

LE RESTAURANT GUY SAVOY

Au sommet de tous les grands guides gastronomiques

- ▶ Trois étoiles au Michelin
- ▶ 19 au Gault Millau
- ▶ 4 étoiles au Bottin Gourmand
- ▶ 3 assiettes au Guide Pudlowski
- ▶ AAA : "5-Diamond Award"

Les nouveautés 2012

- Entrées :
 - Merlan de ligne au caviar, langoustines comme un tartare, petite gelée aux citrons
 - Foie gras de canard poêlé, « bouillon-infusion », saveurs amères
- Plats :
 - Rouget barbet « rôti-farci », jus aux foies
 - Le paleron de bœuf en deux cuissons
- Desserts :
 - Agrumes
 - Texture de coings et raisins

Prix moyen à la carte : 200 € hors boisson

Menu Prestige : 315 €
Menu Couleurs, Textures et Saveurs : 360 €



Menu Truffe en Hiver

Services en demi-plats; eaux-de-vie à partir d' 1 cl

Voiturier - Climatisation - Salons privés

Une salle à manger privée face au restaurant pour des repas de huit à seize personnes.

Accès : Métro Charles de Gaulle-Etoile, bus : 43/92/93 (Ternes-Mac-Mahon)

Parking public avenue Mac-Mahon, sortie piétons rue Troyon.

Fermeture hebdomadaire : samedi midi, dimanche et lundi.

Possibilité de privatiser le restaurant tous les jours.

LE RESTAURANT GUY SAVOY



*L'Auberge du XXI^{ème} siècle
Quand l'Art se met à table...*

Un restaurant de pierre, bois et cuir qui trouve son équilibre entre les vastes murs aux teintes chaudes et les multiples lignes de fuites claires et limpides.

Une succession de salles à manger où les pans coupés, les vitrines, les miroirs et les lumières de Jean-Michel Wilmotte répondent aux sculptures, aux tableaux et aux objets de Guy Savoy.

Une qualité technique d'envergure pour assurer à chaque convive un environnement de grand confort : acoustique, éclairage, climatisation.

Un restaurant au décor enveloppant dans lequel les convives se sentent bien, autant qu'un restaurant intelligent, car conçu aussi pour la commodité du travail en salle, du travail des cuisiniers et même du passage des livreurs (le matin, bien sûr !).

Une salle à manger privée face au restaurant, qui en fait partie intégrante par son architecture ainsi que par les plats qui y sont proposés et les membres de l'équipe qui en assurent le service. Elle peut être réservée à titre privatif pour un repas de huit à seize personnes.

Une cuisine équipée des techniques les plus pointues, avec des espaces réservés à la pâtisserie, à la sommellerie, aux amuse-bouches et un « passe » tenu deux fois par jour par Guy Savoy.

Une grande porte en caillebotis de bois et de verre qui ouvre sur « l'Auberge du XXI^{ème} siècle », celle où la convivialité, la bonhomie, le bonheur et la rigueur règnent au quotidien.

LA CUISINE SELON 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 son 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 chez Guy Savoy mobilise les talents conjugués du chef, des équipes de la salle et de la 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.

UN TRAVAIL INVISIBLE

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 Savoy, qui le porte depuis tant d'années. Cette joie, source de création, naît devant le « piano » et doit s'épanouir sur le palais de chaque convive.

LE STYLE GUY SAVOY



*« Tout est permis lorsqu'on respecte
et exalte le produit. »*

Un repas chez Guy Savoy, c'est le passage ténu, presque impalpable, entre des saveurs qui dialoguent les unes avec les autres, en toute liberté.

Guy Savoy est né dans une région où l'on mangeait bien sans même se douter que l'on était gourmand. On pratiquait une gastronomie qui s'ignorait, celle qui sait tirer le meilleur parti du produit le plus modeste.

Il a gardé cette nostalgie de l'enfance qui attend avec impatience la pomme de la récréation, ou les premières fraises du jardin. Guy Savoy, aujourd'hui encore, inscrit son métier dans cette continuité, à la charnière du monde rural et d'une société dont il a appris à deviner les désirs secrets.

LES GESTES DU CUISINIER



Le plat que l'on pose sous les yeux du convive existe grâce à des gestes nombreux, répétés et synchronisés ; de beaux gestes qui se sont transmis d'homme à homme.

Ce plat naît d'une sensation, d'un souvenir, d'une rencontre...

Il prend forme à travers une série d'étapes pour conduire chacun à l'émotion.

Chez Guy Savoy, un repas doit ressembler à un hymne à la vie !

BRUITS DE CASSEROLES



Les recettes de Guy Savoy
évoluent au rythme des saisons.

Les grands classiques de la maison :

« La Soupe d'Artichaut à la Truffe Noire et 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 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.

« Moules et Mousserons, Jus Terre et Mer »



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

Les nouveautés :

« Merlan de ligne au caviar, langoustines comme un tartare, petite gelée aux citrons »



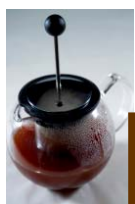
Du merlan?! Qui peut avoir l'idée de servir du merlan chez Guy Savoy?... Guy Savoy, justement !

Il a observé combien un travail délicat de ce poisson, associé à une cuisson tout en douceur, faisaient de cette chair considérée comme commune, une chair fine, élégante, fondante et en changeaient même l'aspect qui devenait admirablement translucide.

Ce merlan (de ligne) ainsi travaillé, est présenté en tronçons surmontés de grains de caviar qui, en apportant leur puissance iodée, lui font comme un noble assaisonnement.

Un tartare de langoustines et une nage de légumes parsemée de perles de citrons, entourent notre merlan de douceur et de croquant, qui achèvent d'épanouir sa chair savoureuse.

« Foie gras de canard poêlé, bouillon infusion, saveurs amères »



Pourquoi le maître d'hôtel pose-t-il une théière sur la table du convive qui a commandé un foie gras ?

Parce que cette théière renferme un bouillon de canard auquel sera ajoutée une cuillère de thé vert et de la betterave rouge, transformant ce bouillon en une véritable infusion. Celle-ci sera à la fois versée sur le foie gras et dans une petite tasse afin d'être sirotée tout au long de la dégustation de ce plat.

Et le foie gras dans tout ça ?

Après avoir été doré à la poêle puis assaisonné de sel de Guérande et de riz Basmati croustillant, il a été confortablement installé sur un coussin d'endives braisées et attend, en compagnie de Kumquat confit, qu'on lui apporte son infusion... L'amertume du thé vert viendra le réveiller !



LES DESSERTS



Ils concluent le repas. C'est, en quelque sorte, la note finale ! Les convives doivent en garder un souvenir gourmand et joyeux.

Le produit, là encore, est prioritaire. Les fruits sont choisis de manière à exalter leur pleine maturité. Les meilleurs « crus » de chocolat sont sélectionnés par Christian Boudard, le chef pâtissier.

Les grands classiques de la maison :

« Terrine de Pamplemousse »



Légèreté et fraîcheur. Les suprêmes de pamplemousses pelés à vif sont disposés en terrine dans une fine gelée d'orange. La saveur d'agrumes est soulignée par la sauce au thé parfumée à la bergamote.

« Bocaux et Biscuits d'Autrefois »

Le chariot circule entre les tables et propose une réminiscence des goûters d'écoliers, des saveurs traditionnelles.



