

LES MAISONS
GUY SAVOY

LES MAISONS GUY SAVOY

UN MÊME PARFUM

Des lieux où règne un même état d'esprit

Une cuisine "Guy Savoy", inspirée par ses goûts, son enfance

De véritables ateliers d'artisans où les produits sont livrés une voire deux fois par jour

DES PERSONNALITÉS MARQUÉES

Des produits travaillés à l'assiette en fonction de la sensibilité de chaque chef

Des patrons maîtres à bord et des équipes soudées

LA CUISINE EST L'ART
DE TRANSFORMER
INSTANTANÉMENT
EN JOIE DES PRODUITS
CHARGÉS D'HISTOIRE

Sommaire

02 – 03 : La cuisine dans les Maisons Guy Savoy

04 – 05 : Le Restaurant Guy Savoy à la Monnaie de Paris

06 – 07 : Le Chiberta

08 – 09 : Les Bouquinistes

10 – 11 : L'Atelier Maître Albert

12 – 13 : Le Restaurant Guy Savoy à Las Vegas

14 : Coffrets Cadeaux – Privatisations – Réseaux Sociaux



La cuisine dans les Maisons Guy Savoy

« La cuisine est l'art de transformer instantanément en joie des produits chargés d'histoire.

Histoire de la variété et des années qu'il a fallu pour l'affiner ; histoire également de la vie de chaque produit dans son individualité, avec le lot d'imprévus auxquels il a résisté. »

Pour Guy Savoy, la cuisine est une discipline quotidienne où le temps et le travail se conjuguent en une pratique soumise à l'appréciation de la vue, du toucher, de l'odorat et du goût. Ce sont les sens qui façonnent la réalité culinaire. La cuisine de Guy Savoy exprime d'abord sa sensibilité, sa passion.

Un repas dans l'une des Maisons Guy Savoy mobilise les talents conjugués du chef, des équipes de salle et de cuisine, afin de mettre en valeur les saveurs des produits de notre planète, le fruit du travail des meilleurs fermiers, éleveurs, producteurs et vignerons, tous conscients de la valeur d'un patrimoine commun et partagé.
« Tout est permis lorsqu'on respecte et exalte le produit. »

L'exécution d'une recette requiert des gestes précis. Chacun à son poste a appris à maîtriser la cuisson, la transformation des produits, à jouer des saveurs en fonction des saisons afin de tendre vers leur parfaite union ou bien de mettre en valeur leurs différences.

C'est ce que Guy Savoy appelle « le juste moment », un travail invisible depuis la salle. Travail d'artiste ? « Non, précise Guy Savoy, travail d'artisan ».

Chaque ingrédient atteint une perfection de texture, de cuisson, et de saveur. C'est ce que l'on appelle la « grande transformation », une vraie magie concrète et instantanée. Celle qui fait « vibrer » Guy Savoyet et les cuisiniers dans chacune des Maisons. Cette joie, source de création, naît devant le « piano » et doit s'épanouir sur le palais de chaque convive.



Monnaie de Paris, 11 quai de Conti, 75006 Paris
Tel : 33 (0)1 43 80 40 61
Fax : 33 (0)1 46 22 43 09
reserv@guysavoy.com
www.guysavoy.com

Le Restaurant Guy Savoy à la Monnaie de Paris

Le Restaurant Guy Savoy, au sommet de tous les guides gastronomiques, est installé à la Monnaie de Paris, dans six salons du XVIII^e siècle qui regardent la Seine, le Louvre, le Pont Neuf et l'Institut de France.

Dans ce lieu, Jean-Michel Wilmotte a conçu un décor sobre et contemporain où les tables sont de véritables scènes de théâtre qui captent toute la lumière, et où les œuvres d'art attisent les feux de la modernité.

À la table de Guy Savoy, l'atmosphère est chaleureuse et le service attentif. Quant à la cuisine, elle exprime la sensibilité du cuisinier, à l'aise dans son époque : Soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes, Rouget barbet « en situation », la mer en garniture, Millefeuille « minute » à la gousse de vanille...

Quelques plats fétiches

- Les huîtres en nage glacée
- Enorme langoustine grillée, légèrement pimentée et navet « en filets »
- Du saumon « figé » sur la glace, consommé brûlant, « perles » de citrons
- Soupe d'artichaut à la truffe noire, brioche feuilletée aux champignons et truffes
- Selle et carré d'agneau « terre et iode »
- Millefeuille « minute » à la gousse de vanille
- Pur chocolat

Menus

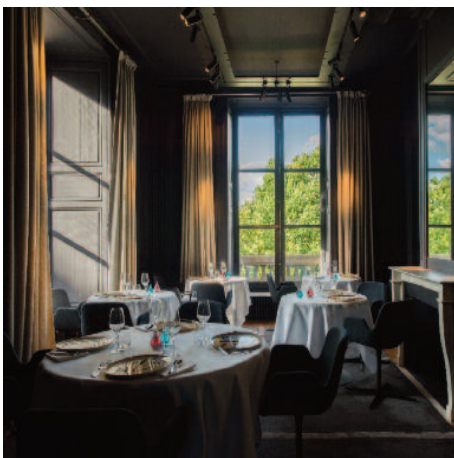
- Prix moyen à la carte : 250 € hors boisson
- Menu Couleurs, Textures et Saveurs : 385 €
- Menu truffe en hiver
- Services en demi-plats ; eaux-de-vie à partir d'1 cl
- Possibilité de privatiser le restaurant le dimanche et le lundi

