

Guy Savoy déménage son 3 étoiles à la Monnaie de Paris

Par Jean-François Arnaud

Publié le 18-05-2015 à 19h02

Le chef a déménagé ses trois étoiles au palais Conti. Il ouvre une salle de 60 couverts. L'aboutissement d'un challenge qu'il s'est lancé il y a cinq ans et demi.



Les petits plats sont dans les grands. Les voituriers, maîtres d'hôtels, chefs de rangs, sommeliers, à leurs postes, prêts à bondir. La vaisselle originale signée Bruno Moretti est dressée. La déco de Jean-Michel Wilmotte, conçue pour adoucir la généreuse lumière qui entre sans permission par les vastes fenêtres donnant sur les quais de Seine, est impeccable. Les tableaux gracieusement prêtés par François Pinault contribuent largement à cette ambiance de luxe et de confort.

Il ne manquera rien ce mardi midi pour la réouverture du restaurant de Guy Savoy dans sa nouvelle adresse, au palais de Conti, à la Monnaie de Paris. A 62 ans, dont 46 à se brûler les doigts aux pianos des plus grands restaurants, le chef originaire de Bourgoin-Jallieu (Isère) fait le pari le plus audacieux de sa carrière: il déménage son navire amiral et les trois étoiles qui vont avec depuis 13 ans, de la rue Troyon dans le 17^e arrondissement à la Monnaie de Paris.

Cela n'a l'air de rien, mais tous ses confrères se demandent bien pourquoi, Savoy, au sommet de son art –il a 6 étoiles Michelin au total– et de sa réussite financière, est allé ainsi se compliquer la vie. *«Certes c'est un challenge, car je n'imaginais pas il y a cinq ans et demi, lorsque j'ai décidé de me porter candidat à l'ouverture d'un restaurant dans ce lieu exceptionnel, que tout cela se réaliserait avec un retard de plus de trois ans.»*

Rentable dans 3 ans?

Ce retard a un coût que le chef ne sait pas chiffrer, mais il sait en revanche qu'il a injecté plus de 3 millions d'euros dans ce lieu, qu'il a pu financer avec l'aide de la BPI et du Crédit Mutuel. Il pense atteindre la rentabilité en 3 ans avec un modèle inédit pour lui qui, jusqu'à présent était propriétaire de ses murs. Il devient aujourd'hui locataire de l'établissement public de la Monnaie de Paris et va devoir faire face à des coûts fixes très lourds qu'il avait réussi à limiter jusqu'alors en rachetant ses locaux à chaque fois qu'il en avait l'opportunité. Du coup, il a décidé de ne pas se séparer de son ancien restaurant, qu'il confie à l'un de ses lieutenants et qui se recentre sur le poisson.

«J'arrive à un âge où je crois nécessaire de disposer d'un lieu plus grand, plus clair, pour mes collaborateurs.» Récemment nommé «ambassadeur du rayonnement de la France» par le ministre des Affaires étrangères Laurent Fabius, Guy Savoy a désormais une ambassade à la mesure de sa mission.

«Une machine de guerre, avec toujours mes casseroles en cuivre, mais aussi de la haute technologie avec le dernier cuiseur Vario Cook et des salamandres automatiques qui évitent aux aliments de brûler, là c'est la guerre des étoiles.» Sa célèbre soupe d'artichaut à la truffe noire et brioche feuilletée aux champignons et truffes va rester la même, en revanche, un point essentiel pour lui, ses collaborateurs vont gagner un substantiel confort dans leur travail.

3 semaines de répétitions

A 24 heures du début du premier service, l'établissement ressemble déjà à une immense ruche et le chef entouré de ses 55 salariés (35 dans la brigade et 20 en salle) rode ses fourneaux: le vigneron bordelais Hubert de Bouärd (château Angelus à Saint Emilion) a privatisé les lieux pour y recevoir 150 de ses amis toute la journée.

Mais il est vrai que cela fait 3 semaines que la cuisine flambant neuve fonctionne à blanc et qu'y résonnent déjà les coups de feu quotidiens. *«Nous avons envoyé des invitations à 1.000 amis, qui nous suivent depuis longtemps.»* Les heureux élus ont accepté d'essayer les plâtres contre le bonheur unique de faire partie d'une petite légion de privilégiés. Ils seront rejoints désormais par une clientèle plus large mais tout autant élitiste qui devra donner une réalité très littérale à ce lieu en plein renouveau: hôtel de la monnaie.

@jfarnaud pour ChallengeSoir