- ▶ Crème caramel au lait entier
- ▶ Mousse au chocolat
- ▶ Pruneaux au vin et aux épices
- ▶ Riz au lait
- (tous présentés dans des bocaux)
- ▶ Tarte au chocolat
- ▶ Cheese cake
- ▶ Guimauves au citron

Assortiment de petits biscuits :

- ▶ Diamants pistache et diamants vanille
- ▶ Macarons chocolat et macarons vanille
- ▶ Sablés aux amandes

...Sans oublier la gamme des glaces et sorbets !

« Texture de coings et raisins »

Les cognassiers ne sont jamais bien loin des vignes dans le Midi de la France. Cette association agricole est devenue association gustative pour le plus grand plaisir du convive qui découvre un paysage ensoleillé et odorant dans son assiette !

Et c'est un parcours entre le gras et la douceur du coing d'une part et l'acidité et la tonicité du raisin d'autre part, qui est proposé au convive-promeneur. Apparaissent des quartiers, cubes, perles, grains et granités de coing, où celui-ci a été poché dans son sirop, compoté, associé au poivre noir, aux perles du Japon, rendu craquant ou croustillant. Quant aux raisins, c'est en granité, en grains pelés, épépiné et pochés qu'ils de présentent.

Ce « dessert-paysage », composé de deux seuls fruits, est d'une multiplicité visuelle et savoureuse presque aussi déconcertante qu'une création de dame nature.

« Agrumes »

Telle une superposition de strates géologiques, le dessert « Agrumes » joue l'empilement des couleurs et des textures ; il y ajoute celui des saveurs et des odeurs.

Une gelée de mandarine, par-dessus un granité de mandarine, par-dessus un marbré de granité de citron vert et de mandarine, par-dessus un sorbet de citron Cedrat, par-dessus un croustillant de zeste de citron Yuzu... Ce petit volcan en puissance est prêt pour une explosion en bouche ! Quelques quartiers de clémentine, pelés et disposés sur l'assiette, apaiseront de leur douceur cette sensation puissante et inoubliable du dessert « Agrumes ».

« Coco »

Blanc, c'est blanc !

Une blancheur aérienne : celle de la julienne de noix de coco fraîche ; quelques perles translucides : c'est la fécule de manioc cuite dans le lait de coco ; un orage de grêle : c'est le granité à l'eau de coco. Puis, deux brisures de tuiles de coco qui montent vers le ciel et forment le contraste dans ce dessert tout en blancheur, tout en douceur.

Il est le résultat d'une collaboration entre les deux chefs-pâtisseries des restaurants GUY SAVOY de Paris et de Las Vegas.

LES PRODUITS

« Nos produits viennent de la planète entière, chacun avec son histoire. Nous sommes là pour leur rendre hommage »

La plupart de nos fournisseurs sont éleveurs, cultivateurs ou vigneron depuis plusieurs générations. Leurs produits sont le fruit des traditions, d'une attention quotidienne, ils participent à un patrimoine commun, celui du plaisir partagé !



Poissons

Tous les soirs, Michel s'entretient avec les fournisseurs (des petits pêcheurs en Bretagne) des arrivages qui vont déterminer la commande. Les livraisons s'effectuent en moyenne, deux fois par jour, ce qui est un des avantages de Paris !

Viandes

Il arrive parfois que nous ayons plusieurs fournisseurs par produit.

La côte de veau vient des Boucheries Nivernaises ou bien de chez Robert Morel, boucher-éleveur à Bourgoin-Jallieu. Ce dernier entretient une relation privilégiée avec ses bêtes, il vit son métier comme un véritable artisanat

Les agneaux viennent de Castille.

Les volailles viennent de la Bresse, elles sont livrées chaque jour ; et le gibier vient de Sologne.

Légumes



Les légumes et les herbes nous sont livrés par les maraîchers de la région parisienne, à commencer par le « pape » d'entre eux : Joël Thiebault.

Ces maraîchers nous garantissent au quotidien, fraîcheur et diversité.

LA CUISINE : SOURCE INEPUISABLE DE CREATIVITE



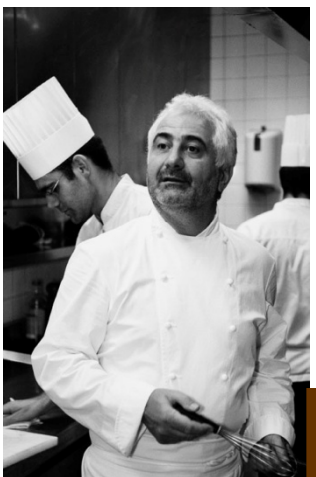
Très à l'écoute de son époque, Guy Savoy a été l'un des premiers à prendre conscience que le cuisinier moderne avait un rôle à jouer dans toute forme d'alimentation. C'est ainsi qu'il a fait partie des initiateurs des bistrots avec la création des « Bistrots de l'Etoile » à la fin des années quatre-vingt. On assistait alors à la naissance d'un mouvement des bistrots de chef.



Réponse à de nouveaux modes de vie ou bien émergence d'une alimentation différente, le bistrot en tout cas a rencontré son époque et le succès de ce nouveau concept de restauration a été complet. Succès qui valut à Guy Savoy la reconnaissance du dictionnaire Larousse : « Propriétaire d'un restaurant parisien prestigieux ; il a aussi ouvert plusieurs bistrots où l'on sert une cuisine plus traditionnelle ».

Récemment, les « Bistrots de l'Etoile » ont été cédés aux collaborateurs de Guy Savoy et lui-même a été amené vers des créations de maisons d'une autre nature : la Butte Chaillot, les Bouquinistes, l'Atelier Maître Albert et le Chiberta.

Plus récemment, il a ouvert à Las Vegas, avec le Caesars Palace et son fils Franck, un « fils jumeau » du restaurant Guy Savoy car, les gastronomes sont partout sur la planète !

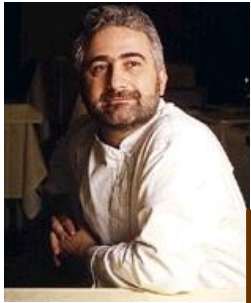


Par ailleurs, il apporte depuis une dizaine d'années, une collaboration technique à l'entreprise Martinet, leader français de la salade traiteur.

Toujours et plus que jamais en cuisine, Guy Savoy puise son inspiration dans son travail au quotidien et tire sa créativité d'entrepreneur de sa créativité de cuisinier.

Bien sûr d'autres projets mijotent. L'attachement de Guy Savoy au métier de cuisiner en est le moteur ; un moteur qui ne s'arrête pas de tourner !

QUELQUES DATES :



- 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 Vergé lui confie La Barrière de Clichy.
- 1980 :** Guy Savoy ouvre son premier restaurant rue Duret à Paris; il obtient un an plus tard sa première étoile Michelin, la deuxième arrivera en 1985.
- 1987 :** Le restaurant GUY SAVOY déménage rue Troyon, dans un lieu beaucoup plus spacieux.
- 1994 :** Guy Savoy ouvre le restaurant : les Bouquinistes.
- 1997 :** Guy Savoy entre au dictionnaire Larousse.
- 1998-1999 :** Réalisation par Jean-Paul Jaud du film « Quatre saisons pour un festin » autour de Guy Savoy et de ses producteurs.
- 2000 :** Guy Savoy fait refaire intégralement son restaurant par l'architecte Jean-Michel Wilmotte.
- 2002 :** Le Guide Rouge Michelin lui attribue la Troisième étoile. Guy Savoy est élu chef de l'année par ses pairs.
- 2003 :** Guy Savoy se lance dans l'ouverture de ses autres maisons, toutes conçues par Jean-Michel Wilmotte :
- L'Atelier Maître Albert, une rôtisserie Rive Gauche.
- Le Chiberta, une Etoile Michelin, à 20 mètres des Champs Elysées.
- 2006 :** Ouverture à Las Vegas avec le Caesars Palace et son fils Franck, d'un Restaurant GUY SAVOY « fils jumeau » de celui de la rue Troyon.
- 2009 :** Le Président de la République lui remet les insignes d'Officier dans l'Ordre de la Légion d'Honneur.
- Juin 2010 :** Ouverture à Singapour, avec le Marina Bay Sands, d'un Restaurant GUY SAVOY.

