

Zeitschrift: Revue économique Suisse en France
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: 76 (1996)
Heft: 1: Service public : le débat

Artikel: Guy Savoy : le chef le plus dynamique de Paris est aussi le plus suisse
Autor: Pudlowski, Gilles
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-889335>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Guy Savoy

Le chef le plus dynamique de Paris est aussi le plus suisse.



photo : Maurice Rougemont

Question à deux cents francs par tête : comment faire pour remplir un restaurant à ras bords par les (pauvres) temps qui courent. Réponse : avec de bons produits, un traitement malicieux et serein, des idées chipées à l'air du temps et une équipe de jeunes gens solides, dynamiques, enthousiastes.



Gilles Pudlowski

Journaliste au Point,
critique gastronomique
(le Guide Pudlo de Paris),

A la base du succès : un homme, Guy Savoy, 42 ans, pâtissier de métier, commis-cuisinier chez Outhier et Troisgros,

né à Bourgoin-Jallieu (Isère), fils d'un chômeur suisse émigré en France (mais non, ça n'est pas une blague !). Qui garde, avec des amis et une résidence à Ollon (Vaud) un amour indéfectible pour le calme helvète.

Après avoir créé avec succès (deux étoiles, trois toques et trois assiettes) un restaurant de prestige à son nom, Guy Savoy, entreprenant comme personne, tient désormais près d'une dizaine de bistrots sous sa gouverne où il s'agit de manger malin sans s'ennuyer. Le modèle ? Ce pourrait être les restaurants californiens d'entre San-Francisco (*Zunni Café, Stars, le 630*) et Los Angeles, où il s'agit de proposer à bon prix des mets qui empruntent à toutes les cultures, en des décors qui tiennent plus de la galerie d'art que du restaurant classique.

Guy Savoy a expérimenté le genre, ouvrant le *Pont de Suresnes* avec le coureur Hubert Auriol, multipliant les *Bistrots de l'Étoile*, bénéficiant de la complicité de lieutenants malins et doués, ayant nom William Ledueil ou Bruno Gendarmes. C'est le premier d'entre eux, déjà présent au *Bistrot de l'Étoile* de la rue Lauriston, qui anime les *Bookinistes*. On y retrouve tout ce qui fait l'esprit du système Savoy : un décor gai et design (signé Daniel Humair), une carte

L'humeur de Pudlo

Une étoile suisse en vaut deux en France !

Les meilleurs cuisiniers suisses sont souvent français. Ils sont charentais comme Gilles Dupont du Neptune et Richard Creyssac du Chat Botté à Genève, bourguignon comme Bernard Ravet de l'Ermitage à Vufflens-le-Château, normand comme Bernard Rabaey du Pont de Brent à Brent (Montreux) ou encore alsacien comme le plus modeste Gilles Schickel de l'Hôtel-de-Ville d'Ollon.

Mais le grand cuisinier suisse existe et nous l'avons rencontré. Fredy Girardet, de Crissier est même en tête du palmarès des meilleurs chefs du monde. N'oublions pas dans nos coups de cœur le bernois de Bâle Hans Stucki, le valaisan pur jus Roland Pierroz du Rosalp, le suisse allemand de Schaffhausen, passé par la grande hôtellerie de Hong-Kong (colonisée, il est vrai, par les Suisses) avec André Jaeger du Fischerzunft. Mais les bases de leur cuisine restent françaises.

La Suisse garde encore le sens du grand service à l'ancienne, de la découpe au guéridon, de la belle cave universelle et des sommeliers (souvent d'origine française) qui connaissent leur métier à la perfection. De là à dire que les meilleurs restaurants français se trouvent en Suisse, il n'y a qu'un pas que l'on s'amusera à franchir en considérant que le Michelin Suisse est aussi le plus exigeant du monde.

Un cuisinier suisse à une étoile (tel Pierroz, Creyssac ou Jaeger déjà nommés, ou encore Roland Johri du Talvo à Champfèr-Saint-Moritz) en vaut largement deux en France. Un deux étoiles suisse (c'est le cas de Ravet, de Stucki, de Rabaey, mais aussi de Petermann à Kusnacht près de Zurich, n'est pas loin d'en valoir trois françaises).

Le seul défaut des cuisiniers suisses ? Etablir leur addition en franc helvète. Hormis ce détail, ils seraient aussi les plus généreux du monde...

Gilles Pudłowski

pleine de rouerie qui fait des clins d'œil à l'Italie, des vins de soif, un service jeune et précis. Goûtez les gros gnocchis au jus corsé de moules, les lasagnes avec leur frittata d'encornets, la poitrine de veau farcie à l'andouillette avec son gratin de coquillettes, sans omettre les desserts (Savoy et toute son équipe possèdent un formidable sens du sucré pas trop sucré), tels la salade de fraises en crumble avec sorbet au fromage blanc et vous deviendrez vite un habitué.

Autre pilier de la réussite «made in Savoy» : la *Butte Chaillot*. Cette rôtisserie moderne au chromatisme appuyé fait, avec excellence, dans le poulet rôti pommes purée, selle d'agneau en rognonnade et encore noix d'entrecôte à la moëlle avec galette de pommes de terre et haricots verts. Les additions demeurent sages, les vins frais, la carte se démultipliant au fil de semaines régionales, avec le Lyonnais, l'Alsace, la Provence et le Dauphiné.

Bien sûr, tout cela pourrait confiner à la routine et, l'esprit de succursale aidant, à une certaine uniformisation des services proposés. C'est tout le contraire qui vient de se produire avec la reprise du *Cap Vernet*. Ce pub de luxe genre marin appartenant au groupe Richard (Marius et Jeanette, Francis) végétait. Savoy et les siens ont insufflé un nouvel esprit : vivacité, fraîcheur, avec toujours des additions autour de 250 F. La maison ouvre tous les jours et propose, avec délicatesse, creuses de Bretagne, rillettes de saumon et de thon aux pointes d'asperges, tronçon de colin avec barigoule d'artichaut, brandade de cabillaud et raie au court-bouillon citronné. Avec, comme toujours chez «les Savoy», des desserts détonnantes. L'ananas mariné à la menthe et citronnelle avec son sorbet ananas passe tout seul. Le succès, lui, est arrivé dès la réouverture. +



Guy Savoy

18, rue Troyon, 75017 Paris.
Tél : 43 80 40 61.
Menus : 450F (déj., vin c.),
820F. Carte : 800-1000F.

Les Bookinistes

53, quai des Grands-Augustins, 75006 Paris.
Tél : 43 25 45 94.
Menu : 160F. Carte : 250F.

Le Bistrot de l'Étoile

13, rue Troyon, 75017 Paris.
Tél : 42 67 25 95.
75, av. Niel, 75017 Paris.
Tél : 42 27 88 44.
19, rue Lauriston, 75016 Paris.
Tél : 40 67 11 16.
Carte : 250F. env.

La Butte Chaillot

110bis, av. Kléber, 75116 Paris, Tél : 47 27 88 88.
Menu : 210F. Carte : 250F.

Le Cap Vernet

82, av. Marceau, 75008 Paris.
Tél : 47 20 20 40. Carte : 250F.