

Les Ambassadeurs

by Christophe Cussac

L'EXCELLENCE JUSQUE DANS L'ART DE LA TABLE

Le nouveau restaurant gastronomique de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo s'est associé avec « les metteuses en table » du Studio Cé, Célia Jourdheuil et Aurélie Lapierre, pour la mise en scène d'un univers unique.

Ce duo artistique sélectionne, mixe les objets, les genres, les styles, les codes pour créer des tables singulières. Elles dressent finement le couvert et imaginent de subtiles atmosphères.

L'art de la table du restaurant « Les Ambassadeurs by Christophe Cussac » propose une ambiance en osmose avec le style de Jacques Garcia dévoilant le savoir-faire d'artisans et designers de talents. Le choix s'est porté sur un art de vivre à la Française avec la mise en avant d'artisans locaux et de grandes marques tels que Tino Aiello, Artiste-Potier à Vallauris depuis 7 générations qui a créé et tourné les bougeoirs ; Diptyque Paris pour les verres à eau vrillés et pour les photophores ; Garnier Thiebaut pour les nappes et serviettes brodées et Christofle pour les couverts.



Les pièces d'exception à souligner dans cette scénographie gastronomique, sont les assiettes de présentations, signées Jeremy Maxwell Wintrebert. Sa technique à main levée, sans moule ni outils utilisant la force gravitationnelle ou centrifuge et une cuisson savante au four, fait naître des créations généreuses et sensuelles.

"Lorsque le regard se pose sur cette œuvre en verre soufflé, un voyage sensoriel s'amorce. Tel un écho organique aux délices qui suivront, ce bol aux tons chaleureux, aux courbes uniques et minimalistes, annonce le début d'une expérience culinaire inoubliable. L'art de la table rencontre l'âme de la créativité, transportant les convives dans un monde onirique." Jeremy Maxwell

Cet artiste franco-américain, lauréat du Prix Bettencourt pour l'Intelligence de la Main en 2019, réalise pour le restaurant du Chef Christophe Cussac, de véritables œuvres d'art cristallines chacune différentes et uniques qui dégagent une puissance poétique et picturale.





A PROPOS DE JEREMY MAXWELL WINTREBERT

Né à Paris en 1980. Vit et travaille à Paris, France. Jeremy Maxwell Wintrebert est un artiste franco-américain. Soufflant le verre à main levée depuis plus de vingt ans, il fait de la matière son moyen d'expression. Contemporaines, illuminées ou jouant de la lumière naturelle, les œuvres de Jeremy Maxwell Wintrebert sont minimales et sculpturales. Marqué par une réflexion artistique radicale, la recherche du fondement de la créativité et de l'univers, l'artiste s'inspire des lois physiques et propose une interprétation intime du cosmos où le verre conte symboliquement l'histoire lumineuse de l'univers. Jeremy Maxwell Wintrebert se forme aux techniques du soufflage au cours d'un apprentissage cosmopolite entre les États-Unis et l'Europe de 1998 à 2007 avant de s'installer en France où il alterne entre activités en ateliers, résidences, workshops et conférences. En 2015, au sein du Viaduc des Arts, ancré dans un quartier historique de l'artisanat d'excellence parisien, il ouvre son atelier dans lequel il souffle l'ensemble de ses créations. L'atelier, composé d'une équipe d'environ vingt personnes, s'étend aujourd'hui sur plus de 500 mètres carrés. Savant mélange de passion, de créativité, de savoir-faire et de travail d'équipe, où la transmission a une place déterminante, les créations de Jeremy Maxwell Wintrebert sont toutes uniques et soufflées sans moule. De son enfance en Afrique, Jeremy Maxwell Wintrebert puise dans sa mémoire pour souffler des œuvres d'inspiration africaine à tendance figurative – pour évoluer peu à peu vers une forme d'externalisation – il décrit alors son environnement à travers une esthétique plus proche de l'abstraction. Lauréat du Prix Bettencourt pour l'Intelligence de la Main en 2019, Jeremy Maxwell Wintrebert a présenté ses sculptures au Victoria & Albert Museum (Human Nature, « London Design Festival », Royaume-Uni, 2014), au Palais de Tokyo (Révélation, « Toguna », commissaires Jean de Loisy et Sandra Adam-Couralet, France, 2018) et lors d'une exposition monographique au MusVerre (France, 2022). Ses œuvres ont intégré des collections publiques telles que la Bibliothèque de France de l'École Nationale des Chartes (France 2020), la collection du Mudac (Suisse), celle du Kunstsammlungen der Veste Coburg/European Museum of Modern Glass (Allemagne) et du Glasmuseum Alter Hof Herding, Ernsting Stiftung (Allemagne) ainsi que de nombreuses collections privées.

A PROPOS DE STUDIO CÉ

Amies de longues dates, Célia Jourdeuil et Aurélie Lapiere ont décidé de faire de leur passion un métier, celui de «metteur en table», en créant une signature qui leur est propre. Tel un metteur en scène, Célia et Aurélie imaginent ensemble des scénographies de table avec raffinement et dans les moindres détails, qui sollicitent les cinq sens et procurent de l'émotion. Studio Cé Paris est né avant tout, grâce à une passion commune, celle pour l'art de la table et l'artisanat français. En véritable Bourguignonne et Champenoise, Célia et Aurélie affectionnent particulièrement les moments conviviaux partagés autour d'une table subtile, accompagnée de bons vins et de mets du terroir. C'est ainsi, que les deux âmes passionnées et créatives se sont réunies pour créer Studio Cé Paris. Aujourd'hui, elles forment un duo de femmes entrepreneurs qui se complète parfaitement grâce à leurs expériences et parcours professionnels respectives divers—Célia, dans l'univers de la production audiovisuelle et événementielle, et Aurélie dans l'univers du marketing et de la communication. Or, c'est avant tout leur talent de metteur en table, leur imagination hors norme, et leur complicité qui rendent leurs événements si singuliers.

A PROPOS DE L'HÔTEL MÉTROPOLE MONTE-CARLO

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. Odyssée 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.