VINS : CE GRAND SEDUCTEUR !



Le vin est l'une des richesses les mieux partagées par les régions françaises. Elles ont presque toutes une appellation d'exception. Qu'elles soient plutôt « vin blanc sec », « vin blanc liquoreux », « vin jaune », « vendanges tardives », « vinification courte », « vin de sable », « vin vieilli en fûts de chêne », « vin de garde »..., de l'Alsace au Languedoc, les terroirs et les savoirs ancestraux comme novateurs, se bousculent et passent victorieusement la porte étroite de la grande qualité.



Guy Savoy ne s'est pas arrêté à l'habitude parisienne bien ancrée qui voulait que « hors du Bordeaux, point de salut ! », et a accueilli les meilleurs de chacune de ces régions. Au restaurant GUY SAVOY, toute la France des vins a droit de cité.

Cette évolution a aussi été transportée en Amérique (une fois n'est pas coutume !) et, pour les convives du restaurant GUY SAVOY installé à Las Vegas, si proche de la Napa Valley, ce sont toutes les régions de France qui sont rassemblées dans les caves du Caesars Palace : dépaysement garanti et séduction assurée !



LES OBJETS D'ART AU RESTAURANT GUY SAVOY

Voici une promenade parmi les œuvres d'art acquises par Guy Savoy et placées dans son restaurant, pour éclairer les liens qui se sont formés entre ces œuvres et celui qui les aime.

Purement subjectifs et anecdotiques, ces feuillets visent autant à décrire les œuvres que l'homme. Un homme qui ne se laisse pas emmener facilement où veut l'artiste car, s'il aime une œuvre, c'est immédiatement et sans chercher à décrypter une pensée ou arrière-pensée de l'auteur.

Il aime ou il n'aime pas et c'est tout. L'explication n'est pas cérébrale, elle est émotionnelle ; c'est la magie de l'art.

« Il est indiscutable que c'est l'objet qui choisit le collectionneur »

Monique BARBIER-MÜLLER



BOUCLIER AFRICAÏN

Provenance : Nord – Cameroun ; Kirdi

Epoque : début XXème siècle

« Un bouclier à l'entrée du restaurant : que souhaiter de mieux comme protection ? Lors de l'incendie qui a failli ravager le restaurant, le feu s'est d'ailleurs arrêté au bouclier ! ».

Cette présentation peu académique d'une œuvre d'art par Guy Savoy, donne l'exacte dimension de son rapport aux objets d'art : ils sont magiques. Magiques car, s'il les a choisis c'est parce qu'ils ont exercé une fascination sur lui ; magiques car, une fois en sa possession ce n'est pas une place qu'ils ont dans son restaurant, c'est un rôle ! Ce bouclier du Cameroun est un des premiers objets africains dont Guy Savoy a fait l'acquisition. Acheté en 1993 dans une galerie parisienne, c'est sa texture qui l'a arrêté ; il a touché, apprécié l'apparence des matières et il s'est lancé ...

OISEAU SENOUFU

Sculpture en bois provenant de Côte d'Ivoire

Epoque : XIXème siècle

Cet oiseau est en mouvement. Il pique du nez, tel un avion en bois lancé par un enfant joyeux. Guy Savoy l'a placé à l'entrée du restaurant et est ravi de recevoir ses convives en sa compagnie

VASE

Poterie provenant du Mali ; Bambura

Epoque : fin XIXème siècle

Ce grand vase en terre cuite était enterré aux trois quarts lorsqu'il servait à stocker le bois ; la différence très nette entre la partie qui était enterrée et celle restée à l'air libre a plu à Guy Savoy, qui aime ce qui vient de la terre.

STATUE BOZO

Sculpture en bois peint provenant de Mopti, près de la vallée du Niger

Epoque : début XXème siècle

Guy Savoy n'avait jamais entendu parler des Bozo lorsqu'il a rencontré cette statue. Il a été captivé par ses formes exagérément élancées ainsi que par sa délicate polychromie.

Comme pour toutes les pièces auxquelles il tient le plus, il a demandé à Jean-Michel Wilmotte de la mettre en scène en créant une place spécialement pour elle.

BRAM VAN VELDE

Guy Savoy a acheté ces deux œuvres le même jour que celle d'Alechinsky et au même endroit : à la collection Putmann.

Lorsqu'il les regarde, il ressent leur vitalité. Il les a installées au restaurant et ne les a jamais enlevées : « elles habitent le restaurant » dit-il joliment.

OISEAU IJO

Sculpture en bois peint provenant du Nigeria
Epoque : début XXème siècle

Cet oiseau bleu et blanc ne demandait qu'à s'envoler ; il s'est décidé avec Guy Savoy car, comme l'écrit si joliment Monique Barbier-Müller : « Il est indéniable que c'est l'objet qui choisit le collectionneur ». Il est maintenant installé au restaurant et n'a plus envie de partir !

Guy Savoy a été attiré par sa forme et n'a pas hésité longtemps avant de le faire sien ; son seul regret était de ne pas avoir acheté le couple ... il a attendu ... et le deuxième oiseau a fini par se poser rue Troyon il y a quelques jours !

HARPE DE BALI

Instrument de musique en bois provenant de Bali (Indonésie)
Epoque : fin XIXème siècle

Cette harpe, qui a perdu ses cordes, est désormais muette ; mais pas pour Guy Savoy car, lorsqu'il l'a rencontrée, c'est sa forme qui lui a parlé.

Une forme pointant vers le ciel et s'affinant à l'extrême ; une forme si allongée qu'elle a transformé l'instrument de musique en sculpture aux yeux de son nouveau propriétaire.

La harpe de Bali, fabriquée par des mains expertes il y a plusieurs siècles, a trouvé un nouveau rôle en entrant au restaurant GUY SAVOY : c'est sa deuxième vie

FEMME A LA COUPE

Statue Yoruba en bois peint
Epoque : début XXème siècle

Lorsque Guy Savoy aperçoit cette « femme » chez un galeriste, ce dernier lui lance en guise de présentation : « offrande et bienvenue ».

Ces caractères étant ceux-là même d'un restaurant, Guy Savoy est touché par cette symbolique forte. Séduit, cette fois, non par l'esthétique mais par le message porté de si loin jusqu'à nous, il acquiert la statue et la place proche de l'entrée du restaurant (ce qui diminue grandement le côté guerrier du bouclier !).

STATUE YORUBA

*Grande sculpture en bois provenant du Nigéria
Epoque : début XXème siècle*

Guy Savoy commence à s'attarder dans les galeries .Cette majestueuses statue l'arrête. Il demande des explications : les jeunes gens devaient la porter sur leur tête et traverser le fleuve pour être admis dans le monde des adultes.

L'expression de cette tradition l'attire ; il décide de l'installer au restaurant. Elle intrigue nombre de convives et fait naître des conversations.

Cette statue, qui servait pour la première épreuve de la vie d'adulte, continue ainsi à travers les siècles à créer des liens entre les hommes.

