

Les Ambassadeurs

by Christophe Cussac

OUVERTURE

LE RENOUVEAU DES AMBASSADEURS AVEC
CHRISTOPHE CUSSAC À L'HÔTEL MÉTROPOLE MONTE-CARLO

Après deux années de réflexion et de grands travaux, ce qui fut un haut lieu de la gastronomie en 1920 sous le nom des Ambassadeurs, revient sous la houlette du chef étoilé Christophe Cussac...

Le restaurant « Les Ambassadeurs by Christophe Cussac »
ouvre ses portes sur Monaco.

Christophe Cussac,
marqueur de la grande cuisine simple

Des parcours comme celui de Christophe Cussac appartiennent à une espèce singulière : celle des chefs qui traversent leur époque en étant là aux bons moments. Rares sont ceux qui peuvent prétendre avoir connu l'époque Jamin-Robuchon (1981), puis Troisgros Roanne, pour enchaîner avec l'auberge familiale de l'Abbaye Saint-Michel, à Tonnerre en Bourgogne (deux étoiles), la Réserve de Beaulieu (deux étoiles) puis le Métropole (depuis 2004) en accompagnant Joël Robuchon et en glanant toujours et encore deux étoiles.





Aujourd'hui Christophe Cussac
débute une nouvelle aventure
avec l'excitation d'un renouveau.

Le voici seul sur le devant de la scène qu'il connaît tant depuis les coulisses.

Lui qui a mûri dans l'ombre, le voici libéré, en pleine lumière avec une expérience unique : l'ouverture de son restaurant « Les Ambassadeurs by Christophe Cussac » renouvelant ce lieu culte des années 20.

« Avec le temps, dit-il, j'ai appris à simplifier, à aller droit aux produits, sans les compliquer.

Je voudrais tant que lorsqu'une personne goûte ma cuisine, il comprenne tout de suite et s'en souvienne. C'est mon idéal. Faire simple, mais surtout bon ».

Sa nouvelle carte ressemble à cette démarche avec un de ses plats qui prit tout le monde à revers : les sardines fraîches au citron confit et mousseuse acidulée, ou une prise de risque savoureuse parlant de la Méditerranée avec toupet. Autres plats étonnants dans sa simplicité, le tartare de sar et cannelloni de caviar, ou comment faire parler l'iode sur écran géant. La carte garde la lisibilité d'une cuisine franche : les gamberoni avec une salade printanière et burrata marinée ; le homard sous une lasagne en transparence d'estragon ; le saint-pierre doré aux artichauts épineux, fin bouillon d'herbes fraîches ; les côtes de veau aux asperges ; les fruits de mer "Arroz de Calasparra" safrané. Et bien sûr les desserts soucieux de fraîcheur et d'à-propos : le soufflé au Grand Marnier ou encore le feuilleté caramélisé avec une crème légère à la vanille et fraises des bois... La carte de Christophe Cussac possède le parler simple et vrai : trois saveurs par plat, aller à l'essentiel.



La Lasagne de Homard
estragon, épinard et spianata



Les Fruits de Mer
« Arroz de Calasparra »
safrané et soubressade



Le Tartare de Sar
cannelloni de caviar

« Avec le temps, dit-il, j'ai appris à simplifier, à aller droit aux produits, sans les compliquer. Je voudrais tant que lorsqu'une personne goûte ma cuisine, il comprenne tout de suite. Et s'en souviene. C'est mon idéal. Faire simple, mais surtout bon ».



Le chariot à pains



Le chariot tartes et douceurs

LA CUISINE EN GRANDE OUVERTURE



En découvrant la nouvelle salle du restaurant « Les Ambassadeurs by Christophe Cussac », les habitués de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo vont tout de suite comprendre que le restaurant revient dans son siècle avec un désir d'ouverture, de transparence. Enfin, il n'y aura plus cette distance, cette séparation entre la clientèle et l'activité des cuisiniers. Séparés de baies vitrées et libérant ses accès aux cuisines, « Les Ambassadeurs by Christophe Cussac » restitueront à ce moment gastronomique ce qui en fait la grandeur : les beaux gestes, la sérénité du travail scrupuleux, la netteté des lieux, la chorégraphie d'une brigade traversant le coup de feu... Il sera alors possible de s'en rapprocher, à la table du chef, ou dans l'office des cuisines, découvrir depuis les hauts tabourets l'univers du chef-boulangier ou celui du chef-pâtissier Patrick Mesiano. Leurs créations sont mises en valeur lors de rituels qui ponctuent le service avec l'apparition des chariots à pain et à tartes et douceurs pour le plus grand bonheur des hôtes.

Si Les Ambassadeurs reviennent, ce n'est pas pour faire de la figuration, mais faire découvrir à ses habitués et aux nouveaux venus une bonne nouvelle : la grande cuisine simple est de retour !



Les nouveaux habits des Ambassadeurs signés Jacques Garcia

Quant au décor, il reprend la rythmique graphique de l'hôtel orchestré par le célèbre architecte-décorateur Jacques Garcia. Dans le restaurant "Les Ambassadeurs by Christophe Cussac", Jacques Garcia accompagne l'esprit de la nouvelle carte avec des tons lumineux : bronze, ivoire, jaune lumineux, or, et ce, pour un esprit chaleureux et méditerranéen, créant une atmosphère enveloppante et fraîche. Le "style Garcia" propose une immersion en première ligne dans l'un des restaurants gastronomiques les plus attendus de la Principauté. Tout dans le design est réuni pour créer une atmosphère à la fois conviviale et spectaculaire, façon de garder le prestige et l'attrait pour le « social dining » si cher aux Monégasques.

A PROPOS DE



Idéalement situé dans le Carré d'Or, à deux pas du Casino, l'Hôtel Métropole Monte-Carlo surplombe la mer Méditerranée. Cette luxueuse propriété de style Belle Époque voit le jour en 1886. Elle a été entièrement rénovée par le célèbre architecte français Jacques Garcia qui a su créer un palais de 125 chambres et suites au charme méditerranéen en phase avec son temps, combinant glamour, sophistication et sensorialité. Christophe Cussac, Chef des Cuisines, vous invite à vivre une expérience culinaire unique et conviviale. Yoshi, unique restaurant Japonais de la Côte d'Azur auréolé d'une étoile Michelin depuis 2010, met en valeur une cuisine typiquement japonaise dans un décor contemporain et audacieux signé Didier Gomez. Odyssey déploie ses charmes au bord de la piscine dans un écrin haute couture imaginé et conçu par Karl Lagerfeld. Enfin, glamour, élégant et chaleureux, le Lobby Bar est le lieu de toutes les envies gourmandes salées ou sucrées. Le restaurant gastronomique "Les Ambassadeurs by Christophe Cussac" révèle une cuisine méditerranéenne, raffinée et gourmande. La Maison Givenchy y ouvre son troisième Spa au monde, le Spa Métropole by Givenchy, conçu par l'architecte Didier Gomez et idéalement intégré au Palace, il incarne toute la philosophie des établissements de la Maison : le choix d'un lieu d'exception, le luxe des espaces, la sophistication des soins, le plaisir et le bien-être absolus.

RESTAURANT LES AMBASSADEURS BY CHRISTOPHE CUSSAC

Ouvert du jeudi au lundi pour le dîner uniquement
19h30 - 22h30

Réservations
+377 93 15 15 10
restaurant@metropole.com



HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO

VISUELS