



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 Irwin Durand, 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

- Soupe d'orties, cuisse de grenouille, brioche feuilletée au persil
- Sole farcie aux coquillages, chlorophylle de persil
- Filet de boeuf, ail noir, copeaux de thon séché, aubergine fumée
- L'étoile de café, glace café, cardamome noire, zestes d'agrumes

### Les menus

Menu déjeuner avec choix à 49 €

Menu Dégustation à 130€ (hors boisson)

Menu Accord Mets et Vins à 185€ ou 210€»

### Les « Rencontres Mets & Vins »

Le Chiberta organise chaque mois un dîner à quatre mains pour lequel le chef Irwin Durand 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 : Irwin Durand

Bon sang ne saurait mentir : Irwin Durand est né dans une famille où, depuis trois générations, on fait de la bonne cuisine, on aime manger et où l'on éduque ses enfants en les emmenant au restaurant ! Voici donc Irwin qui passe son Brevet Professionnel de cuisine en 2009, qui se lance chez les plus grands : Baumannière, Robuchon, Loiseau, Ledoyen et engrange les reconnaissances à vive allure : 2016 jeune chef de l'année - Magazine Yam's ; 2017 Jeune talent Gault Millau ; 2018 Hapa Awards Asie.

Il entre alors au restaurant Guy Savoy comme second de cuisine et adhère pleinement aux principes de cuisine de Guy Savoy ; il y retrouve les valeurs inculquées dans son enfance, comme le respect des terroirs ou la conviction que le goût doit toujours primer dans un plat. Fin janvier 2020, la place de chef du Chiberta est libre et Guy Savoy lui propose d'intégrer cette maison une étoile Michelin, qu'il a créée.

#### 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.