« TERRE-EAU »

Huile, collage et fusain sur toile réalisée par Fabrice HYBER

« Je n'avais pas réussi à trouver une solution pour abattre le mur de ce salon un peu encaissé à mon goût. Quand j'ai découvert ce tableau, j'ai compris que c'était lui qui allait l'abattre, ce mur ! ».

Les critiques picturales de Guy Savoy sont aussi décapantes qu'iconoclastes... elles ont le mérite de frapper fort...et juste !

Voilà donc un salon dont l'ambiance a été transformée par une peinture : quel plus beau compliment et quel plus bel objectif pour un artiste ?

MEUBLE DU PAKISTAN

*Meuble en bois peint
Epoque : XIXème siècle*

Ce « meuble cube », qui fut peint d'un bleu turquoise et auquel il ne reste que quelques bribes de cette couleur, offre à l'œil comme à la main, une patine merveilleuse.

Guy Savoy a aimé la combinaison des deux et a dédié ce petit meuble à la salle à manger privée de son restaurant, où il voisine au quotidien avec un Impérial d'Yquem ...

SAUGE ROBOT

Huile, fusain, collage papier et résine Epoxy sur toile réalisé par Fabrice HYBER

Une fois de plus, Guy Savoy tombe en arrêt devant un tableau et ne s'en remet que lorsqu'il a la certitude de pouvoir le regarder à tout moment.

Ce ventre qui s'enracine dans la terre n'est-il pas la meilleure représentation de la cuisine ?

« COMPOTIERS »

Peinture sur papier réalisée par Georges AUTARD

Des compotiers de toutes les couleurs, toutes les formes, toutes les tailles, lancés dans des rondes endiablées qui les mettent cul par-dessus tête.

Guy Savoy aime, avec une réserve toutefois : quel dommage que Georges Autard ait inscrit « nature morte » sur ce tableau débordant de joie de vivre !

LA « FAT LADY »

*Petite statue (32 cm) en poterie provenant de Chine
Dynastie Tang ; 618-907 av. J-C*

Sous le charme de la perfection des proportions et fasciné par la patine de cette petite statue, Guy Savoy a le coup de foudre.

Mais le coût est à la hauteur de la perfection ... alors il renonce, puis revient, hésite, revient encore et doit admettre qu'un coup de foudre n'est jamais innocent. Cette « Fat Lady », dame de cour de l'empereur de Chine, a jeté son dévolu sur Guy Savoy et elle a appris le métier de la séduction ... alors il succombe ; mais que pouvait-il faire d'autre ?

« Je ne me lasse jamais de la regarder » ajoute-t-il encore, comme si nous n'avions pas compris !

« HOMME QUI ATTEND »

Statuette en fer

Elle lui a fait penser au célèbre « Homme qui marche » de Giacometti mais là, les pieds joints et sagement posé dans sa vitrine, Guy Savoy a décidé que ce serait « l'homme qui attend ».

Et qu'attend-il donc ? « de se faire plaisir dans l'un des derniers lieux civilisés de la planète » bien sûr.

« ROUGE »

Huile sur toile réalisée par Georges AUTARD

Guy Savoy apprécie les peintures de Georges Autard ; un jour où il visite son atelier, il est impressionné par une grande œuvre monochrome dont les couches de peinture ont été voulues si nombreuses que le tableau en a acquis une épaisseur et même une consistance. Cette matière peu commune dans les œuvres picturales le séduit totalement et il commande au peintre une œuvre de la même facture. Cela donne « Rouge ».

Toujours aux petits soins pour ses objets et ses tableaux, Guy Savoy demande à Jean-Michel Wilmotte d'étudier le moyen de créer un panneau en fonction du tableau.

« TERRES D'AFRIQUE »

Dessin à la mine de plomb réalisé par Merri JOLIVET

Un dessin que Merri Jolivet avait réalisé à l'un de ses retours d'Afrique et qui se trouvait là par hasard, alors que Guy Savoy était venu admirer des bronzes du pays Dogon.

Guy Savoy a pris les bronzes ... et le tableau !

TÊTES DOGON

Petites sculptures de bronze provenance du Mali ; Pays Dogon

Les bronzes étaient beaux, très beaux ; Guy Savoy les a imaginés dans la vitrine qui sépare deux salons du restaurant.

En effet, après la forme ou la matière, qui le touchent, c'est en pensant à la place qu'il leur donnera dans le restaurant que Guy Savoy choisit et acquiert les objets car, une place correspond nécessairement à un rôle, et on sait bien que, chez Guy Savoy, toutes les œuvres d'art ont un rôle.

« CHAPEAU DE CLOWN »

Peinture sur papier réalisée par Georges AUTARD

Pour souhaiter une bonne et heureuse année en 2005, Guy Savoy avait commandé ce chapeau de clown à Georges Autard.

Lorsque le mois de janvier a pris fin, Guy Savoy n'a pu se séparer de la fantaisie, de la sensibilité de ce tableau si joyeux, si coloré, si festif, bref si symbolique d'un restaurant.

Alors, il a acheté l'original, qui a trouvé sa place dans l'un des salons du restaurant.

« L'EAU A LA LUCARNE »

Œuvre d'ALECHINSKY

Un grand moment, un grand départ : première acquisition d'un tableau par Guy Savoy ; il avait vingt-sept ans.

Un gros effort financier pour une décision impérative, un acte incontournable, peut-être incontrôlable... c'était le début de la magie.

Ce tableau a « de la force, de l'énergie » dit Guy Savoy admiratif ; deux valeurs sûres au restaurant de la rue Troyon

TÊTE DE BOUDDHA

Sculpture originale réalisée par David MACH

Assemblage d'allumettes rouges, quatre exemplaires réalisés, chacun d'une couleur différente

Peut-on être serein lorsqu'on est prêt à s'enflammer à tout instant ? Oui, répond David Mach, qui a réalisé une tête de Bouddha avec des allumettes !

Le feu couve donc sous la glace ... peut-être est-ce le message de ce bouddha impassible et trônant tel un souverain.

Guy Savoy, admiratif de cette masse aussi imposante que délicate, n'a pas hésité à revoir l'organisation de la première salle du restaurant pour offrir la place idéale à « son » bouddha, comme il l'appelle.

C'est sa deuxième acquisition d'une œuvre de David Mach ; la première étant une tête d'ours polaire en allumettes (blanches cette fois !) pour le restaurant GUY SAVOY de Las Vegas.

JEAN-PIERRE RIVES

Sculpture fer et acier prêtée par l'artiste

Entré dans son atelier pour lui dire bonjour, Guy Savoy demande à Jean-Pierre Rives une de ses réalisations pour placer dans son restaurant. Toujours très dubitatif sur ses propres œuvres (ses « ferrailles », les appelle-t-il), Jean-Pierre Rives est hésitant. Guy Savoy sait le persuader que cet assemblage de fer tordu de douleur autant que de couleurs, non seulement a sa place rue Troyon mais mieux : sa place l'attend !

« QUATRE SAISONS POUR UN FESTIN »

Peinture sur papier et collages réalisée par Georges AUTARD

Georges Autard encore et encore ... quand on aime on ne compte pas. C'est en assemblant les différentes séquences du film « Quatre Saisons pour un Festin », réalisé par Jean-Paul Jaud, que Georges Autard a composé ce tableau. Un tableau à l'identique du foisonnement des images du film tourné avec et pour Guy Savoy.

« PETIT-DEJEUNER, DEJEUNER, DINER »

Peinture sur papier et collages, réalisée par Georges AUTARD

Georges Autard, après un dîner chez Guy Savoy, s'est amusé à ce découpage/collage en noir et blanc.

