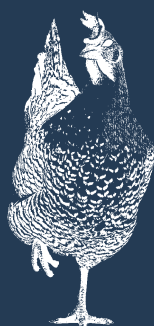


ATELIER MAITRE ALBERT
RESTAURANT AVEC GUY SAVOY

R O T I



S S E R I E



Laurent Jacquet, directeur associé

Laurent Jacquet a acquis la passion pour le service en salle chez Troisgros, et l'a confirmée ensuite à l'Oustau de Baumanière, puis à l'Auberge de Provence à Londres. Lorsqu'il est revenu en France, Laurent Jacquet a intégré les équipes de Guy Savoy comme demi-chef de rang. Il y a appris tous les codes « Guy Savoy » du service, et, après quelques années, est devenu directeur de salle du Restaurant Guy Savoy. Lorsque Guy Savoy ouvre l'Atelier Maître Albert, en 2003 il en devient 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 ! », précise Laurent Jacquet.

Emmanuel Monsallier, chef

Diplômé à l'Ecole Hôtelière, puis passé par les Maisons de Bernard Loiseau et de Jean Bardet, Emmanuel Monsallier a intégré les équipes de Guy Savoy en 1982, pour l'ouverture du Bistrot de l'Etoile de l'avenue Niel. Il a ensuite rapidement rejoint les équipes du Restaurant Guy Savoy de la rue Troyon, où il s'est formé à la cuisine Guy Savoy. Après une expérience chez Lucas Carton, Emmanuel Monsallier revient chez Guy Savoy qui ne tardera pas à lui confier les cuisines de son nouveau Bistrot de l'Etoile, puis de Version Sud. Lorsque Guy Savoy ouvre l'Atelier Maître Albert, il pense immédiatement à ce chef talentueux.

« 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 », dit Emmanuel Monsallier.



L'ATELIER MAÎTRE ALBERT - LA RÔTISSERIE DE GUY SAVOY

Poutres noueuses et vieilles pierres, la bâtisse date de 1400 ! Mais le décor conçu par Jean-Michel Wilmotte, lui, est résolument contemporain !



L'hiver, auprès du feu qui crépite dans la magistrale cheminée, l'été au frais des murs de pierres bien épais, les convives sont toujours certains de trouver confort et saveurs à l'Atelier Maître Albert. Dès l'origine, Guy Savoy a souhaité que ce lieu soit convivial, qu'on puisse y prendre un repas dans une ambiance décontractée.

Dans la grande salle, l'architecture met en valeur l'espace et le face-à-face chaleureux qui se joue entre la cheminée monumentale et la rôtissoire. De là, le chef pilote sa cuisine, au vu de la salle. Le bar-vinothèque, lui, se prête particulièrement aux grandes tablées et ses grandes bibliothèques à vin invitent à goûter quelques beaux flacons de la cave. Quant au salon bibliothèque, il illustre de façon très cosy le « comme chez soi » qui a guidé l'architecture du restaurant.

L'ATELIER MAÎTRE ALBERT

1, rue Maître Albert 75005 PARIS

Tél : 01 56 81 30 01 - ateliermaitrealbert@guysavoy.com

www.aterliermaitrealbert.com

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

Déjeuner de 12h à 14h30 et dîner de 18h30 à 23h30 du lundi au dimanche

Fermé pour les fêtes de fin d'année

Privatisable au déjeuner et au dîner

Voiturier, Wi-fi, Climatisation, Vidéo projection, Ecran, Micro HF

Métro Maubert-Mutualité ou Saint-Michel

Parking Lagrange-Maubert ou Notre-Dame

LA CARTE

(A titre indicatif)

Les Entrées

Le saladier du moment et foies de volaille	9,5 €
Velouté de l'Atelier "en verseuse"	11,5 €
Notre entrée du Jour	13 €
Terrine de campagne "Charcuterie Saint-Germain place Maubert"	12 €
Carpaccio de bar, figues rôties et sucrine	18 €
Autour de la tomate	16 €

Les plats

Volaille fermière rôtie à la broche (portion 1/4)	21 €
Volaille entière pour 2,3 ou 4 personnes (45 mn)	80 €
Rôti de veau à la broche	26 €
Magret de canard "juste rôti"	28 €
Carré d'agneau rôti à la broche	29 €
Poisson du marché "à la broche"	26 €
Brochette de légumes	18 €
Côte de boeuf "Charolaise" (pour 2) 1,1 kg 40 mn	84 €
Poisson du marché	24 €
La cocotte de la semaine	27 €

Les Desserts

L'ardoise fromagère	12 €
Choco pralin-feuilleté, sorbet cacao, anglaise-chicoré	11 €
Riz au lait, poire pochée et sauce chocolat	11 €
Pomme rôtie à la broche, glace caramel beurre salé et sablé breton	12 €
Brioche feuilletée aux pralines roses et son sorbet yaourt	12 €
Terrine de pamplemousse, sauce au thé	9 €
Café gourmand	9 €
"Notre pêche Melba"	12 €

DES GOÛTS FRANCS ET PUISSANTS

Installé à l'ombre de Notre-Dame et souriant à la Seine, l'Atelier Maître Albert, la pâtisserie de Guy Savoy, propose une cuisine aux saveurs franches, conçue à partir de produits de première qualité.

