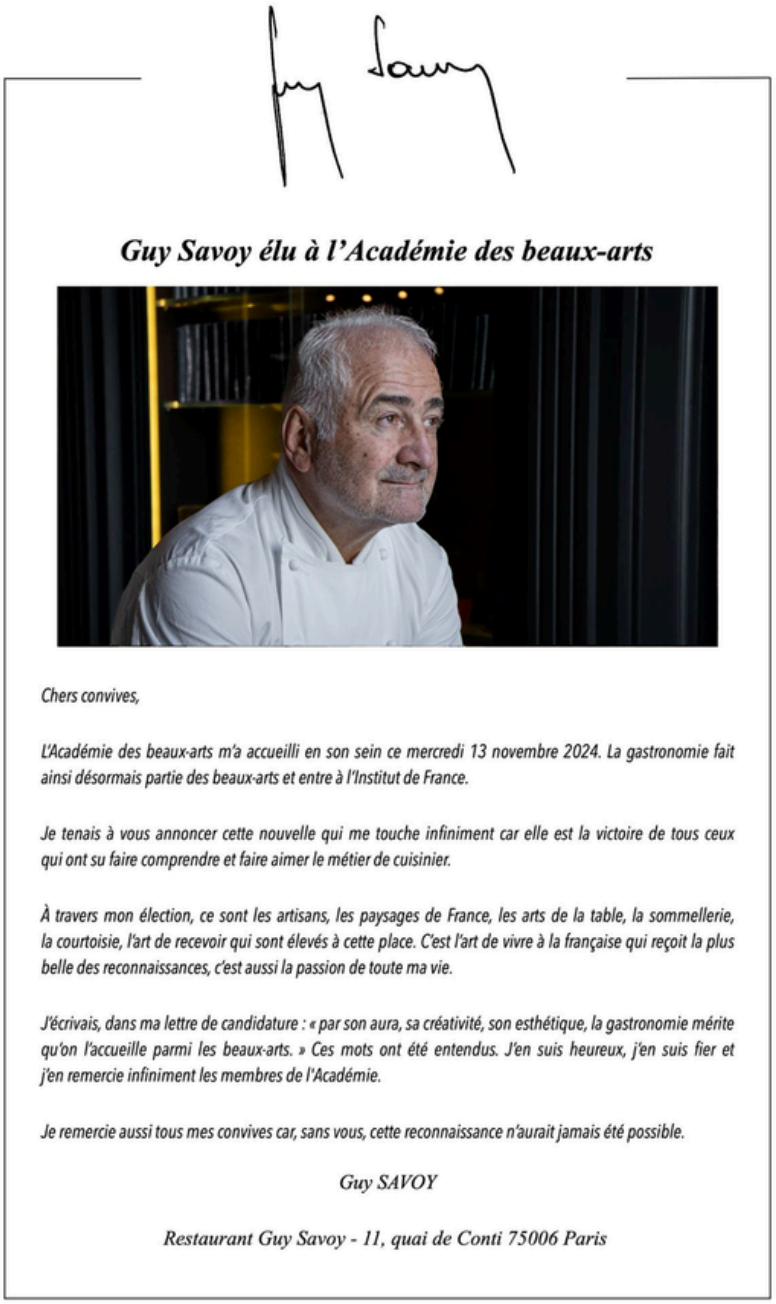
Un rôle culturel – Nourrir l'âme aussi

Les restaurants sont bien souvent des lieux où sont exposés des œuvres d'art, ils sont aussi des vitrines pour les arts de la table ainsi que pour les produits représentatifs de la tradition française comme les vins ou les spécialités régionales.

Les restaurants donnent le goût de la France, ils sont le lieu de la culture gastronomique et de la culture tout court car, en faisant rayonner notre art de vivre, les cuisiniers nourrissent l'âme aussi.

Au restaurant Guy Savoy sont exposées des œuvres d'artistes comme Fabrice Hyber ou Adel Abdesemed ; François Pinault a aussi souhaité y exposer des tableaux de sa collection. Guy Savoy fait appel à des artistes et designers pour habiller ses tables, ainsi Virginia Mo qui crée ses désormais fameuses « assiettes colorées », Laurent Beyne qui crée pour lui des salières et poivrières « gouttes d'eau », Lionel Dinis-Salazar et Jonathan Omar qui ont élaboré une « scénographie de table » avec des présentoirs d'amuse-bouche qui évoquent les toits de Paris.