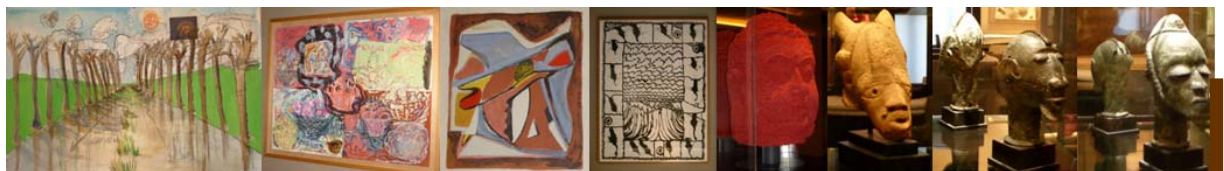
Guy Savoy a été amusé à son tour et nous livre cette interprétation : ce tableau aux assiettes sans couleur est le reflet d'un repas si apprécié qu'il ne reste que des assiettes absolument vides !

LE COCOFESSE

Par Marie-Laure Viebel

Marie-Laure a été fascinée en découvrant la plus grosse graine du monde ; elle l'a façonnée, elle a habillé d'or ses formes primitives et singulières et a ainsi immortalisé le Cocofesse.

« Elle m'a confié un jour une de ces graines de vie et je l'ai posée avec précaution dans l'un des salons de mon restaurant. Elle y irradie désormais et, chaque fois que je la regarde, je me dis que l'association de l'amitié et d'une culture artistique sensuelle ne pouvait me laisser indifférent. »



CADEAUX !

Certaines œuvres n'ont pas été choisies par Guy Savoy ; elles lui ont été offertes par des convives ou des collaborateurs.

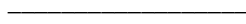
Une aquarelle représentant une vache, aquarelle à laquelle Guy Savoy a tout de suite donné un nom : « Hommage à Troyon »... puisque celui dont le patronyme a été donné à la rue était peintre animalier !

Un masque NOK, qui se remarque par sa ligne comme par sa texture.

Une petite **tête en poterie originaire de Thaïlande**, représentant un homme tout sourire ; un sourire à l'image de la bonhomie de la maison dans laquelle il a trouvé place.

Un vase japonais, la seule pièce originaire de ce pays, offerte en remerciement de l'accueil reçu au restaurant.

Deux têtes de guerriers, dynastie HAN (environ 200 ans av. J-C) ; poteries provenant de la région de XIAN en Chine.



LA NOUVELLE CUISINE : UNE CHANCE POUR LA CUISINE...

Guy Savoy – Juin 1995



Lorsque j'entends les critiques assaillir la Nouvelle Cuisine, je crie haut et fort : « Vive la Nouvelle Cuisine ! ». Je considère en effet que, sans cette Nouvelle Cuisine, moi-même et tous les cuisiniers de ma génération, nous n'aurions pas existé ; je considère que, sans cette Nouvelle Cuisine, on mangerait moins bien aujourd'hui dans tous les pays du monde.

La Nouvelle Cuisine a mis en route des phénomènes d'évolution, de dynamisme, de création ; elle a offert aux cuisiniers une nouvelle gamme de notes grâce auxquelles ils peuvent créer des partitions à l'infini, et donner ainsi une véritable personnalité à leur cuisine comme à leur maison.

De la Nouvelle Cuisine, je ne retiens pas les portions de Lilliputien ni les précieux ridicules ; ce n'en étaient que les dévoiements. Je retiens, au contraire, la renaissance du goût essentiel du produit par la mise en valeur de sa texture et de toutes les saveurs qu'il peut renfermer dans sa chair, dans sa peau, dans ses os ou dans ses arêtes ; et par voie de conséquence, l'enterrement de tous les plats rendus uniformes par l'adjonction des deux ou trois mêmes sauces utilisées partout et pour tout.

Je retiens de la Nouvelle Cuisine le révolutionnaire et génial « Saumon à l'Oseille » des frères Troisgros, où le poisson est pour la première fois servi en escalope, couché sur un lit de sauce et non recouvert par elle, et où deux produits sont associés comme on ne l'avait jamais imaginé.

Je retiens de la Nouvelle Cuisine, et je les remercie chaque jour, les Chapel, les Troisgros, les Guérard qui ont initié et fait vivre ce nouvel élan, ainsi que deux formidables journalistes, Henri Gault et Christian Millau, qui l'ont qualifié et diffusé avec un grand talent.

Je confirme donc : Vive la Nouvelle Cuisine.

QUELQUES IDEES

SUR L'EVOLUTION DE LA CUISINE EN FRANCE

Guy Savoy – Avril 1995



Etre un chef, voire un grand chef, ne signifie rien d'autre que de susciter l'intérêt de ses convives, chaque jour (et même deux fois par jour !), pour leur assiette ; c'est être un aubergiste avant tout, qui s'interroge sur le bien-être de ses clients, que l'addition soit à deux cents ou à huit cents francs. Je conçois en effet mon métier comme une œuvre jamais achevée, qui apporte sa pierre quotidienne à l'édification du goût, du plaisir et du bonheur de la table.

Aussi, je suis très heureux de constater l'évolution de ces dernières années dans le domaine de la cuisine et j'en tire des conclusions optimistes pour le futur proche.

Ma première constatation est que le snobisme du produit de luxe disparaît au profit de la reconnaissance des produits du terroir.

On ose à nouveau servir à ses invités ce que l'on aime et ce qui régale plutôt que ce qui a l'apparence du luxe. Les maîtresses de maison ont compris qu'un repas réussi n'était pas nécessairement un repas compliqué, et qu'autour d'un bon ragoût de mouton aux haricots, l'ambiance est plus à la fête que devant une feuille de papier à cigarette couleur saumon fumé.

Les belles appellations ne font plus rêver les foules ; on achète et on commande uniquement les mets que l'on trouve bons. Les produits ne fanfaronnent plus sous leur emballage fluo.

On constate une véritable prise de conscience selon laquelle on peut se faire très plaisir avec des produits très simples. Cela rejoint le succès des Bistrots, où l'on sert des mets simples et traditionnels.

Je suis convaincu que désormais, de moins en moins de consommateurs se feront prendre au jeu des appellations ronflantes mais vides de contenu, des « produits usurpés » comme on pourrait les appeler, qui n'offrent que la caricature du luxe : les langoustes, le saumon fumé ou le foie gras qui n'en ont plus que le nom.

Ma seconde constatation, et raison d'être optimiste pour l'avenir, est que les consommateurs et les producteurs commencent à faire cause commune.

Des poireaux tachés ou des radis aux fanes jaunies n'ont plus aucun succès sur les marchés : le consommateur s'est réveillé et a réveillé avec lui le producteur. La bonne courbe est amorcée. On constate l'émergence de toute une jeune génération de producteurs entrepreneurs, vissés à leur métier, à leurs règles intangibles et à leurs passions, qui mettent sur le marché de véritables bons produits, d'une qualité irréprochable et qu'on peut, dans ce cas exclusivement, qualifier d'authentiques.

Je vois dans ce phénomène, un peu comme la victoire du petit producteur, véritable artisan, qui possède un savoir faire et garantit la qualité, sur la grande surface, vecteur de phénomènes de mode et fausse annonciatrice de luxe et de plaisir. Qu'il soit bien clair que je n'ai rien, en bloc, contre les grandes surfaces ; seulement je pense que, dans ce cas bien précis, elles ont joué un bien mauvais rôle et de plus, sous couvert de démocratisation de la consommation.