Capacité

- 65 couverts
- 80 couverts lorsque le restaurant est privatisé

Salons

- 6 salons en enfilade
- Chaque salon son volume, sa vue sur Paris, son atmosphère singulière
- Le plus petit salon peut accueillir 8 personnes, le plus grand 28 personnes



Ouvertures

Ouvert au déjeuner du mardi au vendredi

Ouvert au dîner du mardi au samedi

Voiturier

Climatisation

Parking : Rue Mazarine et Quai des Orfèvres



3, rue Arsène Houssaye 75008 Paris
Tel : 33 (0)1 53 53 42 00
Fax : 33 (0)1 45 62 85 08
chiberta@guysavoy.com
www.lechiberta.com

Un restaurant avec Guy Savoy, à 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.

Au gré des murs habillés de bouteilles, vous découvrirez dans les différents salons, les oeuvres 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 Stéphane Laruelle, Le Chiberta recèle des trésors d'imagination, aussi bien dans le choix de ses vins que dans la création de ses plats.

A noter, le comptoir du Chiberta accueille désormais une Huîtrade, où l'on peut déguster des huîtres de crus élevées par les plus grands producteurs de France. On les goûte crues ou préparées selon les recettes « Maison ».

Quelques plats fétiches

- Marbré de foie gras de canard et céleri fondant, marmelade de coings et au poivre Timut
- Noix de ris de veau laqué à la truffe d'automne, fricassée de champignons sauvages, purée truffée
- Turbot des côtes normandes poché à la citronnelle, spaghetti à l'encre de seiche, bouillon au lait de coco
- La pomme Royale Gala pochée, spéculos, mousse de lait, sorbet Syrah

Menus

- Menu Déjeuner à 49 € : au choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts
- Menu Club Business à 60 € (hors boisson)
- Menu spécial Huîtrade à 68 €
- Menu Dégustation à 110 € (hors boisson)
- Menu Accord Mets et vins à 165 €

Capacité

- 85 couverts
- 100 couverts en cocktail-dînatoire

Salons

- Salons privés de 14 à 40 couverts
- Organisation de petits-déjeuners à partir de 10 couverts
- Mise à disposition du carré-comptoir pour un apéritif, une présentation, un petit-déjeuner...
- Wifi, écran, vidéoprojecteur
- Privatisation du restaurant



Le chef : Stéphane Laruelle

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. Dans ce restaurant de Guy Savoy, 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. »

Ouvertures

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



53, quai des Grands Augustins - 75006 Paris

Tel : + 33 (0) 1 43 25 45 94

Fax : + 33 (0) 1 43 25 23 07

bouquinistes@guysavoy.com

www.lesbouquinistes.com

Les Bouquinistes : prendre un repas dans une œuvre de Fabrice Hyber, une expérience singulière !

Face aux petites boîtes en bois dans lesquelles les bouquinistes proposent leurs livres aux lecteurs qui passent, le restaurant Les Bouquinistes – dont l’architecture intérieure est conçue par Jean-Michel Wilmotte – est comme une grande boîte de verre dans laquelle les cuisiniers de Guy Savoy proposent leurs plats aux convives. Cette similitude est à l’origine de « Menu-Mental », la fresque-ode à la gastronomie réalisée par Fabrice Hyber qui est désormais installée dans la salle. Dans cette ambiance, on déguste les plats d’une carte qui évolue au fil des saisons, dans l’un des plus beaux endroits de Paris, face à l’Île de la Cité, à quelques pas du Pont-Neuf et de Notre-Dame.

Quelques plats fétiches

- Ravioli champignons et gambas, jus de carcasses
- Cochon de lait « confit », lentilles mijotées dans son jus
- Ile flottante à la praline rose

Menus

Au déjeuner et au dîner, au choix dans la carte :

- Entrée + plat ou plat + dessert : 29 €
- Entrée + plat + dessert : 36 €
- Menu dégustation en 6 services, servi pour l’ensemble des convives : 78 € (hors boisson)

Capacité

- 58 couverts
- Espace pour repas de groupes (20 personnes maximum dans le salon et 30 personnes maximum dans la salle)
- Possibilité de privatiser le restaurant



Le chef : Stéphane Perraud

Après le Lycée Hôtelier, Stéphane Perraud fait sa première saison d'été au restaurant Le Christina à la Baule et enchaîne les saisons à Val Fréjus, au Cap d'Agde, à Tignes puis décide d'envoyer son CV aux trente-huit plus belles maisons de France. Guy Savoy, qui vient d'ouvrir La Butte Chaillot, l'engage puis le prend dans son restaurant gastronomique où il devient second et, lorsqu'il ouvre le Cap Vernet, il lui propose d'en devenir le chef. Après un épisode de neuf ans pendant lesquels il tient son propre restaurant en province, Guy Savoy lui demande s'il veut prendre la direction des cuisines des Bouquinistes.