L'Institut de France a demandé à Guy Savoy d'intervenir aux Rencontres Patrimoine, Sciences et Technologie, sur « le futur de la gastronomie française, l'un des plus grands patrimoines à l'échelle mondiale », l'Académie des Sciences Morales et Politiques l'a reçu lors d'une de ses séances pour mieux comprendre le métier du cuisinier « artisanat du rêve » ; porte-parole de la MFPCA présidée par Jean-Robert Pitte, il a été la voix de la France à l'UNESCO, pour plaider la reconnaissance du « repas gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'humanité ; premier cuisiner à être élu à l'Académie des beaux-arts, il fait ainsi entrer la gastronomie à l'Institut de France en 2024.



Guy Savoy élu à l'Académie des beaux-arts

Chers convives,

L'Académie des beaux-arts m'a accueilli en son sein ce mercredi 13 novembre 2024. La gastronomie fait ainsi désormais partie des beaux-arts et entre à l'Institut de France.

Je tenais à vous annoncer cette nouvelle qui me touche infiniment car elle est la victoire de tous ceux qui ont su faire comprendre et faire aimer le métier de cuisinier.

À travers mon élection, ce sont les artisans, les paysages de France, les arts de la table, la sommellerie, la courtoisie, l'art de recevoir qui sont élevés à cette place. C'est l'art de vivre à la française qui reçoit la plus belle des reconnaissances, c'est aussi la passion de toute ma vie.

J'écrivais, dans ma lettre de candidature : « par son aura, sa créativité, son esthétique, la gastronomie mérite qu'on l'accueille parmi les beaux-arts. » Ces mots ont été entendus. J'en suis heureux, j'en suis fier et j'en remercie infiniment les membres de l'Académie.

Je remercie aussi tous mes convives car, sans vous, cette reconnaissance n'aurait jamais été possible.

Guy SAVOY

Restaurant Guy Savoy - 11, quai de Conti 75006 Paris

Un rôle international – L'image de la France

Le cuisinier est un phare de la culture française ; déjeuner ou dîner dans un restaurant gastronomique est une étape bien souvent incontournable d'un voyage en France.
Il est un ambassadeur de l'art de vivre à la française pour les touristes, mais aussi pour les étrangers dans leur pays, car il forme des cuisiniers étrangers, il implante des restaurants à l'étranger, il concourt à l'exportation de produits français.

Ainsi, Guy Savoy a-t-il ouvert à Las Vegas un restaurant (au Caesars Palace) et deux boutiques de brioches (au Caesars Palace et à l'Hôtel Paris), il a formé des cuisiniers étrangers, dont Gordon Ramsay est peut-être le fleuron !

Deux présidents de la République, Nicolas Sarkozy et Emmanuel Macron, l'ont choisi pour les accompagner lors de leur visite d'État aux États-Unis.

Le président Barack Obama a été invité à déjeuner chez Guy Savoy par François Hollande, le président d'Argentine et son épouse ont été invités par Emmanuel Macron.

Le Comité Colbert, qui est l'ambassadeur du luxe et de l'art de vivre à la française, compte le restaurant Guy Savoy parmi ses membres.

Un rôle d'enseignement – Passion et transmission

Tout cuisinier est en permanence un formateur ; bien rares sont les restaurants qui n'emploient pas au moins un apprenti ; les restaurants, selon leur taille ont aussi des stagiaires, jeunes ou en reconversion, français ou étrangers ; ils assurent la transmission d'un savoir, ils permettent à des jeunes d'acquérir un métier valorisant et où le chômage n'existe pas.

Dans ses cuisines, Guy Savoy accueille des apprentis et stagiaires du monde entier, qui viennent se former et emporteront un petit morceau de France dans leur pays ; les écoles de cuisine (Ferrandi, Médéric, Cordon Bleu, Ritz Escoffier, …) le sollicitent pour intervenir auprès de leurs élèves afin de transmettre la passion du cuisinier ; des étudiants de grandes écoles viennent l'interviewer pour la réalisation de leur mémoire ; le prix Liliane Bettencourt « pour l'intelligence de la main », consacré à l'apprentissage, le sollicite pour être son parrain et le ministère de l'Education Nationale choisit son intervention à l'UNESCO comme l'un des sujets du Baccalauréat 2023 !

© Restaurant Guy Savoy

BACCALAURÉAT GÉNÉRAL

ÉPREUVE D'ENSEIGNEMENT DE SPÉCIALITÉ

SESSION 2023

HISTOIRE-GÉOGRAPHIE, GÉOPOLITIQUE et SCIENCES POLITIQUES

Lundi 20 mars 2023

Durée de l'épreuve : **4 heures**

L'usage de la calculatrice et du dictionnaire n'est pas autorisé.