Bref, jamais on ne fera de meilleure cuisine qu'en connaissant bien les produits. Ces deux éléments sont non seulement indissociables l'un de l'autre, mais en plus ils se font évoluer mutuellement. Voilà, à la fois mon avis et mon pronostic sur l'évolution de la cuisine en France.

Par ailleurs, en ce qui concerne le domaine des restaurants, je pense que la cuisine, de même qu'elle ne peut se comprendre isolée des produits, ne pourra s'apprécier sans une ambiance.

De moins en moins l'assiette suffira. Pour passer un vrai bon moment, il faudra y ajouter d'autres paramètres, comme le décor, l'atmosphère, les hommes et les relations qu'ils créent. Et il n'y aura pas de recette, chacun devra créer son alchimie.

LA GRANDE CUISINE : ARTISANAT DU REVE

Extrait du discours de Guy Savoy devant l'Académie des sciences morales et politique – 8 mars 1999

... « La Grande Cuisine » : Cette expression signifie pour moi, les meilleurs produits, la plus belle créativité, l'environnement le plus personnalisé. Et surtout pas : les cloches d'argent, les préparations compliquées, les maîtres d'hôtel compassés. J'affirme que la gastronomie ne s'accompagne pas forcément de complication, et que le raffinement peut s'exprimer dans la simplicité.

J'en profite pour ajouter que cette qualification de « Grande Cuisine » ne doit surtout pas entraîner la création d'une deuxième catégorie de cuisine, qui serait la petite et que l'on mépriserait.

Il y a eu la cuisine des bougnats, la cuisine des guinguettes, la cuisine des restaurants des Halles, il y a maintenant la cuisine des bistros ; elles ont chacune leur personnalité, leur clientèle et leur intérêt, sans qu'on puisse établir une hiérarchie entre elles.

Je me considère personnellement comme un « aubergiste » et je conçois mon métier comme une œuvre jamais achevée, qui apporte sa pierre quotidienne à l'édification du goût, du plaisir et du bonheur de la table.

Le mot « artisanat » ensuite, que vous avez choisi, me plaît beaucoup. L'artisan est pour moi celui qui possède un savoir-faire, appris en général rudement, celui qui possède l'amour du travail bien fait, celui qui crée dans le cadre de règles qu'il respecte. L'artisan est celui dont les valeurs humaines et les valeurs de terroir sont les fondations de son meilleur moyen d'expression : son métier.

Le travail humain, l'artisanat, le lien que tisse la main de l'homme entre la terre et la communauté humaine, tout cela est au centre de mes préoccupations, au cœur même de ma démarche et de mon métier.

Quant au « rêve », je ne me risquerais pas à vous en donner une définition ; je dirais seulement que, si j'essaie chaque jour de donner du rêve à mes clients, je reçois moi aussi ma part de rêve. Ce n'est pas, bien sûr, pendant le coup de feu que je rêve ; on pourrait alors dire que je révasse ! Non, je suis en plein dans le concret à ce moment là. Mais c'est bien dans mon travail en cuisine que je trouve ma source d'épanouissement.

Et je crois fermement que seuls ceux qui rêvent sont à même de faire rêver les autres.

Alors, rêvons ensemble !

Pourquoi la grande cuisine est-elle un artisanat du rêve ?

Tout d'abord parce que, pour la faire, cette cuisine, il faut avoir été émerveillé par elle, avoir eu un déclic qui donne une orientation à sa vie.

Mon déclin à moi, a été de constater que la cuisine était l'art de faire passer en quelques minutes les choses simplement comestibles au niveau du plaisir. J'ai eu cette révélation vers l'âge de cinq ou six ans, un jour où ma mère, qui veillait scrupuleusement à garder remplie la grosse boîte de biscuits secs faits à la maison, m'avait laissé façonner des langues-de-chat. J'avais, comme elle, formé ces petits boudins de pâte, je les avais déposés sur la plaque du four, puis vus brusquement s'étaler, bronzer un peu sur les bords . . . quelques minutes après la sortie du four, les langues-de-chat étaient croustillantes, craquantes, avec un goût de beurre. Ce souvenir ne m'a plus jamais quitté : je venais de comprendre que la cuisine consiste à transformer, en temps réel, la matière en joie. Ce n'est pas un numéro de prestidigitation, c'est une opération concrète, à l'image du cirque, instantanée : des produits sont travaillés dans un temps limité, consommés dans un temps tout aussi limité, et procurent du plaisir très rapidement. Cette contraction du temps me fascine toujours, d'autant que les réactions se font sentir dans les minutes qui suivent la dégustation. Aucun autre art que l'art culinaire, si ce n'est peut-être la musique, ne renvoie à son exécutant un écho aussi immédiat.

Des langues-de-chat aux truffes, mon parcours a été sans heurt, sans passage forcé. C'est une histoire d'affinités, de passion qui se communiquent aux gens et aux événements, un désir de bien faire les choses, une perpétuelle envie de bien vivre.

Cet état d'esprit très répandu dans l'artisanat, s'acquiert auprès de ces artisans de la grande cuisine, perpétuels rêveurs et aussi acteurs infatigables qu'ont été mes maîtres : Jean et Pierre Troisgros, chez qui j'ai fait une grande partie de mon apprentissage, m'ont inculqué cette envie, jamais assouvie, de bien faire et pour eux, avec eux, j'ai appris à rêver et à faire rêver nos convives.

Nous sommes ainsi, nous les cuisiniers, des artisans et nous travaillons avec d'autres artisans. Des artisans qui sont des éleveurs, des mareyeurs, des agriculteurs, des pêcheurs, et autres ramasseurs de champignons et dénicheurs de truffes. Tous ces passionnés par leur métier forment avec nous une longue chaîne d'enthousiasme et de qualité qui a pour aboutissement le grand restaurant, sa table magnifique et la fête qu'il crée et qu'il donne à ses convives.

Le grand restaurant, en étant l'aboutissement de tous ces métiers, est une vitrine irremplaçable du terroir et de ceux qui le travaillent. On peut alors parler avec beaucoup de justesse de rêve et d'artisanat du rêve car, quelle plus belle définition du rêve que cet ensemble harmonieux de passions, dont l'aboutissement est de faire passer un moment de bonheur à des convives émerveillés ?

Mon métier consiste à créer un lieu hyper civilisé (l'un des derniers de la planète) où le client se fait dorloter pendant trois ou quatre heures. Il est là pour passer un moment de plaisir, d'émotion, voire de bonheur. Une des joies de ce métier est d'être parfois applaudi par une salle entière. C'est un véritable état d'esprit que vous faites partager à vos collaborateurs. Les jeunes qui font la démarche de venir ici sont des passionnés, prêts à faire des sacrifices.

Je souhaiterais, à présent, insister sur deux points qui me paraissent essentiels :

- ▶ *La grande cuisine ne permet pas, à elle seule, d'accéder au rêve.*
- ▶ *La grande cuisine n'est pas nécessairement synonyme de luxe.*

La grande cuisine ne permet pas à elle seule d'accéder au rêve.

Si, nous autres cuisiniers, faisons rêver nos clients en leur offrant des moments de bonheur, cela n'est pas dû exclusivement à l'assiette. Servir des mets qui ravissent le palais et les yeux est loin d'être suffisant. Les murs, les meubles, les lumières, les objets sont des éléments qui comptent autant que l'assiette. C'est l'harmonie qui est belle. La cuisine, de même qu'elle ne peut se comprendre isolée des produits, ne peut s'apprécier sans une ambiance. Et je pense que cela ira en s'amplifiant. De moins en moins l'assiette ne suffira ; il faudra y ajouter d'autres paramètres, comme le décor, l'atmosphère, les hommes et les relations qu'ils créent. Et il n'y aura pas de recette, chacun créera son alchimie.

