

# Guy Savoy : le chef le plus dynamique de Paris est aussi le plus suisse

Autor(en): **Pudlowski, Gilles**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique Suisse en France**

Band (Jahr): **76 (1996)**

Heft 1: **Service public : le débat**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-889335>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Guy Savoy

Le chef le plus dynamique de Paris est aussi le plus suisse.



photo : Maurice Rougemont

né à Bourgoin-Jallieu (Isère), fils d'un chômeur suisse émigré en France (mais non, ça n'est pas une blague !). Qui garde, avec des amis et une résidence à Ollon (Vaud) un amour indéfectible pour le calme helvète.

Après avoir créé avec succès (deux étoiles, trois toques et trois assiettes) un restaurant de prestige à son nom, Guy Savoy, entreprenant comme personne, tient désormais près d'une dizaine de bistrotts sous sa gouverne où il s'agit de manger malin sans s'ennuyer. Le modèle ? Ce pourrait être les restaurants californiens d'entre San-Francisco (*Zunni Café, Stars, le 630*) et Los Angeles, où il s'agit de proposer à bon prix

des mets qui empruntent à toutes les cultures, en des décors qui tiennent plus de la galerie d'art que du restaurant classique.

Guy Savoy a expérimenté le genre, ouvrant le *Pont de Suresnes* avec le coureur Hubert Auriol, multipliant les *Bistrotts de l'Étoile*, bénéficiant de la complicité de lieutenants malins et doués, ayant nom William Ledeuil ou Bruno Gendarmes. C'est le premier d'entre eux, déjà présent au *Bistrot de l'Étoile* de la rue Lauriston, qui anime les *Bookinistes*. On y retrouve tout ce qui fait l'esprit du système Savoy : un décor gai et design (signé Daniel Humair), une carte

**Q**uestion à deux cents francs par tête : comment faire pour remplir un restaurant à ras bords par les (pauvres) temps qui courent. Réponse : avec de bons produits, un traitement malicieux et serein, des idées chipées à l'air du temps et une équipe de jeunes gens solides, dynamiques, enthousiastes.

A la base du succès : un homme, Guy Savoy, 42 ans, pâtissier de métier, commis-cuisinier chez Outhier et Troisgros,

## Gilles Pudlowski

Journaliste au Point, critique gastronomique (le Guide Pudlo de Paris),



## L'humeur de Pudlo

### Une étoile suisse en vaut deux en France !

Les meilleurs cuisiniers suisses sont souvent français. Ils sont charentais comme Gilles Dupont du Neptune et Richard Creyssac du Chat Botté à Genève, bourguignon comme Bernard Ravet de l'Ermitage à Vufflens-le-Château, normand comme Bernard Rabaey du Pont de Brent à Brent (Montreux) ou encore alsacien comme le plus modeste Gilles Schickel de l'Hôtel-de-Ville d'Ollon.

Mais le grand cuisinier suisse existe et nous l'avons rencontré. Fredy Girardet, de Crissier est même en tête du palmarès des meilleurs chefs du monde. N'oublions pas dans nos coups de cœur le bernois de Bâle Hans Stucki, le valaisan pur jus Roland Pierroz du Rosalp, le suisse allemand de Schaffhausen, passé par la grande hôtellerie de Hong-Kong (colonisée, il est vrai, par les Suisses) avec André Jaeger du Fischerzunft. Mais les bases de leur cuisine restent françaises.

La Suisse garde encore le sens du grand service à l'ancienne, de la découpe au guéridon, de la belle cave universelle et des sommeliers (souvent d'origine française) qui connaissent leur métier à la perfection. De là à dire que les meilleurs restaurants français se trouvent en Suisse, il n'y a qu'un pas que l'on s'amusera à franchir en considérant que le Michelin Suisse est aussi le plus exigeant du monde.


Un cuisinier suisse à une étoile (tel Pierroz, Creyssac ou Jaeger déjà nommés, ou encore Roland Johri du Talvo à Champfèr-Saint-Moritz) en vaut largement deux en France. Un deux étoiles suisse (c'est le cas de Ravet, de Stucki, de Rabaey, mais aussi de Petermann à Kusnacht près de Zurich, n'est pas loin d'en valoir trois françaises.

Le seul défaut des cuisiniers suisses ? Etablir leur addition en franc helvète. Hormis ce détail, ils seraient aussi les plus généreux du monde...

Gilles Pudlowski

pleine de rouerie qui fait des clins d'œil à l'Italie, des vins de soif, un service jeune et précis. Goûtez les gros gnocchis au jus corsé de moules, les lasagnes avec leur fricassée d'encornets, la poitrine de veau farcie à l'andouillette avec son gratin de coquillettes, sans omettre les desserts (Savoy et toute son équipe possèdent un formidable sens du sucré pas trop sucré), tels la salade de fraises en crumble avec sorbet au fromage blanc et vous deviendrez vite un habitué.

Autre pilier de la réussite «made in Savoy» : la *Butte Chaillot*. Cette rôtisserie moderne au chromatisme appuyé fait, avec excellence, dans le poulet rôti pommes purée, selle d'agneau en rognonnade et encore noix d'entrecôte à la moëlle avec galette de pommes de terre et haricots verts. Les additions demeurent sages, les vins frais, la carte se démultipliant au fil de semaines régionales, avec le Lyonnais, l'Alsace, la Provence et le Dauphiné.

Bien sûr, tout cela pourrait confiner à la routine et, l'esprit de succursale aidant, à une certaine uniformisation des services proposés. C'est tout le contraire qui vient de se produire avec la reprise du *Cap Vernet*. Ce pub de luxe genre marin appartenant au groupe Richard (Marius et Jeanette, Francis) végétait. Savoy et les siens ont insufflé un nouvel esprit : vivacité, fraîcheur, avec toujours des additions autour de 250F. La maison ouvre tous les jours et propose, avec délicatesse, creuses de Bretagne, rillettes de saumon et de thon aux pointes d'asperges, tronçon de colin avec barigoule d'artichaut, brandade de cabillaud et raie au court-bouillon citronné. Avec, comme toujours chez «les Savoy», des desserts détonnants. L'ananas mariné à la menthe et citronnelle avec son sorbet ananas passe tout seul. Le succès, lui, est arrivé dès la réouverture. 



#### Guy Savoy

18, rue Troyon, 75017 Paris.  
Tél : 43 80 40 61.  
Menus : 450F (déj., vin c.),  
820F. Carte : 800-1000F.

#### Le Bistrot de l'Étoile

13, rue Troyon, 75017 Paris.  
Tél : 42 67 25 95.  
75, av. Niel, 75017 Paris.  
Tél : 42 27 88 44.  
19, rue Lauriston, 75016 Paris.  
Tél : 40 67 11 16.  
Carte : 250F. env.

#### Les Bookinistes

53, quai des Grands-Augustins, 75006 Paris.  
Tél : 43 25 45 94.  
Menu : 160F. Carte : 250F.

#### La Butte Chaillot

110bis, av. Kléber, 75116 Paris, Tél : 47 27 88 88.  
Menu : 210F. Carte : 250F.

#### Le Cap Vernet

82, av. Marceau, 75008 Paris.  
Tél : 47 20 20 40. Carte : 250F.