Dès que ce sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Ce sujet comporte 4 pages numérotées de 1/4 à 4/4.

Le candidat traitera un sujet de dissertation, au choix parmi les sujets 1 et 2, ET l'étude critique de documents.

Répartition des points

Dissertation	10 points
Étude critique de documents	10 points

Document 2

M. Guy Savoy a estimé que le projet de candidature auprès de l'UNESCO visait à faire prendre conscience aux Français de la grande diversité de notre patrimoine culinaire, des spécialités de l'ensemble de nos régions, mais aussi de nos métiers de bouche. En effet, tout le monde n'a pas connaissance de cette grande richesse de nos territoires. Or, cette diversité est véritablement propre à la France : le nombre de variétés de pains et de fromages en est une illustration.
Il a souligné que ce patrimoine, issu des spécificités de nos terroirs, de l'observation et du savoir-faire des hommes, fait pleinement partie de notre culture. Il renvoie, en amont, à l'ensemble de notre filière agricole.
Par ailleurs, il a indiqué qu'un grand nombre de chefs français sont sollicités à l'étranger et y exportent leur savoir-faire : tel est le cas, par exemple, au Japon, où beaucoup de restaurants « trois étoiles » ont un chef français. Mais la demande s'accroît fortement, ces dernières années, dans des pays comme la Russie, l'Ukraine ou l'Inde.
À cet égard, il a indiqué qu'il avait été contacté pour participer à un projet d'école hôtelière à Pondichéry : le développement d'une classe moyenne en Inde crée en effet une très forte demande en ce domaine.
Il a souligné, ensuite, l'impact de ce patrimoine gastronomique en termes économique et touristique. Citant un récent article paru dans *Le Monde*, il a fait observer que le chiffre d'affaires tiré de l'exportation des vins français représentait l'équivalent de 180 Airbus... Cependant, il a indiqué qu'il restait des efforts à faire, dans un grand nombre de domaines, pour renforcer l'attractivité de notre pays et donc valoriser notre grand potentiel.
Il a précisé, ensuite, qu'il faisait appel à plus de 460 fournisseurs pour l'approvisionnement de son restaurant. Des personnes de 14 nationalités y travaillent, dans un esprit de respect réciproque et d'épanouissement dans le travail.
Il a souhaité que l'école et les institutions relaient un message fort pour revaloriser les métiers de bouche et leur « redonner de la noblesse ».

Source : compte-rendu de l'audition du chef étoilé Guy Savoy, *Rapport d'information sur l'inscription de la gastronomie au patrimoine immatériel de l'UNESCO rédigé au nom de la commission des Affaires culturelles du Sénat*, 2008

© Restaurant Guy Savoy

Un rôle social – Les non-essentiels ?

Combien d'événements familiaux, professionnels ou publics se fêtent au restaurant ! Combien de villages voient leur vie renaître parce qu'un restaurant s'est installé ! C'était tellement évident qu'on l'avait oublié ; le COVID et ses confinements ont été un révélateur qui a fait mal. Le restaurant n'était pas « non-essentiel » !

Patrimoine, culture, valeurs du travail, lien avec la nature, les saisons, l'environnement, lien social, humanité, formation, transmission, art de vivre, le restaurant concourt à notre civilisation, il est même « *le dernier lieu civilisé de la planète* » dit Guy Savoy !

De tout cela, le pays est reconnaissant et il le manifeste avec ses mots à lui : il fait Guy Savoy officier de la Légion d'Honneur, commandeur de l'Ordre National du Mérite, chevalier des Palmes Académiques, officier du Mérite agricole, commandeur des Arts et des Lettres.

© Laurence Mouton

Restaurant Guy Savoy, salon Belles Bacchantes

Le Restaurant Guy Savoy

Au sommet des plus grands guides gastronomiques

- Meilleur Restaurant du Monde selon La Liste de 2017 à 2026 (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

À 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° 24, 27, 58, 70
Parking public : Quai des Orfèvres
Fermeture hebdomadaire : les dimanches, lundis et mardis

Possibilité de privatiser le Restaurant tous les jours y compris les dimanches, lundis et mardis

© Laurence Mouton

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 XXIème 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 habillés, 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 XVIIIème siècle lui donne des volumes hors norme et de grandes fenêtres qui courent le long des murs tandis que le XXIème 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 !