J'ai d'ailleurs fait écrire sur la plaquette de présentation de mon restaurant :

***« la sensibilité d'un bel endroit,
la douceur d'une attention généreuse,
l'étincelle d'une saveur inattendue ».***

J'ai voulu clairement marquer par là l'indissoluble lien entre ces trois éléments que sont l'ambiance, l'accueil et la cuisine car, seule leur association permet d'accéder au bonheur, donc au rêve ... ou vice versa !

L'autre point sur lequel je souhaitais insister est celui-ci : la grande cuisine n'est pas nécessairement synonyme de luxe.

On ne peut parler de grande cuisine sans parler de cuisine tout court, qui se caractérise par sa simplicité de confection et d'accès.

En effet, si l'on cloisonne la gastronomie au point de ne réserver le plaisir qu'à ce qui est rare et cher, comment espère-t-on inciter les gens à venir manger dans des restaurants gastronomiques ?

En insistant abusivement sur la notion de luxe comme mesure de plaisir, on cède à une tendance puritaine qui tend à faire croire à l'homme que ce qui est bon ne peut être que rare et cher. Ce qui est une façon de lui dire qu'il n'a pas droit au plaisir.

On éloigne le plaisir parce qu'on lui prête des connotations immorales. On prétend qu'il distrait, qu'il empêche de se concentrer sur des tâches utiles, alors qu'en réalité il aide à vivre et à agir. Je crois fermement que si les gens apprenaient dès l'enfance que la vie quotidienne dans ses petits détails est source de plaisir, que des univers de volupté se cachent dans un simple étal de fruits du marché, il y aurait moins de recherche de plaisirs dans l'imaginaire, dans les paradis artificiels ou dans la course effrénée vers les excès de tout ordre. Et sans doute notre monde évoluerait-il sur des bases plus saines.

La grande cuisine n'est donc pas synonyme de luxe, c'est ma ferme conviction. Elle est par contre synonyme de fête de façon éclatante. Et quelle meilleure passerelle entre la grande cuisine et le rêve que la fête ? La fête est le moment par excellence où l'on abandonne ses préoccupations du quotidien pour se laisser bercer par la joie et le plaisir : c'est exactement ce que je souhaite à tout convive qui entre chez moi.

Fêter un anniversaire, une réussite, une rencontre se traduit la plupart du temps par un repas. La convivialité de la table et le plaisir qu'elle entraîne apporte à toutes les fêtes leur part de rêve. Chaque soir, dans mon restaurant, je vois une ou plusieurs tables qui ont choisi cet endroit pour fêter un événement ; nous avons fait salle comble pour la Saint Valentin, et pour la Saint Sylvestre bien sûr. D'une manière générale, toutes les fêtes se traduisent par un afflux de clientèle dans nos restaurants. Là aussi, nous sommes vraiment dans « l'artisanat du rêve ».

*Et la fête commence dès la lecture de la carte.
Ecoutez ... et rêvez :*

Suprême de volaille de Bresse, foie gras et artichaut en vinaigrette aux truffes

Crème légère de lentilles et langoustines

Bar en écailles grillées aux épices douces

« Homard-carotte » à l'anis étoilé, pousses d'épinards

Ris de veau rissolés, chaussons de pommes de terre et truffes

*Agneau en trois cuissons, petit ragoût à la graine de moutarde,
côtes et feuilles de bettes*

Millefeuille à la gousse de vanille, coulis de framboises

Terrine de pamplemousse, sauce au thé

Saveurs de clémentines aux épices et pralin feuilleté

*Le rêve s'achève.
Je vais vous parler économie !*

Bien que l'expression « artisanat du rêve » n'incite pas à la réflexion économique, je souhaite traiter devant vous un petit volet sur ce thème. Et cela pour deux raisons.

Tout d'abord parce qu'il ne faut pas oublier que la grande cuisine est un secteur de l'économie à part entière, ensuite parce qu'un rêve, quel qu'il soit, ne prend jamais sa source dans rien, il trouve son inspiration dans le concret, le vécu, l'existant.

A l'heure où notre machine économique donne tant de soucis à nos gouvernants et où les entreprises sont soumises à tant de difficultés, le secteur économique de la grande cuisine peut se prévaloir de bien fonctionner et de créer de la richesse et de l'emploi.

1- Tout d'abord, il alimente les caisses de l'Etat :

- ▶ *par ses impôts directs,*
- ▶ *par ses cotisations sociales, dont l'importance des montants, due au nombreux personnel employé par un restaurant, est totalement disproportionnée au regard des chiffres d'affaires,*
- ▶ *et puis par la TVA, dont l'interdiction de sa récupération sur les notes de frais est un handicap de taille pour les restaurateurs, et son absence de récupération à la frontière est une manne supplémentaire pour l'Etat.*

2- Ensuite la restauration est un secteur de l'économie fortement créateur d'emplois. *Un restaurant a en effet besoin d'énormément de personnel pour fonctionner, et des adultes qualifiés aussi bien que des jeunes à former.*

3- Enfin, la restauration est un des rares secteurs de l'économie qui n'oppose pas « développement de la production » et « protection de l'environnement ». *En effet, grâce aux exigences élevées des grands restaurateurs, la qualité des produits qu'ils utilisent ne cesse de s'améliorer, en même temps que la qualité de leurs techniques de production, entraînant ainsi vers le haut l'ensemble de la production nationale (AOC, Labels, ...).*

Rungis est un superbe exemple de la réussite française en matière de production alimentaire de haute qualité. De l'Europe entière viennent s'approvisionner des semi-remorques, une, voire deux fois par semaine.

Par ailleurs, les productions traditionnelles et artisanales qui disparaissaient doucement mais sûrement, renaissent à la vie grâce aux commandes des grandes tables. De petits producteurs maintiennent ainsi leur activité économique en milieu rural.

Pour achever ce tableau économique, en revenant à une note plus poétique, on peut aussi reconnaître à la grande restauration l'intérêt de :

- ▶ *maintenir notre art de vivre ; ce qui sera peut-être bientôt une gageure dans nos sociétés sans âme,*
- ▶ *permettre à des hommes et des femmes de faire un métier passionnant et dans lequel ils s'épanouissent ; phénomène de plus en plus rare dans nos entreprises en crise,*
- ▶ *offrir à tous ses clients un ou des grands moments de bonheur ; et le bonheur, bien qu'il ne soit pas quantifiable, est une des données essentielles pour la réussite de notre vie en société.*

Et sur ce thème de notre vie en société, j'aborderai un dernier aspect de la grande cuisine, sous l'angle du rôle du cuisinier. J'estime, en effet, que le cuisinier a un rôle dans notre société ; celui d'éduquer aux goûts, aux saveurs, d'éveiller aux plaisirs du palais et d'être le garant de la qualité des mets et des produits.

Ce rôle, j'y tiens si fort, que j'ai mis en place, il y a deux ans, avec l'aide de Jacques Puisais, le Président de l'Institut du Goût et Jean Lenoir, spécialiste des odeurs, des menus pour les enfants dans mes bistrots.

Ce sont des menus que j'ai appelés « Découverte des Saveurs ». Ils privilégient les saveurs douces, pour ne pas heurter les jeunes palais mais, diverses et savoureuses pour éveiller la gourmandise.