Ici, les viandes, les volailles, les poissons et les fruits tournent sur la broche. Et les signatures de la Maison (magrets de canard, queues de lotte, travers de porc...) sont rôties ! Mais la carte propose également des plats mijotés, à la plancha ou sur le grill. Tous servis avec accompagnements au choix des convives.

« Pour l'Atelier Maître Albert, j'ai voulu une cuisine de l'authentique qui exprime les fondamentaux de la gastronomie : des produits de premier ordre, des préparations qui exhaustent les goûts et des assiettes généreuses. » Guy Savoy

« La broche est parfaite pour mettre en valeur les produits. On tire des cuissons précises et des jus formidables ! On peut s'exprimer en toute liberté en respectant parfaitement les produits. » Emmanuel Monsallier, Chef de l'Atelier Maître Albert

LES MENUS

Le Menu de l'Atelier 28 € (uniquement au déjeuner) : entrée + plat ou plat + dessert

Le Menu de l'Atelier 35 € : entrée + plat + dessert

Menu dégustation 70 € : menu (4 plats + 2 desserts) composé par le Chef



LES MAISONS GUY SAVOY

Le Restaurant Guy Savoy, Le Chiberta, Les Bouquinistes, L'Atelier Maître Albert, Goût de Brioche, Le Restaurant Guy Savoy à Las Vegas... Les Maisons Guy Savoy ont toutes le même parfum et chacune sa personnalité.

- 1 **Le Restaurant Guy Savoy**, installé dans les salons de la Monnaie de Paris, propose une cuisine à la rigueur classique pour des créations dans le feu de la modernité.

RESTAURANT GUY SAVOY – Monnaie de Paris – 11 quai de Conti, 75006, Paris
Réservations : www.guysavoy.com – reserv@guysavoy.com – Tél : 01 43 80 40 61

- 2 **Le Chiberta**, restaurant gastronomique aux allures de club, situé dans le quartier de l'Arc de Triomphe, à quelques pas des Champs-Élysées. Le lieu accueille également une Huîtrade.

LE CHIBERTA – 3 rue Arsène Houssaye, 75008 Paris
Réservations : www.lechiberta.com – chiberta@guysavoy.com – Tél : 01 53 53 42 00

- 3 **Les Bouquinistes**, en bord de Seine, face à l'Île de la Cité et à quelques pas du Pont-Neuf. La salle accueille une fresque « Menu-Mental » de Fabrice Hyber. « Déjeuner dans un tableau, c'est une expérience singulière ! ».

LES BOUQUINISTES – 53 quai des Grands Augustins, 75006 Paris
Réservations : www.lesbouquinistes.com – bouquinistes@guysavoy.com – Tél : 01 43 25 45 94

- 4 **L'Atelier Maître Albert**, viandes, volailles, poissons... préparés dans une rôtisserie très contemporaine, au cœur du très vieux Paris. Au pied de Notre-Dame, rive gauche.

L'ATELIER MAITRE ALBERT – 1 rue Maître Albert, 75005 Paris
Réservations : www.ateliermaitrealbert.com – ateliermaitrealbert@guysavoy.com – Tél : 01 56 81 30 01

- 5 **Goût de Brioche**, la boutique du Restaurant Guy Savoy située à Saint-Germain-des-Prés, où l'on trouve les créations-signatures du restaurant : brioches feuilletées, briches, desserts, champagne Guy Savoy, livres, couverts, vaisselle et objets pour la table...

Contact : www.goutdebrioche.com – goutdebrioche@guysavoy.com – Tél : 01 40 46 91 67

- ★ **Le Restaurant Guy Savoy**, installé au Caesars Palace de Las Vegas, aux États Unis, conçu comme le jumeau du restaurant parisien.

RESTAURANT GUY SAVOY – Caesars Palace – Las Vegas – Tel : +1 702 731 7286



Le Paris de Guy Savoy



www.ateliermaitrealbert.com



Atelier Maître Albert



@GuySavoy



Guy Savoy

