



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 œuvres 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.

### Quelques plats fétiches

- Cœur de saumon mariné aux agrumes, pastèque et concombre aux pomelos
- Turbot sauvage des côtes normandes en écailles de pomme de terre, fricassée d'asperges vertes, rattes, chou pack-choï et noix de cajou, émulsion façon « sauce hollandaise »
- Selle d'agneau français croustillante et côte à la moutarde au basilic, polenta tomate-confite, marmelade de tomate, poivrade façon « petits farcis »
- Fraise-rhubarbe-verveine

### Les menus

- Menu Déjeuner avec choix à 49 €
- Menu Dégustation à 110 € (hors boisson)
- Menu Accord Mets et Vins à 165 €

### Les « Rencontres Mets & Vins »

Le Chiberta organise chaque mois un dîner à quatre mains pour lequel le chef Stéphane Laruelle cuisine aux côtés d'un chef et d'un vigneron d'une région française, différente à chaque Rencontre ; un trio qui crée une synergie avec des associations mets et vins qui mettent en valeur toute une région.

### Capacité

- 85 couverts
- 100 couverts en cocktail-dînatoire

### Les salons

- Salons privés de 14 à 40 couverts
- Organisation de petits-déjeuners à partir de 10 couverts
- Accès wifi, écran, vidéoprojecteur
- Privatisation du restaurant



#### Le chef : Stéphane Laruelle

Après l'école hôtelière, Stéphane Laruelle fait l'École 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. »

#### Ouverture

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.