A l'issue de son repas, l'enfant se voit remettre un dossier dans lequel on peut lire, entre autres :

« Le métier de cuisinier consiste à donner du plaisir : c'est un beau métier ! Mais pour parvenir à cela, le cuisinier n'est pas tout seul. Il a derrière lui toute une longue chaîne de producteurs : les éleveurs, les pêcheurs, les agriculteurs, ceux qui entretiennent les vergers, les potagers, ceux qui cueillent les champignons ... Tous ces hommes de la campagne, de la terre ou de la mer apportent le fruit de leur travail au cuisinier. Le cuisinier respecte ce travail, il prépare les aliments, les cuit, les assaisonne et t'apporte une assiette qui sera belle et qui te réglera. »

C'est ainsi que je conçois le rôle du cuisinier : faire en sorte que les enfants devenus des adultes, soient prêts pour prendre du plaisir avec la grande cuisine et pour rêver avec elle.

Voici, Mesdames, Messieurs, tout ce que je peux apporter comme éléments à votre réflexion sur le thème que vous aviez choisi : « La grande cuisine : artisanat du rêve ».

Je peux vous confier aussi que, intervenir devant l'Académie des Sciences Morales et Politiques était pour moi du domaine du rêve.

Ainsi, Messieurs les Académiciens, vous m'avez fait rêver : je vous remercie.

RESTAURANT GUY SAVOY - LAS VEGAS

L'équipe

- **Franck Savoy** :
Directeur des Restaurants du Caesars Palace
- **Alain Alpe** :
Directeur Général du Restaurant GUY SAVOY
au Caesars Palace
- **Mathieu Chartron** : Chef de cuisine
- **Dyan NG** : Chef pâtissier
- **Celena Haas** : PR Director



Les « Signature dishes »

- Soupe d'artichaut à la truffe noire,
brioche feuilletée aux champignons et truffes
- Bar en écailles grillées aux épices douces
- Colors of Caviar
- Fondant Chocolat au pralin
feuilleté

Prix moyen à la carte : 190 \$ hors boisson

Menu Prestige (onze plats) : 290 \$

« T.G.V. Menu » (quatre plats/90 mn) : 140 \$

Menu « avant-spectacle » : servi entre 17h30 et 18h15 ; 98 \$.

Menu Elégance (six plats) : 190 \$

Bubble Bar : Le Guy Savoy « casual » : sélection de six différents champagnes servis au verre et plats de 25 \$ à 40 \$.

3 salons : ❖ *Salon Elliott* accueillant de 8 à 10 personnes
❖ *Salon Axelle* accueillant de 10 à 14 personnes
❖ *Krug Room* accueillant de 6 à 34 personnes. Menu « Krug » (accord mets et champagnes Krug) à 750 \$ et tous les autres menus.

La table du Chef en cuisine : de 2 à 6 personnes, « en pleine action ! »

Situé au deuxième étage de l'Augustus Tower, au Caesars Palace.

Accueil au dîner seulement, du mercredi au dimanche, de 17H30 à 21h30.

Accès : vols réguliers

UNE HISTOIRE SIMPLE



A l'invitation du Caesars Palace, Guy Savoy se rend à Las Vegas et, sur le chemin du retour, il réfléchit à ses fameux paramètres, ceux sans lesquels il ne conçoit pas de créer un restaurant : « maîtrise de ses fournisseurs et de ses collaborateurs pour le bonheur de ses convives ».

Et les paramètres sont là. En effet, les gastronomes sont aussi à Las Vegas, des producteurs fabuleux existent là-bas et, quant aux collaborateurs, son fils Franck brûle de prendre la tête des équipes sur place... alors...

Alors l'installation est décidée et les voyages commencent ; les collaborateurs des deux continents s'accordent pour que l'état d'esprit de la « Maison Savoy » s'installe partout :



- son ami et architecte Jean-Michel Wilmotte, qui a refait le restaurant en 2000, sera le maître d'œuvre à Las Vegas,
- l'un des chefs de cuisine de la rue Troyon, entouré de plusieurs chefs des restaurants satellites, va recruter les équipes,
- Franck Savoy s'installe un an à l'avance pour préparer l'ouverture,
- les cuisiniers et pâtisseries recrutés viennent en stage dans les cuisines et les maîtres d'hôtel viennent en salle rue Troyon.

17 mai 2006 : Ouverture du restaurant GUY SAVOY de Las Vegas, frère jumeau du parisien.

UN FRERE JUMEAU A LAS VEGAS



Depuis le 17 mai 2006, le restaurant GUY SAVOY est installé dans l'Augustus Tower du Caesars Palace.

Il bénéficie d'un environnement fabuleux. L'espace dont disposent les cuisiniers en a subjugué plus d'un ; une cuisine n'est jamais assez grande pour un cuisinier ... sauf à Las Vegas !

Les équipes de cuisine comme de salle sont formées à l'école Savoy, elles possèdent donc les mêmes repères, les mêmes habitudes ; ainsi, les mêmes détails peuvent être dupliqués. 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.



Franck SAVOY
Directeur des Restaurants
du Caesars Palace

Alain ALPE
Directeur Général du
Restaurant GUY SAVOY
Las Vegas

Le recrutement des équipes est fait pour partie sur place et pour partie à Paris. Les échanges sont nombreux et d'ailleurs, les convives aussi s'échangent ! Les clin 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 ! ».

CE QUE LES CRITIQUES DISENT A PROPOS DU RESTAURANT GUY SAVOY A LAS VEGAS

- **AAA**
"5-Diamond Award"
(2009 and 2010)
- **THE DAILY MEAL**
"101 Best Restaurants in America"
(February 17, 2011)
- **LAS VEGAS WEEKLY**
"Vegas' Best Wine List"
(May 27, 2010)
- **LUXIST.com**
"Best Restaurant in the United States"
(October 2010)
- **Eating Las Vegas – By Max Jacobson, John Curtas and Al Mancini**
"Top 10 Most Essential Restaurants in Las Vegas"
(December 2010)
- **GAYOT**
"Top 40 restaurants in the U.S."
(2008, 2009, 2010 and 2011)

"Top 10 U.S. Hotel Restaurants"
(2011)



UN NOUVEAU RESTAURANT GUY SAVOY PREND SON ENVOL A SINGAPOUR

Trois tours de cinquante cinq étages chacune, coiffées d'une piscine à l'allure de paquebot et à l'équilibre improbable... voici planté le décor au sein duquel le restaurant GUY SAVOY a pris place en juin 2010.

C'est le Marina Bay Sands, une construction à l'architecture vertigineuse et à l'intérieur de laquelle se côtoient des restaurants, un hôtel, des boutiques, un musée et des expositions d'art, des salles de congrès, un casino et des théâtres.

Guy Savoy est le chef parisien qui a été sollicité pour représenter la haute cuisine française. Il a, comme pour son restaurant de Las Vegas, reproduit à l'identique les prestations de son restaurant de Paris.

Pour cela, il a choisi d'encadrer son équipe singapourienne par des collaborateurs formés de longue date à son école : Julien Drevon le sommelier, Charles-Benoit Lacour, le second de cuisine et Rémi Carmignani, junior sous-chef, sont tous des collaborateurs issus du restaurant parisien ; Eric Bost qui est le chef de cuisine et qui supervise la salle, travaillait sous sa direction à Las Vegas et Paris.

Dans une salle à manger d'environ soixante couverts avec deux salons privés, les plats phares de sa carte parisienne sont servis.

Un bar a aussi été ouvert à la suite du grand succès du « Bubble Bar » de Las Vegas. Des apéritifs et quelques plats y sont servis.

Ouverture :

Restaurant et « Bubble Bar »
du mardi au samedi de 18h à 22h30
et les vendredis et samedis de 12h à 14h

