



HOTEL METROPOLE
MONTE-CARLO



© Studio Phénix

CHRISTOPHE CUSSAC

Une cuisine rythmée par le coeur

Un parcours ponctué par de grandes maisons



© Studio Phénix

Depuis 2004, le Chef Christophe Cussac supervise avec brio les restaurants de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo. Après plus de 30 ans à la tête d'établissements doublement étoilés, le Chef s'apprête à relever un nouveau défi : l'ouverture de son restaurant gastronomique dans cet écrin monégasque au Printemps 2023.

Christophe Cussac vous dira qu'il n'est pas tombé dans la marmite quand il était petit en rêvant d'être un virtuose des goûts et des saveurs. Son métier, c'est son père qui lui en a transmis les bases dès l'adolescence dans la cuisine de l'Abbaye Saint-Michel, dont il était propriétaire, à Tonnerre, en Bourgogne. « On m'a mis dans le bain et voilà, l'élan était donné », résume Christophe Cussac.

Après ses études à l'école hôtelière de Paris et un passage au Royal Monceau, où il fait ses classes, c'est en revenant du service militaire que Christophe Cussac fait la rencontre la plus déterminante de son parcours : il devient secrétaire de cuisine au Concorde Lafayette, dirigé par Joël Robuchon, puis le suit à l'hôtel Nikko, au restaurant, « Les célébrités ». Ce sera la première fois que le Guide Michelin couronne un restaurant d'hôtel avec 2 étoiles. Entre les deux hommes naît une relation unique : « Monsieur Robuchon » poussera Christophe Cussac dans ses retranchements, à la recherche de la rigueur et de l'excellence et insistera pour qu'il se forme à la pâtisserie afin d'acquérir une connaissance complète de la cuisine.

C'est au Jamin, auréolé de 3 étoiles au Guide Michelin, que Christophe Cussac poursuivra son aventure aux côtés de son mentor. Ces années seront fondamentales : « Je n'en avais pas conscience à l'époque, mais c'est là-bas que le déclic a eu lieu », celui de l'amour de la cuisine. Le Chef Christophe Cussac va l'emporter avec lui au restaurant Troisgros, avant d'être rappelé par ses racines et prendre la tête de la cuisine de l'Abbaye Saint-Michel. L'affaire familiale décroche 2 étoiles au Guide Michelin en deux ans. Le début d'une carrière de Chef doublement étoilé qui durera plus de 30 ans.

L'ADN culinaire du chef est façonné par ses passages à la tête de différents établissements : si à Tonnerre Christophe Cussac développe une cuisine tournée vers le terroir bourguignon, ce sont les influences méditerranéennes qui primeront lors de son arrivée à La Réserve de Beaulieu en 1997. Une fois de plus, il obtient ses 2 étoiles après deux années et fait de la sardine son plat emblématique. Accompagnée d'asperges vertes, la sardine est présentée sous deux formes : crue en mousseline et marinée au citron. Cette recette reste de celles qu'il aime réinventer.

En 2004, Christophe Cussac reçoit l'appel de son maître de toujours : Joël Robuchon ouvre un nouveau restaurant gastronomique à l'Hôtel Métropole Monte-Carlo et souhaite y mettre à sa tête son ancien élève. Un beau défi que Christophe Cussac relève avec enthousiasme. Son exigence, sa rigueur et son amour pour une cuisine méditerranéenne raffinée et gourmande lui permettront de remporter une nouvelle fois 2 macarons. Une aventure qu'il poursuit aujourd'hui en supervisant les trois restaurants de l'hôtel, Yoshi, le seul japonais étoilé de la Côte d'Azur, le Lobby Bar et Odyssey, où il propose une cuisine du sud, avant la réouverture de son restaurant gastronomique au Printemps 2023.

Le style Cussac



© Studio Phénix

Le secret du Chef Christophe Cussac est le goût de l'authenticité. Celle de l'Homme et de l'assiette. Sous l'apparente simplicité de ses plats se cache une grande technicité où l'on y retrouve son profond amour du terroir français qu'il sublime par des touches méditerranéennes. C'est au détour d'une épice, d'une cuisson, d'une rencontre ou même d'une musique, qu'il puise son inspiration. Le safran par exemple, qu'il affectionne particulièrement, rehausse les goûts et apporte une délicate chaleur à ses plats. Mais au-delà de ses inspirations géographiques, c'est la naturalité des produits qui marque son style, comme en témoigne la règle d'or du Chef : 3 goûts par plat, pour respecter l'équilibre de l'assiette. Le style Cussac est là : aller à l'essentiel, sans fioritures inutiles.

Pour le Chef, la cuisine est une affaire de sentiment : « Ma cuisine, c'est avant tout une cuisine que j'aime. Je fais des plats qui me font envie ». Son ambition : dépasser la simple expérience gastronomique pour provoquer une émotion, un moment de partage mis en valeur par un service discret, mais toujours avec une touche de proximité. En véritable chef d'orchestre, il transmet à ses équipes le goût de la détermination, de la gourmandise et de la rigueur, valeurs qui rythment son parcours.