© Laurence Mouton

Guy Savoy

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 ?!

Guy SAVOY

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 : Ouverture de L'Atelier Maître Albert, rôtisserie installée rive gauche.

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

2007 : Guy Savoy ouvre ses cuisines aux Studios Pixar afin qu'ils voient et comprennent le rythme des cuisiniers en vue de réaliser le film d'animation *Ratatouille*. Guy Savoy prête aussi sa voix à un personnage dans la version française.

Mai 2015 : Le Restaurant Guy Savoy est transféré à la Monnaie de Paris, 11 quai de Conti, dans le VIème arrondissement de Paris.

2018 : Lauréat du Prix du Rayonnement gastronomique français.

2020 : Membre de l'Académie Gault & Millau, qui rassemble les dix chefs titulaires de cinq toques d'or à vie.

Novembre 2024 : L'Académie des beaux-arts a élu Guy Savoy au fauteuil V de la section des membres libres, précédemment occupé par Michel David-Weill.

2026 : Nommé Meilleur Restaurant du Monde par La Liste pour la neuvième année consécutive, et toujours au sommet des guides gastronomiques.

Des appartenances

. 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 fondateur du Collège Culinaire de France, créé en 2011.
. Membre du Comité Colbert depuis 2013.
. 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.
. Membre de l'Académie des beaux-arts depuis 2024.

© Guillaume Paret

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 - XVIème siècle – Editions Herscher
2022 : Le geste et la manière – Editions Le Cherche Midi
2023 : Guy Savoy cuisine les écrivains - XVIIème siècle – Editions Herscher
2024 : Guy Savoy cuisine les écrivains - XVIIIème siècle – Editions Herscher
2025 : Guy Savoy cuisine les écrivains - XIXème siècle - Editions Herscher

© Laurence Mouton

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.

© Guillaume Paret

Moules et mousserons, jus « terre et mer »

Moules et mousserons, jus « terre et mer »

Harmonie et contraste. Une entrée qui symbolise parfaitement l'accord inattendu 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.

Rougets-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.

© Restaurant Guy Savoy

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. »

© Guillaume Paret

Guillaume Godin, Chef Pâtissier

Harmonie totale entre le salé et le sucré
Le pâtissier ne la joue pas solo !

Nombreux sont les convives à choisir le Restaurant Guy Savoy pour y fêter un événement de leur vie, et ils attendent en général le dessert pour le révéler, avec l'offre d'une bague pour une demande en mariage, d'un cadeau pour un anniversaire, … « *C'est la cerise sur le gâteau qui arrive au moment du dessert !* » dit Guillaume Godin, et nous devons tous être à la hauteur de l'émotion des convives pour ce moment intense qui restera dans leur mémoire.

Depuis 2019, Guillaume, avec son équipe, met au service du Restaurant Guy Savoy sa passion pour la pâtisserie, qu'il définit comme « *faite de rigueur et de minutie* », mais aussi comme « *une indissociable harmonie avec la cuisine* », car le dessert doit être dans le fil conducteur de la cuisine. Ainsi, non seulement Guillaume est-il très attentif aux plats afin de comprendre la façon dont Guy Savoy les a conçus, mais aussi s'inspire-t-il des dressages faits en cuisine.

Au Restaurant Guy Savoy, la partie du repas consacrée à la pâtisserie répond en fait à la même mise en scène que celle consacrée à la cuisine.
Elle commence avec une mise en bouche, le pré-dessert, qui assure la transition. Elle se poursuit avec le dessert commandé par le convive, un dessert très tourné vers les fruits, léger, frais, coloré, marquant la saison et qui donne lieu à un échange avec le pâtissier quand il vient ajouter la touche finale à l'assiette. C'est alors qu'arrive une surprise avec le chariot des desserts, composé de douceurs de l'enfance telles que le riz au lait, la crème caramel, la guimauve, le clafoutis, les tartes, les macarons, la mousse au chocolat, les glaces et sorbets. Tout s'achève en apothéose avec le sorbet au thé Earl Grey sur une crème anglaise au poivre.

Et la Maison Guy Savoy porte une ultime attention à ses convives au moment de leur départ : une brioche feuilletée aux pralines est offerte à chacun ; elle prolongera, de retour chez eux, les sensations vécues au restaurant…

© Laurence Mouton

Christophe Leboursier, directeur du restaurant

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.

© Laurence Mouton

Sylvain Nicolas, Chef sommelier

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 vignerons, 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 fausse, 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 !