« La qualité du travail aux côtés de Guy Savoy est d'abord une question de qualité des relations humaines. Quant à la cuisine, nous parlons le même langage, peut-être est-ce un peu dû à notre enfance passée au contact du potager, de la basse-cour et d'une très bonne cuisinière... ».

Ouvertures

Ouvert tous les jours.

Au déjeuner, accueil de 12h00 à 14h30.

Au dîner, accueil de 19h00 à 22h30.

Climatisation - Voiturier.

Accès : Métro Saint-Michel ou Odéon.

Parkings : Mazarine - Quai des Grands Augustins - Palais de Justice.



1, rue Maître Albert - 75005 Paris
Tel : + 33 (0)1 56 81 30 01
Fax : +33 (0)1 53 10 83 23
ateliermaitrealbert@guysavoy.com
www.ateliermaitrealbert.com

Une rôtisserie très contemporaine au coeur 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-oenothèque et le salon-bibliothèque sont à leur disposition.

C'est Jean-Michel Wilmotte qui, après avoir recréé l'architecture du Restaurant Guy Savoy, a oeuvré ici : décor épuré, matériaux nobles, volumes étonnants.

Quelques plats fétiches

- Jarret de Veau à la broche, gratin épinards-champignons
- Choco pralin-feuilleté, sorbet cacao, anglaise-chicorée
- Terrine de pamplemousse, sauce au thé

Menus

- Le Menu de l'Atelier 28 € : entrée + plat ou plat + dessert
- Le Menu de l'Atelier 35 € : entrée + plat + dessert
- Menu dégustation (4 plats + 2 desserts) 70 € : menu composé par le Chef
- Prix moyen à la carte : 45 € (hors vin)

Capacité

- 100 couverts / 150 couverts pour un cocktail-dîatoire
- 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

Ouvertures

Ouvert tous les jours sauf le samedi au déjeuner et le dimanche au déjeuner.

Déjeuner de 12h à 14h30.

Dîner de 18h30 à 23h30 du lundi au dimanche.

Fermé pour les fêtes de fin d'année.

Privatisable au déjeuner et au dîner.

Climatisation – Voiturier.

Accès : Métro Saint-Michel - Parking public à proximité : Notre-Dame.



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 hésite entre la cuisine et la salle. Pour se laisser le temps de choisir, il passe un double diplôme à l'Ecole Hôtelière. Une première expérience en cuisine ne le convainc pas, une deuxième expérience, en salle chez Troisgros, emporte son enthousiasme. Il parfait son expérience à l'Oustau de Baumanière puis à l'Auberge de Provence à Londres. De retour en France, il entre comme demi-chef de rang chez Guy Savoy. Il succède ensuite à Jean-Paul Montellier comme directeur de salle du Restaurant Guy Savoy puis assure « en intérim » la direction des Bouquinistes. Il y prend goût et, lorsque Guy Savoy ouvre l'Atelier Maître Albert, il postule pour en devenir 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 d'un de ses restaurants, 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 ! »



Caesars Palace
3570 Las Vegas Boulevard South
Las Vegas - NV 89109
ETATS-UNIS
Tel : +1 702 731 7286

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.

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 ! ».

Les plats-signatures

Ils sont les mêmes qu'au restaurant parisien.

S'y ajoutent deux spécificités :

- 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

Menus

- Menu Signature
- Menu Innovation
- Forbes Five Star Celebration Menu

Le chef : Julien Asseo

Fils de vignerons bordelais, Julien Asseo a vécu une partie de son enfance en Bordelais et une partie en Californie, puis a obtenu son bac technologique cuisine et pâtisserie au lycée hôtelier de Gascogne.

Après plusieurs expériences et allers-retours entre la France et les Etats-Unis, il s'installe à Las Vegas pour travailler deux ans chez Joël Robuchon puis il rejoint la brigade du Restaurant Guy Savoy en 2011. D'abord sous la direction de Mathieu Chartron, il est désormais chef exécutif.

« C'est un honneur et un plaisir de pouvoir exercer mon métier dans l'un des restaurants de Guy Savoy car j'apprécie autant sa philosophie de la cuisine que sa gestion très humaine des équipes ».



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.
Trois salons privés pour accueillir de 8 à 64 personnes.
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 les coordonnées de la personne à laquelle vous souhaitez offrir un coffret cadeau à nos équipes 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 et 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 : trois mois pour le Restaurant Guy Savoy, un mois pour nos autres adresses.

INFORMATIONS EN CONTINU
SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX

Vie des Maisons : nouveaux plats, nouvelle carte,
arrivage de poissons, menu truffe, participation à un évènement...

Tout est sur FACEBOOK et TWITTER

Et nos plus beaux instantanés sur INSTAGRAM



Photographies : Laurence Mouton et Annabelle Schachmes
Architecture intérieure des Maisons : Agence Wilmotte