© Laurence Mouton

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 Bibliothèque

© Michael de Pasquale pour Alessi

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'enfuie 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

© Michael de Pasquale

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

© Virginia Mo

Assiettes Colorées par Virginia Mo pour Guy Savoy

Les assiettes colorées

Une collection d'assiettes de présentation exclusivement réalisée pour le Restaurant Guy Savoy à Paris par Virginia Mo.

Ces assiettes sont placées à chaque table avant l'arrivée des convives, afin de les accueillir en couleurs ! Des couleurs vives qui éclatent de joie et, en contraste avec une déclinaison de tons gris ardoise des salons, mettent la table au centre de tout.

Chaque pièce est peinte à la main, chaque « assiette colorée » est donc unique.

Des assiettes uniques, joyeuses et simples :

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

© Laurence Mouton

Gouttes d'Eau par Laurent Beyne pour Guy Savoy

Les Gouttes d'Eau de Laurent Beyne

Nous étions encore au XXème siècle quand Guy Savoy a rencontré Laurent Beyne…
Au XXIème siècle, 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)* ».
Étonnement 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.

© Laurence Mouton et Marc Domage

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, 87 cm - 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
- « Fragil » - Fusain, peinture à l'huile, sur toile – 2023
- « Solair 2024 » - Fusain, peinture à l'huile, sur toile – 2023

- « 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 encre sur 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
- « Femme à la coupe » - Statue Yoruba en bois peint - début XXème
- « 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
- « 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
- « Politics of drawing, Les Coqs » - Adel Abdessemed – Jet d'encre pigmentaire – 2022
- « 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 INSTANTANÉMENT 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 ses Maisons.
Des Maisons où il règne un même état d'esprit, où les équipes sont formées à "l'école Guy Savoy" et sont soudées autour de leur directeur ... à Paris ou à Las Vegas.

L'Atelier Maître Albert

Caesars Palace

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 granite 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

- Salade du moment et foie de volaille
- Volaille fermière rôtie à la broche, pomme purée
- Pomme ou Ananas rôti " à la broche" et son sorbet

Le menu de l'atelier, tous les jours (au déjeuner et au dîner) :

- Entrée + Plat + Dessert : 45 €
- Menu dégustation : 115 €

Le menu de l'atelier, (au déjeuner de la semaine) :
Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 36 €

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

Capacité

Salon Bibliothèque privatisable entre 10 et 16 personnes.
Salon Vinothèque privatisable entre 20 et 28 personnes.
Salle Cheminée privatisable entre 40 et 80 personnes.
Privatisation totale du restaurant entre 60 et 120 personnes.

Parking Lagrange à 50 m.

© L'Atelier Maître Albert

Autour de la Tomate

© 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 ».

© L'Atelier Maître Albert

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.

© Laurence Mouton

Ouverture

Ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner
Déjeuner de 12h à 14h30
Dîner de 18h30 à 21h30

Privatisable au déjeuner et au dîner
Climatisation - Voiturier
Accès : Métro Saint-Michel
Parking : Notre-Dame

LE RESTAURANT GUY SAVOY – LAS VEGAS
Caesars Palace
3570 Las Vegas Boulevard South
Las Vegas - NV 89109
ÉTATS-UNIS
Tel : +1 702 731 7286
guysavoy@caesars.com

Le frère jumeau 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 2025 (the global authority on luxury travel) a, pour la seizième année consécutive, attribué les « 5 étoiles » au Restaurant Guy Savoy - Las Vegas.

Le Restaurant Guy Savoy Las Vegas s'est vu également décerné 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
« À la carte » menu

Capacité
Trois salons privés pouvant accueillir de 8 à 64 personnes.

© Caesars Palace

Saint-Jacques et sa coquille en pain brioché, Kaluga caviar, perle de citron et endive

© Caesars Palace

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 États-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 Steack 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.

© Michael Rudin

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 États-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 États- Unis et du reste du monde ; c'est formidablement motivant ».

Ouverture
Ouvert du mardi au samedi, uniquement au dîner

Accueil de 17h00 à 21h00
Service voiturier - Climatisation

Coffrets cadeaux

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

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 @guysavoylasvegas

Suivez également Guy Savoy sur Instagram et X

@guysavoy #ateliermaitrealbert @guysavoylasvegas
#guysavoy

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

RESTAURANT GUY SAVOY, 11 quai de Conti, 75006 Paris
tél : +33 (0)1 43 80 40 61 – reserv@guysavoy.com
SALONS PARTICULIERS, VOITURIER
www.guysavoy.com
Février 2026